



Εντοιχιζόμενος φούρνος
B15P42.3

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες των ζημιών	5
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	6
Εξοικονόμηση ενέργειας	6
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	6
Ο νέος σας φούρνος	6
Πεδίο χειρισμού	6
Τρόποι λειτουργίας	7
Χώρος μαγειρέματος	7
Τα εξαρτήματά σας	7
Εξαρτήματα	7
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	8
Ύψη τοποθέτησης	8
Ειδικά εξαρτήματα	8
Πριν την πρώτη χρήση	8
Ρύθμιση της ώρας	8
Καθαρισμός της συσκευής	9
Χειρισμός της συσκευής	9
Ενεργοποίηση της συσκευής	9
Απενεργοποίηση της συσκευής	9
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	10
Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	10
Ηλεκτρονικό ρολόι	10
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού	10
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	11
Διάρκεια λειτουργίας	11
Λήξη λειτουργίας	11
Λειτουργία προεπιλογής	11
Ρύθμιση της ώρας	12
Ταχεία θέρμανση	12
Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων	12
Ασφάλεια παιδιών	12
Κλείδωμα	12
Μόνιμο κλείδωμα	12
Ψήσιμο	13
Ψήσιμο σε φόρμες και σε ταψιά	13
Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα	13
Πίνακας ψησίματος για βασικές ζύμες και μικρά παρασκευάσματα	13
Πίνακας ψησίματος για φαγητά και έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	15
Συμβουλές και τεχνάσματα	16
Ψήσιμο στο φούρνο	17
Ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος	17
Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος	17
Πίνακας ψησίματος	17
Συμβουλές και τεχνάσματα	18
Ψήσιμο στο γκριλ	19
Θερμογκρίλ	19
Ψήσιμο στο γκριλ επιφανειών	19
Θερμός αέρας eco CircoTherm®	21
Ελαφρό μαγείρεμα	22
Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος	22
Πίνακας ελαφρού μαγειρέματος	22
Συμβουλές και τεχνάσματα	22
Ξεπάγωμα	23
Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm®	23
Βαθμίδα ξεπαγώματος	23

Βράσιμο συντήρησης	23
Καθαρισμός φούρνου με πυρόλυση	24
Σημαντικές υποδείξεις	24
Πριν τον καθαρισμό	24
Ρύθμιση της βαθμίδας καθαρισμού	25
Μετά τον καθαρισμό	25
Φροντίδα και καθαρισμός	25
Υλικά καθαρισμού	25
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης	26
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου	26
Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας	27
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	27
Βλάβες και επισκευές	28
Πίνακας βλαβών	28
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή	29
Γυάλινο κάλυμμα	29
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	29
Αριθμός E και αριθμός FD	29
Φαγητά δοκιμών	30

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη

(φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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


Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού να αναφλεγούν. Πριν από κάθε αυτοκαθαρισμό απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος και από τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κρατάτε ελεύθερη την μπροστινή πλευρά της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής ή μη μετατοπίζετε το άγκιστρο της μαντάλωσης με το χέρι. Αφήστε τη

συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

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

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Η αντικολλητική επίστρωση στα ταψιά και στις φόρμες καταστρέφεται και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια. Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με τον αυτοκαθαρισμό τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολλητική επίστρωση. Καθαρίζετε μαζί μόνο τα εμαγιέ εξαρτήματα.

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 ψήσιματος 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 γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μην 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 του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.

- 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

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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

Ο νέος σας φούρνος

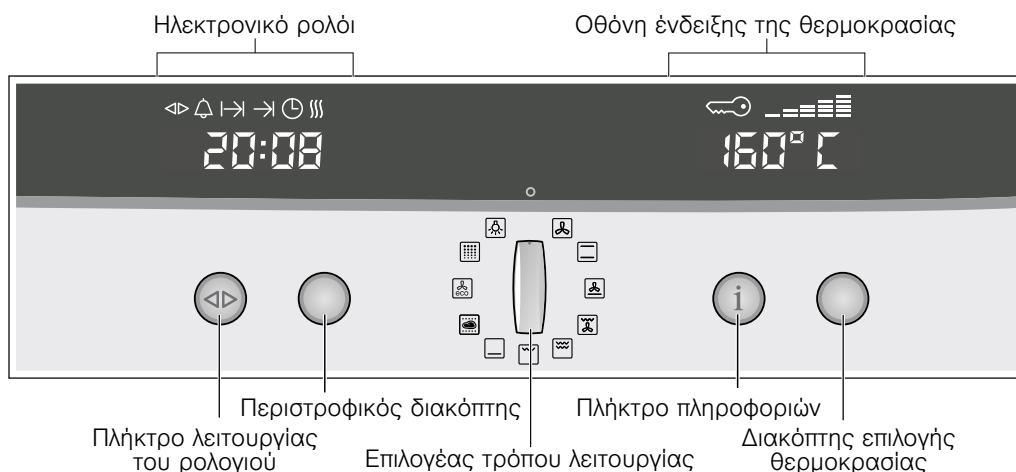
Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού

- τους τρόπους λειτουργίας

- το χώρο μαγειρέματος

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)
	Πλήκτρο πληροφοριών	Ενεργοποιημένη συσκευή: Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας του φούρνου 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 Βασικές ρυθμίσεις (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 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, τοστ)
 Κάτω θέρμανση	Για φαγητά και αρτοσκευάσματα, τα οποία πρέπει στην κάτω μεριά να ροδοκοκκινίσουν περισσότερο ή να αποκτήσουν μια κρούστα. Ενεργοποιήστε πρόσθετα την Κάτω θέρμανση στο τέλος του χρόνου ψησίματος μόνο για λίγο.
 Ελαφρό μαγείρεμα	Για τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν μέτρια/ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν
 Θερμός αέρας eco CircoTherm®*	Για βελτιστοποιημένο ενεργειακά ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο. Η συσκευή δεν πρέπει να προθερμανθεί.
 Καθαρισμός φούρνου με πυρόλυση	Αυτόματος καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος. Ο φούρνος θερμαίνει, μέχρι να διαλυθεί η ρύπανση.
 Φωτισμός χώρου μαγειρέματος	Βοηθά κατά τη φροντίδα και τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος

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

Χώρος μαγειρέματος

Στο χώρο μαγειρέματος βρίσκεται η λάμπα του φούρνου. Ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει το φούρνο από υπερθέρμανση.

