

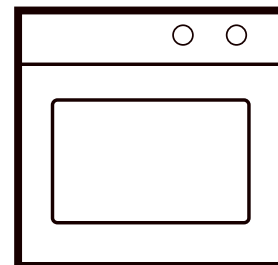
# ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

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

EEB 6600.0

---




# 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 μπορείτε 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 αγорάσατε τη συσκευή σας. Όταν κάνετε εργασίες που αναγνωρίζονται από την εγγύηση, πρέπει να προσκομίζετε την απόδειξη αγοράς.

## Περιεχόμενα

**Η συσκευή σας συνοπτικά** ..... 52

**Υποδείξεις ασφαλείας** ..... 53

Σχετικά με τη σύνδεση και τη λειτουργία

Φούρνος

Θερμόμετρο ψητού

**Πριν την πρώτη χρήση** ..... 53

Απόσυρση υλικών συσκευασίας και παλιάς συσκευής

Ρύθμιση ώρας

Πρώτο καθάρισμα

**Πώς να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας** ..... 54

Γενικές οδηγίες

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις για το φούρνο

Σύμβολα και τρόποι λειτουργίας

Ένδειξη θέρμανσης κι ένδειξη λειτουργίας

Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση φωτισμού φούρνου

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 ψησίματος γλυκών κλπ.

Γκριλ

Ενδεικτικές τιμές για γκριλ

Απόψυξη

Κονσερβοποίηση

**Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης** ..... 59

Ρύθμιση / αλλαγή ώρας

Ρύθμιση σύντομου χρόνου

Πώς να προγραμματίσετε τις λειτουργίες ενεργοποίησης

Αλλαγή μιας ρύθμισης

Όταν το τέλος ψησίματος έχει επιτευχθεί

Ρύθμιση διάρκειας ψησίματος  $\rightarrow$  (λειτουργία απενεργοποίησης)

Ρύθμιση τέλους ψησίματος  $\rightarrow$  (λειτουργία απενεργοποίησης)

Ρύθμιση αυτόματης ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης

**Θερμόμετρο ψητού** ..... 61

Πώς να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού

Ρύθμιση λειτουργίας θερμοκρασίας πυρήνα

Λειτουργία θερμοκρασίας πυρήνα με χρονοκαθυστέρηση

Ενδεικτικές τιμές για θερμοκρασίες πυρήνα

**Καθάρισμα και περιποίηση** ..... 63

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 φκοtherm®

**Αν κάτι δεν λειτουργεί** ..... 65

Αντικατάσταση λάμπας αλογόνου

Αντικατάσταση λάστικου πόρτας

**Πινακίδα τύπου** ..... 65

**Οδηγίες συναρμολόγησης για εξειδικευμένο προσωπικό** ..... 66

Ηλεκτρικό σύστημα

Διαστάσεις εντοιχισμού

Εντοιχισμός σε έπιπλα κουζίνας

# Η συσκευή σας συνοπτικά

- 1 Πλήκτρα χειρισμού ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη
- 2 Ένδειξη ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη
- 3 Πεδία ενδείξεων για λειτουργίες φούρνου (και ένδειξη λειτουργίας)
- 4 Διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας
- 5 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 6 Χειριστήριο
- 7 Ένδειξη θέρμανσης
- 8 Πτυσσόμενο γκριλ (πάνω αντίσταση και γκριλ)
- 9 Υποδοχή για θερμόμετρο ψητού
- 10 Ανεμιστήρας ζεστού αέρα
- 11 Επίπεδα υποδοχής
- 12 Πόρτα φούρνου

