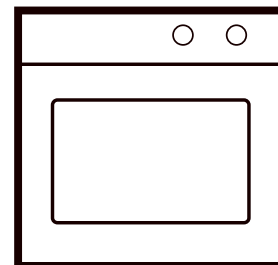


ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

- Ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
- Ⓟ Instruções de uso e de montagem
- ⒼⓇ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗ ΪΙΗΣ

EEB 6200.0




Εδώ θα βρείτε...

Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις πληροφορίες σε αυτό το φυλλάδιο πριν θέσετε σε λειτουργία το φούρνο σας. Εδώ θα βρείτε σημαντικές οδηγίες που αφορούν την ασφάλειά σας, τη χρήση, την περιποίηση και τη συντήρηση της συσκευής, ώστε να μπορέσετε να τη χαρείτε για πολύ καιρό.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δείτε πρώτα τις οδηγίες στο κεφάλαιο “Αν κάτι δεν λειτουργεί”. Πολλές φορές μπορείτε να αποκαταστήσετε και μόνοι σας μικρές βλάβες κι έτσι δεν αναγκάζεστε να πληρώσετε για ένα σέρβις που δεν είναι απαραίτητο.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης και δώστε τις και σε ενδεχόμενους νέους ιδιοκτήτες για την πληροφόρηση και την ασφάλειά τους.

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα:

 Το προειδοποιητικό τρίγωνο αναφέρεται σε κινδύνους για την υγεία σας ή σε ζημιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή σας.

 Σε αυτό το σύμβολο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις.

Όροι εγγύησης

Οι όροι εγγύησης για αυτό το προϊόν δημοσιεύονται από τον αντιπρόσωπο στην εκάστοτε χώρα. Μπορείτε να μάθετε τις λεπτομέρειες που αφορούν αυτούς τους όρους εγγύησης από το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας. Όταν κάνετε εργασίες που αναγνωρίζονται από την εγγύηση, πρέπει να προσκομίζετε την απόδειξη αγοράς.

Περιεχόμενα

Η συσκευή σας συνοπτικά	43
Υποδείξεις ασφαλείας	44
σχετικά με τη σύνδεση και τη λειτουργία	
Φούρνος	
Πριν την πρώτη χρήση	44
Απόσυρση υλικών συσκευασίας και παλιάς συσκευής	
Ρύθμιση ώρας	
Πρώτο καθάρισμα	
Πώς να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας	45
Γενικές οδηγίες	
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις για το φούρνο	
Σύμβολα και τρόποι λειτουργίας	
Ένδειξη θέρμανσης κι ένδειξη λειτουργίας	
Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση του φούρνου	
Εξαρτήματα	
Επίπεδα υποδοχής	
backmobil® (εξάρτημα αρ. 600)	
Τηλεσκοπικές συρόμενες ράγες (εξάρτημα αρ. 601)	
Γρήγορη προθέρμανση	
Ψήσιμο (κρέατος κλπ.)	
Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο κρέατος κλπ.	
Ψήσιμο (γλυκών κλπ.)	
Ψήσιμο πίτσας	
Διευκρινίσεις πίνακα: “Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο γλυκών κλπ.”	
Ενδεικτικές τιμές ψσίματος γλυκών κλπ.	
Γκριλ	
Ενδεικτικές τιμές για γκριλ	
Απόψυξη	
Κονσερβοποίηση	
Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης	50
Ρύθμιση ώρας	
Ρύθμιση ξυπνητηριού	
Αυτόματη απενεργοποίηση	
Αυτόματη ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση	
Δείτε την τιμή που ρυθμίστηκε ή που απομένει	
Πρόωρος τερματισμός αυτόματης απενεργοποίησης	
Καθάρισμα και περιποίηση	51
Για όλες τις επιφάνειες	
Καθαρίστε τις κρούστες	
Οδηγίες για την ξύστρα καθαρισμού	
Χρήση σπρέι φούρνου – οδηγίες	
Εμαγιέ	
Ανοξείδωτος χάλυβας	
Γυαλί	
Αλουμίνιο	
Μόνωση πόρτας	
Κουμπιά	
Εξαγωγή και τοποθέτηση πόρτας φούρνου	
Εξαγωγή και τοποθέτηση πλαϊνών δικτυωμάτων	
Αναδίπλωση θερμαντικού σώματος	
Αυτοκαθαρισμός καταλύτη φκοthem®	
Αν κάτι δεν λειτουργεί	53
Αλλαγή φωτισμού φούρνου	
Αντικατάσταση λάστιχου πόρτας	
Πινακίδα τύπου	53
Οδηγίες συναρμολόγησης για εξειδικευμένο προσωπικό	54
Ηλεκτρικό σύστημα	
Διαστάσεις εντοιχισμού	
Εντοιχισμός σε έπιπλα κουζίνας	

Η συσκευή σας συνοπτικά

- 1 Πλήκτρα χειρισμού χρονοδιακόπτη
- 2 Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- 3 Ένδειξη λειτουργίας (κίτρινη)
- 4 Ένδειξη θέρμανσης (κόκκινη)
- 5 Διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας
- 6 Ρυθμιστής θερμοκρασίας φούρνου
- 7 Χειριστήριο
- 8 Γκριλ
- 9 Πάνω αντίσταση
- 10 Ανεμιστήρας ζεστού αέρα
- 11 Επίπεδα υποδοχής
- 12 Πόρτα φούρνου

Εξαρτήματα:

- Σχάρα
- Ταψί (εμαγιέ)
- Λαμαρίνα συλλογής λίπους
- Σχάρα γκριλ με ανύψωση

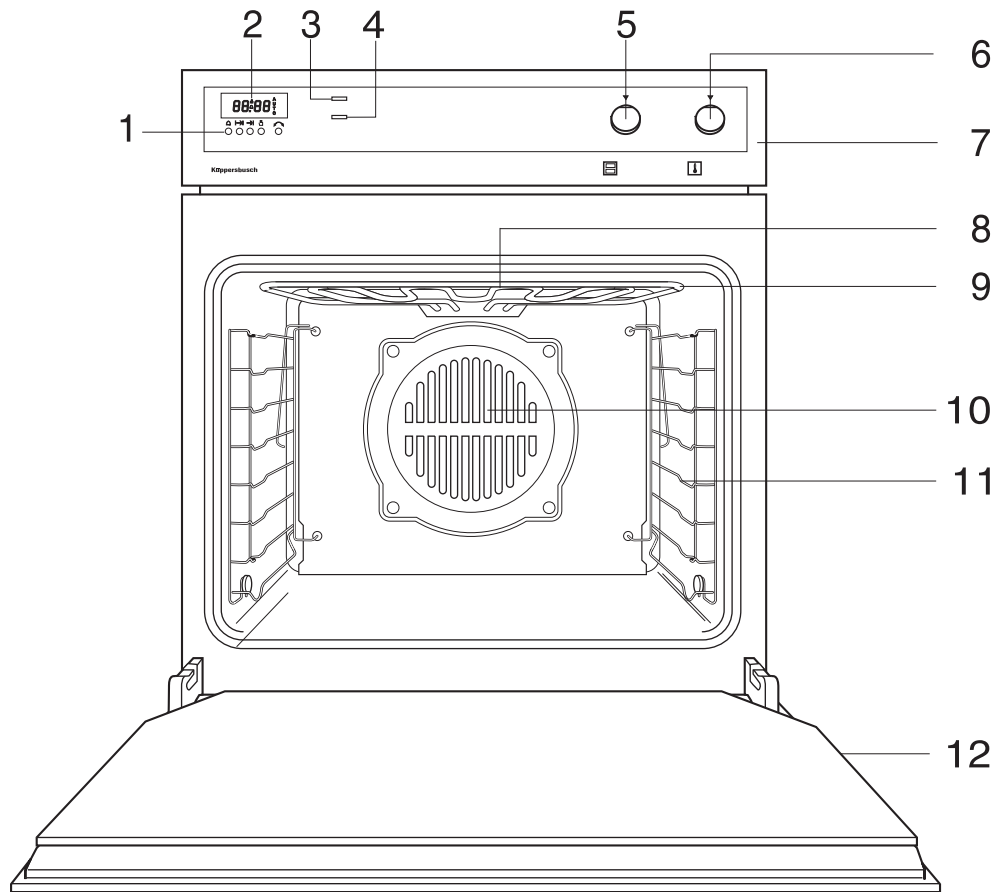
Πρόσθετα εξαρτήματα:

- Σχάρα γκριλ με ανύψωση (εξάρτ. 125)
- Πέτρα πίτσας (εξάρτ. 145)
- Σχάρα (εξάρτ. 124)
- Ταψί για ψητά – προστατεύει από πιτσιλίσματα (εξάρτ. 441)
- Ταψί για γλυκά (εμαγιέ) (εξάρτ. 541)
- Ταψί για γλυκά (αλουμινίου) (εξάρτ. 542)
- Λαμαρίνα συλλογής λίπους (εξάρτ. 543)
- backmobil® (εξάρτ. 600A)
- Τηλεσκοπικές συρόμενες ράγες (εξάρτ. 601)