Λάμπα φούρνου

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος. Με τη θέση  στο διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα χωρίς να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Για να κρυώσει μετά τη λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

Τα εξαρτήματά σας

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για τα εξής:

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

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



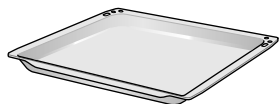
Ταψί, εμαγιέ

για το ψήσιμο γλυκών του ταψιού και μικρών παρασκευασμάτων



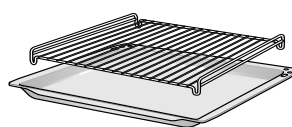
Σχάρα

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



Ταψί γενικής χρήσης, εμαγιέ

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



Πρόσθετη σχάρα

για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

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

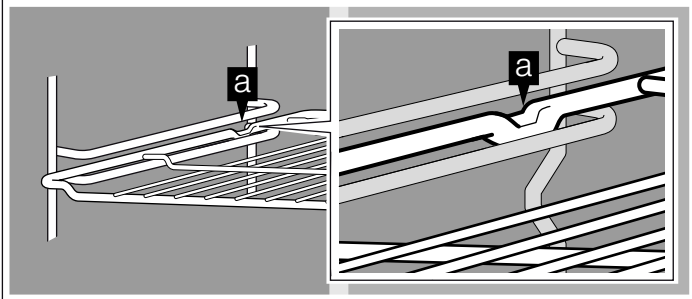
Υπόδειξη: Το ταψί και το ταψί γενικής χρήσης μπορούν να παραμορφωθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής. Αυτό οφείλεται στις μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας πάνω στο εξάρτημα μαγειρέματος. Παραμορφώσεις μπορούν να δημιουργηθούν, όταν καλυφθεί μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος ή τοποθετηθεί στο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

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

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

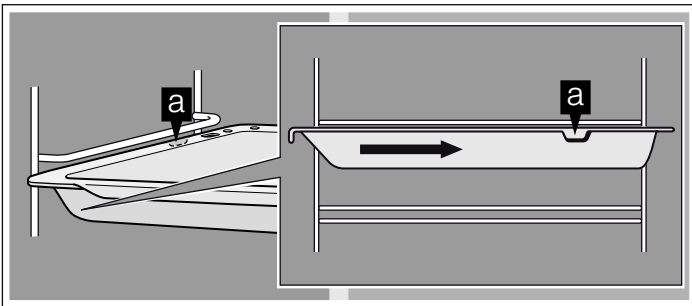
Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας,

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

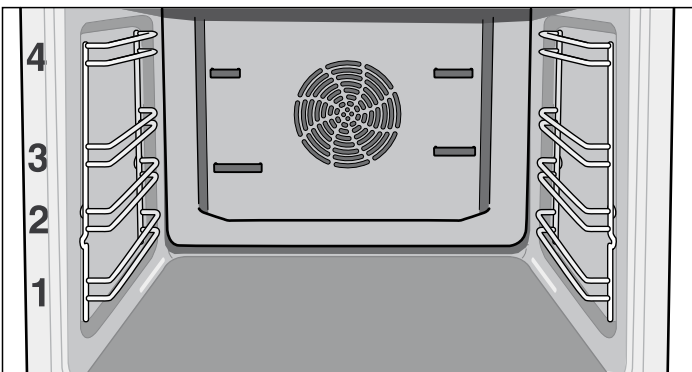


Προσέχετε κατά την τοποθέτηση του ταψιού ή του ταψιού γενικής χρήσης,


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



Ύψη τοποθέτησης



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.

Ειδικά εξαρτήματα

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

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online των ειδικών εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Παρακαλώ δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.


Ειδικά εξαρτήματα	Αριθ. παραγγελίας
Σύστημα ατμομάγειρα φούρνου Mega	N8642X3
Ταψί γενικής χρήσης, εμαγιέ	Z1232X3
Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολλητική επίστρωση	Z1233X3
Ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα	Z1242X3
Ταψί σουφλέ, εμαγιέ	Z1272X0
Ταψί, αλουμίνιο	Z1332X0
Ταψί, εμαγιέ	Z1342X0
Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση	Z1343X0
Φόρμα πίτσας	Z1352X0
Σχάρα ψησίματος	Z1432X3
Ταψί ψησίματος, εμαγιέ, δύο τεμαχίων	Z1512X0
Απλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου CLOU®	Z1701X2
2-πλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου CLOU®	Z1765X2
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου CLOU®	Z1742X2
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση CLOU®	Z1745X2
4-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση CLOU®	Z1755X2
Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση VarioCLOU®	Z1785X3
Πλάκα ψησίματος ψωμιού	Z1913X0

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 <D> τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν ξανά τα σύμβολα <D> 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
- τον τρόπο που μπορείτε να αλλάξετε τις βασικές ρυθμίσεις
- πότε απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή σας

Ενεργοποίηση της συσκευής

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

Υποδείξεις

- Ελαφρό μαγείρεμα μπορούν να ενεργοποιηθούν μόνο, όταν στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας δεν εμφανίζεται ούτε **H** ούτε **h**.
- Όταν δεν εμφανίζεται καμία προτεινόμενη θερμοκρασία, τότε η θερμοκρασία του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας είναι μια σταθερή ρύθμιση. Δεν μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία.

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

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

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε τη συσκευή σας πριν την πρώτη λειτουργία.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα υπολείμματα της συσκευασίας από το χώρο μαγειρέματος.
2. Καθαρίστε τα εξαρτήματα και το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων (βλέπε στο κεφάλαιο: Καθαρισμός και φροντίδα).
3. Θερμάνετε με Πάνω/Κάτω θέρμανση με 240 °C για 60 λεπτά.
4. Σκουπίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
5. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Τρόπος λειτουργίας	Προτεινόμενη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
Θερμός αέρας eco CircoTherm®	160	40 - 200
Καθαρισμός φούρνου με πυρόλυση	0	1, 2 και 3
Φωτισμός χώρου μαγειρέματος	Σταθερή ρύθμιση	

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

Τρέχουσα θερμοκρασία

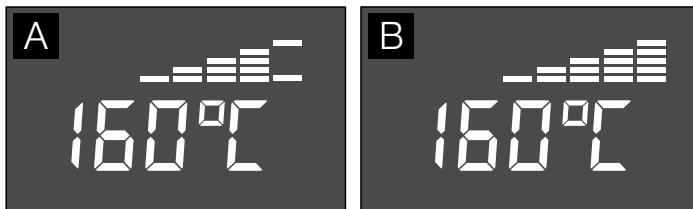
Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i**. Η τρέχουσα θερμοκρασία εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα.

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

Έλεγχος θέρμανσης

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

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



Απενεργοποίηση της συσκευής

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

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

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

Οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας	Σημασία
H	Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή (πάνω από 120 °C)

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

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

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

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και δεν επιτρέπεται να είναι κλειδωμένη.

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

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη **c 10**.

2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο πληροφοριών **i** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο ρύθμισης της τρέχουσας βασικής ρύθμισης ενός υπομενού στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας (π.χ. **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 **i** για 3 δευτερόλεπτα. Η βασική ρύθμιση αποθηκεύεται.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες βασικές ρυθμίσεις:

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

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

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

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

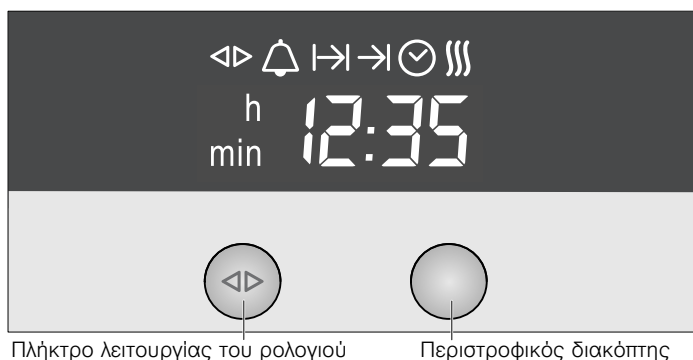
Για την απενεργοποίηση γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.