## Εξαρτήματα:

- Σχάρα
- Ταψί (εμαγιέ)
- Λαμαρίνα συλλογής λίπους
- Θερμόμετρο ψητού

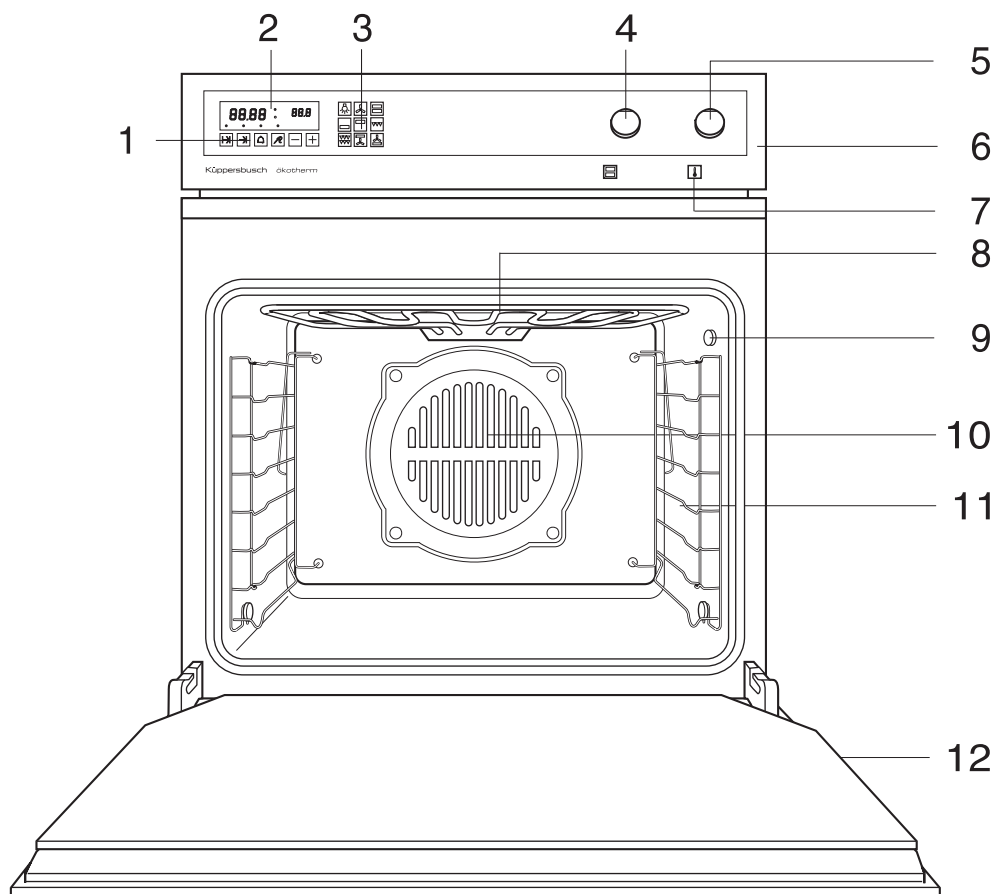
## Πρόσθετα εξαρτήματα:

- Σχάρα γκριλ με ανύψωση (εξάρτ. 125)
- Πέτρα πίτσας (εξάρτ. 145)
- Σχάρα (εξάρτ. 124)
- Ταψί για ψητά (εξάρτ. 441)
- Ταψί για γλυκά (εμαγιέ) (εξάρτ. 541)
- Ταψί για γλυκά (αλουμινίου) (εξάρτ. 542)
- Λαμαρίνα συλλογής λίπους (εξάρτ. 543)
- backmobil® (εξάρτ. 600)
- 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 γίνουν 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.
- Μην 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 πρίζα).
- Γενικά, μην αποθηκεύετε στο φούρνο αντικείμενα, που θα μπορούσαν να καταστούν επικίνδυνα σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησής τους.
- Προσοχή, όταν εργάζεστε στο ζεστό φούρνο. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, γάντια ή κάτι παρόμοιο.
- Προσοχή, όταν ανοίγετε το ζεστό φούρνο: Μην σκύβετε αμέσως πάνω από την ανοιχτή 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 γκριλ και την πάνω αντίσταση.

## Θερμόμετρο ψητού

- Χρησιμοποιείτε μόνο το γνήσιο θερμόμετρο ψητού.
- Μην στερεώνετε το καλώδιο του θερμόμετρου στην πόρτα του φούρνου.
- Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, βγάξτε το από το φούρνο.
- Κρατάτε τουλάχιστον 5 εκ. απόσταση από το γκριλ και την πάνω αντίσταση.

