



ΔΙΠΛΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

[el] ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

U1ACI5H.0B

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	4
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	5
	Γενικά	5
	Λάμπα αλογόνου	6
	Θερμόμετρο ψησίματος	6
	Λειτουργία καθαρισμού	6
	Αιτίες των ζημιών	6
	Γενικά	6
	Προστασία περιβάλλοντος	7
	Εξοικονόμηση ενέργειας	7
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	7
	Γνωρίστε τη συσκευή	8
	Πεδίο χειρισμού	8
	Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων	8
	Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες	9
	Θερμοκρασία	10
	Χώρος μαγειρέματος	10
	Εξαρτήματα	10
	Στάνταρ εξαρτήματα	10
	Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	11
	Ειδικά εξαρτήματα	12
	Πριν την πρώτη χρήση	12
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	12
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος	12
	Καθαρισμός των εξαρτημάτων	13
	Χειρισμός της συσκευής	13
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	13
	Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας	13
	Έλεγχος θέρμανσης	13
	Ταχεία θέρμανση	13
	Λειτουργίες χρόνου	13
	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού	14
	Ρύθμιση της διάρκειας	14
	Ρύθμιση της λήξης	14
	Ρύθμιση της ώρας	14
	Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων	14
	Ασφάλεια παιδιών	15
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	15
	Βασικές ρυθμίσεις	15
	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων	15
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	15
	Θερμόμετρο ψησίματος	16
	Τρόποι ψησίματος	16
	Τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος στο φαγητό	16
	Θερμοκρασίες πυρήνα διαφόρων τροφίμων	16
	Ρύθμιση της θερμοκρασίας του πυρήνα	17
	Καθαρισμός	17
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	17
	Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος	18
	Διατήρηση της συσκευής καθαρή	19
	Λειτουργία καθαρισμού	19
	EcoClean	19
	Σύστημα βοηθητικού καθαρισμού του πάτου	20
	Υποδοχές	21
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)	21
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)	21
	Αφαίρεση και ανάρτηση των ραγών εξόδου	22
	Πόρτα συσκευής	23
	Κάτω φούρνος - Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	23
	Επάνω φούρνος - Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	25
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	26
	Αποκατάσταση βλαβών από σας τους ίδιους	26
	Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος στην οροφή	27
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	27
	Αριθμός Ε και αριθμός FD:	27
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	28
	Γενικές υποδείξεις	28
	Ψήσιμο	28
	Ψήσιμο στον φούρνο, μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και ψήσιμο στο γκριλ	31
	Έτοιμα φαγητά	35
	Επιδόρπια	36
	Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	37
	Ξήρανση	37
	Βράσιμο συντήρησης	37
	Φούσκωμα της ζύμης	38
	Ξεπάγωμα	39
	Διατήρηση θερμότητας	39
	Φαγητά δοκιμών	39

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



Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί 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 15 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.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

⚠️ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

⚠️ Προειδοποίηση – 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.
- Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. 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.

⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

⚠️ Προειδοποίηση – 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. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε 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.

⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.
- Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

⚠️ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία 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. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

Λάμπα αλογόνου

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Οι λάμπες του χώρου μαγειρέματος θερμαίνονται πάρα πολύ. Επίσης για λίγο χρόνο μετά την απενεργοποίηση υπάρχει ακόμη ο κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε το γυάλινο κάλυμμα. Κατά τον καθαρισμό αποφύγετε την επαφή με το δέρμα.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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.

Θερμόμετρο ψησίματος

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σε περίπτωση ενός λάθους θερμομέτρου ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση. Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμομέτρο ψησίματος που προορίζεται για αυτή τη συσκευή.

Λειτουργία καθαρισμού

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

⚠ Η συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας καθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα

της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

➔ Αιτίες των ζημιών

Γενικά

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Αλουμινόχαρτο: Το αλουμινόχαρτο στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις στο τζάμι της πόρτας.
- 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.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.
- 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.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 17
- 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.

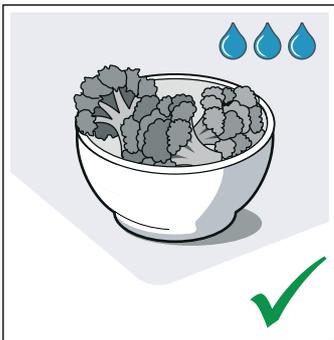
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Προστασία περιβάλλοντος

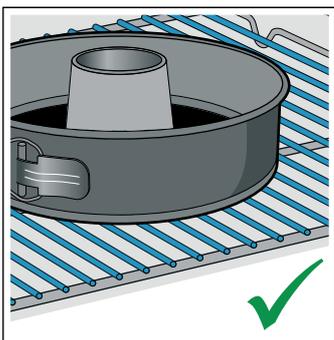
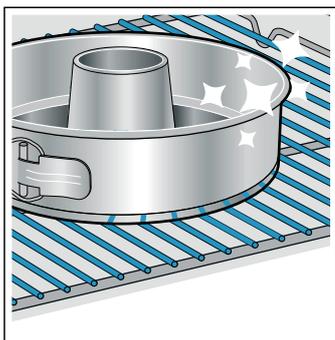
Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

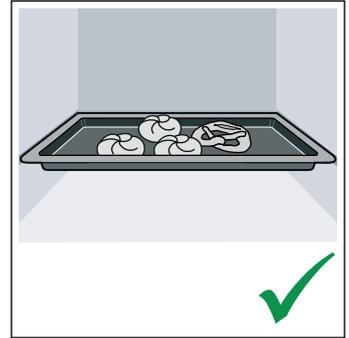
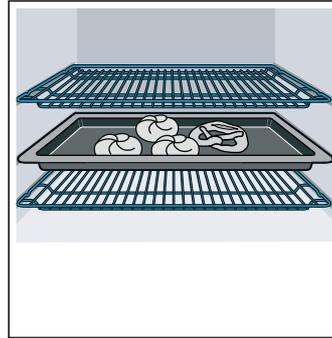
- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν, προτού τα βάλετε στο χώρο μαγειρέματος.



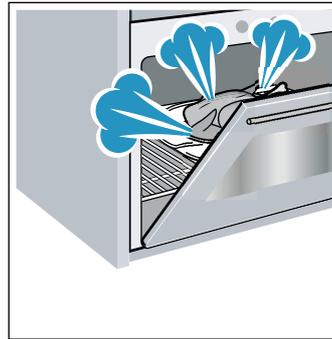
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.



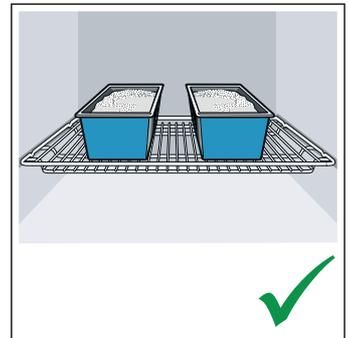
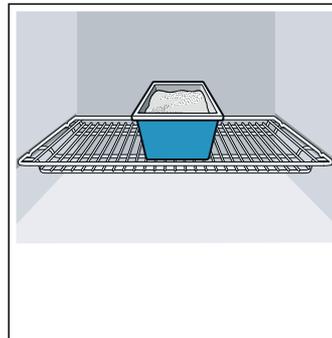
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρειάζεστε από το χώρο μαγειρέματος.



- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.



- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.



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

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.



1 Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων

Τα πλήκτρα είναι πεδία αφής, κάτω από τα οποία βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε μόνο ελαφρά πάνω στο σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.

2 Κάτω φούρνος

Στοιχεία χειρισμού για τον κάτω φούρνο

3 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος ή περαιτέρω λειτουργίες για τον κάτω φούρνο.

Τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

4 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες για τον κάτω φούρνο.

Τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν μόνο προς τα δεξιά μέχρι τέρμα. Όχι παραπέρα.

5 Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος θέρμανσης για τον κάτω φούρνο ανάβει, όσο η συσκευή θερμαίνεται.

6 Επάνω φούρνος

Στοιχεία χειρισμού για τον επάνω φούρνο

7 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος ή περαιτέρω λειτουργίες για τον επάνω φούρνο.

Τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση για το πεδίο χειρισμού και τη διάταξη των στοιχείων χειρισμού.

8 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες για τον επάνω φούρνο.

Τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν μόνο προς τα δεξιά μέχρι τέρμα. Όχι παραπέρα.

9 Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος θέρμανσης για τον επάνω φούρνο ανάβει, όσο η συσκευή θερμαίνεται.

Υπόδειξη: Σε ορισμένες συσκευές οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στη λαβή του διακόπτη.

Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων

Με τα πλήκτρα μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες πρόσθετες λειτουργίες της συσκευής σας. Στην οθόνη ενδείξεων θα δείτε τις αντίστοιχες τιμές.

Σύμβολο	Σημασία
	Λειτουργίες χρόνου
	Επιλέξτε την ώρα  , το ρολόι συναγερμού  , τη διάρκεια  και τη λήξη  , με πολλαπλό ελαφρό πάτημα.
	Πλην
	Συν

Οθόνη ενδείξεων

Η τιμή, που μπορεί να ρυθμιστεί ή που τρέχει αυτή τη στιγμή, βρίσκεται στο προσκήνιο στην οθόνη ενδείξεων.

Για να εκμεταλλευτείτε τις ξεχωριστές λειτουργίες χρόνου, πατήστε ελαφρά αρκετές φορές το πλήκτρο . Το ποια τιμή βρίσκεται αυτή τη στιγμή στο προσκήνιο, σας το δείχνει η κόκκινη δοκός πάνω ή κάτω από το εκάστοτε σύμβολο.

Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες.

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Υπόδειξη: Δεν είναι όλοι οι τρόποι ψησίματος και όλες οι λειτουργίες διαθέσιμοι για τους δύο φούρνους. Προσέξτε τα σύμβολα στα στοιχεία χειρισμού.

Τρόπος ψησίματος	Χρήση
 Κάτω φούρνος	
 Θερμός αέρας CircoTherm	Για ψήσιμο και μαγείρεμα στον φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
 CircoTherm απαλά	Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.
 Βαθμίδα πίτσας	Για την παρασκευή πίτσας και φαγητών, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από κάτω. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
 Κάτω θέρμανση	Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (μπεν μαρί) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
 Γκριλ, μεγάλο	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Θερμογκρίλ	Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για το παραδοσιακό ψήσιμο και μαγείρεμα στον φούρνο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλο για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.
 Επάνω φούρνος	
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για ψήσιμο σ' ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.
 Κάτω θέρμανση	Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (μπεν μαρί) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
 Γκριλ, μικρό	Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων, όπως μπριζόλες, λουκάνικα, ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Γκριλ, μεγάλο	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

Περαιτέρω λειτουργίες

Ο νέος σας φούρνος σας προσφέρει ακόμη περισσότερες λειτουργίες, τις οποίες θα σας εξηγήσουμε σύντομα εδώ.

Λειτουργία	Χρήση
 Κάτω φούρνος	
 Ταχεία θέρμανση	Ταχεία προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος, χωρίς εξαρτήματα.
 Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	Ενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος, χωρίς λειτουργία. Σας δευκολύνει π.χ. στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος.

	EcoClean	Η λειτουργία καθαρισμού EcoClean καθαρίζει το χώρο μαγειρέματος σχεδόν αυτόματα. → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 19
	Βοηθητικός καθαρισμός του πάτου	Απομακρύνετε την ελαφριά ρύπανση από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος. → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 19
	Επάνω φούρνος	
	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	Ενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος, χωρίς λειτουργία. Σας δευκολύνει π.χ. στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος.
	EcoClean	Η λειτουργία καθαρισμού EcoClean καθαρίζει το χώρο μαγειρέματος σχεδόν αυτόματα. → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 19

Θερμοκρασία

Τη θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος τη ρυθμίζετε με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Επιπλέον επιλέγονται με αυτόν οι βαθμίδες για περαιτέρω λειτουργίες.

Σε περίπτωση ρυθμίσεων θερμοκρασίας πάνω από 250 °C η συσκευή μειώνει τη θερμοκρασία μετά από περίπου 10 λεπτά περίπου στους 240 °C. Εάν η συσκευή σας διαθέτει τον τρόπο ψησίματος Επάνω/Κάτω θέρμανση ή Κάτω θέρμανση, δεν πραγματοποιείται αυτή η μείωση.

Θέση	Σημασία
	Θέση μηδέν Η συσκευή δε θερμαίνει.
50-275	Περιοχή θερμοκρασίας Η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C.
	BaseClean Η βαθμίδα για τη βοήθεια καθαρισμού.
	EcoClean Η βαθμίδα για τη λειτουργία καθαρισμού.
	Γκριλ εντατικά Η μέγιστη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία για τους τρόπους ψησίματος Γκριλ, μεγάλο και Γκριλ, μικρό (ανάλογα με τον τύπο συσκευής).

Χώρος μαγειρέματος

Διάφορες λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, η λειτουργία της συσκευής συνεχίζεται.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Στους περισσότερους τρόπους ψησίματος και στις περισσότερες λειτουργίες ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ενεργοποιημένος. Στον τερματισμό της λειτουργίας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας απενεργοποιείται.

Με τη θέση φωτισμού του χώρου μαγειρέματος στο διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να ανάψετε το φωτισμό χωρίς τη θέρμανση. Αυτό σας βοηθάει π.χ. κατά τον καθαρισμό της συσκευής σας.

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 η συσκευή υπερθερμαίνεται.

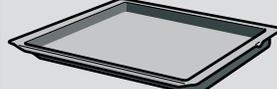
Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

Στάνταρ εξαρτήματα

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα να διαφέρουν.

	Σχάρα Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ. Για ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
	Ταψί γενικής χρήσης Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.
	Θερμόμετρο ψησίματος Καθιστά δυνατό το ακριβές ψήσιμο. Την περιγραφή της εφαρμογής θα την βρείτε στο αντίστοιχο κεφάλαιο. → "Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 16

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Υπόδειξη: Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορεί να παραμορφωθούν. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

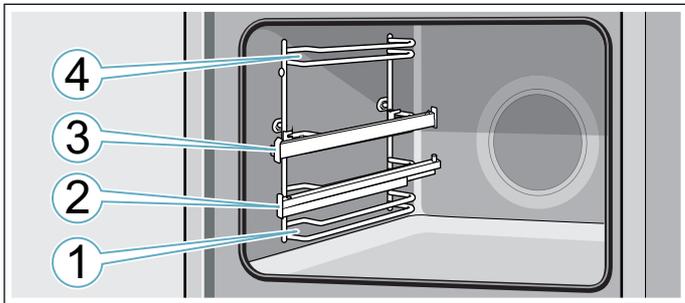
Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.