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



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

- Μεταξύ **22:00** και **5:59** η ώρα μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ένδειξης του ρολογιού, όταν σε αυτό το χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση ή όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία ρολογιού.
- Όταν ρυθμίζετε μια λειτουργία του ρολογιού, αυξάνεται το χρονικό διάστημα ρύθμισης, εάν ρυθμίζετε υψηλότερες τιμές (π.χ. η διάρκεια λειτουργίας μέχρι **1:00h** ρυθμίζεται με ακρίβεια ενός λεπτού, πάνω από **1:00h** ρυθμίζεται με ακρίβεια 5 λεπτών).


- Στις λειτουργίες ρολογιού Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου , Διάρκεια λειτουργίας , Λήξη λειτουργίας και Λειτουργία προεπιλογής ηχεί μετά το πέρας των ρυθμίσεων ένα σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο ή . Για τον πρόωρο τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού .
- Πατάτε κάθε φορά μόνο σύντομα το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , για να επιλέξετε μια λειτουργία του ρολογιού. Μετά έχετε 3 δευτερόλεπτα χρόνο, για να ρυθμίσετε την

επιλεγμένη λειτουργία του ρολογιού. Μετά εγκαταλείπεται αυτόματα ο τρόπος λειτουργίας της ρύθμισης.

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.



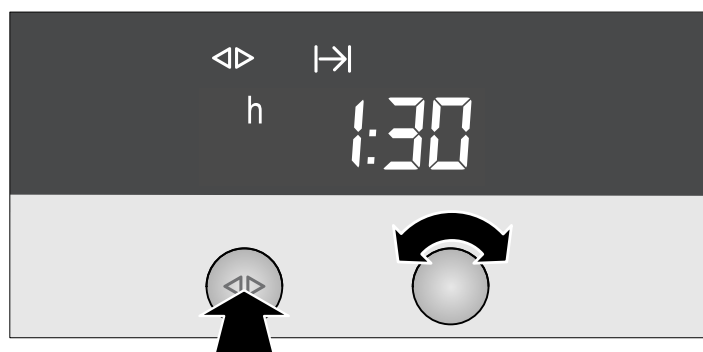
Διάρκεια λειτουργίας

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 θερμαίνεται.
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 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.
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 **11:00**). 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 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.

Ασφάλεια παιδιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

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

Κλειδώμα

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 κλειδώμα.

Κλειδώμα συσκευής

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

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

Ξεκλειδώμα της συσκευής

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

Μόνιμο κλειδώμα

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

Μόνιμο κλειδώμα συσκευής

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

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

Διακοπή του μόνιμου κλειδώματος

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

Μόνιμο ξεκλειδώμα της συσκευής


1. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i** πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί **ε 2 i** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **ε 2 U** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
3. Κρατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i** 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 **ε i U** στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.
6. Πατήστε το πλήκτρο πληροφοριών **i** για 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: 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

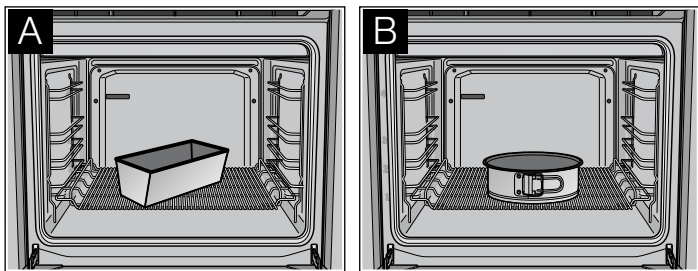
Φόρμες ψησίματος

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.

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες της ζύμης και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

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 και μικρά παρασκευάσματα

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 παρασκευάσματα στον πίνακα.



Προσέξτε στον πίνακα τις υποδείξεις για την προθέρμανση.

Βασική ζύμη	Θερμός αέρας CircoTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Απλή ζύμη	1	160-170	30-40	3	170-180
	1 + 3	150-170	40-50	-	-
Φόρμα με σούστα/μακρόστενη φόρμα	1	150-160	60-80	2	160-170
Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160-170	25-35	2	170-180



* Προθερμάνετε το φούρνο

Βασική ζύμη	Θερμός αέρας CircoTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη τάρτας					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση, π.χ. σβολάκια ζύμης	1	160-170	50-70	3	180-190
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με ζουμερή επίστρωση, π.χ. γλάσο κρέμας	1	150-170	60-90	3	170-190
Φόρμα με σουστά, π.χ. μυζηθρότουρτα	1	160-170	70-100	2	170-180
Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160-170	70-100	2	180-190*
Πάστα παντεσπάνι					
Ρολό παντεσπάνι	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160-170	20-30	2	170-180
Παντεσπάνι (6 αυγά)	1	150-160	30-45	2	160-170
Παντεσπάνι (3 αυγά)	1	150-160	25-45	2	160-170
Ζύμη μαγιάς					
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση, π.χ. σβολάκια ζύμης	1	160-170	50-70	3	170-180
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με ζουμερή επίστρωση, π.χ. γλάσο κρέμας	1	150-170	60-90	3	170-190
Τσουρέκι στεφάνι / τσουρέκι πλεξούδα (500 γρ.)	1	160-170	40-50	3	170-180
Φόρμα με σουστά	1	160-170	30-45	2	160-170
Στρογγυλή φόρμα κέικ	1	160-170	40-50	2	170-180

* Προθερμάνετε το φούρνο

Μικρά παρασκευάσματα	Θερμός αέρας CircoTherm® 			Πάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη μαγιάς	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Μαρέγκα	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Ζύμη σφολιάτας	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	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*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Ζύμη τάρτας, π.χ. μπισκοτάκια βουτύρου	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3+ 4	130-140*	15-25	-	-

* Προθερμάνετε το φούρνο

Ψωμί	Θερμός αέρας CircoTherm® 			Επάνω/Κάτω θέρμανση 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ψωμάκια	1	200*	15-25	2	240*
Ψωμί πίτα	1	200*	15-25	2	240*
Εμπανάδα	1	180*	30-40	2	200*

* Προθερμάνετε το φούρνο

Ψωμί	Θερμός αέρας CircoTherm®			Επάνω/Κάτω θέρμανση	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ζύμη ψωμιού 750-1000 γρ.					
Τελικό ψήσιμο	1	200*	35-40	2	220*
Ζύμη ψωμιού 1000-1250 γρ.					
Προψήσιμο	1	200*	10-15	2	240*
Τελικό ψήσιμο	1	180*	40-45	2	200*
Ζύμη ψωμιού 1250-1500 γρ.					
Προψήσιμο	1	180*	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
- 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
- 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 CircoTherm®			Βαθμίδα πίτσας	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Πίτσα, φρέσκια	1	190-200*	20-35	1	180-200
	1 + 3	170-190	35-45	-	-
Πίτσα Αλσατίας	1	190-200*	15-25	1	200-220
Κίς	1	180-200	50-60	1	170-190
Τάρτα	1	180-200*	30-45	1	190-210
Κίς 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	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	190-200	15-25	1	210-230
	1+3	170-190	25-35	-	-
Κροκέτες	1	180-200	15-30	1	200-220
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας (πατάτες γεμιστές)	1	180-200	15-25	1	200-220