# Πριν την πρώτη χρήση

## Απόσυρση υλικών συσκευασίας και παλιάς συσκευής

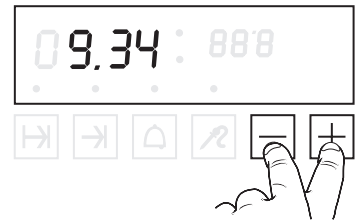
Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας με όσο το δυνατόν πιο φιλικό τρόπο για το περιβάλλον. Στη Γερμανία, μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευασία στο κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή. Ανακυκλώνοντας τα υλικά συσκευασίας εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνονται τα σκουπίδια. Οι παλιές συσκευές περιέχουν ακόμη χρήσιμα υλικά. Δώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα σημείο συγκέντρωσης παλιών ηλεκτρικών συσκευών. Οι παλιές συσκευές πρέπει να αχρηστευτούν 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. Όταν το ρολόι δεν είναι ρυθμισμένο, στην ένδειξη αναβοσβήνει το «0.00».

- Ρυθμίστε τη σωστή ώρα με το «+» και το «-».
- Μετά από περίπου 3 δευτ. καταχωρείται η ώρα που ρυθμίσατε και η ένδειξη δεν αναβοσβήνει πλέον.



## Πρώτο καθάρισμα

- Βγάλτε τα ξένα εξαρτήματα και τη συσκευασία.
- Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά **καθαρίστε τη συσκευή**. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου, τα ταψιά, τη λαμαρίνα συλλογής λίπους, τη σχάρα 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. 53!

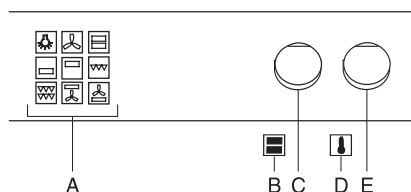
⚠ **Προσοχή, κίνδυνος υπερθέρμανσης!** Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο μη βάζετε αλουμινόχαρτο στο πάτωμα του φούρνου ή σκεύη μαγειρικής! Η θέρμανση μπορεί να αυξηθεί σε βαθμό που να καταστρέφει το εμαγιέ.

☞ Όταν ο φούρνος λειτουργεί, θερμαίνεται. Για να κρυώσει, ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης μόλις η συσκευή θερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει 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 ζύδι. Αν αυτή η μυρωδιά σας ενοχλεί, χρησιμοποιήστε τους άλλους τρόπους λειτουργίας, π.χ. Πάνω/Κάτω Αντίσταση.

## Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις για το φούρνο

- A Πεδία ενδείξεων
- B Σύμβολο για το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας
- C Διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας
- D Ένδειξη θέρμανσης
- E 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 ψιτών 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.

Τα πεδία ένδειξης χρησιμεύουν ως ένδειξη λειτουργίας: όσο λειτουργεί ο φούρνος, η επιλεγμένη λειτουργία του φούρνου ανάβει κόκκινη, τα άλλα πεδία συμβόλων πράσινα.

## Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση φωτισμού φούρνου

Όταν ο διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας δεν είναι βυθισμένος, ο φωτισμός του φούρνου είναι ενεργοποιημένος – με εξαίρεση τη θέση 0. Αν ο διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας είναι πατημένος μέσα, ο φωτισμός του φούρνου είναι απενεργοποιημένος.

Ο φωτισμός λειτουργεί ανεξάρτητα από την επιλογή κάποιου τρόπου λειτουργίας. Ακόμη και όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται, ο φωτισμός μπορεί να απενεργοποιηθεί. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και χαρίζετε στις λυχνίες αλογόνου μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

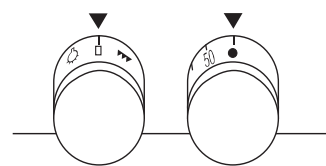
## Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση του φούρνου

☞ 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.

Τα πεδία συμβόλων ανάβουν πράσινα, το επιλεγμένο πρόγραμμα ανάβει κόκκινο.



### Ρύθμιση θερμοκρασίας:

– Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας (δεξιάς διακόπτης) προς τα δεξιά.

Ο φούρνος ζεσταίνεται και η ένδειξη θέρμανσης ανάβει.