Πρόσθετα εξαρτήματα

για τις τηλεσκοπικές ράγες (εξάρτ. 601):

- Σχάρα, βαθιά, π.χ. για μεγάλα πουλερικά (εξάρτ. 750)
- Λαμαρίνα συλλογής λίπους από γυαλί, κατάλληλη για εξάρτ. 750 (εξάρτ. 751)



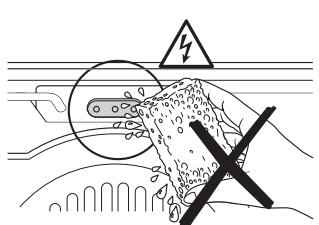
Υποδείξεις ασφαλείας



σχετικά με τη σύνδεση και τη λειτουργία

- Μόνο οι εντοιχιζόμενες επιφάνειες μαγειρέματος KÜPPERSBUSCH έχουν κατασκευαστεί κι ελεγχθεί για τη χρήση πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο Küppersbusch. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων επιφανειών μαγειρέματος.
- Η σύνδεση στο δίκτυο, η συντήρηση και η επισκευή των συσκευών επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Εργασίες που δεν γίνονται με τον κατάλληλο τρόπο θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.
- Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο εντοιχισμένη!
- Η επιφάνεια της πόρτας του φούρνου ζεσταίνεται κατά τη λειτουργία. Κρατάτε τα παιδιά πάντα μακριά.
- Μη στερεώνετε το καλώδιο ηλεκτρικών συσκευών στην πόρτα του φούρνου.
- Συσκευές καθαρισμού που λειτουργούν με ατμό ή πίεση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα του φούρνου! Η συσκευή μπορεί να υποστεί φθορές που να θέσουν σε **κίνδυνο τη ζωή σας**.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή φαγητών στο σπίτι.

Φούρνος

- Σε περίπτωση επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο (κατεβάστε την ασφάλεια ή βγάλτε την ρίζα).
 - Ο φούρνος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αν δεν είναι τοποθετημένο το γκρίλ.
 - Όταν βγει το γκρίλ, ο ρευματοδότης του δεν προστατεύεται πλέον. Αντιμετωπίστε τον όπως οποιονδήποτε ρευματοδότη: Σε καμία περίπτωση μην καθαρίζετε το ρευματοδότη του γκρίλ και προσέχετε να μην πάει εκεί νερό ή σπρέι για φούρνους.
- 
- Γενικά, μην αποθηκεύετε στο φούρνο αντικείμενα, που θα μπορούσαν να καταστύουν επικίνδυνα σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησής του.
 - Προσοχή, όταν εργάζεστε στο ζεστό φούρνο. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, γάντια ή κάτι παρόμοιο.
 - Προσοχή, όταν ανοίγετε το ζεστό φούρνο: Μην σκύβετε αμέσως πάνω από την ανοικτή πόρτα. Μόλις ο φούρνος ανοίγει, από το άνοιγμα της πόρτας βγαίνει ένα σύννεφο ζεστού αέρα ή και υδρατμών.
 - Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Σε περίπτωση ζημίας στους μεντεσέδες ή σε περίπτωση που σπάσει το τζάμι της πόρτας, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή μέχρι να επισκευαστεί και να ελεγχθεί από ειδικό τεχνικό.
 - Αν χαλάσει το λάστιχο της πόρτας πρέπει να αντικατασταθεί. Ο φούρνος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται με χαλασμένο λάστιχο.
 - Κλείνετε πάντα καλά την πόρτα, όταν μαγειρεύετε στο φούρνο.
 - Κρατάτε τουλάχιστον 5 εκ. απόσταση από το γκρίλ και την πάνω αντίσταση.

Πριν την πρώτη χρήση




Απόσυρση υλικών συσκευασίας και παλιές συσκευές

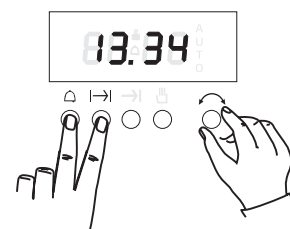
Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας με όσο το δυνατόν πιο φιλικό τρόπο για το περιβάλλον. Στη Γερμανία, μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευασία στο κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή. Ανακυκλώνοντας τα υλικά συσκευασίας εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνονται τα σκουπίδια. Οι παλιές συσκευές περιέχουν ακόμη χρήσιμα υλικά. Δώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα σημείο συγκέντρωσης παλιών ηλεκτρικών συσκευών. Οι παλιές συσκευές πρέπει να αχρηστευθούν πριν πεταχτούν, ώστε να μην μπορούν να χρησιμοποιηθούν για λάθος σκοπό.

Ρύθμιση ώρας

☞ **Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν έχει ρυθμιστεί η ώρα.**

Πριν την πρώτη λειτουργία και μετά από διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι. Αν το ρολόι δεν είναι ρυθμισμένο, η ένδειξη αναβοσβήνει.

- Κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα  και ,
- με το πλήκτρο  ρυθμίστε την ώρα ημέρας.



Πρώτο καθάρισμα

- Βγάλτε τα ξένα εξαρτήματα και τη συσκευασία.
- Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά **καθαρίστε τη συσκευή**. Καθαρίστε τα ταψιά, τη λαμαρίνα συλλογής λίπους, τη σάχρα κλπ. με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
- **Θερμάνετε το φούρνο**. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Θερμάνετε το φούρνο με την πάνω και κάτω αντίσταση στους 250 °C για 60 λεπτά. Συγχρόνως αερίζετε καλά την κουζίνα.

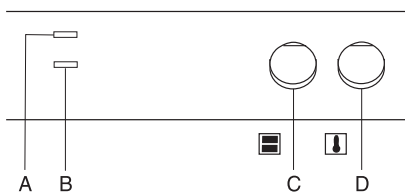
Πώς να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας

Γενικές οδηγίες

- ⚠ Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στη σελ. 44!
- ⚠ **Προσοχή, κίνδυνος υπερθέρμανσης!** Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο μη βάζετε αλουμινόχαρτο στο πάτωμα του φούρνου ή σκεύη μαγειρικής! Η θέρμανση μπορεί να αυξηθεί σε βαθμό που να καταστρέψει το εμαγιέ.
- ☞ Όταν ο φούρνος λειτουργεί, θερμαίνεται. Για να κρυσώσει, ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης μόλις η συσκευή θερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να κρυσώσει η συσκευή - ακόμη κι αφού σβήσετε το φούρνο. Ο ήχος του ανεμιστήρα αποτελεί κανονικό ήχο λειτουργίας, δεν πρόκειται για βλάβη.
- ☞ Αν στο φούρνο παρασκευάζετε ένα φαγητό με αλκοόλ ή μαγιά, και έχετε επιλέξει τον τρόπο λειτουργίας Ζεστός Αέρας, Έντατικός Ζεστός Αέρας ή Σκάλα Πίτσας, θα μυρίσει σαν ξύδι. Αν αυτή η μυρωδιά σας ενοχλεί, χρησιμοποιήστε τους άλλους τρόπους λειτουργίας, π.χ. Πάνω/Κάτω Αντίσταση.

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις για το φούρνο

- A Ένδειξη λειτουργίας (κίτρινη)
- B Ένδειξη θέρμανσης (κόκκινη)
- C Διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας
- D Ρυθμιστής θερμοκρασίας



Σύμβολα και τρόποι λειτουργίας

Σύμβολο	Τρόπος λειτουργίας	Προβλέπεται για
0	Απενεργοποίηση	
	Φωτισμός	
	Κρύος αέρας	χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας για προσεκτική απόψυξη και κρύωμα.
	Ζεστός αέρας	με ρύθμιση θερμοκρασίας για ψήσιμο σε πολλά επίπεδα.
	Πάνω/Κάτω αντίσταση	Προθέρμανση, Ψήσιμο σε ένα επίπεδο
	Κάτω αντίσταση	Προψήσιμο πολύ υγρών γλυκών
	Πάνω αντίσταση	Γκρατινάρισμα
	Γκριλ	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων, βάλτε τα κομμάτια κρέας στο κέντρο της σχάρας.
	Μεγάλο γκριλ	Ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων, π.χ. μπριζόλες, ψάρι και λουκάνικα, αλλά και για τoστ και ογκρατέν.
	Έντατικός ζεστός αέρας	Ψήσιμο γλυκών ταψιού με στεγνή επιφάνεια, έντατικό ψήσιμο μεγάλων ψπών όπως π.χ. πάπιες και γαλοπούλες.
	Σκάλα πίτσας	Ψήσιμο ψωμιού, πίτσας και υγρών γλυκών, Κονσερβοποίηση.