Ο κάτω χώρος μαγειρέματος

Ο κάτω χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ο χώρος μαγειρέματος είναι εξοπλισμένος με περισσότερα βαγονέτα φούρνου. Υπάρχουν

- σταθερά συναρμολογημένα βαγονέτα φούρνου, τα οποία δεν μπορούν να αφαιρεθούν
- κουμπωτά βαγονέτα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν και ανάλογα με τις ανάγκες, να τοποθετηθούν ξανά σε άλλα επίπεδα

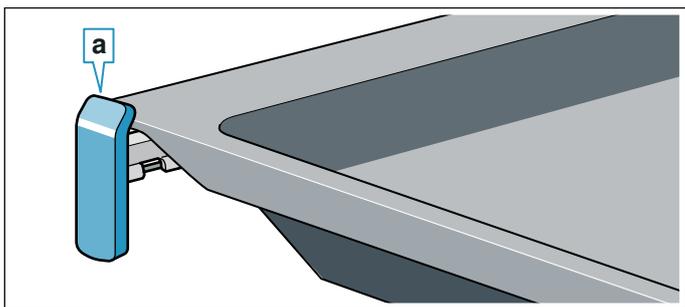


Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, χωρίς να ανατραπούν. Με τα βαγονέτα φούρνου μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμη πιο πολύ.

Προσέξτε, να κάθονται τα εξαρτήματα πίσω από τη γλώσσα **a** πάνω στη ράγα εξόδου.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, όταν είναι τραβηγμένες εντελώς έξω. Έτσι μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα τα εξαρτήματα. Για την απασφάλιση σπρώξτε τις ράγες εξόδου με λίγη πίεση πίσω στον χώρο μαγειρέματος.

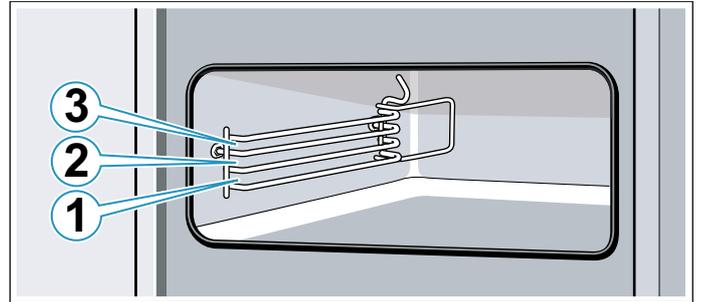
Υποδείξεις

- Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε εντελώς μέσα στον χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να μην έχουν επαφή με την πόρτα της συσκευής.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Για τον καθαρισμό οι οδηγοί μπορούν να τραβηχτούν έξω από τον χώρο μαγειρέματος.

Ο επάνω χώρος μαγειρέματος

Ο επάνω χώρος μαγειρέματος έχει 3 ύψη τοποθέτησης.



Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, χωρίς να ανατραπούν.

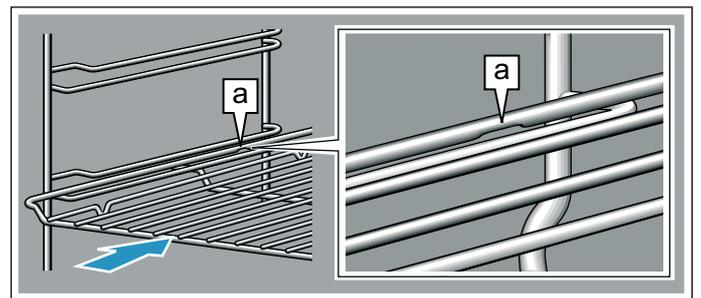
Υποδείξεις

- Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε εντελώς μέσα στον χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να μην έχουν επαφή με την πόρτα της συσκευής.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Λειτουργία ασφάλισης

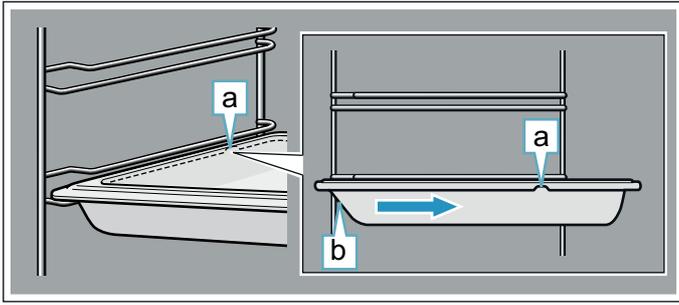
Τα εξαρτήματα μπορεί να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι τα πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Η ανοιχτή πλευρά πρέπει να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής και το κυρτό μέρος προς τα κάτω.



Προσέχετε κατά την τοποθέτηση των ταψιών, η εγκοπή **a** να είναι πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **b** πρέπει μπροστά να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης

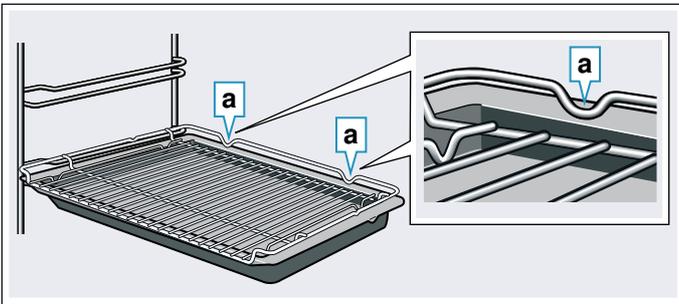


Συνδυασμός εξαρτημάτων

Μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα ταυτόχρονα μαζί με το ταψί γενικής χρήσης, για να συλλέξετε το υγρό που στάζει.

Προσέξτε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, να βρίσκονται οι δύο αποστάτες **a** στην πίσω άκρη. Κατά την τοποθέτηση του ταψιού γενικής χρήσης η σχάρα βρίσκεται πάνω από την επάνω ράβδο οδήγησης του ύψους τοποθέτησης.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας μπορείτε να βρείτε στα φυλλάδια της εταιρείας μας ή στο Internet.

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

Υπόδειξη: Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών" στη σελίδα 27

Εξαρτήματα
Σχάρα ψησίματος
Ταψί
Ταψί γενικής χρήσης
Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση
Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολλητική επίστρωση
Ταψί σουφλέ
Σετ ατμού για φούρνο
Επαγγελματικό ταψί
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί
Ταψί πίτσας
Ταψί του γκριλ

Κεραμική πλάκα ψησίματος
Γυάλινη ψηλή φόρμα, 5,1 λίτρα
Γυάλινο ταψί
Βαγονέτο φούρνου ComfortFlex (1 επίπεδο)*
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση*
* Τα εξαρτήματα δεν ταιριάζουν σε κάθε συσκευή, κατά την παραγγελία δώστε τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε)

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μόλις η συσκευή συνδεθεί στο δίκτυο του ρεύματος, αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων **12:00**.

Ρύθμιση της ώρας

Ρυθμίστε με το πλήκτρο < ή το > την τρέχουσα ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

1. Πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το σύμβολο .
2. Αλλάξτε με το πλήκτρο < ή > την ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπώρ, από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
4. Ρυθμίστε τον αναφερόμενο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Ρυθμίσεις	Κάτω φούρνος	Επάνω φούρνος
Τρόπος ψησίματος	Θερμός αέρας CircoTherm	Επάνω/Κάτω θέρμανση
Θερμοκρασία	μέγιστη	240 °C
Διάρκεια	1 ώρα	1 ώρα

5. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.
6. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια.
7. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
8. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα.

Χειρισμός της συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίζετε τη συσκευή σας.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

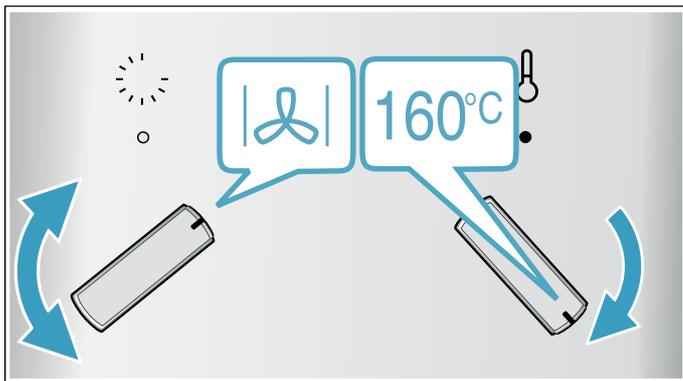
Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη συσκευή. Μόλις τον γυρίσετε σε μια θέση εκτός της θέσης μηδέν, η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Για την απενεργοποίηση της συσκευής γυρνάτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας πάντοτε στη θέση μηδέν.

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε εντελώς απλά τη συσκευή σας. Τον κατάλληλο τρόπο ψησίματος για το εκάστοτε φαγητό, τον βλέπετε στην αρχή των οδηγιών χρήσης.

Παράδειγμα στην εικόνα: Θερμός αέρας CircoTherm  στους 160 °C.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει.

Όταν το φαγητό σας είναι έτοιμο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, γυρίζοντας τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Υπόδειξη: Μπορείτε να ρυθμίσετε στη συσκευή επίσης τη διάρκεια και τη λήξη για τη λειτουργία. → "Λειτουργίες χρόνου" στη σελίδα 13

Αλλαγή

Μπορείτε να αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία οποτεδήποτε με τον εκάστοτε επιλογέα.

Έλεγχος θέρμανσης

Όσο η συσκευή θερμαίνει, ανάβει ο έλεγχος θέρμανσης. Όταν προθερμαίνεται η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις ο έλεγχος θέρμανσης σβήσει για πρώτη φορά.

Υπόδειξη: Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση μπορείτε να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης.

Χρησιμοποιήστε την ταχεία θέρμανση μόνο σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C.

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε μια θερμοκρασία οάνω από 100 °C. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδειξεων εμφανίζεται το σύμβολο .
3. Περιμένετε τόσο, μέχρι να ηχήσει ένα σήμα και να σβήσει το σύμβολο . Η ταχεία θέρμανση ολοκληρώθηκε.
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
5. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.

Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
 Ρολόι συναγερμού	Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου και δεν επηρεάζει τη συσκευή.
 Διάρκεια	Κάτω φούρνος  : Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
 Λήξη	Κάτω φούρνος  : Εισάγετε τη διάρκεια και έναν επιθυμητό χρόνο λήξης. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα, έτσι ώστε η λειτουργία να λήξει την επιθυμητή ώρα.
 Ώρα	Ρυθμίστε την ώρα π.χ. μετά από μια διακοπή ρεύματος ή αλλάξτε την π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

Μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας το πλήκτρο .

Υπόδειξη: Τον χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 15

Υπόδειξη: Όταν ρυθμίζετε μια λειτουργία του χρόνου, αυξάνεται το χρονικό διάστημα ρύθμισης, εάν ρυθμίζετε

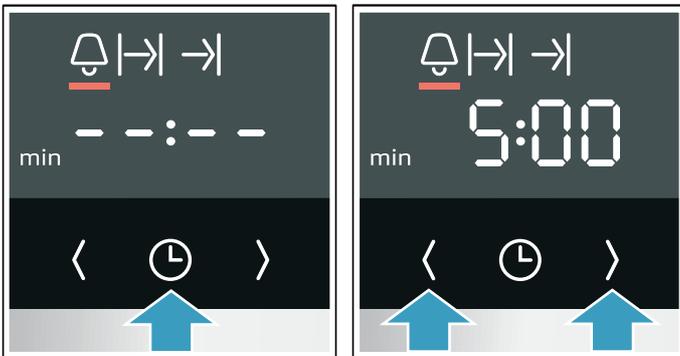
υψηλότερες τιμές. Παράδειγμα: Μια διάρκεια μέχρι και 1 ώρα μπορείτε να τη ρυθμίσετε με ακρίβεια ενός λεπτού, πάνω από μια ώρα μπορείτε να τη ρυθμίσετε σε βήματα των 5 λεπτών.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί τόσο με ενεργοποιημένη όσο και με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Έχει ένα δικό του σήμα, έτσι ώστε να ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

Συμβουλή: Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος του ρολογιού συναγερμού αναφέρεται στη λειτουργία της συσκευής, χρησιμοποιείτε τη χρονική διάρκεια. Η συσκευή απενεργοποιείται έτσι αυτόματα.

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί το σύμβολο \triangle .
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο \langle και το \rangle το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
 - Πλήκτρο \langle προτεινόμενη τιμή 5 λεπτά
 - Πλήκτρο \rangle προτεινόμενη τιμή 10 λεπτά



Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.

Υπόδειξη: Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα. Για τον τερματισμό του ρολογιού συναγερμού πατήστε το πλήκτρο \ominus .

Ρύθμιση της διάρκειας

Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας σταματά αυτόματα η συσκευή. Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία για τον κάτω φούρνο \blacksquare .
2. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί το σύμβολο $\text{I}\rightarrow\text{I}$.
3. Ρυθμίστε με το πλήκτρο \langle και το \rangle τη χρονική διάρκεια.
 - Πλήκτρο \langle προτεινόμενη τιμή 10 λεπτά
 - Πλήκτρο \rangle προτεινόμενη τιμή 30 λεπτά
 Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία.

Για την απενεργοποίηση γυρίστε πίσω το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ρύθμιση της λήξης

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, στην οποία λήγει η χρονική διάρκεια. Μπορείτε π.χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

Υποδείξεις

- Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος και αλλοιωθούν.
 - Μη ρυθμίσετε πλέον μια λήξη, όταν η λειτουργία έχει ήδη ξεκινήσει. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν θα ήταν πλέον το ίδιο.
1. Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω σε κατάλληλα εξαρτήματα στον χώρο μαγειρέματος και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
 2. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία για τον κάτω φούρνο \blacksquare .
 3. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί το σύμβολο $\text{I}\rightarrow\text{I}$.
 4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο \langle και το \rangle τη χρονική διάρκεια.
 5. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί το σύμβολο $\rightarrow\text{I}$.
 6. Επιλέξτε με το πλήκτρο \langle και το \rangle τον χρόνο λήξης. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται ο χρόνος λήξης. Μόλις ξεκινήσει η συσκευή, τρέχει η χρονική διάρκεια.

Μόλις επιτευχθεί ο χρόνος λήξης, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία.

Για την απενεργοποίηση γυρίστε πίσω το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ρύθμιση της ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου και ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας είναι στη θέση μηδέν.

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί το σύμβολο \ominus .
2. Αλλάξτε με το πλήκτρο \langle ή \rangle την ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την ώρα.

Υπόδειξη: Εάν θα εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη ενδείξεων, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί το αντίστοιχο σύμβολο.
2. Όταν χρειάζεται, με το πλήκτρο \langle ή το \rangle αλλάξτε ρύθμιση. Για τη διαγραφή μιας λειτουργίας του χρόνου ρυθμίστε $00:00$. Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιηθούν αθέλητα τα παιδιά τον κάτω φούρνο ή αλλάξουν τις ρυθμίσεις, είναι ο κάτω φούρνος εξοπλισμένος με μια ασφάλεια παιδιών.