* Προθερμάνετε το φούρνο

Φαγητά	Θερμός αέρας CircoTherm® 			Βαθμίδα πίτσας 	
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια/μπαγκέτα, προψημένα	1	180-200	10-20	1	180-200
Ημιτελή ψωμάκια/μπαγκέτα	1	180-200	5-10	1	200-220
Αλμυρά κουλούρια, άψητα αλμυρά κουλούρια	1	170-190	15-20	1	170-190
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Ημιτελή ψωμάκια/μπαγκέτα	1	180-200	5-15	1	180-200
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	1	180-200	15-20	1	190-210
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς	1	190-200	15-25	1	200-220
Λαχανοπιτάκια	1	190-200	20-45	1	200-220
Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	190-200	35-45	1	180-200

* 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 υγρό). 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	Προθερμάνετε 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, ζυμό, 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® 		Πάνω/Κάτω θέρμανση 		
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Ψητός κιμάς από 500 γρ. κρέας	1	170-180	60-70	2	200-210
Χοιρινό					
Φιλέτο, μισοψημένο (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
Χοιρινό αλά Κάσελ	1	160-170	70-80	2	190-210

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Ψητό καπαμά, ψήσιμο σε κλειστό σκεύος

Ψητό φούρνου	Θερμός αέρας CircoTherm® 		Πάνω/Κάτω θέρμανση 		
	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C
Βοδινό					
Φιλέτο, μισοψημμένο (1 κιλό)	1	180-190	45-65	2	200-220
Ροσμπίφ, μέτριο (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					
Μοσχάρaki ψητό/στήθος μοσχαριού (1,5 κιλά)	1	160-170	90-120	2	180-200
Μοσχάρaki 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 (χωρίς γέμιση)					
Κοτόπουλο, ολόκληρο (1 κιλό)	1	170-180	60-70	2	200-220
Πάπια, ολόκληρη (2-3 κιλά)	1	160-150	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
Ψάρι					
Ψάρι, ολόκληρο (300 γρ.)	1	160-170	20-30	2	190-210
Ψάρι, ολόκληρο (700 γρ.)	1	160-170	30-40	2	180-200

* Προθερμάνετε το φούρνο




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

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο γκριλ 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.

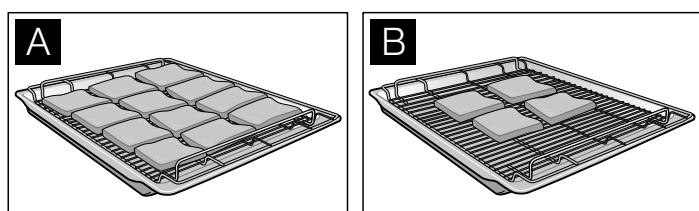
Τα στοιχεία αναφέρονται στην τοποθέτηση σε κρύο φούρνο και σε κρέας απευθείας από το ψυγείο.

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

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



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>ινέ</i>	12-15	
Μπριζόλα, καλοψημένη (2 cm χοντρή)	4	<i>ινέ</i>	15-20	
Βοδινό				
Φιλέτα (3 - 4 cm χοντρά)	4	<i>ινέ</i>	15-20	Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος μπορούν να ελαττωθούν ή να αυξηθούν οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ
Τουρνεντό	4	<i>ινέ</i>	12-15	
Αρνίσιο				
Φιλέτα	4	<i>ινέ</i>	8-12	Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος μπορούν να ελαττωθούν ή να αυξηθούν οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ
Κοτολέτες	4	<i>ινέ</i>	10-15	
Λουκάνικα	4	250	10-14	Χαράξτε 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>ινέ</i>	15-20	
Τοστ με επίστρωση	3	220	10-15	Το ύψος τοποθέτησης ρυθμίζεται σύμφωνα με το ύψος της επίστρωσης


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	12-15	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 κομμάτια πρέπει να είναι το ίδιο χοντρά
Κοτολέτες	4	230	15-20	
Ολόκληρα ψάρια	3	230	20-25	
Λαχανικά	4	<i>ινέ</i>	15-20	
Τοστ με επίστρωση	3	220	12-18	Το ύψος τοποθέτησης ρυθμίζεται σύμφωνα με το ύψος της επίστρωσης

Θερμός αέρας eco CircoTherm®

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


Υποδείξεις

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

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


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

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

Φαγητά με Θερμό αέρα eco CircoTherm® 	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά	
Γλυκά και παρασκευάσματα					
Απλή ζύμη	Με στεγνή επίστρωση	Ταψί	1	170 - 190	25 - 30
	Σε φόρμες	Φόρμα με σούστα/μακρόστενη φόρμα	1	160 - 170	60 - 80
	Σε φόρμες	Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160 - 170	20 - 30
	Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς	1	170 - 180	20 - 30
Ζύμη τάρτας	Με στεγνή επίστρωση, π.χ. τριγωνάκια με φουντούκια	Ταψί	1	180 - 200	25 - 30
	Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. μπισκοτάκια βουτύρου	Ταψί	1	140 - 150	20 - 25
Πάστα παντεσπάνι	Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	1	180 - 190	15 - 20
	Σε φόρμες (6 αυγά)	Φόρμα με σούστα	1	160 - 170	40 - 50
	Σε φόρμες	Φόρμα τάρτας φρούτων	1	160 - 170	20 - 30
Ζύμη μαγιάς	Με στεγνή επίστρωση	Ταψί	1	170 - 190	30 - 45
	Σε φόρμες	Στρογγυλή φόρμα κέικ	1	170 - 180	40 - 50
	Μικρά παρασκευάσματα	Ταψί	1	180 - 190	20 - 30
Ζύμη σφολιάτας	Μικρά παρασκευάσματα	Ταψί	1	190 - 200	30 - 35
Ζύμη για σου	Μικρά παρασκευάσματα	Ταψί	1	190 - 200	35 - 45
Προμαγειρεμένα κατεψυγμένα προϊόντα					
Πίτσα, κατεψυγμένη	Με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	15 - 25
	Με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	20 - 30
Τηγανητές πατάτες		Ταψί γενικής χρήσης	1	190 - 200	20 - 30
Ψωμάκια/μπαγκέτα	Προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	1	180 - 200	10 - 20
Σουφλέ					
Πατάτες ογκρατέν	Από ωμές πατάτες	Φόρμα σουφλέ πάνω στη σχάρα	1	180 - 200	60 - 80
Λαζάνια		Φόρμα σουφλέ πάνω στη σχάρα	1	180 - 190	50 - 60
Γλυκά σουφλέ		Φόρμα σουφλέ πάνω στη σχάρα	1	170 - 180	50 - 60
Κρέας					
Βοδινό καπαμάς	1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	1	190 - 200	120 - 150
Χοιρινό, σβέρκος	1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα	1	180 - 190	110 - 130
Μοσχάρακι ψητό	1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα	1	180 - 190	100 - 120
Ψάρι					
Πέστροφα	Περίπου 400 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης με πρόσθετη σχάρα	1	160 - 170	25 - 30