### Απενεργοποίηση φούρνου:

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

## Εξαρτήματα

### Ταψιά:

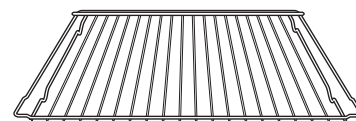
■ Όταν τα βγάσετε, ανασκώνετέ τα ελαφρά προς τα πάνω.

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 όπες προς τα πίσω.

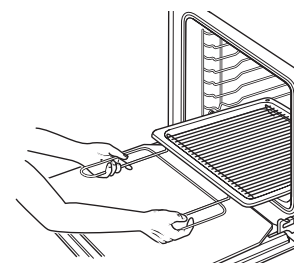
### Σχάρα:

■ 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 βγάσετε από το φούρνο τη σχάρα μαζί με τη λαμαρίνα. Δεν στάζει τίποτα και μπορείτε να σερβίρετε άνετα.



### Ταψί για ψητά που προστατεύει από πιτσιλίσματα κατά το ψήσιμο (πρόσθετο εξάρτημα)

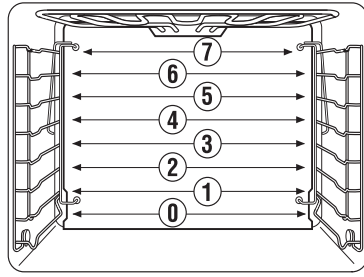
■ Το ταψί για ψητά τοποθετείται στη λαμαρίνα συλλογής λίπους και εμποδίζει τα πιτσιλίσματα από τα λίπη της λαμαρίνας συλλογής λίπους.

## Επίπεδα υποδοχής

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

### Πλαϊνό δικτυώμα:

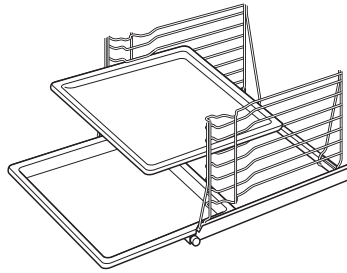
Το επίπεδο 0 είναι το πιο χαμηλό δυνατό επίπεδο υποδοχής.



## backmobil® (εξάρτημα αρ. 600)

Το backmobil® αντικαθιστά το δικτυώμα 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.

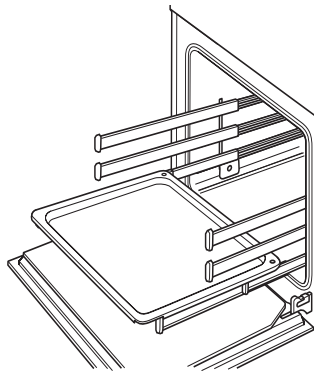
Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με backmobil®, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν το backmobil®.



## Τηλεσκοπικές συρόμενες ράγες (εξάρτημα αρ. 601)

Συρόμενες ράγες που μπορείτε να αποκτήσετε ως ξεχωριστό εξάρτημα, οι οποίες αντικαθιστούν τα πλαϊνά δικτυώματα 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 φούρνου 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.

➔ Ιδιαίτερη επιτυχία θα έχει το ψητό σας αν χρησιμοποιήσετε το θερμομέτρο ψητού. Διαβάστε τις οδηγίες στη σελ. 61.

- 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 μαριναρισμένο 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 κερούλια 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.
- Βάλτε στο σκεύος το ψητό που ετοιμάσατε, σκεπάστε το με το καπάκι και τοποθετήστε το στον κρύο φούρνο πάνω στη σχάρα στο 1ο επίπεδο.
- Ρυθμίστε στον Εντατικό Ζεστό Αέρα 🌀 και σε θερμοκρασία 180 έως 200 °C. Ετοιμάστε τη σάλτσα με το συνθισμένο 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 ψησίματος
	Θερμοκρασία σε °C			ανά εκ. ύψους κρέατος σε λεπτά
Βοδινό ψητό	160	170-190		18
Ροσμπιφ	180	200-220	<b>180-200</b>	8-10
Φιλέτο	180	200-220	<b>180-200</b>	8
Μοσχαρίσιο κρέας	<b>160</b>	170-190	160-180	12
Χοιρινό ψητό	<b>160</b>	170-190	160-180	12
Χοιρινό κάσλερ	<b>160</b>	170-190	160-180	8
Χοιρινό ώμος	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Χοιρινό ψητό με πέτσα	160	170-190	<b>160-180</b>	12-15
Κυνήγι	<b>160</b>	170-190		15
Αγριογούρουνο	<b>160</b>	170-190		15
Φιλέτο από κυνήγι	<b>180</b>	200-220	180-200	8-10
Πρόβειο κρέας	150-160	<b>170-190</b>		15
Πάπια	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Χήνα	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Κοτόπουλο*	160	180-200	<b>160-180</b>	8*
Γαλοπούλα	<b>160</b>	200-220	160-180	12
Ψάρι	<b>160</b>	200-220		8