Υποδείξεις

- Μια συνδεδεμένη ενδεχομένως βάση εστιών δεν επηρεάζεται από την ασφάλεια παιδιών στο φούρνο.
- Μετά από μια διακοπή ρεύματος δεν είναι ενεργοποιημένη πλέον η ασφάλεια παιδιών.

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Το πεδίο χειρισμού για τον κάτω φούρνο κλειδώνει, για να μην μπορεί να ενεργοποιηθεί ο κάτω φούρνος. Για την ενεργοποίησή του πρέπει να διακοπεί η αυτόματη ασφάλεια παιδιών. Μετά τη λειτουργία της συσκευής το πεδίο χειρισμού για τον κάτω φούρνο κλειδώνεται αυτόματα.

Για τη ρύθμιση ή τη διακοπή της αυτόματης ασφάλειας παιδιών πρέπει ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας να βρίσκεται στη θέση μηδέν.

Βεβαιωθείτε, ότι η λειτουργία της ασφάλειας παιδιών είναι ρυθμισμένη στις βασικές ρυθμίσεις. Ρυθμίστε γι' αυτό **ε 5 1**. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 15

1. Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται **ε 0 0** ή **ε 0 1**.
 2. Σε περίπτωση που χρειάζεται, αλλάξτε τη ρύθμιση με το πλήκτρο  ή .
 - **ε 0 0** = Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη
 - **ε 0 1** = Ασφάλεια παιδιών ενεργοποιημένη
 3. Για την επιβεβαίωση πατήστε ξανά το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- Η βασική ρύθμιση παραλαμβάνεται.

Διακοπή

1. Πατήστε το πλήκτρο  τόσο, μέχρι να σβήσει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Μόλις απενεργοποιηθεί ο κάτω φούρνος, ενεργοποιείται ξανά η αυτόματη ασφάλεια παιδιών για τον κάτω φούρνο.

Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι βασικές ρυθμίσεις.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή
ε 0 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	0 = Όχι* 1 = Ναι (δυνατή μόνο, όταν έχει ρυθμιστεί ε 5 1)
ε 1 Ενδειξη της ώρας	0 = Απόκρυψη της ώρας 1 = Εμφάνιση της ώρας*
ε 2 Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού	1 = περίπου 10 δευτερόλεπτα 2 = περίπου 30 δευτερόλεπτα* 3 = περίπου 2 λεπτά
ε 3 Ήχος πλήκτρου κατά το ελαφρό πάτημα ενός πλήκτρου	0 = Off 1 = On*
ε 4 Χρόνος συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης	1 = Μικρός 2 = Μεσαίος 3 = Μεγάλος* 4 = Πολύ μεγάλος
ε 5 Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	1 = περίπου 3 δευτερόλεπτα* 2 = περίπου 6 δευτερόλεπτα 3 = περίπου 10 δευτερόλεπτα
ε 6 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών δυνατή	0 = Όχι 1 = Ναι*
ε 7 Σκληρότητα νερού**	0 = αποσκληρυνμένο 1 = μαλακό (έως 1,3 mmol/l) 2 = μεσαίο (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = σκληρό (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = πολύ σκληρό* (πάνω από 3,8 mmol/l)

* Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι ρυθμίσεις εργοστασίου)

** Δεν είναι διαθέσιμη σε όλους τους τύπους συσκευής.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν.

1. Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση, π.χ. **ε 1 1**.
2. Σε περίπτωση που χρειάζεται, αλλάξτε τη ρύθμιση με το πλήκτρο  ή .
3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση.

4. Με το πλήκτρο  περάστε έτσι σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και αλλάξτε τις, σε περίπτωση που χρειάζεται, με το πλήκτρο .
5. Για την επιβεβαίωση πατήστε ξανά το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε να αλλάξετε ξανά οποτεδήποτε τις βασικές ρυθμίσεις.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ρεύματος οι βασικές ρυθμίσεις επαναφέρονται ξανά στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

Θερμόμετρο ψησίματος

Το θερμόμετρο ψησίματος καθιστά δυνατό το ακριβές μαγείρεμα στον κάτω φούρνο. Μετρά τη θερμοκρασία εσωτερικά στα φαγητά. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

Τρόποι ψησίματος

Δεν είναι όλοι οι τρόποι ψησίματος κατάλληλοι για τη λειτουργία με το θερμόμετρο ψησίματος.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος είναι:

-  Θερμός αέρας CircoTherm
-  CircoTherm απαλά
-  Βαθμίδα πίτας
-  Θερμογκριλ
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση

Υπόδειξη: Εάν με τοποθετημένο το θερμόμετρο ψησίματος επιλέξετε έναν ακατάλληλο τρόπο ψησίματος, ηχεί ένα σήμα.

Θερμοκρασία

Το θερμόμετρο ψησίματος μετρά τη θερμοκρασία εσωτερικά στο φαγητό μεταξύ 30 °C και 99 °C. Την επιθυμητή θερμοκρασία του πυρήνα την ρυθμίζετε μέσω της οθόνης ενδείξεων.

Τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος στο φαγητό

Προτού τοποθετήσετε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος στο κρέας.

Χρησιμοποιήστε μόνο το συμπαραδιδόμενο θερμόμετρο ψησίματος. Μπορείτε να το αγοράσετε εκ των υστέρων ως ανταλλακτικό στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

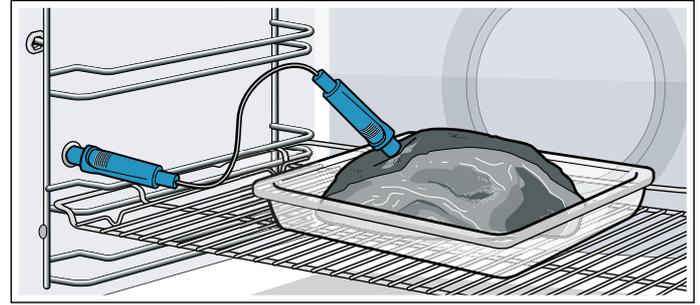
Σε περίπτωση ενός λάθους θερμομέτρου ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση. Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο ψησίματος που προορίζεται για αυτή τη συσκευή.

Τοποθέτηση

Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος στο πιο χοντρό σημείο μέσα στο κρέας. Προσέχετε, ώστε η άκρη της μύτες να βρίσκεται περίπου στη μέση του κομματιού του

κρέατος. Δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί στο λίπος, ούτε να ακουμπάει σε κάποιο μαγειρικό σκεύος ή κόκκαλο.

Βάλτε το κρέας, καλύτερα σ' ένα μαγειρικό σκεύος, στη μέση της σχάρας.



Προσοχή!

Μη μαγκώσετε το καλώδιο του θερμόμετρου ψησίματος. Για να μην υποστεί ζημιά το θερμόμετρο ψησίματος λόγω της μεγάλης θερμότητας, πρέπει η απόσταση μεταξύ του θερμαντικού σώματος του γκριλ και του θερμόμετρου ψησίματος να είναι μερικά εκατοστά. Το κρέας μπορεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να φουσκώσει.

Γύρισμα του φαγητού

Όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό, μην αποσυνδέσετε το θερμόμετρο ψησίματος. Μετά το γύρισμα ελέγξτε τη σωστή θέση του θερμομέτρου ψησίματος στο φαγητό.

Εάν αποσυνδέσετε το θερμόμετρο ψησίματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επαναφέρονται όλες οι ρυθμίσεις και πρέπει να ρυθμιστούν εκ νέου.

Θερμοκρασίες πυρήνα διαφόρων τροφίμων

Μη χρησιμοποιείτε κανένα κατεψυγμένο φαγητό. Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Εκτενείς πληροφορίες για τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης.
→ "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 28

Τρόφιμα	Θερμοκρασία του πυρήνα σε °C
Χοιρινό κρέας	
Χοιρινό, σβέρκος	85-90
Χοιρινό φιλέτο, μισοψημένο	62-70
Χοιρινή πλάτη, καλοψημένη	72-80
Βοδινό κρέας	
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, αγγλικό	45-52
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, μισοψημένο	55-62
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, καλοψημένο	65-75
Μοσχαρίσιο κρέας	
Μοσχαράκι ψητό ή στήθος, άπαχο	75-80
Μοσχαράκι ψητό, σπάλα	75-80
Μοσχαρίσιο κότσι	85-90
Αρνίσιο κρέας	
Αρνίσιο μπούτι, μισοψημένο	60-65

Τρόφιμα	Θερμοκρασία του πυρήνα σε °C
Αρνίσιο μπουτί, καλοψημένο	70-80
Αρνίσια πλάτη, μισοψημένα	55-60

Ρύθμιση της θερμοκρασίας του πυρήνα

Όταν τοποθετήσετε το φαγητό σας με το θερμόμετρο ψησίματος στο χώρο μαγειρέματος, μπορείτε τότε να ρυθμίσετε.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Ο χώρος μαγειρέματος, τα εξαρτήματα και το θερμόμετρο ψησίματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα και το θερμόμετρο ψησίματος από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

1. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος στην υποδοχή αριστερά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Προσοχή!

Προσέξτε, να μη μαγκώσετε το καλώδιο του θερμόμετρο ψησίματος στην πόρτα της συσκευής. Μπορεί να υποστεί ζημιά.

3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος. Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο  και εμφανίζεται "–/– °C".

Υπόδειξη: Αριστερά βρίσκεται η τρέχουσα θερμοκρασία του πυρήνα στο κρέας, δεξιά η ρυθμισμένη, π.χ. 15/75 °C. Η τρέχουσα θερμοκρασία του πυρήνα αριστερά εμφανίζεται από τους 10 °C.

4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο  ή το πλήκτρο  τη θερμοκρασία του πυρήνα.
5. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος.

Υπόδειξη: Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος πρέπει να είναι το λιγότερο 10 °C υψηλότερη, απ' ό,τι η θερμοκρασία του πυρήνα.

Προσοχή!

Μη ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του πυρήνα πάνω από 250 °C. Διαφορετικά μπορεί να προκληθούν ζημιές στο θερμόμετρο ψησίματος.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει.

Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων η τρέχουσα θερμοκρασία του πυρήνα είναι ίση με την ρυθμισμένη, π.χ. 75/75 °C.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή, γυρίζοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Τραβήξτε το θερμόμετρο ψησίματος με μια πιάστρα κουζίνας από την υποδοχή στο χώρο μαγειρέματος.

Αλλαγή και διακοπή

Με το πλήκτρο  ή το πλήκτρο  μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία του πυρήνα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Για τη διακοπή αφαιρέστε το θερμόμετρο ψησίματος με μια πιάστρα κουζίνας από την υποδοχή και το φαγητό. Η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνει χωρίς τη θερμοκρασία του πυρήνα.

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία του πυρήνα με τον εκάστοτε διακόπτη

επιλογής. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα διατηρείται.



Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής δεν υπάρχουν όλες οι περιοχές στη συσκευή σας.

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού,
- Ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Συμβουλή: Ιδιαίτερα συνιστούμενα υλικά καθαρισμού και φροντίδας μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε τα εκάστοτε στοιχεία του κατασκευαστή.

⚠ Προειδοποίηση – 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.

Περιοχή	Καθαρισμός
Συσκευή, εξωτερικά	
Μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα	<p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.</p> <p>Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.</p>

Πλαστικό	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Βερνικωμένες επιφάνειες	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
Λαβή της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
Συσκευή εσωτερικά	
Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.
Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Κάλυμμα της πόρτας	από ανοξείδωτο ατσάλι: Χρησιμοποιείτε καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα. από πλαστικό υλικό: Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Σύστημα εξαγωγής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μη καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα. Τα εμαγιέ εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.
Θερμόμετρο ψησίματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νέρα, είναι αντανακλάσεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί 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 τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα, η οροφή και τα πλευρικά τμήματα στο χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενα. Θα το αναγνωρίσετε από την τραχιά επιφάνεια.

Ο πάτος του χώρου μαγειρέματος είναι από εμαγιέ και έχει μια λεία επιφάνεια.

Καθαρισμός εμαγιέ επιφανειών

Καθαρίστε τις λείες εμαγιέ επιφάνειες με ένα πανί καθαρισμού και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ. Πριν την επόμενη θέρμανση απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από το χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

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

Υπόδειξη: Από τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να δημιουργηθούν λευκοί λεκέδες. Αυτοί είναι ακίνδυνοι και δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα με κιτρικό οξύ.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες ματ κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όταν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες,

μπορούν να καθαριστούν με τη λειτουργία καθαρισμού. Προσέξτε γι' αυτό τα στοιχεία στο αντίστοιχο κεφάλαιο.
→ "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 19

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορροπιατικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

Διατήρηση της συσκευής καθαρή

Για να μη δημιουργηθεί καμία σκληρή ρύπανση, κρατάτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

Συμβουλές

- Καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι δεν μπορεί να καεί η ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.
- Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
- Στο ψητό χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.



Λειτουργία καθαρισμού

Η συσκευή σας διαθέτει το EcoClean και το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού πάτου. Με τη λειτουργία καθαρισμού EcoClean καθαρίζονται οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού πάτου προτού ξεκινήσετε το EcoClean ή για τον ενδιάμεσο καθαρισμό του πάτου του χώρου μαγειρέματος. Με το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού του πάτου μαλακώνει στην αρχή η ρύπανση. Στη συνέχεια μπορούν να απομακρυνθούν ευκολότερα.

EcoClean

Με τον τρόπο λειτουργίας "EcoClean" καθαρίζονται οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες και των δύο χώρων μαγειρέματος.

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες (πίσω τοίχωμα, οροφή και πλευρικά τοιχώματα) είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες ματ κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο και το γκριλ αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όταν οι επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες, μπορούν να καθαριστούν οι επιφάνειες με τη λειτουργία καθαρισμού.

Σύσταση καθαρισμού

Ο τρόπος και η διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής για τον κάτω φούρνο ανιχνεύονται από τη συσκευή. Μόλις προταθεί ένας καθαρισμός, εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξη με το σύμβολο  , όταν απενεργοποιηθεί η συσκευή. Μπορείτε να σβήσετε την υπόδειξη με ένα οποιοδήποτε πλήκτρο εκτός το πλήκτρο  . Η ένδειξη εμφανίζεται όμως συνεχώς, μέχρι να ολοκληρωθεί εντελώς η λειτουργία καθαρισμού.

Υπόδειξη: Μπορείτε να επαναφέρετε εντελώς το μετρητή της σύστασης καθαρισμού, πατώντας το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη δεν εμφανίζεται πλέον, μέχρι να ανιχνεύσει η συσκευή ξανά αντίστοιχο αριθμό διαδικασιών λειτουργίας της συσκευής.

Προσοχή!

Μπορεί να δημιουργηθούν ζημιές στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος, εάν δεν ακολουθήσετε τη σύσταση καθαρισμού.