Ελαφρό μαγείρεμα

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες

- για το ελαφρό μαγείρεμα 
- για συμβουλές και τεχνάσματα

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

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

Χρήση του ελαφρού μαγειρέματος


Υποδείξεις

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

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

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

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

1. Τοποθετήστε τη γυάλινη πιατέλα ή την πιατέλα από πορσελάνη πάνω σε μια σχάρα στο χώρο μαγειρέματος στο ύψος τοποθέτησης 1, για να προθερμάνετε την πιατέλα.
2. Ενεργοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας Ελαφρό μαγείρεμα . Κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης (15 - 20 λεπτά) εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας **III**.
3. Αφαιρέστε το λίπος και τους τένοντες από το κρέας.
4. Σοτάρете 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 **On**, τοποθετήστε το φαγητό στη γυάλινη πιατέλα ή στην πιατέλα από πορσελάνη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
6. Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος αφαιρέστε το φαγητό και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

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

Πίνακας ελαφρού μαγειρέματος

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

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

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


	Σοτάρισμα σε λεπτά	Ελαφρό μαγείρεμα σε λεπτά
Χοιρινό		
Φιλέτο, ολόκληρο (περίπου 500 γρ.)	5 - 6	100 - 120
Πλάτη (περίπου 1 κιλό, 4 - 5 cm χοντρή)	5 - 6	120 - 150
Μενταγιόν (5 cm χοντρά)	3 - 4	45 - 60
Μπριζόλες πλάτης (2 - 3 cm χοντρές)	2 - 3	30 - 45
Βοδινό		
Φιλέτο, ολόκληρο (1,5 κιλά)	6 - 7	160 - 200
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 kg, 4 - 5 cm χοντρά)	6 - 7	240 - 300
Μενταγιόν (4 cm χοντρά)	3 - 4	70 - 90
Αρνίσιο		
Πλάτη χωρισμένη από το κόκκαλο (περίπου 200 γρ.)	2 - 3	30 - 40
Μπούτι χωρίς κόκκαλα, δεμένο (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


Συμβουλές και τεχνάσματα

Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας κρυώνει πολύ γρήγορα. Σερβίρετε σε προθερμασμένα πιάτα με πολύ καυτή σάλτσα.


Διατήρηση ζεστού του ελαφρά μαγειρεμένου κρέατος	Ενεργοποιήστε την Πάνω/Κάτω θέρμανση  και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, ενώ τα μεγάλα κομμάτια κρέατος μέχρι και 2 ώρες
--------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ξεπάγωμα

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

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

Ξεπάγωμα με Θερμό αέρα CircoTherm®

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

Υποδείξεις


- Τα ξεπαγωμένα κατεψυγμένα προϊόντα (κυρίως το κρέας) χρειάζονται συντομότερους χρόνους μαγειρέματος απ' ό,τι τα φρέσκα προϊόντα
- Ο χρόνος μαγειρέματος του κατεψυγμένου κρέατος αυξάνει κατά το χρόνο ξεπαγώματος.
- Ξεπαγώνετε πάντοτε τα κατεψυγμένα πουλερικά πριν το μαγείρεμα, για να μπορείτε να αφαιρείτε τα εντόσθια.
- Μαγειρεύετε το κατεψυγμένο ψάρι με τις ίδιες θερμοκρασίες, όπως το φρέσκο ψάρι.
- Μπορείτε να τοποθετήτε τα κατεψυγμένα έτοιμα μενού σε αλουμινένια μπλ 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


Κατεψυγμένο φαγητό	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ξεπαγώματος σε λεπτά
Στεγνό κατεψυγμένο γλυκό ταψιού (λαμαρίνας)	60	45 - 60
Υγρό κατεψυγμένο γλυκό ταψιού (λαμαρίνας)	50	50 - 70

Βαθμίδα ξεπαγώματος

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

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

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


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

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® .

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.
 - Φραμπούάζ, 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 φούρνου με πυρόλυση

Στον καθαρισμό φούρνου με πυρόλυση θερμαίνει ο φούρνος περίπου στους 500 °C. Έτσι καίγονται τα υπολείμματα από το ψήσιμο στο φούρνο ή το ψήσιμο στο γκριλ και πρέπει να σκουπίσετε ακόμα μόνο τη στάχτη από το χώρο μαγειρέματος.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις βαθμίδες καθαρισμού.

Βαθμίδα	Βαθμός καθαρισμού	Διάρκεια
1	Ελαφρά	περίπου 1 ώρα, 15 λεπτά
2	Μέτρια	περίπου 1 ώρα, 30 λεπτά
3	Εντατικά	περίπου 2 ώρες

Όσο πιο δυνατή και παλιά είναι η ρύπανση, τόσο υψηλότερη πρέπει να είναι η βαθμίδα καθαρισμού. Αρκεί, όταν καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος κάθε δύο έως τρεις μήνες. Ένας καθαρισμός χρειάζεται περίπου μόνο 2,5 - 4,7 κιλοβατώρες.

Σημαντικές υποδείξεις

Για τη δική σας ασφάλεια η πόρτα του φούρνου κλειδώνεται αυτόματα. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ξανά, αφού πρώτα κρυώσει λίγο ο χώρος μαγειρέματος. Μην προσπαθήσετε να μετατοπίσετε το άγκιστρο με το χέρι.

Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, όσο διαρκεί ο καθαρισμός. Ο καθαρισμός θα μπορούσε διαφορετικά να διακοπεί.

Η λάμπα στο χώρο μαγειρέματος δεν ανάβει κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Ο φούρνος ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Προσέχετε να μένει η μπροστινή πλευρά του φούρνου ελεύθερη. Μην κρεμάτε ποτέ

εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Πριν τον καθαρισμό

Ο φούρνος πρέπει να είναι άδειος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα, τα μαγειρικά σκεύη και τις υποδοχές από το φούρνο. Τον τρόπο για την αφαίρεση των υποδοχών μπορείτε να τον διαβάσετε στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου και τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στην περιοχή της στεγανοποίησης (τσιμούχας). Μην τρίβετε την τσιμούχα στεγανοποίησης.

Προσέξτε πριν το ξεκίνημα του καθαρισμού, να είναι η πόρτα του φούρνου κλειστή.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

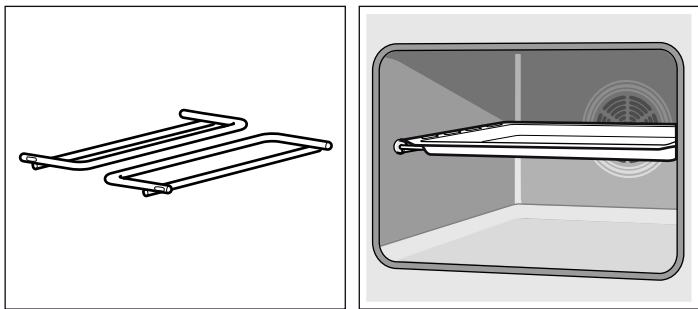
Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Οι υποδοχές είναι ακατάλληλες για τον αυτοκαθαρισμό. Απομακρύνετε τις υποδοχές από το χώρο μαγειρέματος. Όταν θέλετε να καθαρίσετε μαζί και τα εξαρτήματα, μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων φορείς εξαρτημάτων.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους φορείς των εξαρτημάτων στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο διαδίκτυο (Internet) με τον αριθμό υλικού 466546.