Ένδειξη θέρμανσης κι ένδειξη λειτουργίας

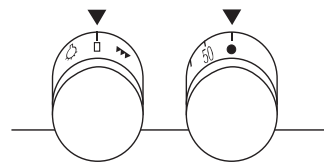
- Η ένδειξη θέρμανσης στο χειριστήριο ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται και σβήνει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Ανάβει και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όταν ο φούρνος θερμαίνεται και πάλι, για να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει, όταν έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας - ο φούρνος είναι σε λειτουργία.

Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση του φούρνου

- ☞ Οι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι, μπορούν να βυθιστούν σε οποιαδήποτε ρύθμιση κι αν βρίσκονται. Πατώντας τους ελαφρά, βγαίνουν ξανά προς τα έξω. Όταν οι διακόπτες είναι βυθισμένοι, δεν μπορεί να αλλάξει καμία ρύθμιση.

Επιλογή τρόπου λειτουργίας:

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας (αριστερός διακόπτης) προς τα δεξιά.



Ρύθμιση θερμοκρασίας:

- Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας (2ος διακόπτης από αριστερά) προς τα δεξιά.

Απενεργοποίηση φούρνου:

- Γυρίστε και τους δύο διακόπτες πίσω στο "0".

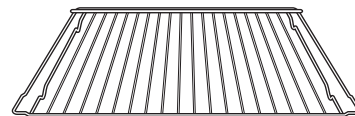
Εξαρτήματα

Ταψιά:

- Όταν τα βγάξετε, ανασκώνετέ τα ελαφρά προς τα πάνω. Αφού τα βάλετε πάλι μέσα, η κεκλιμένη άκρη του ταψιού πρέπει να δείχνει προς την πόρτα του φούρνου.
- Η λαμαρίνα συλλογής λίπους και το ταψί μπαίνουν στο φούρνο με τις δύο οπές προς τα πίσω.

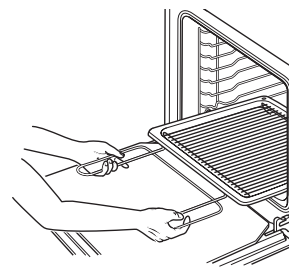
Σχάρα:

- Προσέξτε, η εγκάρσια μπάρα της σχάρας να δείχνει πάντα προς τα πίσω (όχι προς εσάς).



Σχάρα γκριλ με ανύψωση για τοποθέτηση στη λαμαρίνα συλλογής λίπους

- Η σχάρα γκριλ τοποθετείται στη λαμαρίνα συλλογής λίπους. Με το μηχανισμό ανύψωσης μπορείτε να βγάξετε από το φούρνο τη σχάρα μαζί με τη λαμαρίνα. Δεν στάζει τίποτα και μπορείτε να σερβίρετε άνετα.



Ταψί για ψπτά που προστατεύει από πιτσιλιόμενα κατά το ψήσιμο (πρόσθετο εξάρτημα)

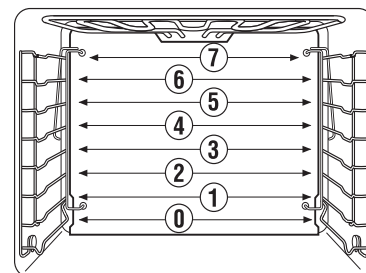
- Το ταψί για ψπτά τοποθετείται στη λαμαρίνα συλλογής λίπους και εμποδίζει τα πιτσιλιόμενα από τα λίπη της λαμαρίνας συλλογής λίπους.

Επίπεδα υποδοχής

Υπάρχουν 8 επίπεδα υποδοχής στα πλαϊνά δικτύωματα. Τα επίπεδα υποδοχής αριθμούνται από το 0 ως το 7 και μετριοούνται από κάτω προς τα πάνω. Στο επίπεδο 0 μπορεί π.χ. να τοποθετηθεί η λαμαρίνα συλλογής λίπους.

Πλαϊνό δίκτυωμα:

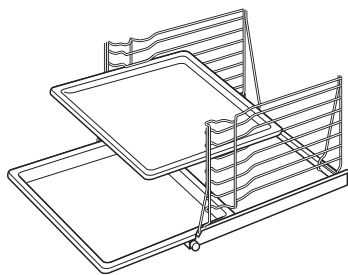
Το επίπεδο 0 είναι το πιο χαμηλό δυνατό επίπεδο υποδοχής.



backmobil® (εξάρτημα αρ. 600A)

Το backmobil® αντικαθιστά το δικτύωμα υποδοχής στο φούρνο σας και μπορεί να τραβηχτεί ολόκληρο προς τα έξω σαν βαγονέτο. Για να το καθαρίσετε, μπορείτε να το βγάλετε από το φούρνο και να το αποσυναρμολογήσετε.

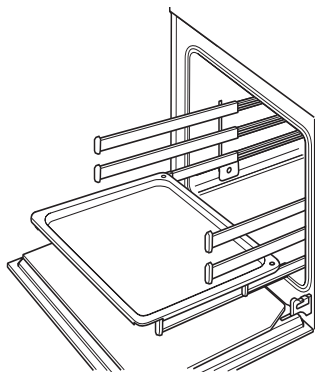
Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με backmobil®, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν το backmobil®.



Τηλεσκοπικές συρόμενες ράγες (εξάρτημα αρ. 601)

Συρόμενες ράγες που μπορείτε να αποκτήσετε ως ξεχωριστό εξάρτημα, οι οποίες αντικαθιστούν τα πλαίσια δικτύωματα και σας διευκολύνουν αισθητά όταν ο φούρνος είναι ζεστός. Τα ταψιά ή οι σχάρες τοποθετούνται πάνω στις συρόμενες ράγες. Μπορούν να τραβηχτούν προς τα έξω μεμονωμένες κι ανεξάρτητα η μία από την άλλη.

Αν ο φούρνος σας είναι ήδη εξοπλισμένος με τις τηλεσκοπικές ράγες, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης που τις συνοδεύουν.



Γρήγορη προθέρμανση

☞ Βάζετε το φαγητό στο φούρνο μόνο όταν έχει τελειώσει η γρήγορη προθέρμανση και έχετε ρυθμίσει το φούρνο στον κανονικό τρόπο λειτουργίας.

☞ Με τον τρόπο λειτουργίας Σκάλα Πίτσας 🍕 ο άδειος φούρνος μπορεί να προθερμανθεί σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα.

- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Βάλτε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στη Σκάλα Πίτσας 🍕.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η ένδειξη θέρμανσης ανάβει.
- Μόλις η ένδειξη θέρμανσης σβήσει, ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο.

Ψήσιμο (κρέατος κλπ.)

☞ Χρησιμοποιείτε τη λαμαρίνα συλλογής λίπους και τη σχάρα.

- Στο φούρνο πρέπει να ψήνετε μόνο κρέας ή ψάρια που ζυγίζουν πάνω από 1 κιλό.
- Ο χρόνος ψσίματος εξαρτάται από το είδος, την ποιότητα και το ύψος του κρέατος. Για να μετρήσετε το κρέας, ανασπώστε το ελαφρά, γιατί πέφτει από το ίδιο του το βάρος.
- Η διάρκεια ψσίματος για κρέας με στρώμα λίπους μπορεί να είναι ακόμη και διπλάσια.
- Αν ψήνετε πολλά μικρά κομμάτια κρέατος ή μικρά πουλερικά μαζί στο φούρνο, ο χρόνος ψσίματος αυξάνεται κατά 10 λεπτά περίπου ανά κομμάτι. Ο χρόνος ψσίματος π.χ. για ένα κοτόπουλο είναι περίπου 60 λεπτά, για 2 κοτόπουλα 65 έως 75 λεπτά.

☞ Προσέξτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις σχετικά με τα επίπεδα υποδοχής!

Επίπεδα υποδοχής (μέτρηση από κάτω!):

Εντατικός ζεστός αέρας 🌀 Λαμαρίνα συλλογής λίπους: επίπεδο 0
Σχάρα: επίπεδο 1

Ζεστός αέρας 🌀 Λαμαρίνα συλλογής λίπους: επίπεδο 1
Σχάρα: επίπεδο 2

Πάνω/Κάτω αντίσταση == Λαμαρίνα συλλογής λίπους: επίπεδο 1
Σχάρα: επίπεδο 2

Ψήσιμο στη σχάρα

- Τα μεγάλα πουλερικά μπορείτε να τα ψήνετε στην ίδια τη λαμαρίνα συλλογής λίπους ή στη σχάρα με τη λαμαρίνα από κάτω (π.χ. γαλοπούλα, χίνα, 3-4 κοτόπουλα ή ποδαράκι).
- Γυρίστε το ψητό μετά από τα 2/3 του χρόνου ψσίματος, εκτός αν χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Ζεστός Αέρας 🌀.

Ψήσιμο στην κατασρόλα (στο φούρνο)

☞ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Εντατικός Ζεστός Αέρας 🌀 στους 180-200 °C.