Εάν η συσκευή σας λερωθεί πρόωρα πάρα πολύ, π.χ. από λιπαρά πουλερικά ή ψητά, ή εάν διαπιστώσετε σκούρους λεκέδες στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες, μην περιμένετε με τον καθαρισμό, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη. Διότι όσο πιο συχνά ή νωρίτερα πραγματοποιήσετε τον καθαρισμό, τόσο περισσότερο παραμένει η ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών. Μπορείτε να καθαρίσετε κάθε χώρο μαγειρέματος οποτεδήποτε, όταν χρειάζεται, με τη λειτουργία καθαρισμού.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ρεύματος επαναφέρεται ο μετρητής της σύστασης καθαρισμού στην αρχική του τιμή. Ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού καλύτερα μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Πριν τη λειτουργία καθαρισμού

Αφαιρέστε τις υποδοχές τα βαγονέτα φούρνου, τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος και της εσωτερικής πόρτας της συσκευής

Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, από την εσωτερική πόρτα της συσκευής και από το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται λεκέδες, τους οποίους δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορροπιατικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 17

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Ρύθμιση της λειτουργίας καθαρισμού

Προτού ρυθμίσετε τη λειτουργία καθαρισμού, προσέξτε να έχετε τηρήσει όλες τις υποδείξεις για την προετοιμασία.

Κάτω φούρνος

Στη λειτουργία καθαρισμού η διάρκεια είναι μόνιμα προρρυθμισμένη σε 1 ώρα. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε EcoClean .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια.
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε EcoClean .

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η λειτουργία καθαρισμού. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Αεριζετε την κουζίνα, όταν τρέχει η λειτουργία καθαρισμού.

Μόλις λήξει η λειτουργία καθαρισμού, ηχεί ένα σήμα. Για την απενεργοποίηση γυρίστε πίσω τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Επάνω φούρνος

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε EcoClean .
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε EcoClean .
3. Μετά από 60 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Υπόδειξη: Μπορείτε ως υπενθύμιση να θέσετε επίσης το ρολόι συναγερμού στα 60 λεπτά.

Αεριζετε την κουζίνα, όταν τρέχει η λειτουργία καθαρισμού.

Μετά τη λειτουργία καθαρισμού

Όταν κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος, σκουπίστε ενδεχομένως μ' ένα υγρό πανί.

Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής και της λειτουργίας καθαρισμού μπορεί να σχηματιστούν κοκκινωποί λεκέδες πάνω στις επιφάνειες. Αυτό δεν είναι σκουριά, αλλά υπολείμματα τροφίμων. Αυτοί οι λεκέδες δεν είναι επιβλαβείς στην υγεία και δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

Σύστημα βοηθητικού καθαρισμού του πάτου

Το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού του πάτου σας διευκολύνει στον καθαρισμό του πάτου του χώρου μαγειρέματος. Με την εξάτμιση του διαλύματος απορρυπαντικού πιάτων μαλακώνει στην αρχή η ρύπανση. Στη συνέχεια μπορούν να απομακρυνθούν ευκολότερα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

Ρύθμιση του βοηθητικού καθαρισμού του πάτου

Υπόδειξη: Χρησιμοποιείτε το βοηθητικό καθαρισμό του πάτου  μόνο με κρύο χώρο μαγειρέματος. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει εντελώς.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Αναμείξτε 0,4 λίτρα νερό (όχι απεσταγμένο νερό) με μια σταγόνα υγρού καθαρισμού πιάτων και χύστε το στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.

3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε το βοηθητικό καθαρισμό του πάτου .

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η βοήθεια καθαρισμού. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Υποδείξεις

- Η διάρκεια είναι προρρυθμισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει.
- Ο χρόνος λήξης δεν μπορεί να μετακινηθεί.

Όταν μετά την ενεργοποίηση αναβοσβήνει το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων, ο χώρος μαγειρέματος δεν έχει κρυώσει εντελώς. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Περιμένετε, μέχρι να εμφανιστεί  στην οθόνη ενδείξεων και ενεργοποιήστε τη βοήθεια καθαρισμού εκ νέου.

Μόλις η βοήθεια καθαρισμού λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Ολοκλήρωση του καθαρισμού

Το υπόλοιπο νερό στον χώρο μαγειρέματος πρέπει να απομακρυνθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Μην αφήσετε το υπόλοιπο νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στον χώρο μαγειρέματος (π.χ. όλη τη νύχτα). Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμη βρεγμένος ή υγρός.

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι.
2. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα πανί καθαρισμού ή με μια μαλακιά βούρτσα. Τα σκληρά υπολείμματα μπορείτε να τα απομακρύνετε με ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα να στεγνώσουν μ' ένα μαλακό πανί (επίσης κάτω από τη στεγανοποίηση της πόρτας).
4. Για την απενεργοποίηση γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
5. Αάλογα με τον τύπο της συσκευής ανοίξτε ή κατεβάστε την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°) και αφήστε την ανοιχτή για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Εναλλακτικά μπορείτε να πραγματοποιήσετε επίσης και ένα γρήγορο στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος.

Πραγματοποίηση του γρήγορου στεγνώματος του χώρου μαγειρέματος

1. Μετά τη λήξη της βοήθειας καθαρισμού ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ανοίξτε ή κατεβάστε την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°).
2. Ξεκινήστε τον θερμό αέρα CircoTherm με 50 °C.
3. Μετά από 5 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Απομάκρυνση της χοντρής ρύπανσης

Για να απομακρύνετε την ιδιαίτερα σκληρή ρύπανση, έχετε περισσότερες δυνατότητες.

- Αφήστε να δράσει το διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων για λίγο χρόνο, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Τρίψτε τα λερωμένα σημεία στις λείες επιφάνειες με υγρό καθαρισμού πιάτων, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Επαναλάβετε τη βοήθεια καθαρισμού, αφού κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

Υποδοχές

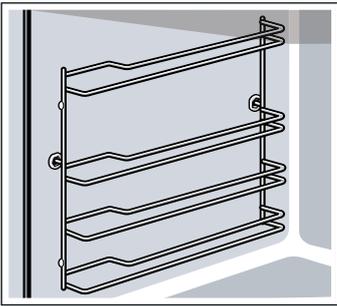
Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να αφαιρέσετε και να καθαρίσετε τις υποδοχές.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

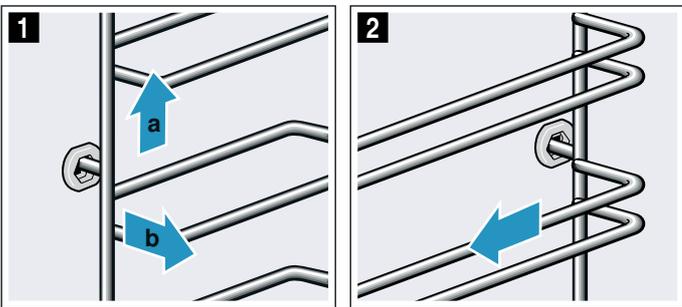
Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)



1. Σηκώστε μπροστά λίγο την υποδοχή **a** και ξεκρεμάστε την **b** (Εικ. **1**).
2. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα εμπρός και αφαιρέστε την (Εικ. **2**).



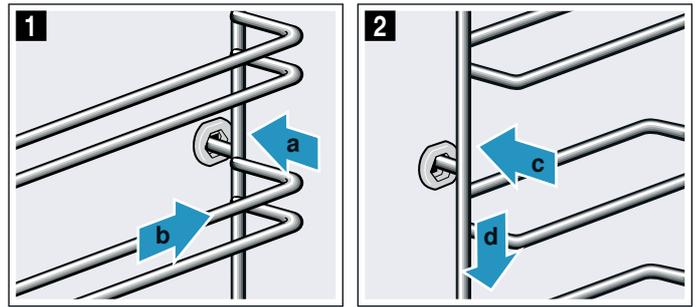
Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε στις δύο υποδοχές, να βρίσκονται οι κυρτές ράβδοι μπροστά.

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα κεντραρισμένη στην πίσω οπή στήριξης **a**, μέχρι να ακουμπά η υποδοχή στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε την προς τα πίσω (Εικ. **1**).

2. Μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης **c**, μέχρι να ακουμπά η υποδοχή επίσης και εδώ στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε την προς τα κάτω **d** (Εικ. **2**).

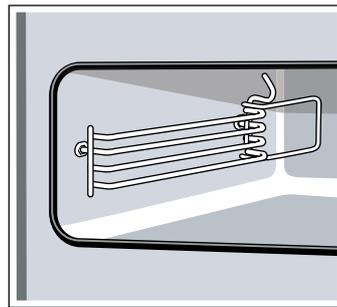


Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

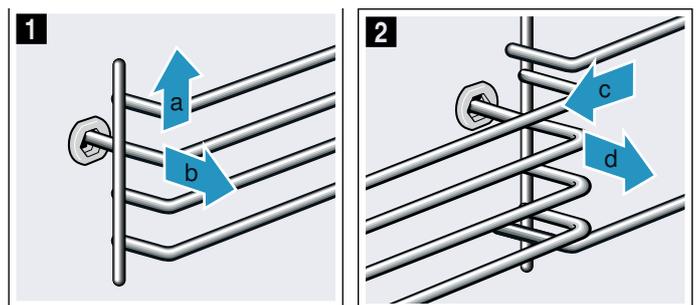
Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αφαίρεση των οδηγών



1. Σηκώστε μπροστά λίγο τον οδηγό **a** και ξεκρεμάστε τον **b** (Εικ. **1**).
2. Μετά τραβήξτε ολόκληρο τον οδηγό προς τα εμπρός και αφαιρέστε τον (Εικ. **2**).

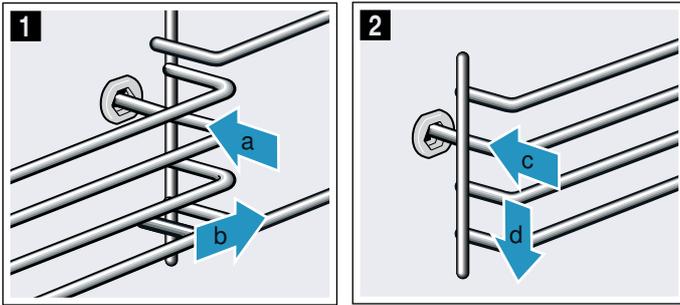


Καθαρίστε τους οδηγούς με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Τοποθέτηση των οδηγών

Οι οδηγοί ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε στους δύο οδηγούς, ώστε τα πίσω τοποθετημένα άγκιστρα να δείχνουν προς τα επάνω.

1. Τοποθετήστε τον οδηγό πρώτα κεντραρισμένο στην πίσω οπή στήριξης **a**, μέχρι να ακουμπά ο οδηγός στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε τον προς τα πίσω **b** (Εικ. **1**).
2. Μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης **c**, μέχρι να ακουμπά η υποδοχή επίσης και εδώ στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε την προς τα κάτω **d** (Εικ. **2**).



Αφαίρεση και ανάρτηση των ραγών εξόδου

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής πρέπει να αλλάξετε τις συσκευές με υποδοχές τις βασικές ρυθμίσεις σε "Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου: ναι". Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο Βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 15

Σε περίπτωση που χρειάζεται μπορείτε να εξοπλίσετε όλα τα επίπεδα με ένα βαγονέτο φούρνου.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με Ecolyse, αφαιρέστε όλες τις υποδοχές από το χώρο μαγειρέματος για την ανάρτηση και αφαίρεση των ραγών εξόδου. Η επίστρωση Ecolyse μπορεί να υποστεί ζημιά.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με πυρόλυση/ αυτοκαθαρισμό αφαιρέστε τις ράγες εξόδου από το χώρο μαγειρέματος πριν τον καθαρισμό. Οι ράγες εξόδου δεν είναι κατάλληλες για πυρόλυση.

Υποδείξεις

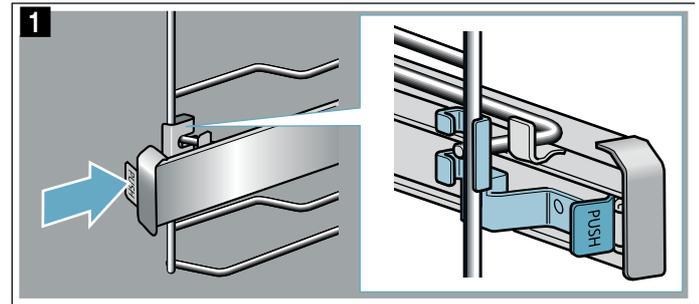
- Χρησιμοποιείτε τις ράγες εξόδου μόνο με ταψί γενικής χρήσης, ταψί, σχάρα και εξαρτήματα, τα οποία τοποθετούνται πάνω στη σχάρα. Όλα τα άλλα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα.
- Οι ράγες εξόδου δεν είναι κατάλληλες για συσκευές με μικροκύματα.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

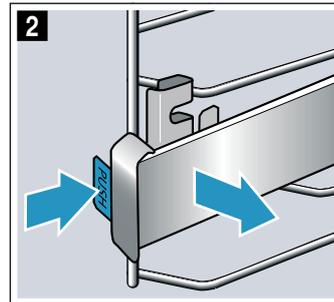
Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αφαίρεση των συρταρωτών ραγών

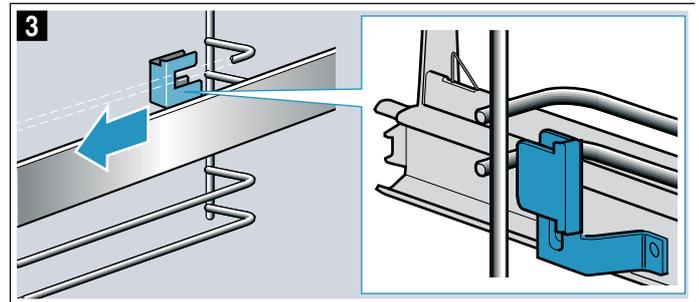
1. Πιέστε πίσω από τη ράγα στο "PUSH" και σπρώξτε τη ράγα προς τα πίσω (Εικ. **1**).



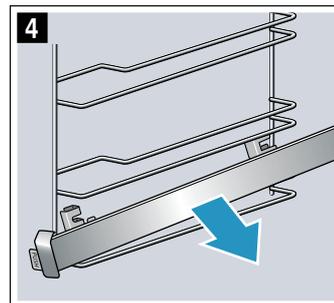
2. Κρατήστε πατημένο το "PUSH" και στρέψτε τη ράγα προς τα έξω (Εικ. **2**).



3. Τραβήξτε τη ράγα προς τα μπροστά, μέχρι να ελευθερωθεί το στήριγμα πίσω (Εικ. **3**).