Οι φορείς των εξαρτημάτων τοποθετούνται αριστερά και δεξιά.



Με αυτούς μπορείτε να καθαρίσετε μαζί και τα εμαγιέ εξαρτήματα, π.χ. το ταψί γενικής χρήσης, χωρίς αντικολλητική επίστρωση. Καθαρίζετε μαζί πάντοτε μόνο ένα εξάρτημα.

Τα μη εμαγιέ εξαρτήματα, π.χ. η σχάρα, είναι ακατάλληλα για τον αυτοκαθαρισμό. Απομακρύνετε αυτά τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.

⚠ Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με το φούρνο τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολλητική επίστρωση. Με τη μεγάλη θερμότητα καταστρέφεται η αντικολλητική επίστρωση και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια.

Υπόδειξη: Ποια εξαρτήματα είναι κατάλληλα για τον αυτοκαθαρισμό, μπορείτε να δείτε επίσης στον πίνακα για τα ειδικά εξαρτήματα στην αρχή των οδηγιών χρήσης.

Ρύθμιση της βαθμίδας καθαρισμού

1. Θέστε τον επιλογέα του τρόπου λειτουργίας στο . Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη 0.
2. Με το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας ρυθμίστε τη βαθμίδα καθαρισμού.
Ο καθαρισμός φούρνου με πυρόλυση ξεκινά μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη της ώρας εμφανίζεται η χρονική διάρκεια του καθαρισμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Μετά την εκκίνηση ασφαλιζεται η πόρτα του φούρνου.

Μετά τη λήξη του καθαρισμού

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού φαίνεται η ένδειξη 0:00 και το αναβοσβήνει. Θέστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στο 0 και πατήστε το πλήκτρο μια φορά. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει ξανά, αφού πρώτα έχει κρυώσει ο φούρνος.

Διακοπή του καθαρισμού

Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στο 0. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει ξανά, αφού πρώτα έχει κρυώσει ο φούρνος.

Αλλαγή της βαθμίδας καθαρισμού

Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον η βαθμίδα καθαρισμού.

Ο καθαρισμός να γίνεται τη νύχτα

Για να μπορείτε την ημέρα να χρησιμοποιείτε το φούρνο, αλλάξτε τη λήξη του καθαρισμού στη νύχτα. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού , μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη λήξη λειτουργίας για αργότερα.
Ο φούρνος περνάει στη θέση αναμονής. Στην ένδειξη φαίνεται η ώρα. Όταν ξεκινήσει ο φούρνος, τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια.

Μετά τον καθαρισμό

Όταν ο χώρος μαγειρέματος κρυώσει, σκουπίστε τη στάχτη που έχει μείνει μ' ένα υγρό πανί από το χώρο μαγειρέματος.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται 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 από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Ανοξειδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Κάλυμμα της πόρτας	Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα (είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα): Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Χώρος μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδό-νερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα τον αυτοκαθαρισμό. Προσέξτε γι' αυτό το κεφάλαιο <i>Καθαρισμός φούρνου με πυρόλυση!</i>
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μη μουλιάζετε τα βαγονέτα φούρνου, μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων ή μαζί με τον αυτοκαθαρισμό. Στα βαγονέτα φούρνου προκαλείται ζημιά και μπλοκάρον.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

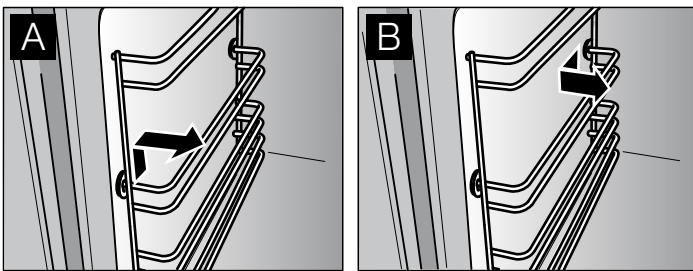
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

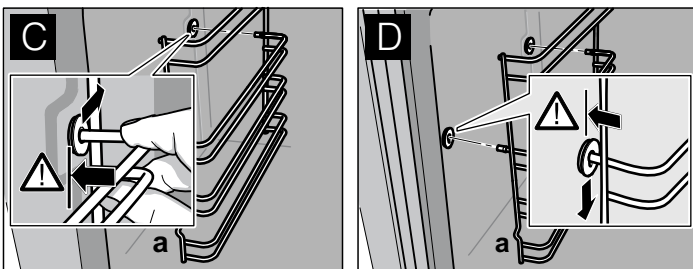
⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων από τα καυτά μέρη στο χώρο μαγειρέματος!

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).



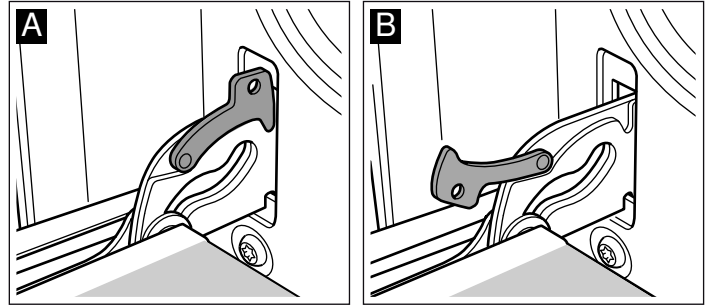
3. Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι ή με μια βούρτσα.
4. Ευθυγραμμίστε τις σχάρες ανάρτησης με την προεξοχή (a) προς τα κάτω, για να είναι σωστά τα ύψη τοποθέτησης.
5. Σπρώξτε τη σχάρα ανάρτησης πίσω μέχρι το τέρμα και πιέστε την προς τα πίσω (Εικ. C).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



Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

Για τον καθαρισμό και την αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

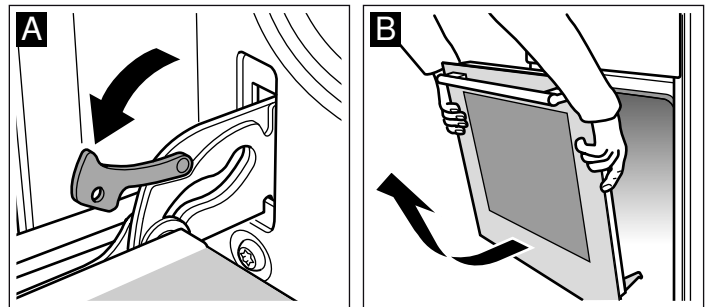


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου εντελώς ανοιχτοί.

Αφαίρεση της πόρτας

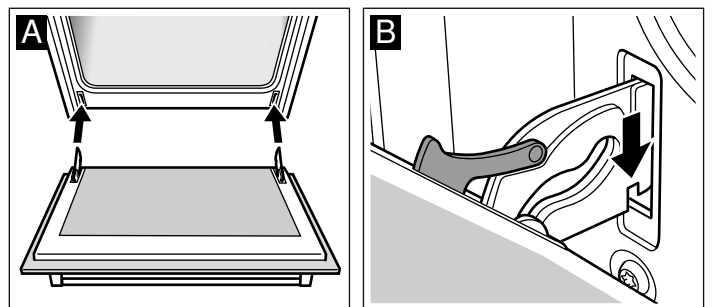
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



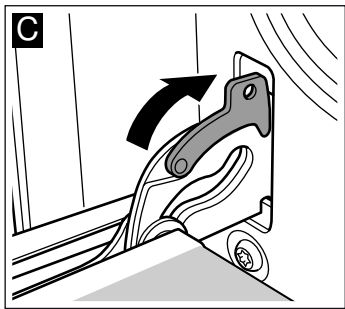
Ανάρτηση της πόρτας

Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. Α).
2. Η εγκόπη στο μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές (Εικ. Β).