\* ολόκληρο κοτόπουλο 45-60 λεπτά

## Ψήσιμο (γλυκών κλπ.)

### Ζεστός αέρας

Δεν χρειάζεται προθέρμανση – Δυνατότητα ψησίματος 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 ταυτόχρονα, ο χρόνος ψησίματος ανά ταψί αυξάνεται κατά περίπου 5 έως 10 λεπτά.

■ Βγάξτε τα ταψιά μεμονωμένα ανάλογα με το βαθμό που ρόδισαν.

■ Ψήνετε σε ζεστό αέρα στους 160 °C, αν η συνταγή σας δεν σας δίνει άλλα στοιχεία για ζεστό αέρα.

■ **Σημαντικό:** Σε γλυκά με επίστρωση 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 κλιαρό 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.

– Γαρνίρετέ 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 ψυτάρι και γαρνίρετέ την γρήγορα, για να μην υγρανθεί. Η γαρνιρισμένη πίτσα δεν επιτρέπεται να μείνει για πολύ ώρα στο ψυτάρι, γιατί μετά η ζύμη δεν θα γλιστρά πλέον.

– Όταν τελειώσει η προθέρμανση, σπρώξτε την πίτσα από το ψυτάρι 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. 57 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 ψησίματος 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 ψησίματος 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. 56!

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



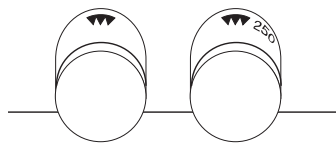
**⚠** Ψήνεται στο γκριλ μόνο με κλειστή την πόρτα του φούρνου!

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

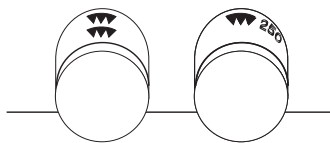
Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο **▼▼**.

**Εξάιρεση:** Σε μεγάλα ψητά είναι καλύτερα να επιλέγετε 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 στο επίπεδο υποδοχής 0 ή 1 από κάτω και τη σχάρα στο επίπεδο 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 <b>▼▼</b>		Μεγάλο Γκριλ <b>▼▼▼</b>	
		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 σουκώτι	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) και μην πιέζετε να μπει μέσα ο διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας, ώστε να φωτίζεται ο εσωτερικός χώρος του φούρνου. 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).


**⚠ 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 συνθισμένα 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.

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

👉 Επιλέξτε τη Σκάλα Πίτσας .

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα και ακολουθείτε τις συνθήσεις συνταγής.
- 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 φλιτζάνι 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).

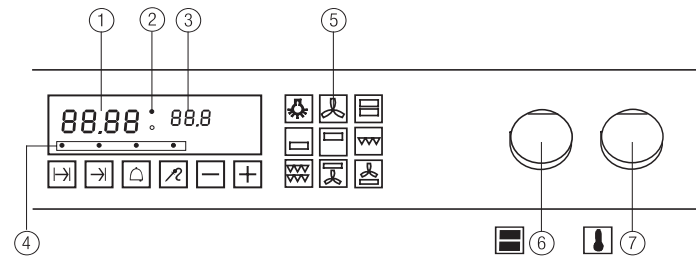
## Λαχανικά και κρέας

- 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.

# Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης

☞ Τον τρόπο χρήσης της θερμοκρασίας πυρίνα, θα τον βρείτε στη σελ. 61.