4. Αφαιρέστε τη συρταρωτή ράγα (Εικ. **4**)

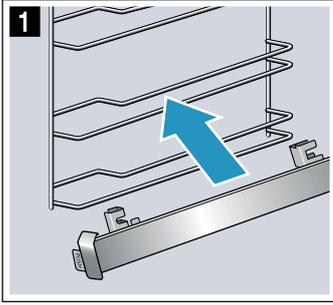


Καθαρίστε τις συρταρωτές ράγες με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

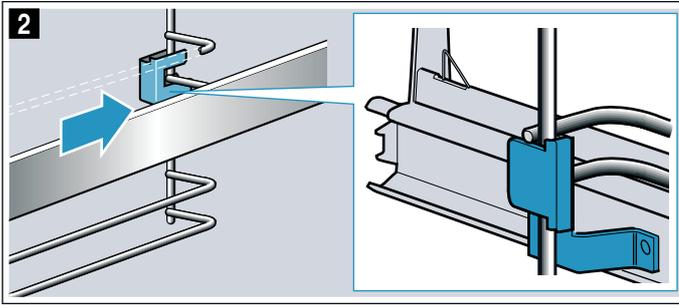
Ανάρτηση των ραγών εξόδου

Οι ράγες ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε κατά την ανάρτηση, να μπορούν να τραβηχτούν έξω, προς τα εμπρός.

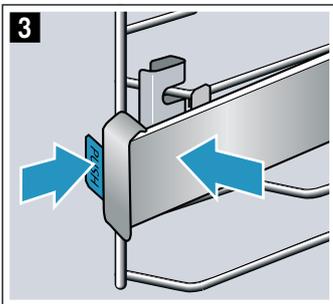
1. Η ράγα πρέπει να κάθεται μεταξύ των δύο ράβδων (Εικ. **1**).



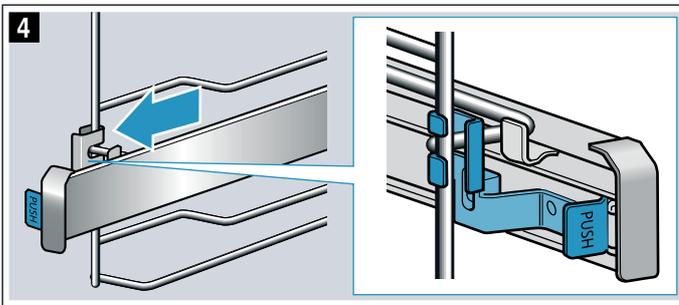
2. Περάστε το στήριγμα πίσω μεταξύ της κάτω και της επάνω ράβδου (Εικ. **2**).



3. Πιέστε στο "PUSH" και στρέψτε τη ράγα προς τα μέσα, έτσι ώστε το στήριγμα να βρίσκεται ανάμεσα στις δύο ράβδους (Εικ. **3**).



4. Αφήστε το "PUSH" ελεύθερο, το στήριγμα ασφαρίζεται (Εικ. **4**). Στη συνέχεια τραβήξτε έξω τη ράγα μέχρι τέρμα και σπρώξτε την ξανά μέσα.



Πόρτα συσκευής

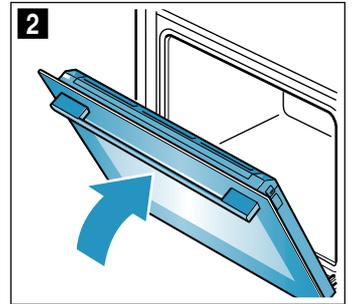
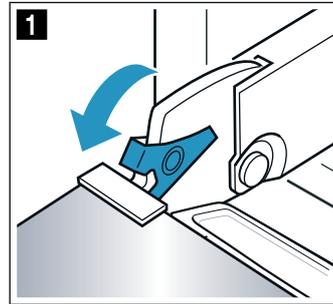
Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

Κάτω φούρνος - Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

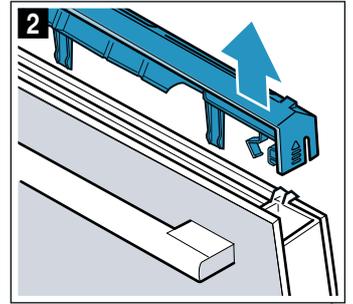
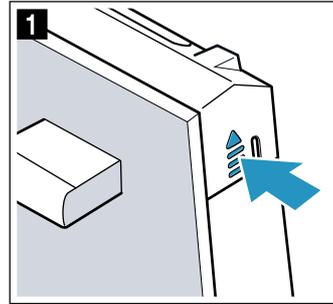
Σταθεροποίηση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. **1**).
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής μέχρι τέρμα (Εικ. **2**).

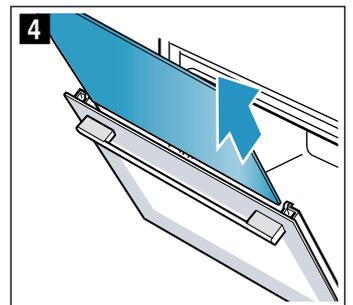
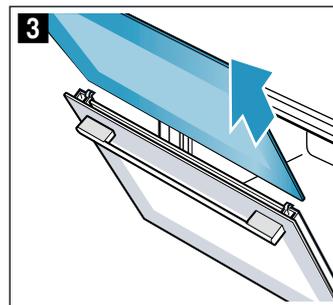


Αφαίρεση των τζαμιών

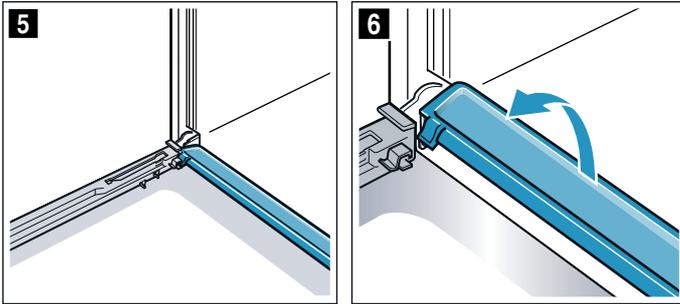
1. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής.
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά στο κάλυμμα (Εικ. **1**).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. **2**).



4. Τραβήξτε έξω το εξωτερικό τζάμι (Εικ. **3**) και τοποθετήστε το προσεκτικά πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.
5. Τραβήξτε έξω το εσωτερικό τζάμι (Εικ. **4**) και τοποθετήστε το προσεκτικά πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.



6. Όταν χρειάζεται, για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τη ράγα συμπύκνωσης. Γι' αυτό ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής (Εικ. 5).
7. Αναδιπλώστε τη ράγα συμπύκνωσης προς τα επάνω και τραβήξτε την έξω (Εικ. 6).



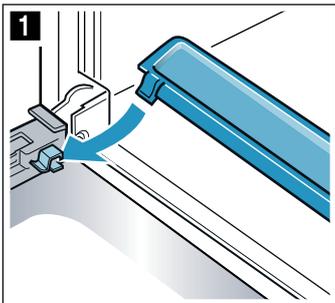
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί. Σκουπίστε τη ράγα συμπύκνωσης με ένα πανί και ζεστή σαπουνάδα.

**⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!**

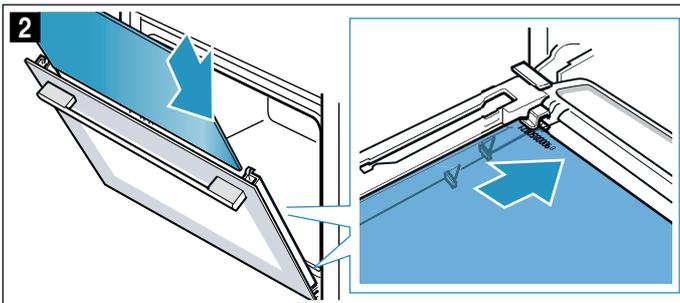
- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.
- Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Τοποθέτηση των τζαμιών

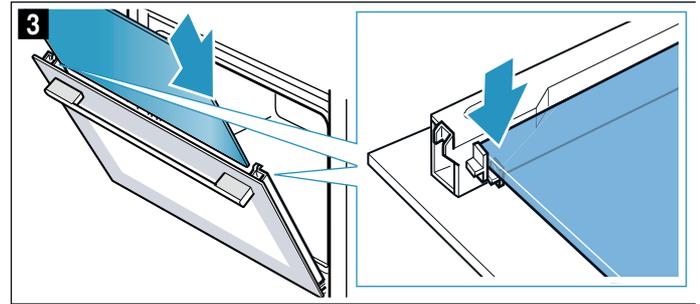
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής και τοποθετήστε ξανά τη ράγα συμπύκνωσης. Γι' αυτό τοποθετήστε μέσα τη ράγα κάθετα και γυρίστε την προς τα κάτω (Εικ. 1).



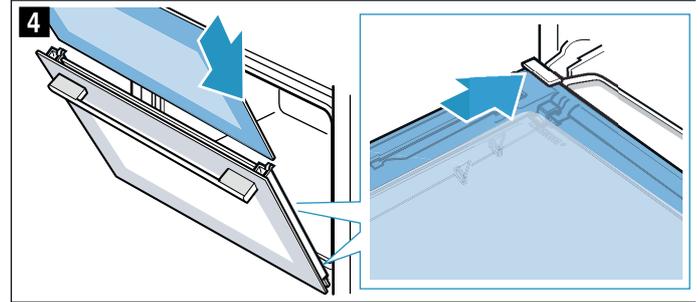
2. Σπρώξτε μέσα το εσωτερικό τζάμι και προσέξτε να είναι το τζάμι κάτω σωστά μέσα στο στήριγμα (Εικ. 2).



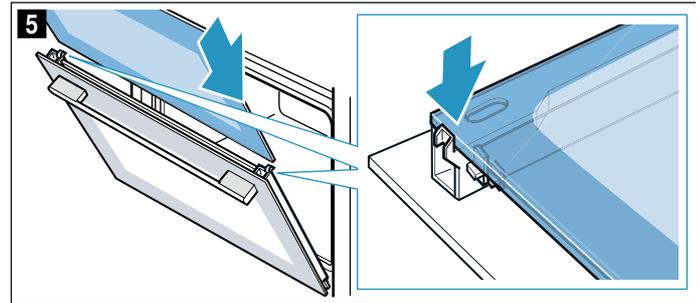
3. Πιέστε το εσωτερικό τζάμι επάνω (Εικ. 3).



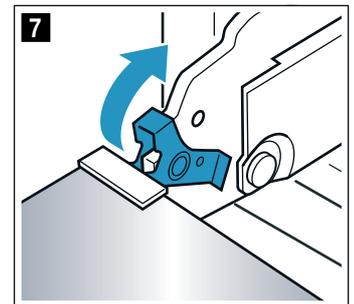
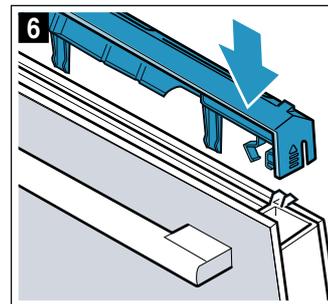
4. Σπρώξτε μέσα το εξωτερικό τζάμι και προσέξτε, να είναι το τζάμι κάτω σωστά μέσα στο στήριγμα (Εικ. 4).



5. Πιέστε το εξωτερικό τζάμι επάνω (Εικ. 5).



6. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. 6).
7. Ανοίξτε ξανά εντελώς την πόρτα της συσκευής.
8. Κλείστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. 7).



9. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Προσοχή!

Χρησιμοποιήστε ξανά το χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

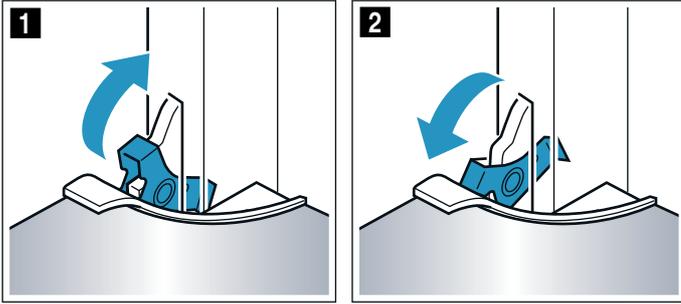
Επάνω φούρνος - Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής έχουν από ένα μοχλό ασφάλισης.

Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. **1**), τότε η πόρτα της συσκευής είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας της συσκευής είναι ανοιχτοί (Εικ. **2**), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένες. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

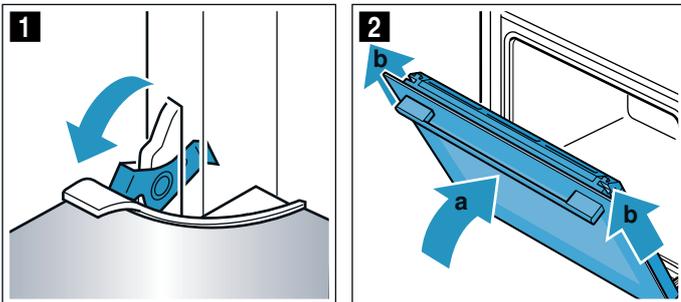


⚠ Προειδοποίηση **Κίνδυνος τραυματισμού!**

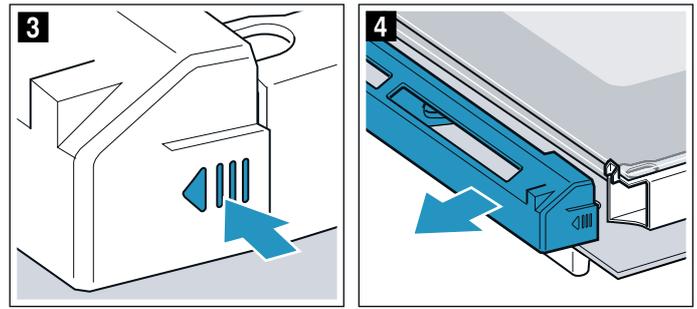
- Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, μπορεί να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας της συσκευής εντελώς ανοιχτοί.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Αφαίρεση των τζαμιών

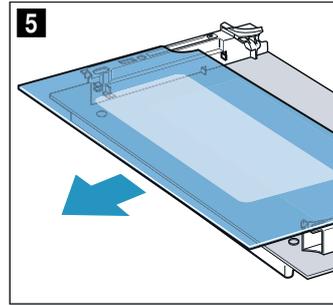
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. **1**).
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής μέχρι τέρμα **a**. Πιάστε και με τα δύο σας χέρια αριστερά και δεξιά **b** και τραβήξτε την έξω προς τα επάνω (Εικ. **2**).



4. Τοποθετήστε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.
5. Πιέστε αριστερά και δεξιά στο κάλυμμα (Εικ. **3**).
6. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. **4**).



7. Τραβήξτε έξω το τζάμι (Εικ. **5**) και τοποθετήστε το προσεκτικά πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.