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης (Εικ. C). Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



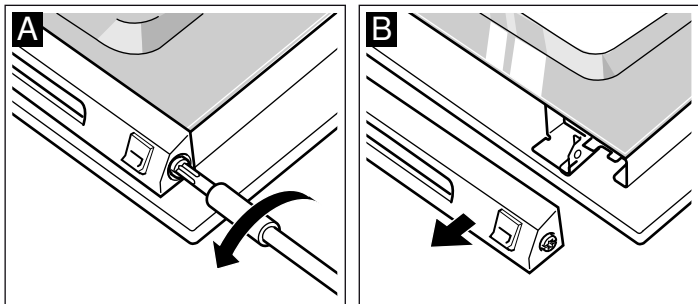
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

Το κάλυμμα στην πόρτα του φούρνου μπορεί να αλλάξει χρώμα. Για τον καλό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα της πόρτας του φούρνου. Ξεβιδώστε γι' αυτό τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. A).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. B).



Προσέξτε παρακαλώ, να μην κλείσει η πόρτα του φούρνου, όσο το κάλυμμα δεν είναι τοποθετημένο. Το εσωτερικό τζάμι μπορεί να υποστεί ζημιά.

Καθαρίστε το κάλυμμα με ένα καθαριστικό ανοξειδωτού χάλυβα.

4. Τοποθετήστε και στερεώστε ξανά το κάλυμμα.
5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

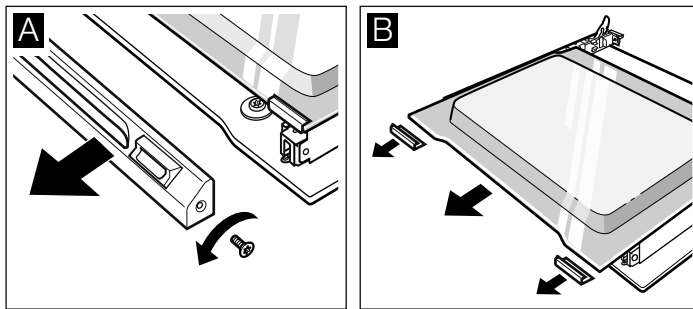
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

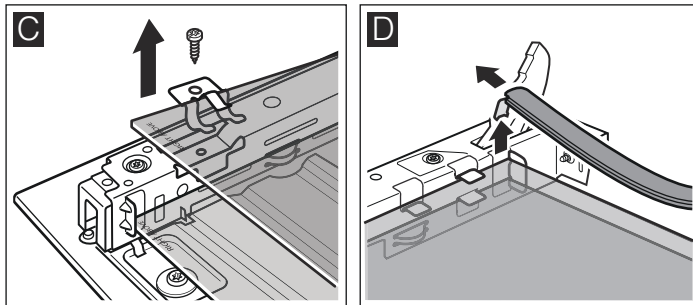
Κατά την αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών προσέξτε, με ποια σειρά αφαιρείτε τα τζάμια. Για να τοποθετήσετε τα τζάμια ξανά με τη σωστή σειρά, προσανατολιστείτε στον εκάστοτε αριθμό, που βρίσκεται πάνω στο τζάμι.

Αφαίρεση

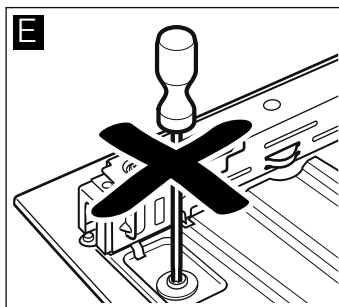
1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Ξεβιδώστε γι' αυτό τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. A).
3. Σηκώστε λίγο το επάνω τζάμι, τραβήξτε το έξω και αφαιρέστε τις δύο μικρές στεγανοποιήσεις (Εικ. B).



4. Ξεβιδώστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά. Σηκώστε λίγο το τζάμι και αφαιρέστε τα κλιπ από το τζάμι (Εικ. C).
5. Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση στο κάτω μέρος του τζαμιού (Εικ. D). Σε αυτή την περίπτωση τραβήξτε τη στεγανοποίηση και αφαιρέστε τη προς τα επάνω. Τραβήξτε έξω το τζάμι.



6. Τραβήξτε έξω το κάτω τζάμι λοξά προς τα επάνω.
7. ΜΗΝ ξεβιδώσετε τις βίδες αριστερά και δεξιά στη λαμαρίνα (Εικ. E).



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

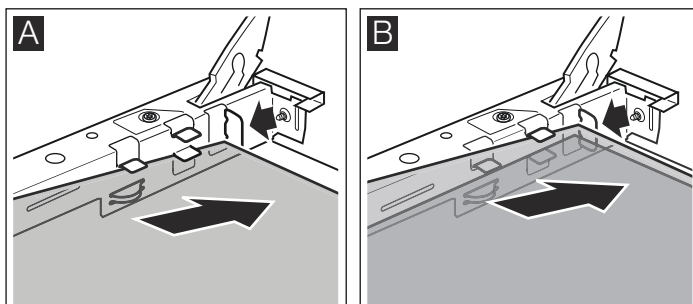
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Τοποθέτηση

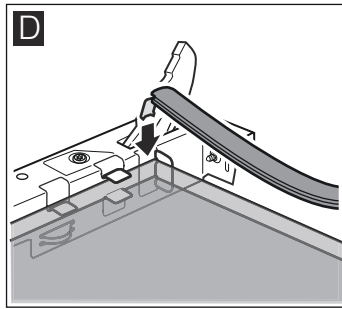
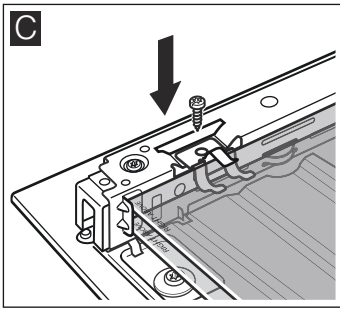
Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "right above" αριστερά κάτω και στα δύο τζάμια ανάποδα.

1. Σπρώξτε μέσα το κάτω τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. A).
2. Σπρώξτε μέσα το μεσαίο τζάμι (Εικ. B).



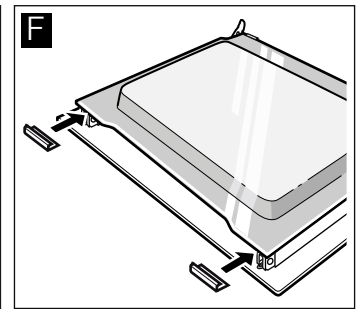
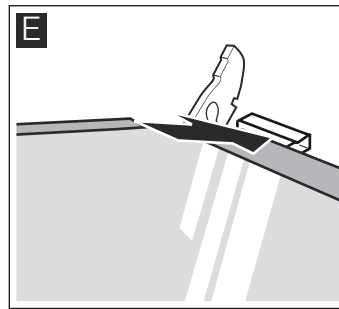
3. Τοποθετήστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά πάνω στο τζάμι, ευθυγραμμίστε τους έτσι, ώστε να βρίσκονται τα κλιπ πάνω από τις οπές βιδώματος και βιδώστε τους (Εικ. C).