- Τα άπαχα κρέατα ψήνετέ τα στην κατασρόλα με κλειστό καπάκι (π.χ. μοσχαράκι ψητό, βοδινό μαριναρμένο ή κατεψυγμένο κρέας). Έτσι το κρέας παραμένει πιο ζουμερό.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε σκεύος (από χάλυβα, εμαγιέ, χυτοσίδηρο ή γυαλί) που δεν έχει ξύλινα ή συνθετικά χερούλια και είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Αν χρησιμοποιήσετε γάστρα, διαβάστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Εμείς σας συνιστούμε την ακόλουθη διαδικασία:

- Ξεπλύνετε το σκεύος με νερό ή λαδώστε το λίγο. Ξεπλύνετε το σκεύος με νερό ή λαδώστε το λίγο.
- Βάλτε στο σκεύος το ετοίμασμένο (με μπαχαρικά) ψητό, βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το στον κρύο φούρνο.
- Ρυθμίστε στον Εντατικό Ζεστό Αέρα 🌀 και σε θερμοκρασία 180 έως 200 °C.

Ετοιμάστε τη σάλτσα με το συνηθισμένο τρόπο.

Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο κρέατος κλπ.


Οι τιμές των πιο συνηθισμένων τρόπων λειτουργίας είναι με έντονη γραφή.

Είδος κρέατος	Ζεστός Αέρας 🌀	Πάνω/Κάτω Αντίσταση ==	Εντατικός Ζεστός Αέρας 🌀	Διάρκεια ψσίματος
				ανά εκ. ύψους κρέατος σε λεπτά
				Θερμοκρασία σε °C
Βοδινό ψητό	160	170-190		18
Ροσμίφι	180	200-220	180-200	8-10
Φιλέτο	180	200-220	180-200	8
Μοσχαρίσιο κρέας	160	170-190	160-180	12
Χοιρινό ψητό	160	170-190	160-180	12
Χοιρινό κάσλερ	160	170-190	160-180	8
Χοιρινό ώμος	160	170-190	160-180	12-15
Χοιρινό ψητό με πέτσα	160	170-190	160-180	12-15
Κυνήγι	160	170-190		15
Αγριογούρουνο	160	170-190		15
Φιλέτο από κυνήγι	180	200-220	180-200	8-10
Πρόβειο κρέας	150-160	170-190		15
Πάπια	160	170-190	160-180	12
Χίνα	160	170-190	160-180	12
Κοτόπουλο*	160	180-200	160-180	8*
Γαλοπούλα	160	200-220	160-180	12
Ψάρι	160	200-220		8

* ολόκληρο κοτόπουλο 45-60 λεπτά

Ψήσιμο (γλυκών κλπ.)

Ζεστός αέρας

 Δεν χρειάζεται προθέρμανση – Δυνατότητα ψσίματος σε πολλά επίπεδα συγχρόνως.


Επίπεδα υποδοχής:

Ένα ταψί: 2ο επίπεδο υποδοχής από κάτω


Δύο ταψιά: 2ο και 5ο επίπεδο υποδοχής από κάτω



Τρία ταψιά: 2ο, 4ο και 6ο επίπεδο υποδοχής από κάτω

Τέσσερα ταψιά: 0ο, 2ο, 4ο και 6ο επίπεδο υποδοχής από κάτω

- Όταν ψήνετε δύο γλυκά ταυτοχρόνως, ο χρόνος ψσίματος ανά ταψί αυξάνεται κατά περίπου 5 έως 10 λεπτά.
- Βγάζετε τα ταψιά μεμονωμένα ανάλογα με το βαθμό που ροδίσαν.
- Ψήνετε σε ζεστό αέρα  στους 160 °C, αν η συνταγή σας δεν σας δίνει άλλα στοιχεία για ζεστό αέρα.
- **Σημαντικό:** Σε γλυκά με επιστροφή από φρέσκα φρούτα, αναπτύσσεται πολύ μεγάλη υγρασία. Μπορείτε να ψήνετε το πολύ δύο γλυκά συγχρόνως.


Πάνω/Κάτω αντίσταση

 Προθέρμανση – Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

■ Προθέρμανση με Σκάλα Πίτσας , αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία γυρίστε σε Πάνω/Κάτω αντίσταση .


■ Οι μαύρες μεταλλικές φόρμες και οι φόρμες αλουμινίου είναι οι πιο κατάλληλες.

Εντατικός ζεστός αέρας

 Χωρίς προθέρμανση – Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

■ Μόνο για γλυκά ταψιού με στεγνή επιφάνεια

Σκάλα Πίτσας

 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

- για υγρά γλυκά
- για πίτσα: προθέρμανση με ταψί ή πέτρα πίτσας (ειδικό εξάρτημα)
- για ψωμί: προθέρμανση

Ψήσιμο πίτσας



 Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Σκάλα Πίτσας  στους 250 °C.

- Χρησιμοποιώντας πέτρα πίτσας (ειδικό εξάρτημα), η πίτσα σας αποκτά μια πολύ τραγανή ζύμη. Χρόνος προθέρμανσης: τουλάχιστον 30 λεπτά! Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης για την πέτρα πίτσας.



Βασική συνταγή πίτσας

250 γρ. αλεύρι, 20 γρ. μαγιά, 1/8 λίτρου χλιαρό νερό, 3 κουταλιές ελαιόλαδο, αλάτι.

Ψήσιμο πίτσας σε ταψί

- Με τα συστατικά, πλάστε μια ζύμη μαγιάς.
- Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 30 λεπτά).
- Μετά, ζυμώστε ξανά τη ζύμη για μερικά λεπτά και αφήστε την να φουσκώσει για άλλα 15 λεπτά.
- Προθερμάνετε το φούρνο (Σκάλα Πίτσας  στους 250 °C).
- Λαδώστε το ταψί.
Αν φτιάχνετε μικρές στρογγυλές πίτσες, βάλτε από τώρα το ταψί στο φούρνο και προθερμάνετε το κι αυτό.
- Ανοίξτε τη ζύμη, βάλτε την σε ένα ταψί και σχηματίστε τις άκρες της.
- Γαρνιρέτε την με ό,τι θέλετε γρήγορα, για να μην υγρανθεί η ζύμη.
- **Μικρές πίτσες:** Βάλτε τη γαρνιρισμένη ζύμη στο προθερμασμένο ταψί.
- Βάλτε το ταψί στο επίπεδο υποδοχής 0.
- Ψήστε με τις ρυθμίσεις που ήδη υπάρχουν (Σκάλα Πίτσας  στους 250 °C) για περίπου 8-12 λεπτά.

Ψήσιμο πίτσας σε πέτρα πίτσας

- Ετοιμάστε τη ζύμη της πίτσας όπως περιγράφεται επάνω.
- Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας στη σχάρα και βάλτε την στο επίπεδο 0.
- Προθερμάνετε το φούρνο με τη σκάλα πίτσας  στους 250 °C.
- Βάλτε τη ζύμη στο αλευρωμένο φτυάρι και γαρνιρέτε την γρήγορα, για να μην υγρανθεί. Η γαρνιρισμένη πίτσα δεν επιτρέπεται να μείνει για πολύ ώρα στο φτυάρι, γιατί μετά η ζύμη δεν θα γλιστρά πλέον.
- Όταν τελειώσει η προθέρμανση, σπρώξτε την πίτσα από το φτυάρι στη ζεστή πέτρα πίτσας.
- Ψήστε με τις ρυθμίσεις που ήδη υπάρχουν (Σκάλα Πίτσας  στους 250 °C) για 8-12 λεπτά.
















Διευκρινίσεις πίνακα: “Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο γλυκών κλπ.”

Στον πίνακα στη σελ. 48 θα βρείτε τη θερμοκρασία, το χρόνο και το επίπεδο που πρέπει να ψηθούν διάφορα είδη ζύμης.

- Για τη θερμοκρασία αναφέρονται συνήθως περιοχές θερμοκρασίας, γιατί εξαρτάται από τη σύνθεση της ζύμης, την ποσότητα και τη φόρμα.
- Εμείς σας συνιστούμε την πρώτη φορά να ψήσετε στη χαμηλότερη θερμοκρασία και μόνο αν δείτε ότι χρειάζεται, να επιλέξετε μια πιο υψηλή θερμοκρασία, π.χ. αν θέλετε το γλυκό σας να ροδίσει περισσότερο ή να ψηθεί πιο γρήγορα.
- Αν δεν βρείτε συγκεκριμένα στοιχεία για τη συνταγή σας, αναζητήστε ένα παρόμοιο γλυκό, για να βοηθηθείτε.
- Αν το γλυκό σας στην αρχή του ψσίματος δεν έχει το ίδιο ύψος σε όλα τα σημεία του, μπορεί να μην ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτή την περίπτωση, μην αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Κατά τη διάρκεια του ψσίματος θα εξομαλυνθούν οι διαφορές στο ρόδισμα.