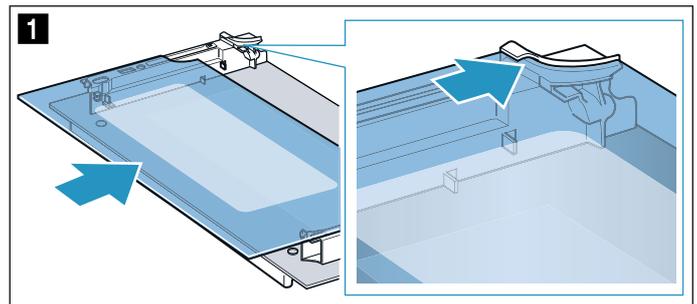
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

⚠ Προειδοποίηση **Κίνδυνος τραυματισμού!**

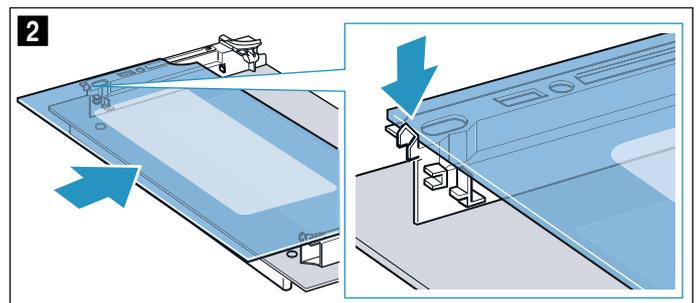
- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.
- Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Τοποθέτηση των τζαμιών

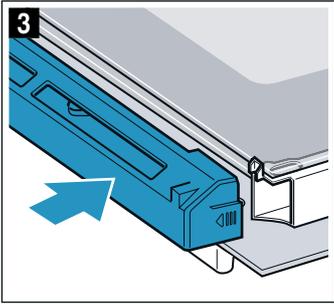
1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι και προσέξτε, να είναι το τζάμι κάτω σωστά μέσα στο στήριγμα (Εικ. **1**).



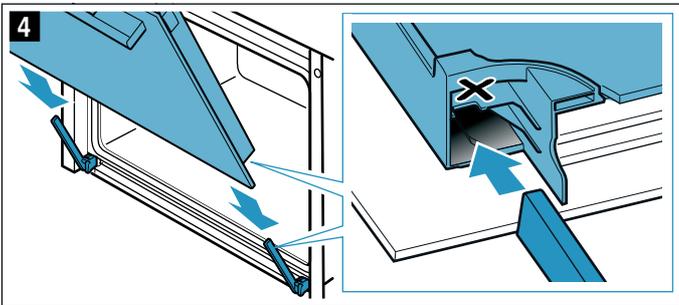
2. Πιέστε το τζάμι επάνω (Εικ. **2**).



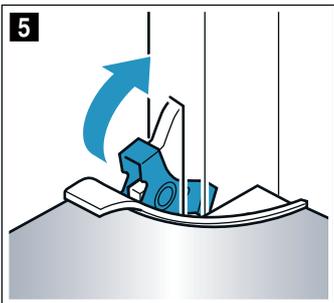
3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. 3).



4. Κατά την ανάρτηση της πόρτας της συσκευής προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. 4).
Ακουμπήστε και τους δύο μεντεσέδες κάτω στο τζάμι και χρησιμοποιήστε τους ως οδηγούς.
Προσέξτε, να τοποθετηθούν οι μεντεσέδες στο σωστό άνοιγμα. Η τοποθέτηση πρέπει να γίνεται εύκολα και χωρίς αντίσταση. Σε περίπτωση που αισθανθείτε μια αντίσταση, ελέγξτε, εάν οι μεντεσέδες είναι τοποθετημένοι στο σωστό άνοιγμα.



5. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
6. Κλείστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. 5).



7. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Προσοχή!

Χρησιμοποιήστε ξανά τον χώρο μαγειρέματος μόνο, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

? Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Αποκατάσταση βλαβών από σας τους ίδιους

Τις τεχνικές βλάβες στη συσκευή μπορείτε συχνά να τις διορθώσετε μόνοι σας εντελώς απλά.

Όταν ένα φαγητό δεν πετυχαίνει ιδανικά, θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης πολλές συμβουλές και υποδείξεις για την προετοιμασία. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 28

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη. Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζίνομηχανές.
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η ώρα.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δεν μπορεί να ρυθμιστεί. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο ⚡.	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.	Πατήστε το πλήκτρο ⏸ τόσο, μέχρι να σβήσει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο ⚡. Η συσκευή μπορεί να ρυθμιστεί. Η ασφάλιση παιδιών μπορεί να απενεργοποιηθεί στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 15
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται CL .	Σύσταση καθαρισμού.	Ολοκληρώστε εντελώς τη λειτουργία καθαρισμού. Η υπόδειξη μπορεί να σβηστεί με οποιοδήποτε πλήκτρο. Εμφανίζεται όμως συνεχώς, μέχρι να ολοκληρωθεί εντελώς η λειτουργία καθαρισμού.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε οι ίδιοι τη συσκευή. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Μηνύματα σφάλματος στην οθόνη ενδείξεων

Εάν στην οθόνη ενδείξεων εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος με "E", π.χ. **E05-32**, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο . Το μήνυμα σφάλματος επαναφέρεται. Ρυθμίστε ενδεχομένως την ώρα από την αρχή.

Εάν πρόκειται για μια μοναδική βλάβη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας ξανά, όπως συνήθως. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος και τον αριθμό E-Nr. της συσκευής σας. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών" στη σελίδα 27

Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος στην οροφή

Όταν καεί η λάμπα του χώρου μαγειρέματος, πρέπει να αλλαχτεί. Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, των 25 W, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

Πιάνετε τη λάμπα αλογόνου μ' ένα στεγνό πανί. Έτσι αυξάνεται η διάρκεια ζωής της λάμπας. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

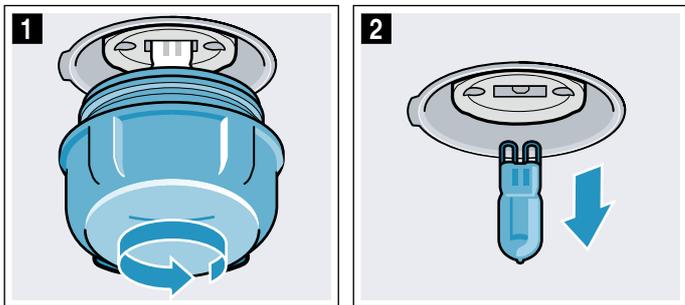
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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.

⚠ Προειδοποίηση – 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.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στο χώρο μαγειρέματος, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά (Εικ. **1**).
3. Τραβήξτε έξω τη λάμπα - μην τη γυρίσετε (Εικ. **2**). Τοποθετήστε μέσα την καινούργια λάμπα, προσέχοντας τη θέση των ακίδων. Πιέστε μέσα τη λάμπα με δύναμη.



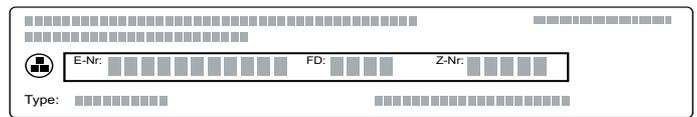
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής το γυάλινο κάλυμμα είναι εξοπλισμένο με ένα στεγανοποιητικό δακτύλιο. Πριν το βιδώμα τοποθετήστε ξανά το στεγανοποιητικό δακτύλιο.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD:

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



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.

E-Nr.**FD-Nr.****Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών** 

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας τεχνικής 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 210 4277 900

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Ο φούρνος σας αποτελείται από έναν κάτω και έναν επάνω φούρνο. Οι πίνακες διαφέρουν ανάλογα με τον φούρνο. Όταν υπάρχει μόνο ένας πίνακας, τότε αυτός ισχύει για τον κάτω φούρνο. Τα συνιστούμενα στο κείμενο ύψη τοποθέτησης αναφέρονται κάθε φορά στον κάτω φούρνο.

Υπόδειξη: Κατά την παρασκευή των τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Η συσκευή σας είναι ενεργειακά πολύ αποτελεσματική και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποβάλλει μόνο λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία στην πόρτα, το πεδίο χειρισμού ή τις γειτονικές προσόψεις του ντουλαπιού. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο. Με την προθέρμανση ή το προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας μπορεί να μειωθούν οι υδρατμοί.

Προσοχή!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος ή μην τοποθετείτε ποτέ σκεύη με νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Γενικές υποδείξεις

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα και τη συνταγή. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Υπόδειξη: Οι χρόνοι μαγειρέματος δεν μπορεί να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Τα φαγητά θα είχαν ψηθεί μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά μερικά λεπτά.

Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσατολίστε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές στο τέλος στους πίνακες των ρυθμίσεων.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

Λαδόκολλα

Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληλη για την επιλεγμένη θερμοκρασία. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί.

Τρόπος ψησίματος CircoTherm απαλά

Το CircoTherm απαλά είναι ένας έξυπνος τρόπος ψησίματος για την προσεκτική προετοιμασία κρέατος, ψαριού και παρασκευασμάτων. Η συσκευή ρυθμίζει ιδανικά την παροχή ενέργειας στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι παραμένει πιο ζουμερό και ροδίζει λιγότερο. Ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα μπορεί να εξοικονομηθεί ενέργεια. Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανοίξετε πρόωρα την πόρτα ή επίσης με την προθέρμανση χάνεται αυτή η δυνατότητα.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στον χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους ψησίματος. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Επιλέξτε μια θερμοκρασία μεταξύ 120 °C και 230 °C. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή. Μαγειρεύετε μόνο πάνω σε ένα επίπεδο.

Ο τρόπος ψησίματος CircoTherm απαλά χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.

Ψήσιμο

Εδώ θα βρείτε συμβουλές ρύθμισης για πολλά φαγητά.

Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην ενότητα για το Φούσκωμα της ζύμης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- Χοντρά παρασκευάσματα ή φόρμα πάνω στη σχάρα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα ή στο ταψί: ύψος 3

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως. Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

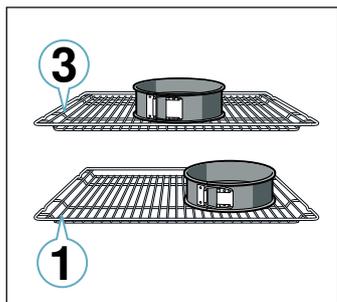
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

- Φόρμες πάνω στη σχάρα
Πρώτη σχάρα: ύψος 3
Δεύτερη σχάρα: ύψος 1

Ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 4
Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
Ταψί: ύψος 1

Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και το 45 τοις εκατό της ενέργειας. Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.



Ψήσιμο στον κάτω φούρνο

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ παντεσπάνι Victoria	2 μαύρες τσιγκινες φόρμες Ø 20 cm	2	☞	150-170*	15-25
Ελαφρύ κέικ φρούτων	Ψηλή μαύρη τσιγκινη φόρμα Ø 20 cm	2	☞	140-160	70-100
Πλούσιο κέικ φρούτων	Ψηλή μαύρη τσιγκινη φόρμα Ø 23 cm	2	☞	140-150	180-210
Φρούτα με σβολάκια ζύμης	Ρηχό γυάλινο σκεύος	3	☞	160-180*	30-40
Παντεσπάνι (χωρίς λίπος), 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	☞	160-170	30-35
Ρολό παντεσπάνι	Φόρμα για ρολό παντεσπάνι	3	☞	180-190*	10-15
Φρουτόπιτα	Πιατέλα Ø 20 cm ή φόρμα τάρτας	2	☞	160-170	60-70
Κις	Φόρμα για κις (σκούρα επίστρωση)	3	☞	180-200	40-55
Ψωμί (άσπρο)	Μακρόστενη φόρμα (1x 900 γρ. ή 2x 450 γρ.)	2	☞☞	190-210*	25-40
Σκόουνς	Ρηχό ταψί πάνω στη σχάρα	3	☞☞	190-200*	10-15
Μπισκότα	Ρηχό ταψί πάνω στη σχάρα	3	☞	140-160*	10-20
Μικρά κέικ	12ρα φόρμα για μάφινς	3	☞☞	150**	25-35
Φύλλα σφολιάτας	Ταψί	3	☞	170-190*	25-35
Τάρτες με μαρμελάδα	12ρα φόρμα για μάφινς	3	☞	170-190*	15-25
Μαρέγκα	Ρηχό ταψί πάνω στη σχάρα	3	☞	80-90*	120-150
Πάβλοβα	Ρηχό ταψί πάνω στη σχάρα	3	☞	90-100***	160-180
Ζύμη για σου	Ταψί	3	☞☞	190-210	35-50
Κρεατόπιτα	Τουρπιέρα	2	☞	180-200	40-50
Κρέμα Yorkshire	12ρα φόρμα για μάφινς	3	☞	200-220****	15-25
Πατάτες φούρνου σε αλουμινόχαρτο	Ταψί	3	☞	150-170	75-90
Πίτσα, σπιτική	Ταψί	3	☞	190-210	20-30
Πίτσα, σπιτική, λεπτός πάτος	Ταψί πίτσας	2	☞	250-270	8-13

* Προθερμάνετε, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης

** Προθερμάνετε για 5 λεπτά, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης

*** Προθερμάνετε με ζεστό αέρα 150 °C

**** Προθερμάνετε για 20 λεπτά

Φόρμες ψησίματος

Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα.

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 και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ παντεσπάνι Victoria, 2 επίπεδα	4 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm	3+1		150-160*	20-30
Σκόουνς, 2 επίπεδα	2 ρηχά ταψιά πάνω σε 2 σχάρες	3+1		160-180*	10-20
Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα	2 ρηχά ταψιά πάνω σε 2 σχάρες	3+1		140-160*	15-25
Μπισκοτάκια, 3 επίπεδα	3 ρηχά ταψιά πάνω σε 3 σχάρες	4+3+1		140-160*	15-25
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	2 12ρες φόρμες για μάφινς	3+1		140-150**	25-35
Φύλλα σφολιάτας, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		170-190*	25-45
Φύλλα σφολιάτας, 3 επίπεδα	Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1		170-190*	25-45
Τάρτες μαρμελάδας, 2 επίπεδα	2 12ρες φόρμες για μάφινς	3+1		170-190*	15-25
Μαρέγκα, 2 επίπεδα	2 ρηχά ταψιά πάνω σε 2 σχάρες	3+1		90-100*	100-130
Πατάτες φούρνου σε αλουμινοχαρτο, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170*	75-90
Ψωμί (άσπρο), 2 επίπεδα	4 μακρόστενες φόρμες	3+1		170-190*	30-40
Πίτσα, σπικική, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	35-45

* Προθέρμανση
 ** Προθερμάνετε για 5 λεπτά, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης

Ψήσιμο στον επάνω φούρνο

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ παντεσπάνι Victoria	2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm	1		160-170*	25-30
Ρολό παντεσπάνι	Φόρμα για ρολό παντεσπάνι	1		180-190*	10-15
Σκόουνς	Ρηχό ταψί	1		200-210*	10-12
Μπισκότα	Ρηχό ταψί	1		170-180*	10-15
Μικρά κέικ	12ρα φόρμα για μάφινς	1		150-160*	25-35
Τάρτες με μαρμελάδα	12ρα φόρμα για μάφινς	1		190-210*	15-25
Μαρέγκα	Ταψί	2		80*	110-140

* Προθέρμανση

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το παρασκεύασμα έχει ψηθεί καλά.	Τρυπήστε το παρασκεύασμα στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το παρασκεύασμα έτοιμο.
Το παρασκεύασμα συρρικνώνεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό. Η ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.
Το παρασκεύασμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το παρασκεύασμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Το παρασκεύασμα είναι πολύ στεγνό.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.	Τοποθετήστε το παρασκεύασμα την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο πάνω.
Το παρασκεύασμα είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.	Τοποθετήστε το παρασκεύασμα την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο κάτω. Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα στη στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα γίνεται πίσω πολύ σκούρο.	Μην τοποθετείτε τη φόρμα πολύ κοντά στο πίσω τοίχωμα, αλλά στη μέση του εξαρτήματος.

Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ σκούρο.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε ενδεχομένως το χρόνο ψήσιματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκίνισει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί.	Επιλέγεται για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.
Το παρασκεύασμα έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στο παρασκεύασμα με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.
Το παρασκεύασμα δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το παρασκεύασμα μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το παρασκεύασμα εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

Ψήσιμο στον φούρνο, μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και ψήσιμο στο γκριλ

Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το ψήσιμο στον φούρνο, το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και το ψήσιμο στο γκριλ πουλερικών, κρέατος και ψαριών. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

Πουλερικά

Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.

Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.

Προσθέστε στα πουλερικά στο μαγειρικό σκεύος λίγο περισσότερο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1-2 cm.

Εάν γυρίσετε τα πουλερικά, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.

Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ καλά, εάν κατά το τέλος του χρόνου ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή χυμό πορτοκαλιού.

Κρέας

Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον. Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά. Εάν γυρίσετε το ψητό, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά της πέτσας κάτω.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζυμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινοχαρτό. Στον δεδομένο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.

Ψάρι

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα επάνω, μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.

Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.

Ψήσιμο στον φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος πάνω στη σχάρα

Πάνω στη σχάρα το πουλερικό, το κρέας και το ψάρι γίνεται από όλες τις πλευρές ιδιαίτερα τραγανό. Το ψήσιμο πάνω στη σχάρα είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα πουλερικά ή περισσότερα κομμάτια ταυτόχρονα.

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος προσθέστε μέχρι και 1/2 λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του ψητού που στάζουν συλλέγονται. Από αυτόν τον χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον έτσι δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Προσέξτε, να ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.

Ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού από σπασμένο γυαλί!

Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από τον χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για τη λειτουργία φούρνου. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στον χώρο μαγειρέματος.

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Προσθέστε για το ψήσιμο πουλερικών και κρέατος λίγο υγρό.

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

Η γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Το κρέας μαγειρεύεται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

Ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πουλερικού και κρέατος καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στη σχάρα. Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης.

Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κατά την παρασκευή του φαγητού στο κλειστό μαγειρικό σκεύος αρκετά καθαρότερος. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι θα πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρете το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται το λιγότερο 2 cm.

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

Ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών

Λεπτά κομμάτια πουλερικών, κρέατος και ψαριού, όπως μπριζόλες, κνήμες και μπέργκερ μπορούν να παρασκευαστούν καλά με τον τρόπο ψησίματος Γκριλ. Το ροδοκοκκίνισμα του ψωμιού τοστ πετυχαίνει εξαιρετικά.

Ψήσιμο στο γκριλ

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

Υποδείξεις

- Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς, αυτό είναι κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

Θερμόμετρο ψησίματος

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας διαθέτετε ένα θερμόμετρο ψησίματος. Με το θερμόμετρο ψησίματος μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγάλη ακρίβεια. Διαβάστε τις σημαντικές υποδείξεις για την εφαρμογή του θερμόμετρου ψησίματος στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Εκεί θα πάρετε στοιχεία για την τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος, τους δυνατούς τρόπους ψησίματος και ακόμα περισσότερες πληροφορίες. → "Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 16

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά, κρέας και ψάρι με προτεινόμενα βάρη.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών, κρέατος ή ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσότερων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Όταν θέλετε να παρασκευάσετε πιο βαριά πουλερικά, κρέας ή ψάρι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσότερων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Γενικά ισχύει: Όσο μεγαλύτερο το πουλερικό, το κρέας ή το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.

Γυρίστε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι περίπου μετά τα 1/2 έως 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.

Στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1/2 cm.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Υπολογισμός του χρόνου μαγειρέματος (π.χ. 20+35):

Υπολογίστε τον χρόνο μαγειρέματος με 20 λεπτά ανά 500 γρ. κρέας + 35 λεπτά πρόσθετο χρόνο. Για 1,5 kg ο χρόνος μαγειρέματος θα ήταν 95 λεπτά.

Περιοχή του χρόνου μαγειρέματος (π.χ. 10-15):

Το φαγητό είναι έτοιμο μαγειρεμένο μέσα στα αναφερόμενα λεπτά.

Ψήσιμο στον φούρνο, μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και ψήσιμο στο γκριλ στον κάτω φούρνο

Ψήσιμο στον φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μαγειρεμένο σε χαμηλή θερμοκρασία (μοσχάρι)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		140	50+50
Πλάτη / κιλότο μοσχάρισιο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170	40+30
Αρνίσιο πόδι (με κόκκαλο)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170	25+15
Αρνίσια σπάλα (με κόκκαλο)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170	15+25
Αρνίσια σπάλα (ρολό χωρίς κόκκαλο)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180	18+30
Καρέ αρνιού**	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-190*	15+20
Χοιρινό, ψητό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-190	30+35
Χοιρινό, κιλότο ψητό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2	 	160	35+30
Χοιρινό, κοιλιά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2	  	170-180*** 250	30+30 3-5
Χοιρινό, χοιρομέρι, κομμάτι	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170***	30+30
Κοτόπουλο, ολόκληρο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180	25+15
Κομμάτια κοτόπουλου, με κόκκαλα, από 200-250 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	40-50
Πάπια, 2-3 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-190	25+20
Γαλοπούλα, μόνο το σώμα	Σχάρα	2		140-150****	20+25
Μπούτια γαλοπούλας	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-190	40+25
Γαλοπούλα, ολόκληρη, 4-8 κιλά	Σχάρα	1		150-160*****	12+12
Ψάρι, κοκκινιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		170-190	25-35
Ψάρι, κοκκινιστό, ολόκληρο 1,5 kg, π.χ. σολομός	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		180-200	55-65
Ψάρι φιλέτο, απλό, κοκκινιστό, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		170-190	30-40
Ψητός κιμάς	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180	20+40
Τεμαχισμένο κρέας (βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο), 500 γρ. κρέας	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		140	120-140
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου (χωρίς κόκκαλο), 500 γρ. κρέας	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		140	100-120
Κοκκινιστή μπριζόλα	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		140	100-120
Πλήρες φαγητό με βοδινό	Σχάρα + Σχάτα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		160, then 200 (yorkshire pudding)	beef: (20+15) + 20 for yorkshire pudding
Πλήρες φαγητό με κοτόπουλο	Σχάρα + Σχάτα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		180, then 200 (yorkshire pudding)	chicken: (25+25) + 20 for yorkshire pudding

* Προθέρμανση

** Χωρίς στρώμα λίπους (π.χ. σβέρκος), μη γυρίσετε

*** Μη γυρίσετε

**** Με την πλευρά του κόκκαλου προς τα κάτω, μη γυρίσετε

Ψήσιμο στο γκριλ

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ρύθμιση γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 2-3 cm, χοντρό, μισοψημένο	Σχάρα	3		Int/	1η πλευρά 11-13 2η πλευρά 4-6
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 1-2 cm χοντρό	Σχάρα	4		Int/ *	1η πλευρά 8-9 2η πλευρά 4-5
Αρνίσια παιδάκια, 1-2 cm χοντρά	Σχάρα	3		Int/ **	1η πλευρά 5-6 2η πλευρά 5-6
Φέτες μπέικον	Σχάρα***	3		Int/ **	1η πλευρά 4-5 2η πλευρά 3-4
Λουκάνικα, 2-4 cm χοντρά	Σχάρα	3		Int/ *	10-15****
Ψάρι φιλέτα/φέτες	Σχάρα	4		Int/ *	12-16
Ψήσιμο στο γκριλ άσπρου ψωμιού	Σχάρα	4		Int/ **	0-1

* Προθερμάνετε για 3 λεπτά

** Προθερμάνετε για 5 λεπτά, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης

*** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 2

**** Γυρίστε αρκετές φορές

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πλάτη / κιλότο μοσχαρίσιο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160	40+35
Αρνίσιο πόδι (με κόκκαλο)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170	25+15
Αρνίσια σπάλα (με κόκκαλο)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180	15+15
Αρνίσια σπάλα (ρολό χωρίς κόκκαλο)	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170	20+15
Καρέ αρνιού**	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-190*	15+25
Χοιρινό, ψητό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-200	30+40
Χοιρινό, κιλότο ψητό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		160-170***	35+35
Χοιρινό, κοιλιά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170***	30+30
Χοιρινό, χοιρομέρι, κομμάτι	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180***	25+20
Κνήμες κοτόπουλου, από 150 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλου, με κόκκαλα, από 200-250 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		200-220	35-45
Κοτόπουλο, ολόκληρο	Σχάρα****	2		170-180	25+20
Πάπια, 2-3 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		190-200	20+20
Μπούπια γαλοπούλας	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		160-170	35+30
Πέστροφα, ολόκληρη, από 300 γρ.	Σχάρα	2		160-180	20-30

* Προθέρμανση

** Χωρίς στρώμα λίπους (π.χ. σβέρκος), μη γυρίσετε

*** Μη γυρίσετε

**** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα

Ψήσιμο στο γκριλ στον επάνω φούρνο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ρύθμιση γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μοσχαρίσιες μπριζόλες, 2-3 cm χοντρές	Σχάρα	3		***	1η πλευρά 10-13 2η πλευρά 6-8
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 1-2 cm χοντρό	Σχάρα	3		***	1η πλευρά 10-12 2η πλευρά 6-8

* Προθέρμανση

** Γυρίζετε τακτικά

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ρύθμιση γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Αρνίσιας μπριζόλες, 2-3 cm χοντρές	Σχάρα	3	☞	☞*	1η πλευρά 6-8 2η πλευρά 4-6
Αρνίσια παιδάκια, 2-3 cm χοντρά	Σχάρα	3	☞	☞*	1η πλευρά 7-9 2η πλευρά 5-8
Χοιρινές μπριζόλες, 1-2 cm χοντρές	Σχάρα	3	☞	☞*	1η πλευρά 9-12 2η πλευρά 6-8
Χοιρινά παιδάκια, 2-3 cm χοντρά	Σχάρα	3	☞	☞*	1η πλευρά 10-13 2η πλευρά 8-12
Χοιρινό μπιφτέκι, 1-2 cm χοντρό	Σχάρα	3	☞	☞	1η πλευρά 10-12 2η πλευρά 6-8
Χοιρινά λουκάνικα, 2-4 cm χοντρά	Σχάρα	3	☞	☞**	14-18
Κνήμες κοτόπουλου, από 150 γρ.	Σχάρα	2	☞	250	1η πλευρά 16-20 2η πλευρά 12-15
Στήθος κοτόπουλου, χωρίς κόκκαλα, από 150 γρ.	Σχάρα	3	☞	250*	1η πλευρά 13-15 2η πλευρά 8-10
Ψάρι φιλέτα/φέτες, από 150 γρ.	Σχάρα	3	☞	220	15-20
Ψήσιμο στο γκριλ άσπρου ψωμιού	Σχάρα	3	☞	☞	3-5

* Προθέρμανση
** Γυρίζετε τακτικά

Έτοιμα φαγητά

Εδώ θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για την παρασκευή κρύων και κατεψυγμένων φαγητών.

Υποδείξεις

- Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται πάρα πολύ από τα τρόφιμα. Ένα ρόδισμα και ανομοιομορφίες μπορούν να υπάρχουν ήδη στα αρχικά προϊόντα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν. Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα.
- Μοιράστε τα φαγητά, που αποτελούνται από ξεχωριστά κομμάτια, όπως ψωμάκια και προϊόντα πατάτας, ομοιόμορφα και επίπεδα πάνω στα εξαρτήματα. Αφήστε λίγο χώρο ανάμεσα στα ξεχωριστά κομμάτια.
- Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

Ψήσιμο στον κάτω φούρνο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, κρύα	Σχάρα	3	☞	190-210	15-20
Πίτσα, κατεψυγμένη, λεπτός πάτος	Σχάρα	3	☞	210-230	15-20
Πίτσα, κατεψυγμένη, λεπτός πάτος, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☞	190-210	20-25
Πίτσα, κατεψυγμένη, χοντρός πάτος	Σχάρα	3	☞	180-200	20-25
Πίτσα, κατεψυγμένη, χοντρός πάτος, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☞	190-210	20-30

- Ψηλά παρασκευάσματα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα: ύψος 3

Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

Χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας CircoTherm. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στον φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
Ταψί: ύψος 1

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση του προϊόντος. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πατατάκια φούρνου, κροκέτες, καταψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	25-35
Πατατάκια φούρνου, καταψυγμένα 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		190-210	30-40
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	30-40
Κροκέτες ψαριού, καταψυγμένες	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	20-25
Νάγκετς κοτόπουλου, κατεψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	20-25
Λαζάνια, κρύα, 500 γρ.	Σκεύος κατάλληλο για φούρνο στη σχάρα	2		180-200	30-40
Λαζάνια, κρύα, 1,5 κιλά	Σκεύος κατάλληλο για φούρνο στη σχάρα	2		190-210	35-45
Λαζάνια, κατεψυγμένα, 500 γρ.	Σκεύος κατάλληλο για φούρνο στη σχάρα	2		180-200	45-55
Λαζάνια, κατεψυγμένα, 1,5 κιλά	Σκεύος κατάλληλο για φούρνο στη σχάρα	2		170-190	75-85

Ψήσιμο στον επάνω φούρνο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη, λεπτός πάτος	Σχάρα	1		180-200	10-20
Πατατάκια φούρνου, κροκέτες, καταψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	1		200-220	25-35
Κροκέτες ψαριού, καταψυγμένες	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-200	10-15
Νάγκετς κοτόπουλου, κατεψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210*	20-25

* Προθέρμανση

Επιδόρπια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι σουφλέ και γιαούρτι.

Σουφλέ

Σουφλέ μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε σε μπεν μαρί (λουτρό νερού) στο ταψί γενικής χρήσης. Γι' αυτό σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2.

Γιαούρτι

Αφαιρέστε τις υποδοχές (οδηγούς) και τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος. Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να είναι άδειος.

1. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) στη βάση εστιών στους 90 °C και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C. Στο γάλα Η (γάλα μεγάλης διάρκειας) φτάνει το ζέσταμα στους 40 °C.
2. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου).
3. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά κεσεδάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης.
4. Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα κεσεδάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
5. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο.