4. Τοποθετήστε ξανά τη στεγανοποίηση στο κάτω μέρος του τζαμιού (Εικ. D).



5. Σπρώξτε μέσα το επάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω μέσα στα δύο στηρίγματα. Σε αυτή την περίπτωση προσέξτε, να μη σπρώξετε τη στεγανοποίηση προς τα πίσω (Εικ. E).

6. Τοποθετήστε τις δύο μικρές στεγανοποιήσεις αριστερά και δεξιά ξανά πάνω στο τζάμι (Εικ. F).



7. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.

8. Αναρτήστε την πόρτα του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ξανά το φούρνο, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

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 αυτόματα ασφάλεια ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών της κατοικίας σας.

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
Η ηλεκτρική λειτουργία έχει βλάβη (π.χ. οι ενδεικτικές λυχνίες δεν ανάβουν πλέον).	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών, ενδεχομένως αντικαταστήστε την.
Το υγρό ή η λεπτόρρευση ζύμη μοιράζεται πολύ μονόπλευρα.	Η συσκευή δεν είναι οριζόντια τοποθετημένη.	Ελέγξτε την τοποθέτηση της συσκευής (βλέπε Οδηγίες εγκατάστασης).
Η συσκευή δε λειτουργεί πλέον, στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00.	Η παροχή ρεύματος είχε διακοπεί.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι).
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού αναβοσβήνει 0:00, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "rrr".	Η παροχή ρεύματος είχε διακοπεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής.	Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού, ρυθμίστε την ώρα από την αρχή (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι).
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη "EXXX", π.χ. E300.	Εσωτερικό σφάλμα των ηλεκτρονικών της συσκευής.	Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού. Εάν δε σβήσει το μήνυμα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα και μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα συνδέστε τον ξανά.
Ο χειρισμός της συσκευής δεν είναι δυνατός, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ∞ και -5-.	Η συσκευή κλειδώθηκε.	Απενεργοποιήστε το κλειδωμα (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 κλειδωμα (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 Η ή h στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας.	Η συσκευή δεν έχει κρυώσει εντελώς.	Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή, μετά ενεργοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας ξανά.
Η συσκευή απενεργοποιήθηκε αυτόματα, στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας αναβοσβήνει 000.	Η συσκευή απενεργοποιήθηκε για προστασία από υπερθέρμανση.	Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ξανά στη θέση 0.


Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
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, ώπου 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 επίστρωση ή σ' ένα μεγάλο ψητό).	Ανοίγεται κάπου-κάπου 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 της 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.

Μηνύματα σφάλματος με E

Εάν εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων ένα μήνυμα σφάλματος με E, πατήστε το πλήκτρο . Με αυτό σβήνεται το μήνυμα σφάλματος. Μπορεί να χρειάζεται, στη συνέχεια να ρυθμίσετε την ώρα από την

αρχή. Εάν εμφανιστεί ξανά το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Στα ακόλουθα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
E011	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο ή έχει μαγκωθεί.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Ελέγξτε, εάν τα πλήκτρα είναι καθαρά. Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμείνει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
E115	Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή.	Η πόρτα του φούρνου κλειδώνεται. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος. Με το πλήκτρο  σβήνεται το μήνυμα σφάλματος.

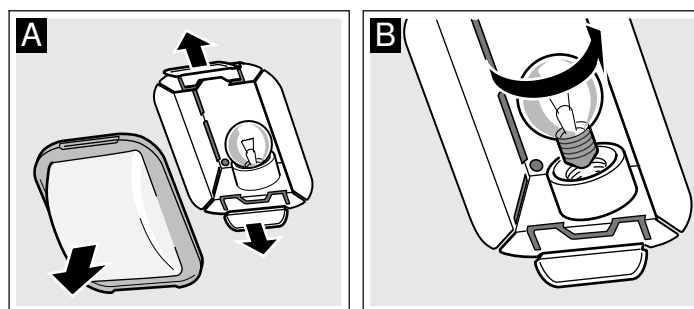
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλάξει. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό πιέστε με τον αντίχειρα τις μεταλλικές γλώσσες προς τα πίσω (Εικ. Α).
3. Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου (Εικ. Β).



4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Σε αυτή την περίπτωση τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη μια πλευρά και πιέστε το δυνατά στην άλλη πλευρά. Το γυαλί ασφαλίζει.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

Γυάλινο κάλυμμα

Ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα πρέπει να αντικατασταθεί. Κατάλληλα γυάλινα καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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


Αριθμός E και αριθμός FD

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

γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E

Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

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

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

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

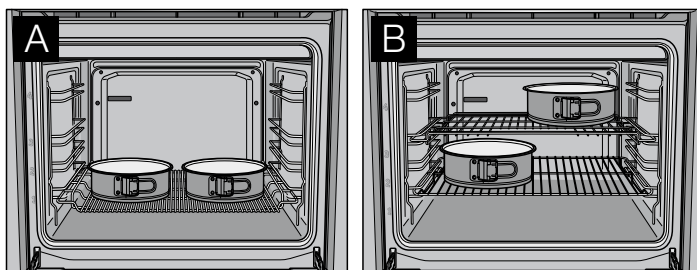
Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές των πινάκων ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.

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

Ψήσιμο	Ύψος τοποθέ- τησης	Τρόπος λει- τουργίας	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίμα- τος σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	3		140-150*	25-35
	1		140-150	25-35
	1+3		140-150*	30-40
	1+3+4		130-140*	40-50
Μικρά κέικ (20 κομμάτια ανά ταψί)	3		160-170**	25-30
	1		160-180	25-35
	1+3		140-150**	30-40
	1+3+4		140-150**	35-50
Παντεσπάνι απλό με νερό	2		160-170*	25-35
	1		160-170*	25-35
Μηλόπιτα (μαύρες τσιγκινες φόρμες, η μία δίπλα στην άλλη, Εικ. Α)	1		170-180*	60-70
Μηλόπιτα (μαύρες τσιγκινες φόρμες, η μία δίπλα στην άλλη, Εικ. Α)	1		180-190	75-85
Μηλόπιτα (μαύρες τσιγκινες φόρμες, μετατοπισμένες διαγωνίως, Εικ. Β)	1+3		170-180*	65-75

* Προθερμάνετε το φούρνο

** Προθερμάνετε 10 λεπτά



Ψήσιμο στο γκριλ	Ύψος τοποθέ- τησης	Τρόπος λει- τουργίας	Θερμοκρασία	Διάρκεια ψησίμα- τος στο γκριλ σε λεπτά
Τοστ* (ταψί γενικής χρήσης + σάρα)	3+4		275	1/2-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια** (ταψί γενικής χρήσης + σάρα)	3+4		195	20-30

* Προθερμάνετε το φούρνο

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



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