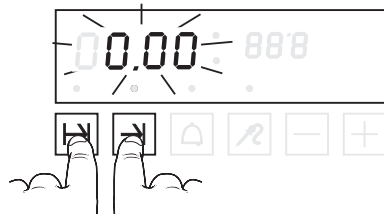
Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης σας προσφέρει εκτός από το ξυπνητήρι, που λειτουργεί ως βοήθεια υπενθύμισης, και μερικές λειτουργίες για το φούρνο: μπορούν να ρυθμιστούν η διάρκεια ψησίματος, το τέλος ψησίματος και η θερμοκρασία πυρίνα. Όλες αυτές οι λειτουργίες είναι δυνατές με κάθε τρόπο λειτουργίας και κάθε επιλογή θερμοκρασίας.



- Ένδειξη:
- ① Ώρα, σύντομος χρόνος (εκάστοτε τρέχουσα τιμή) Θερμοκρασία πυρίνα (ρυθμισμένη τιμή)
  - ② Λυχνίες, δείχνουν ότι ο φούρνος έχει ενεργοποιηθεί.
  - ③ Θερμοκρασία πυρίνα (τρέχουσα τιμή)
  - ④ Λυχνίες (σε κάθε πλήκτρο επιλογής / λειτουργίας)
  - ⑤ Τρόποι λειτουργίας
- Πλήκτρα επιλογής:
- ☞ Διάρκεια ψησίματος
  - ☞ Τέλος ψησίματος (με θερμομότρο ψητού: χρόνος έναρξης)
  - ☞ Σύντομος χρόνος
  - ☞ Λειτουργία θερμοκρασίας πυρίνα
- Ρύθμιση:
- +/- Για την αλλαγή των τιμών όλων των λειτουργιών
  - ⑥ Διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας
  - ⑦ Ρυθμιστής θερμοκρασίας

## Ρύθμιση / αλλαγή ώρας

– Πατήστε συγχρόνως «☞» και «☞», μέχρι στην ένδειξη να αναβοσβήνει η ώρα.



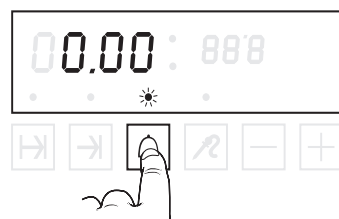
- Μπορείτε να την αλλάξετε με «+»/«-».
- Περιμένετε μέχρι η ένδειξη να μην αναβοσβήνει πια. Η ώρα έχει καταχωρηθεί, η τελεία ανάμεσα στην ώρα και στα λεπτά αναβοσβήνει ανά δευτερόλεπτο.



## Ρύθμιση σύντομου χρόνου

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ξυπνητήρι ανεξάρτητα από τις λειτουργίες ενεργοποίησης.

– Πατήστε το «☞». Η λυχνία αναβοσβήνει. Στην ένδειξη εμφανίζεται «0.00».



– Ρυθμίστε με «+»/«-» την επιθυμητή χρονική διάρκεια σε λεπτά/δευτερόλεπτα.

– Θέστε σε λειτουργία το ξυπνητήρι με ☞ ή περιμένετε μέχρι να μην αναβοσβήνει πλέον η λυχνία. Στην ένδειξη βλέπετε τότε το χρόνο που απομένει μέχρι το ηχητικό σήμα.



Μετά το πέρας του σύντομου χρόνου ακούγεται ένα σήμα.

– Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο και το ηχητικό σήμα σταματά. Στην ένδειξη εμφανίζεται πάλι η ώρα.

## Πώς να προγραμματίσετε τις λειτουργίες ενεργοποίησης

### 1. Επιλέξτε τη λειτουργία:

– Πατήστε το πλήκτρο επιλογής της λειτουργίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η λυχνία πάνω από το εκάστοτε πλήκτρο αρχίζει να αναβοσβήνει και μια τιμή εμφανίζεται στην ένδειξη.

### 2. Αλλάξτε/Ρυθμίστε τη λειτουργία:

– Με το «+» και το «-» αλλάξτε την εμφανιζόμενη τιμή.

### 3. Ξεκινήστε τη λειτουργία:

Αν για 3 δευτ. δεν πατήσετε κάποιο πλήκτρο, η λειτουργία ξεκινά αυτομάτως, η λυχνία ανάβει τώρα συνεχώς.