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Γιαούρτι	Φόρμες μερίδων	Cooking compartment floor	 / 	50*	8 - 9h
Σουφλέ	Φόρμες μερίδων	2		160 - 180	35 - 45

* Προθερμάνετε με ζεστό αέρα για 15 λεπτά, στη συνέχεια τοποθετήστε το γιαούρτι και θερμαίνετε μόνο με το φως μαγειρέματος.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ

υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη	
Γενικά	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	<p>Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.</p>
Μπισκοτάκια	<p>Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.</p>
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε περίπου 400-600 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες και να γίνουν τραγανές.

Ξήρανση

Με το Θερμό αέρα CircoTherm μπορείτε να ξηράνετε εξαιρετικά. Με αυτό τον τρόπο της συντήρησης συμπυκνώνονται οι αρωματικές ουσίες λόγω της αφαίρεσης του νερού.

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά και πλύντε τα καλά. Καλύψτε τη σχάρα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόκολλα. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Κόψτε τα ενδεχομένως σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια ή σε λεπτές φέτες. Βάλτε τα μη αποφλοιωμένα φρούτα πάνω στο δίσκο με την επιφάνειες τομής προς τα επάνω. Προσέχετε, ώστε τόσο τα φρούτα όσο και τα μανιτάρια να μην επικαλύπτονται πάνω στη σχάρα.

Ξύστε τα λαχανικά και ζεματίστε τα στη συνέχεια. Αφήστε τα ζεματισμένα λαχανικά να στραγγίξουν καλά και μοιράστε τα ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.

Στεγνώνετε τα αρωματικά φυτά με το κοτσάνι. Βάλτε τα αρωματικά φυτά ομοιόμορφα και ελαφρά συσσωρευμένα πάνω στη σχάρα.

Χρησιμοποιείτε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: ύψος 3
- 2 σχάρες: ύψος 3+1

Γυρίζετε τα πολύ ζουμερά φρούτα και λαχανικά πολλές φορές. Ξεκολλήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

Στον πίνακα θα βρείτε τις ρυθμίσεις για την ξήρανση διάφορων τροφίμων. Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος, την υγρασία, την ωριμότητα και το πάχος του τροφίμου για ξήρανση. Όσο πιο πολύ αφήσετε να στεγνώσει το τρόφιμο προς ξήρανση, τόσο καλύτερα συντηρείται. Όσο πιο λεπτά το κόψετε, τόσο γρηγορότερα ολοκληρώνεται η ξήρανση και τόσο πιο αρωματικό παραμένει το τρόφιμο. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων.

Εάν θέλετε να ξηράνετε περαιτέρω τρόφιμα, προσανατολιστείτε σε παρόμοια τρόφιμα στον πίνακα.

Φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε ώρες
Φρούτα με σπόρους (μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες, 3 mm πάχος, ανά σχάρα 200 γρ.)	1-2 σχάρες		80	4-8
Ριζώδη λαχανικά (καρότα), ξυσμένα, ζεματισμένα	1-2 σχάρες		80	4-7
Μανιτάρια σε φέτες	1-2 σχάρες		80	5-8
Αρωματικά φυτά, καθαρισμένα	1-2 σχάρες		60	2-5

Βράσιμο συντήρησης

Στη συσκευή σας μπορείτε να βράσετε φρούτα και λαχανικά για συντήρηση.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε περίπτωση λάθους βρασμένων για συντήρηση τροφίμων τα βάζα συντήρησης μπορεί να σπάσουν. Προσέξτε τις πληροφορίες για το βράσιμο συντήρησης.

Βάζα

Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρά βάζα συντήρησης που δεν εμφανίζουν ζημιές. Χρησιμοποιείτε μόνο ανθεκτικά στη θερμότητα καθαρά και άψογα λαστιχένια δακτυλίδια. Ελέγξτε προηγουμένως τα κλιπ και τα ελατήρια.

Χρησιμοποιείτε κατά τη διαδικασία του βρασίματος συντήρησης μόνο βάζα συντήρησης του ίδιου μεγέθους και με τα ίδια τρόφιμα. Στο χώρο μαγειρέματος μπορείτε να βράσετε για συντήρηση ταυτόχρονα το πολύ έξι βάζα συντήρησης με 1/2, 1 ή 1 1/2 λίτρα. Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

Τα βάζα συντήρησης στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται κατά τη διάρκεια του βρασίματος για συντήρηση να ακουμπούν μεταξύ τους.

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

Χρησιμοποιήστε μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά. Πλύντε τα πολύ καλά.

Καθαρίστε τα φρούτα ή τα λαχανικά ανάλογα με το είδος, αφαιρέστε τους σπόρους, τεμαχίστε τα και βάλτε τα σε βάζα συντήρησης μέχρι περίπου 2 cm κάτω από το χείλος.

Φρούτα: Γεμίστε τα βάζα συντήρησης με τα φρούτα με καυτό διάλυμα ζάχαρης χωρίς αφρό (περίπου 400 ml για ένα βάζο του 1 λίτρου). Σε ένα λίτρο νερού:

- περίπου 250 γρ. ζάχαρη στα γλυκά φρούτα
- περίπου 500 γρ. ζάχαρη στα ξινά φρούτα

Λαχανικά: Γεμίστε τα βάζα συντήρησης με τα λαχανικά αμέσως με καυτό, βρασμένο νερό.

Σκουπίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ. Τοποθετήστε τα βάζα στο ταψί γενικής χρήσης έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης 500 ml καυτό νερό (περίπου 80 °C). Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Λήξη του βρασίματος συντήρησης

Φρούτα: Μετά λίγο χρόνο, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, μόλις αναβράζουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης. Απομακρύνετε τα βάζα μετά τον αναφερόμενο χρόνο επαναθέρμανσης από το χώρο μαγειρέματος.

Λαχανικά: Μετά λίγο χρόνο, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Μόλις αναβράζουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης, ελαττώστε τη θερμοκρασία στους 120 °C και αφήστε τα βάζα να συνεχίσουν να αναβράζουν ελαφρά στον κλειστό χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στον πίνακα. Μετά από αυτό το χρόνο απενεργοποιήστε τη συσκευή και εκμεταλλευτείτε ακόμα μερικά λεπτά την υπόλοιπη θερμότητα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Απομακρύνετε τα βάζα μετά το βράσιμο για συντήρηση από το χώρο μαγειρέματος και τοποθετήστε τα πάνω σ' ένα καθαρό πανί. Μην τοποθετείτε τα ζεστά βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια επαπόθεσης, μπορεί να σπάσουν. Σκεπάστε τα βάζα συντήρησης, για να τα προστατέψετε από το ρεύμα του αέρα. Απομακρύνετε τα κλιπ, όταν τα βάζα είναι κρύα.

Οι αναφερόμενοι χρόνοι στον πίνακα των ρυθμίσεων είναι ενδεικτικές τιμές για το βράσιμο φρούτων και λαχανικών για συντήρηση. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βαζών, την ποσότητα και τη θερμότητα και την ποιότητα του περιεχομένου των βαζών. Τα στοιχεία ισχύουν για στρογγυλά βάζα του 1 λίτρου. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε, ελέγξτε, εάν μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες. Η διαδικασία σχηματισμού φυσαλίδων αρχίζει περίπου μετά από 30-60 λεπτά.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήμα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Λαχανικά, π.χ. καρότα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	1		1.	160-170	Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40
				2.	120	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40
				3.	-	Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Λαχανικά, π.χ. αγγούρια	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	1		1.	160-170	Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40
				2.	-	Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Φρούτα με κουκούτσι, π.χ. κεράσια, δαμάσκηνα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	1		1.	160-170	Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40
				2.	-	Υπόλοιπη θερμότητα: 35
Φρούτα με σπόρους, π.χ. μήλα, φράουλες	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	1		1.	160-170	Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40
				2.	-	Υπόλοιπη θερμότητα: 25

Φούσκωμα της ζύμης

Η ζύμη μαγιάς φουσκώνει αρκετά γρηγορότερα απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος και δε στεγνώνει. Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος.

Αφήνετε πάντοτε την ζύμη μαγιάς να φουσκώσει δύο φορές. Προσέξτε τα στοιχεία στους πίνακες για το 1ο και το 2ο φούσκωμα (ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης και ώριμη ζύμη).

Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης

Βάλτε τη ζύμη σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα μπολ και τοποθετήστε την πάνω στη σχάρα. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του φουσκώματος της ζύμης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει υγρασία. Μη σκεπάσετε τη ζύμη.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δημιουργούνται υδρατμοί (συμπύκνωμα) και θαμπώνει το τζάμι της πόρτας. Μετά το φούσκωμα της ζύμης σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος. Διαλύστε τα άλατα ασβεστίου με λίγο ξίδι και σκουπίστε ξανά με καθαρό νερό.

Ωριμη ζύμη

Τοποθετήστε τα παρασκευάσματά σας στο ύψος τοποθέτησης που αναφέρεται στον πίνακα.

Όταν θέλετε να προθερμάνετε, η ωρίμανση της ζύμης γίνεται εκτός της συσκευής σ' ένα ζεστό μέρος.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια φουσκώματος της ζύμης εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των υλικών της συνταγής. Γι' αυτό τα στοιχεία στον πίνακα των ρυθμίσεων είναι ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βήμα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ζύμη μαγιάς, ελαφριά	Μπολ	2	☼	1.	-	25-30
	Ταψί	2	☼	2.	-	10-20
Ζύμη μαγιάς, βαριά και πλούσια σε λιπαρά	Μπολ	2	☼	1.	-	60-75
	Ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη	2	☼	2.	-	45-60

Ξεπάγωμα

Κατάλληλο για το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φρούτων, λαχανικών και παρασκευασμάτων. Ξεπαγώνετε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι καλύτερα στο ψυγείο. Δεν είναι κατάλληλο για τούρτες με κρέμα και σαντιγί.

Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: ύψος 2
- 2 σχάρες: ύψος 3+1

Οι τιμές του χρόνου στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από την ποιότητα, τη θερμοκρασία κατάψυξης (-18°C) και τη σύσταση των τροφίμων. Αναφέρονται χρονικές περιοχές. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνεται τον, εάν είναι απαραίτητο.

Συμβουλή: Τα λεπτά καταψυγμένα κομμάτια ή τα κομμάτια σε μερίδες ξεπαγώνουν γρηγορότερα, απ' ό,τι τα καταψυγμένα σε μπλοκ.

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα μία έως δύο φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Εάν χρειαστεί, κόψτε το φαγητό ενδιάμεσα σε μικρότερα κομμάτια ή βγάλτε τα ήδη ξεπαγωμένα κομμάτια από το χώρο μαγειρέματος.

Αφήστε το ξεπαγωμένο φαγητό να ηρεμήσει ακόμα 10 έως 30 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, γενικά	Ταψί	2	☼	50	40-70
Γλυκό, ζουμερό	Ταψί	2	☼	50	70-90
Γλυκό, στεγνό	Ταψί	2	☼	60	60-75

Διατήρηση θερμότητας

Μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά τα έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά με τον τρόπο ψήσιματος Επάνω/Κάτω θέρμανση στους 70 °C. Έτσι αποφεύγετε το σχηματισμός υδρατμών (συμπύκνωμα) και δε χρειάζεται να σφουγγίσετε το χώρο μαγειρέματος.

Μην κρατάτε τα μαγειρεμένα φαγητά ζεστά περισσότερο από δύο ώρες. Προσέξτε, ότι ορισμένα φαγητά συνεχίζουν το μαγείρεμα κατά τη διάρκεια της διατήρησης του φαγητού ζεστού. Καλύψτε ενδεχομένως τα φαγητά.

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

Ψήσιμο

Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στον φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα:

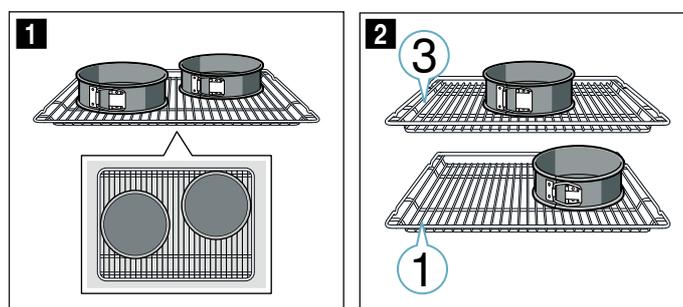
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
Ταψί: ύψος 1
- Φόρμες πάνω στη σχάρα
Πρώτη σχάρα: ύψος 3
Δεύτερη σχάρα: ύψος 1

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 4
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

Ψήσιμο με δύο φόρμες με σούστα:

- Σε ένα επίπεδο (Εικ. **1**)
- Σε δύο επίπεδα (Εικ. **2**)



Υποδείξεις

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.

ei Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Ψήσιμο στο γκριλ

Σπρώξτε πρόσθετα μέσα το ταψί γενικής χρήσης. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Ψήσιμο στον κάτω φούρνο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κουλουράκια βουτύρου	Ταψί	3		140 - 150**	25 - 35
Κουλουράκια βουτύρου	Ταψί	3		140 - 150**	20 - 30
Κουλουράκια βουτύρου, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140 - 150**	25 - 35
Κουλουράκια βουτύρου, 3 επίπεδα	Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1		130 - 140**	35 - 55
Μικρά κέικ	Ταψί	3		150-160**	20 - 30
Μικρά κέικ	Ταψί	3		140 - 150**	25 - 35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140 - 150**	25 - 40
Μικρά κέικ, 3 επίπεδα	Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1		140**	30 - 40
Παντεσπάνι χωρίς λίπος	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160 - 170*	25 - 35
Παντεσπάνι χωρίς λίπος	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160 - 170	30 - 35
Παντεσπάνι χωρίς λίπος, 2 επίπεδα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	3+1		150 - 160*	35 - 50
Μηλόπιτα με διπλή κρούστα	2 μαύρες τσιγκινες φόρμες 20 cm	2		160 - 180	65 - 85
Μηλόπιτα με διπλή κρούστα	2 μαύρες τσιγκινες φόρμες 20 cm	1		190 - 210	60 - 70
Μηλόπιτα με διπλή κρούστα, 2 επίπεδα	2 μαύρες τσιγκινες φόρμες 20 cm	3+1		170 - 190	60 - 90
Ψήσιμο στο γκριλ άσπρου ψωμιού	Σχάρα	4		<i>int</i> /  **	0,5 - 1,5
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 12 κομμάτια	Σχάρα	4		<i>int</i> / 	25 - 30***

* Προθερμάνετε, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης.
 ** Προθερμάνετε για 5 λεπτά, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης.
 *** Γυρίστε μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα

Ψήσιμο στο γκριλ στον επάνω φούρνο

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ρύθμιση γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψήσιμο στο γκριλ άσπρου ψωμιού	Σχάρα	3			4-6
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 12 κομμάτια	Σχάρα	3			25-30



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001541054
000224
el