Ενδεικτικές τιμές ψησίματος γλυκών κλπ.

Οι τιμές των πιο συνηθισμένων τρόπων λειτουργίας είναι με έντονη γραφή. Προσέξτε τις διευκρινίσεις σχετικά με αυτόν τον πίνακα στη σελ. 47!

Γλύκισμα	Ζεστός Αέρας 		Πάνω/Κάτω Αντίσταση 		Εντατικός Ζεστός Αέρας  Σκάλα Πίτσας 		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
	Επίπεδο	Θερμοκρασία σε °C	Επίπεδο	Θερμοκρασία σε °C	Επίπεδο	Θερμοκρασία σε °C	
Μαλακή ζύμη							
Κέικ στρογγυλής φόρμας	2	150-160	1	170-180			50-65
Κέικ τετράγωνης φόρμας	2	150-160	1	170-190			50-70
Παντεσπάνι	2	150-160	1	160-180			60-70
Τούρτες	2	150-160	1	170-180			40-60
Βάσεις τούρτας	2	170-180	2	180-200			20-30
Τούρτες φρούτων	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Κουλουράκια	2	150	2	170-180			15-30
Κέικ ταψιού:							
Στεγνή επίστρωση	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Υγρή επίστρωση	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Σφιχτή ζύμη							
Βάσεις τούρτας	2	170-180	2	180-200			25-35
Τσιζκέικ	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Κουλουράκια	2	140-150	2	180-190			15-35
Κέικ ταψιού:							
Στεγνή επίστρωση	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Υγρή επίστρωση	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Ζύμη μαγιάς							
Κέικ φόρμας	2	150-160	1	175-180			40-65
Τσουρέκι	2	150-160	2	175-180			40-50
Στόλεν (προθέρμανση)	2	150-160	2	175-180			50-70
Κουλουράκια	2	140-150	2	180-200			15-30
Κέικ ταψιού:							
Στεγνή επίστρωση	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Υγρή επίστρωση	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Ζύμη μπισκότου							
Τούρτες	2	150-160	2	175-180			30-40
Ρολά	2	170-180	2	180-200			12-25
Βουτήματα μαρέγκας							
Μπεζέ	2	80-90	2	100-120			80-120
Κουλουράκια κανέλας	2	100-120	2	120-140			20-40
Αμυγδαλωτά	2	100-120	2	120-140			20-50
Άλλα είδη ζύμης							
Σφολιάτα	2	170-180	2	190-210			15-30
Σφολιάτα μαγιάς	2	170-180	2	190-210			30-40
Σφολιάτα με κουάρκ	2	160-180	2	180-200			30-40
Ζύμη κατασρόλας	2	170-180	2	190-210			30-40
Ζύμη λαδιού-γιαουρτιού	2	150-160	2	170-180			30-40
Κέικ με μέλι	2	140-150	2	170-180			20-35
Ψωμί και πίτσα							
Ψωμί με προζύμι ή με μαγιά (προθέρμανση: 230 °C, προψήσιμο: 10 λεπτά 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Ψωμί μαγιάς/λευκό ψωμί	2	180	2	200	2	 180	30-50
Ψωμάρια ή μπρέτσελ αλισίβας (προθέρμανση: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Πίτσα (προθέρμανση: 250 °C)					0	 250	8-12

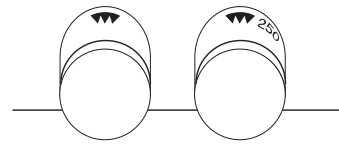
Γκριλ

! Ψήνετε στο γκριλ μόνο με κλειστή την πόρτα του φούρνου!

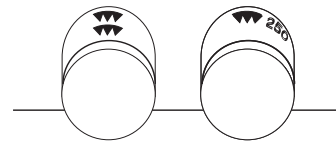
☞ Ρυθμίζετε τον τρόπο λειτουργίας Γκριλ **▼▼** για μικρές ποσότητες ή το Μεγάλο Γκριλ **▼▼▼** για μεγάλες ποσότητες.

Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο **▼▼**. **Εξάίρεση:** Σε μεγάλα ψητά είναι καλύτερα να επιλέξετε μια θερμοκρασία μεταξύ 200 και 250 °C, για να μην καίγεται το ψητό.

Θέση διακόπτη για Γκριλ **▼▼**:



Θέση διακόπτη για Μεγάλο Γκριλ **▼▼▼**:




- Προθερμάνετε το φούρνο για 5 έως 10 λεπτά.
- Βάλτε το ψητό στη σχάρα.
- Βάλτε τη λαμαρίνα συλλογής λίπους στο επίπεδο υποδοχής 0 ή 1 και τη σχάρα στη θέση που αναφέρεται στον πίνακα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Γκριλ **▼▼** ή Μεγάλο Γκριλ **▼▼▼**.
- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο **▼▼**.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.


Ενδεικτικές τιμές για γκριλ

Είδος κρέατος	Υποδοχή	Γκριλ ▼▼		Μεγάλο Γκριλ ▼▼▼	
		1η πλευρά	2η πλευρά	1η πλευρά	2η πλευρά
σε λεπτά					
Χοιρινή κοτολέτα/ σνίτσελ	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Χοιρινό φιλέτο	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Λουκάνικα	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Σουβλάκια	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Μπιφτέκια	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Βοδινή μπριζόλα-φιλέτο	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Φέτες σουκίτι	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Μοσχαρίσιο σνίτσελ	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Μοσχαρίσια μπριζόλα	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Πρόβεια κοτολέτα	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Αρνίσια μπριζόλα	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Μισά κοτόπουλα	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Φιλέτο ψαριού	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Πέστροφες	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Τοστ	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Τοστ με επίστρωση	4	6-8		6-8	

Απόψυξη

☞ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Ανακυκλοφορία Κρύου Αέρα  (ζεστός αέρας χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας). Ο φούρνος ζεσταίνεται ελαφρά εξαιτίας του φωτισμού - ιδανικό για προσεκτικό ξεπάγωμα.

☞ Για έτοιμα προϊόντα τηρήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

- Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό χωρίς τη συσκευασία του σε μια λεκάνη ή σε ένα πιάτο στη σχάρα στο 3ο επίπεδο υποδοχής από κάτω.
- Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο  και το διακόπτη θερμοκρασίας στο "0" (ή σε ό,τι προβλέπουν οι οδηγίες του φαγητού).


Κονσερβοποίηση


! **Προσοχή!** Σε βάζα που κλείνουν με βιδωτό καπάκι μη χρησιμοποιείτε τα καπάκια ξανά. Σε περίπτωση που τα καπάκια ξαναχρησιμοποιηθούν, τα βάζα μπορεί να σπάσουν!

☞ Κατάλληλα είναι τα συνηθισμένα βάζα κονσερβοποίησης με λαστικό δακτυλίδι και γυάλινο καπάκι ή τα συνήθη βάζα εμπορίου με βιδωτό καπάκι (μόνο με καινούριο καπάκι).

Τα μεταλλικά κουτιά δεν είναι κατάλληλα.

☞ Μη ρίχνετε νερό στη λαμαρίνα συλλογής λίπους! Θα δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί που θα βγουν έξω μεμιάς, μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Βάλτε ένα δοχείο με νερό πάνω στη λαμαρίνα, όχι στο δάπεδο του φούρνου!

☞ Επιλέξτε τη Σκάλα Πίτσας .

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα και ακολουθείτε τις συνήθειες συνταγές.
- Τοποθετείτε στο φούρνο το πολύ 6 βάζα του 1 λίτρου το καθένα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο βάζα με ίδιο ύψος και γεμίζετε τα με ίδιο περιεχόμενο κατά 3/4.
- Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν το ένα στο άλλο.
- Βάλτε τη λαμαρίνα συλλογής λίπους στο 1ο επίπεδο υποδοχής από κάτω.
- Βάλτε 1 φλιτζάνια με νερό στη λαμαρίνα συλλογής λίπους.
- Ρυθμίστε τη Σκάλα Πίτσας  στους 160 °C και παρακολουθήστε τη διαδικασία κονσερβοποίησης.
Μετά από περίπου 10 έως 20 λεπτά (για βάζα 1 λίτρου), το υγρό στα πρώτα βάζα αρχίζει να πήζει, συνήθως πρώτα στο βάζο που βρίσκεται δεξιά μπροστά.

Φρούτα

- Μετά σβήστε το φούρνο και αφήστε τα βάζα να σταθούν στον κλειστό φούρνο για άλλα 30 λεπτά (για ευαίσθητα φρούτα π.χ. φράουλες περίπου 15 λεπτά).

Λαχανικά και κρέας

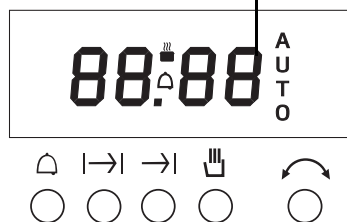
- Όταν το υγρό αρχίζει να πήζει, χαμηλώστε το φούρνο στους 100 °C και αφήστε τα βάζα για άλλα 30-60 λεπτά.
- Μετά σβήστε το φούρνο και αφήστε τα βάζα να σταθούν στον κλειστό φούρνο για άλλα 30 λεπτά.

Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης

Με το χρονοδιακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος για όλους τους τρόπους λειτουργίας. Οι επιλεγμένοι τρόποι λειτουργίας μπορούν να ενεργοποιηθούν και να απενεργοποιηθούν αυτομάτως μέσω του χρονοδιακόπτη. Εκτός αυτού, ο χρονοδιακόπτης μπορεί να λειτουργήσει και ως υπενθύμιση (ξυπνητήρι).

Ένδειξη:

- 1 Ξυπνητήρι, ώρα, διάρκεια ψησίματος, τέλος χρόνου ψησίματος
- Δ Ξυπνητήρι ενεργό
- Αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης ενεργό
- AUTO Χρόνος αναμονής έως έναρξη ψησίματος



Επιλογές:

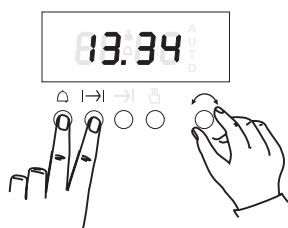
- Δ Ξυπνητήρι
- ⌂ Διάρκεια ψησίματος
- Τέλος χρόνου ψησίματος
- Κανονική λειτουργία

Ρύθμιση:

- ↻ για όλες τις λειτουργίες.

Ρύθμιση ώρας

- Κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα Δ και ⌂,
- με το πλήκτρο ↻ ρυθμίστε την ώρα ημέρας.

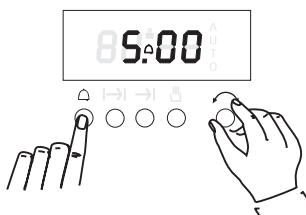


Ρύθμιση ξυπνητηριού

Το ξυπνητήρι δεν απενεργοποιεί τις λειτουργίες του φούρνου. Έχει μόνο τη λειτουργία της υπενθύμισης.

- Κρατήστε πατημένο το Δ,
- με το ↻ ρυθμίστε το χρόνο.
- Αφήστε το Δ, το ξυπνητήρι ξεκινά αμέσως.

Για να δείτε το χρόνο που απομένει, πατήστε για λίγο το πλήκτρο Δ.



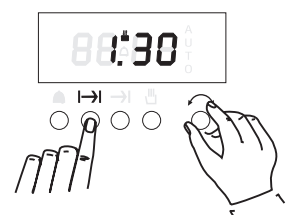
Μετά το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Ρύθμιση διάρκειας ψησίματος:

- Κρατήστε πατημένο το ⌂ και με το ↻ ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος.



- Αφήστε το ⌂.

Η αυτόματη λειτουργία ξεκινά, στην οθόνη ανάβουν το "AUTO" και το ■.

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.



Μετά το πέρας της ρυθμισμένης διάρκειας ψησίματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτομάτως.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η λέξη "AUTO" αναβοσβήνει.

- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.
- Απενεργοποιήστε πάλι τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο ■, για να επανέλθει η συσκευή στην κανονική λειτουργία.

☞ Αν ο φούρνος επανέλθει σε κανονική χρήση χωρίς προηγούμενες να έχουν απενεργοποιηθεί ο τρόπος λειτουργίας και η θερμοκρασία, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί όπως είχε ρυθμιστεί.

Αυτόματη ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση

Ο φούρνος ενεργοποιείται κι απενεργοποιείται αυτομάτως την ώρα έναρξης και την ώρα απενεργοποίησης αντίστοιχα. Ο χρόνος έναρξης υπολογίζεται από τη ρυθμισμένη διάρκεια ψησίματος.

Παράδειγμα:

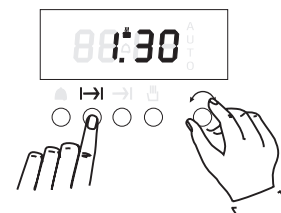
Είναι 8.00 και στις 13.00 θέλετε να βγάλετε το ψητό σας από το φούρνο, το οποίο χρειάζεται 90 λεπτά, για να ψηθεί.

Ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος "⌂" από 0.00 σε 1.30. Μετά αλλάξτε το τέλος ψησίματος "→" από 9.30 σε 13.00.

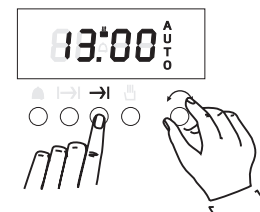
Μόλις αποθηκευτούν οι τιμές, στην ένδειξη εμφανίζεται "Auto" και ο φούρνος ενεργοποιείται στις 11.30 και απενεργοποιείται στις 13.00.

Ρύθμιση διάρκειας ψησίματος:

- Κρατήστε πατημένο το ⌂ και με το ↻ ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος.



- Αφήστε το ⌂. Στην οθόνη ανάβουν το "AUTO" και το ■.



Ρύθμιση τέλους χρόνου ψησίματος:

- Κρατήστε πατημένο το → και με το ↻ ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο απενεργοποίησης.

- Αφήστε το →.

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
- Στην ένδειξη ανάβει "AUTO".



Την ώρα έναρξης που υπολογίστηκε, ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτομάτως. Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο ■.



Στο τέλος του ψησίματος ο φούρνος απενεργοποιείται αυτομάτως.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το σύμβολο "AUTO" αναβοσβήνει.

- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.
- Απενεργοποιήστε πάλι τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
- Πατήστε το πλήκτρο ■, για να επανέλθει η συσκευή στην κανονική λειτουργία.

Δείτε την τιμή που ρυθμίστηκε ή που απομένει

- Πατήστε για λίγο το αντίστοιχο πλήκτρο: Στην ένδειξη εμφανίζονται για λίγο η τιμή που ρυθμίστηκε ή ο χρόνος που απομένει.

Πρώωρος τερματισμός αυτόματης απενεργοποίησης

- Ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος στο "0".

- Πατήστε το πλήκτρο ■, για να επανέλθει η συσκευή στην κανονική λειτουργία.

Καθάρισμα και περιποίηση

Διαβάστε ολόκληρο το κεφάλαιο πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας. Αν την καθαρίζετε σωστά και τακτικά μπορεί να μείνει όμορφη και καθαρή για πολλά χρόνια. Εδώ έχουμε συγκεντρώσει διάφορες οδηγίες, για να μπορείτε να καθαρίζετε και να περιποιείστε τις επιφάνειες των συσκευών σας προσεκτικά αλλά και σε βάθος.

Για όλες τις επιφάνειες

⚠ Συσκευές καθαρισμού με ατμό ή με πίεση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για το καθαρίσμα της συσκευής! Η συσκευή μπορεί να υποστεί φθορές που να θέσουν σε **κίνδυνο τη ζωή σας**.

⚠ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον κλιαρή) πριν την καθαρίσετε.

⚠ Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης σε όλα τα μέσα καθαρισμού.

Καθαρίζετε όλες τις συσκευές μετά από κάθε χρήση. Οι ακαθαρσίες που μένουν μπορεί την επόμενη φορά που θα ζεσταθεί η συσκευή να καούν και οι κρούστες που σχηματίζονται, ίσως αργότερα να μην καθαρίζονται τελείως.

Όταν εύκολες βρωμιές, καθαρίζετε τις επιφάνειες με ένα πανί, μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι και με ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Μετά ξεπλένετε πάντα με καθαρό νερό, για να μην μένουν υπολείμματα απορρυπαντικών και προκαλούν αποχρωματισμούς ή λεκέδες. Μετά στεγνώνετε με ένα πανί.

☞ Για τις δύσκολες βρωμιές ακολουθούν οι οδηγίες για τις διάφορες επιφάνειες και εξαρτήματα.

☞ Το VSR O-FIX-C είναι ιδανικό για το καθαρίσμα υαλοκεραμικών και εμαγιέ επιφανειών, καθώς και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Μπορείτε να προμηθευτείτε αυτή τη σκόνη καθαρισμού από το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της KÜPPERSBUSCH.

Σε καμία περίπτωση μην καθαρίζετε με

- επιθετικά ή χλωριούχα απορρυπαντικά, που περιέχουν π.χ. ενεργό οξυγόνο, κλώριο ή καυστικές ουσίες.
- μέσα καθαρισμού που ζύνουν την επιφάνεια, όπως σφουγγάρια με σύρμα, σύρμα με σαπούνι, σκληρές βούρτσες, μεταλλικά σφουγγάρια, πλαστικά σφουγγάρια ή σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια.

Καθαρίστε τις κρούστες

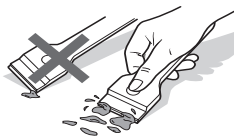
Οι δύσκολες βρωμιές πρέπει πρώτα να μουλιάσουν – καλύτερα με ένα υγρό πανί. Έτσι μπορούν μετά να καθαριστούν καλύτερα.

Οδηγίες για την ξύστρα καθαρισμού

⚠ Προσοχή, κίνδυνος να κοπείτε! Η λεπίδα της ξύστρας είναι πολύ κοφτερή.

Κρατάτε την ξύστρα πάντα οριζόντια και σπρώχνετε τις κρούστες.

⚠ Μην ζύνετε με τη γωνία της ξύστρας και προσέχετε μην χαλάσετε τη πλαστική μόνωση της συσκευής με τη γωνία της ξύστρας.



Χρήση σπρέι φούρνου – οδηγίες

⚠ Ακολουθήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Το αλουμίνιο καταστρέφεται από το σπρέι φούρνων, όπως και οι λακαριστές επιφάνειες και το συνθετικό υλικό!

⚠ Μην ψεκάζετε στο άνοιγμα του ανεμιστήρα που υπάρχει στο πίσω τοίχωμα του φούρνου! Ο καταλύτης ökotherm® καταστρέφεται όταν έρχεται σε επαφή με σπρέι για φούρνους.

Για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος αποφεύγετε τα σπρέι φούρνων. Αν όμως πάραυτα θέλετε να τα χρησιμοποιήσετε, ψεκάζετε μόνο τον εσωτερικό χώρο και τα εμαγιέ ταψιά.

Εμαγιέ

Εσωτερικό φούρνου, μπροστινή πλευρά, ταψιά, λαμαρίνα συλλογής λίπους

Μερικά πλαστικά σφουγγάρια με σκληρή πλευρά μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Υπάρχουν προϊόντα ωστόσο που στη σκληρή πλευρά τους περιέχουν μικρούς κόκκους που χαράσσουν την επιφάνεια.

Δοκιμάστε τα προσεκτικά σε ένα σημείο που δεν φαίνεται!

☞ Η ξύστρα καθαρισμού για υαλοκεραμικές επιφάνειες ενδείκνυται για τις δύσκολες βρωμιές.

☞ Για καθαρίσμα σε βάθος σας συστήνουμε το VSR O-FIX-C. Τα σπρέι φούρνων μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Ανοξειδωτος χάλυβας

Πόρτα από ανοξειδωτο χάλυβα, χειριστήριο, τηλεσκοπικά εξαρτήματα (εξάρτ. 601), backmobil (εξάρτ. 600A)

⚠ Ο ανοξειδωτος χάλυβας είναι ιδιαίτερα ευαίσθητος σε γρατσουνιές!

Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες καθαρισμού!

⚠ Καθαρίζετε αμέσως τα υπολείμματα από ασβέστη, λίπη και άμμο, αλλιώς δημιουργούνται λεκέδες!

Το καθαρίσμα μπορεί να γίνει με ένα καθαριστικό για ανοξειδωτα υλικά.

Σας συνιστούμε να περιποιείστε την ανοξειδωτη επιφάνεια μια φορά την εβδομάδα με ένα από τα συνήθη μέσα περιποίησης για ανοξειδωτες επιφάνειες. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό προστατευτικό στρώμα που προστατεύει την ανοξειδωτη επιφάνεια από αποχρωματισμούς.

Γυαλί

Εσωτερική πλευρά πόρτας – Γυαλί με επικάλυψη

⚠ Αποφεύγετε όσο το δυνατόν τη χρήση σπρέι φούρνων, γιατί με την τακτική χρήση τους μπορεί να καταστραφεί η επικάλυψη του υαλοπίνακα.

Η ξύστρα καθαρισμού για υαλοκεραμικές επιφάνειες ενδείκνυται για τις δύσκολες βρωμιές.

☞ Για καθαρίσμα σε βάθος σας συστήνουμε το VSR O-FIX-C ή καθαριστικό για τα τζάμια.

Εξωτερική πλευρά πόρτας, χειριστήριο

☞ Καθαρίζετε την **μπροστινή πλευρά του φούρνου** μόνο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων, ένα πανί ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Καθαριστικό για τζάμια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.

Αλουμίνιο

Ζωνάρια και λαβή πόρτας από αλουμίνιο, ταψί (εξάρτ. 543)

⚠ Το αλουμίνιο χαράζει πολύ εύκολα και καταστρέφεται από τα σπρέι για φούρνους! **Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες καθαρισμού!**

Μόνωση πόρτας

☞ Η μόνωση της πόρτας πρέπει να βγαίνει όταν καθαρίζετε το φούρνο, για να μην μαζεύονται ακαθαρσίες κάτω από το λάστιχο. Βλέπε «Αντικατάσταση λάστιχου πόρτας» στη σελ. 53.

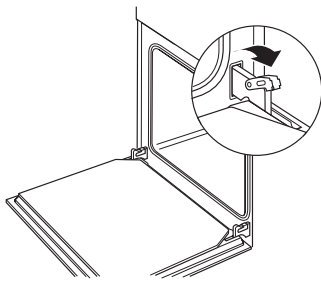
Αν χρειάζεται, καθαρίστε το λάστιχο με απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.

Κουμπιά

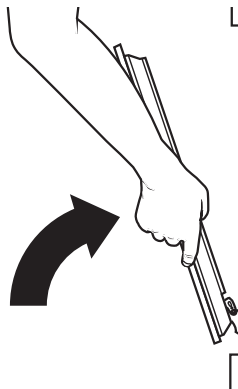
Καθαρίζετε τα κουμπιά μόνο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και με ένα πανί ή ένα μαλακό σφουγγάρι.

Βγάλετε την πόρτα του φούρνου

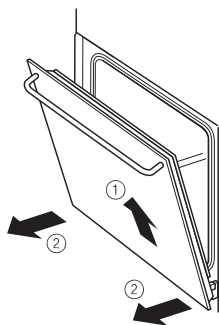
- Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου.
- Διπλώστε προς τα μπροστά τα ελάσματα στους μεντεσέδες της πόρτας.



- Πιάστε την πόρτα του φούρνου με τα δύο χέρια από τα πλάγια και κλείστε την σχεδόν τελείως.

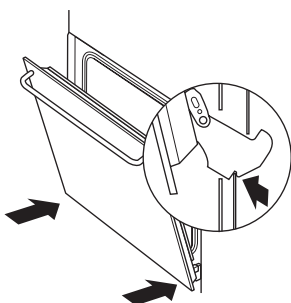


- Ανασπώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε τους μεντεσέδες προς τα μπροστά από τα ανοίγματα της πόρτας.



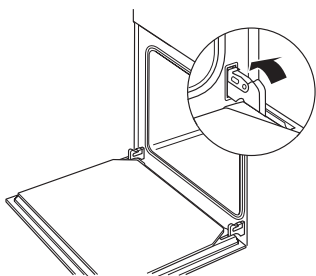
Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου

- Πιάστε την πόρτα του φούρνου με τα δύο χέρια από τα πλάγια και σπρώξτε τους μεντεσέδες στις αντίστοιχες οπές στο φούρνο. Ο μεντεσές ασφαλίζει.



- Ανοίξτε αργά την πόρτα του φούρνου.

- Διπλώστε πάλι προς τα πίσω τα ελάσματα στους μεντεσέδες της πόρτας.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

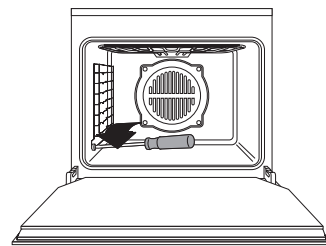


Βγάλετε τα πλαϊνά δικτυώματα.



- Ξεβιδώστε τις βίδες.
- Βγάλετε το δικτύωμα.

Τοποθετήστε τα πλαϊνά δικτυώματα

- Τοποθετήστε τα πλαϊνά δικτυώματα και βιδώστε τα μπροστά.



Αυτοκαθαρισμός καταλύτη ökotherm®

- Βάλτε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο Ζεστό Αέρα .
- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση  και
- ζεστάνετε τον άδειο φούρνο για 60 λεπτά.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

⚠ Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Μερικές βλάβες μπορείτε να τις διορθώσετε μόνοι σας. Ελέγξτε αρχικά αν πρόκειται για σφάλμα χρήσης. Οι επισκευές κατά τη διάρκεια της εγγύησης δεν είναι δωρεάν αν πρόκειται για εσφαλμένη χρήση ή αν δεν έχετε τηρήσει μια από τις ακόλουθες οδηγίες.

Βλάβη	Αιτία	Αποκατάσταση
Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται.	Το ηλεκτρονικό στοιχείο είναι χαλασμένο.	Κατεβάστε την ασφάλεια, φωνάξτε την υπηρεσία πελατών πελατών.
Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.	Η ασφάλεια του σπιτιού έχει καεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια και ενδεχομένως αλλάξτε την.
	Μήπως δεν βάλατε την πρίζα.	Βάλτε την πρίζα.
	Ο διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας και/ή ο ρυθμιστής θερμοκρασίας δεν έχουν ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας και το ρυθμιστή θερμοκρασίας.
	Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει - δεν έχει ρυθμιστεί ακόμη η ώρα.	Ρύθμιση ώρας. Βλέπε σελ. 44.
Ο φωτισμός φούρνου δεν λειτουργεί.	Κάπκε η λάμπα.	Αντικαταστήστε το φωτισμό φούρνου.
Έσπασε το τζάμι της πόρτας.		Απενεργοποιήστε τη συσκευή, φωνάξτε την υπηρεσία πελατών.
Η μόνωση της πόρτας έχει χαλάσει.		Αντικαταστήστε το λάστιχο της πόρτας.
Έντονος μυρωδιά παρά τον καταλύτη ökotherm®.	Ο καταλύτης ökotherm® πρέπει να αυτοκαθαριστεί.	Αυτοκαθαρισμός καταλύτη φκοtherm®.
Έντονη μυρωδιά ξυδιού κατά το ψήσιμο.	Ψήνεται κάτι με προζύμι, μαγιά ή αλκοόλ και ο τρόπος λειτουργίας είναι με αέρα.	Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας χωρίς αέρα, π.χ. Πάνω/Κάτω Αντίσταση.
Λεκέδες από χυμό φρούτων ή από λεύκιμμα σε εμαγιέ εξαρτήματα.	Υγρά γλυκά ή ζουμί από κρέας.	Ακίνδυνος λεκέδες στο εμαγιέ, δεν βγαίνουν.

Αλλαγή φωτισμού φούρνου

- ⚠** Προσοχή, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν ανοίξετε το κάλυμμα της λάμπας του φούρνου, πρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα: Κατεβάστε την ασφάλεια ή βγάλτε την πρίζα!
- ⚠** Αφήστε οπωσδήποτε τη συσκευή και τη λάμπα να κρυώσουν πριν αλλάξετε τη λάμπα. Οι λάμπες ζεσταίνονται κατά τη χρήση!

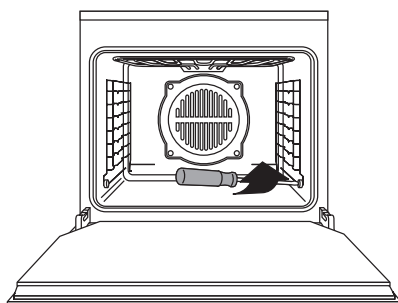
Τύπος: 25 W, 230/240 V, Υποδοχή: E 14

σημαντικό: **αντοχή σε θερμοκρασίες έως 300 °C!**

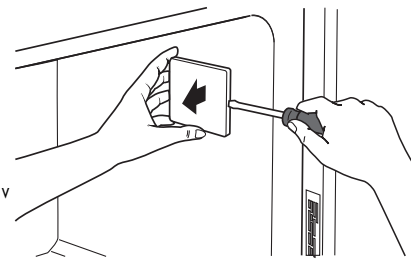
Λάμπες θα βρείτε στην Υπηρεσία Πελατών της KÜPPERSBUSCH ή στα καταστήματα ηλεκτρικών ειδών.

Αντικατάσταση λυχνίας:

- Ξεβιδώστε το πλέγμα υποδοχής.



- Βγάλτε προσεκτικά το γυάλινο κάλυμμα με ένα κατασβίδι.



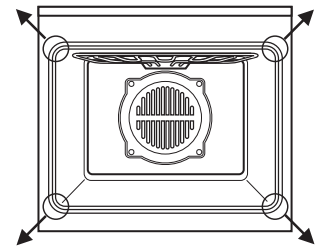
- Ξεβιδώστε και βγάλτε τη χαλασμένη λυχνία και βιδώστε την καινούρια.
- Τοποθετήστε πάλι το γυάλινο κάλυμμα.

Αντικατάσταση λάστιχου πόρτας

⚠ Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο αν έχει χαλάσει ή λείπει το λάστιχο της πόρτας! Αν το λάστιχο έχει χαλάσει ή δεν καθαρίζει πλέον, πρέπει να αντικατασταθεί. Καινούριο λάστιχο θα βρείτε στην Υπηρεσία Πελατών της KÜPPERSBUSCH.

Ξεκάρφωμα λάστιχου

- Με προσοχή τραβήξτε προς τα έξω κάθε γωνία του λάστιχου.



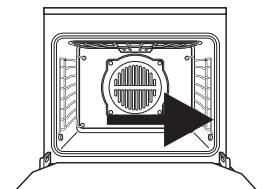
Τοποθέτηση καινούριου λάστιχου

- Τοποθετήστε τη μια γωνία μετά την άλλη στην πρόσοψη του φούρνου. Προσέξτε να μην λυγίσουν τα καρφάκια!

Πινακίδα τύπου

Όταν καλείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κι όταν παραγγέλνετε ανταλλακτικά δίνετε τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.

Η πινακίδα τύπου του φούρνου βρίσκεται στα δεξιά στην πλαϊνή λωρίδα και φαίνεται όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.



- Σημειώστε αυτά τα στοιχεία για ενδεχόμενες συνεννοήσεις με την υπηρεσία μας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός εργοστασίου φούρνου											

Όνομασία μοντέλου φούρνου											

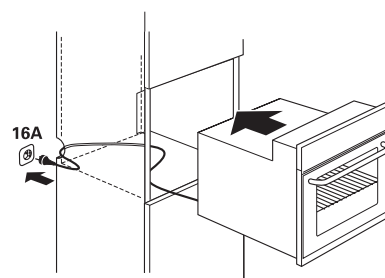
Οδηγίες συναρμολόγησης για εξειδικευμένο προσωπικό

- Μόνο οι εντοιχιζόμενες επιφάνειες μαγειρέματος KÜPPERSBUSCH έχουν κατασκευαστεί κι ελεγχθεί για τη χρήση πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο KÜppersbusch. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων επιφανειών μαγειρέματος.
- Πρέπει να τηρούνται πλήρως οι νομικές προδιαγραφές και οι όροι σύνδεσης της τοπικής επιχείρησης ηλεκτρισμού.
- Κατά τη σύνδεση, επισκευή και αντικατάσταση της λυχνίας του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Βγάλτε την πρίζα σούκο ή κατεβάστε την ασφάλεια.
- Με τον εντοιχισμό, πρέπει να εξασφαλίζεται η πλήρης προστασία από άγγιγμα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση στο δίκτυο ηλεκτρισμού και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε ρευματοδότη με προστασία από άγγιγμα τοποθετημένο σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Η μεταφορά του ρευματοδότη ή η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ηλεκτρολόγο λαμβάνοντας υπόψη τις σχετικές προδιαγραφές.
- Αν μετά τον εντοιχισμό, δεν φτάνετε το ρευματοδότη, πρέπει – για να πληρούνται οι ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας – να υπάρχει μια εγκατάσταση διαχωρισμού της συσκευής από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ.
- Ο ρευματοδότης με προστασία από άγγιγμα πρέπει να βρίσκεται έξω από το χώρο εντοιχισμού.
- Το ντουλάπι εντοιχισμού για το φούρνο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία έως 100 °C. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για φορμάκιες, ταινίες επικάλυψης των άκρων, συνθετικές επιφάνειες, κόλλες και μπογιές. Οι επιφάνειες των επίπλων που είναι δίπλα στο φούρνο πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 70 °C.
- Η συσκευή πρέπει οπωσδήποτε να εντοιχιστεί οριζόντια πάνω σε μια επίπεδη σταθερή σανίδα. Η σανίδα δεν επιτρέπεται να λυγίζει.
- Αν το έπιπλο δεν είναι στερεωμένο στον τοίχο, βιδώστε το με μια από τις συνήθεις γωνίες εμπορίου.

Εντοιχισμός σε έπιπλα κουζίνας

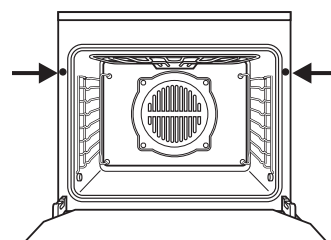
Εντοιχισμός συσκευής:

- Βάλτε την πρίζα στο ρευματοδότη.
- Σπρώξτε τη συσκευή να μπει τελείως στο άνοιγμα του ντουλαπιού. Προσέξτε να μην πιαστεί το καλώδιο!



Στερέωση συσκευής:

- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και με τις βίδες που υπάρχουν στη συσκευασία βιδώστε τη συσκευή – ξεκινήστε λοξά – από μέσα προς τα έξω με το ντουλάπι.



Ηλεκτρικό σύστημα

Σύνδεση	βάλτε την πρίζα στο ρευματοδότη.
Στα	230 V: 3,5 kW, στα 235 V: 3,6 kW
Τιμές σύνδεσης	230 - 240 V, 50 Hz
Ασφάλεια	16 A

Διαστάσεις εντοιχισμού