☞ Πατώντας ένα πλήκτρο επιλογής, συντομεύετε το χρόνο:

- το πλήκτρο που είχατε επιλέξει προηγουμένως επιβεβαιώνει την καταχώρηση και ξεκινά τη λειτουργία.
- ένα άλλο πλήκτρο επιλογής επιβεβαιώνει την καταχώρηση και επιλέγει την αντίστοιχη νέα λειτουργία.

### 4. Ρυθμίστε τις λειτουργίες του φούρνου (μόνο στις λειτουργίες ενεργοποίησης)

– Με το ⑥ επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας και με το ⑦ τη θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε θερμοκρασία και τρόπο λειτουργίας και πριν προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη.

## Αλλαγή μιας ρύθμισης

Αν θέλετε να αλλάξετε μια τιμή που ρυθμίσατε – ακόμη κι αν μια λειτουργία έχει ήδη ξεκινήσει – πατήστε ξανά το αντίστοιχο πλήκτρο επιλογής και με το «+»/«-» αλλάξτε την τιμή στην ένδειξη.

## Όταν το τέλος ψησίματος έχει επιτευχθεί

ο φούρνος απενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται «End». Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη δεν αναβοσβήνουν πλέον.



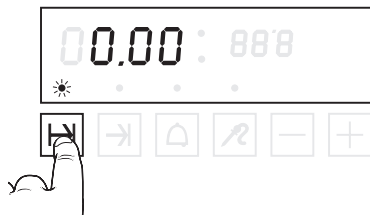
– Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο επιλογής, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Η ένδειξη δείχνει τώρα και πάλι την ώρα ημέρας. Ο φούρνος ξεκινά πάλι. (Όχι όταν έχει τοποθετηθεί το θερμομότρο ψητού).

– Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο «0».

## Ρύθμιση διάρκειας ψσίματος $\rightarrow$ (λειτουργία απενεργοποίησης)

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτομάτως μετά το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου.

- Πατήστε « $\rightarrow$ », η λυχνία αναβοσβήνει και στην ένδειξη εμφανίζεται «0.00».



- Ρυθμίστε με «+»/«-» την επιθυμητή διάρκεια ψσίματος σε ώρες,λεπτά.



Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, η λυχνία ανάβει συνεχώς. Στην ένδειξη βλέπετε τον υπολειπόμενο χρόνο. Δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ οι δύο λυχνίες.

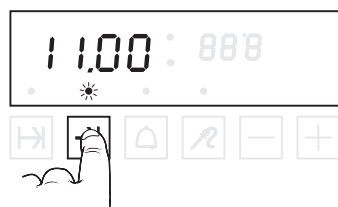


- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

## Ρύθμιση τέλους ψσίματος $\rightarrow$ (λειτουργία απενεργοποίησης)

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία, αν ο φούρνος πρέπει να σβήσει αυτομάτως κάποια συγκεκριμένη ώρα.

- Πατήστε το « $\rightarrow$ », η λυχνία αναβοσβήνει και στην ένδειξη βλέπετε την τρέχουσα ώρα ημέρας.



- Ρυθμίστε με «+»/«-» την επιθυμητή ώρα απενεργοποίησης.



Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, η λυχνία ανάβει συνεχώς. Στην ένδειξη βλέπετε τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι το τέλος ψσίματος. Δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ οι δύο λυχνίες.



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

## Ρύθμιση αυτόματης ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο με χρονοκαθυστέρηση, μπορείτε να συνδυάσετε τις ρυθμίσεις για τη διάρκεια και το τέλος ψσίματος. Η έναρξη ψσίματος, η στιγμή δηλ. που ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτομάτως, προκύπτει από τις δύο ρυθμίσεις και δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

- Τέλος ψσίματος που θα έλγχε πριν το πέρας της διάρκειας ψσίματος δεν μπορεί να ρυθμιστεί: Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η τιμή στην ένδειξη δεν αλλάζει. Αν έχετε ρυθμίσει πολύ μεγάλη διάρκεια ψσίματος, διορθώστε την πρώτα, πριν ρυθμίσετε ξανά το τέλος ψσίματος.

### Παράδειγμα:

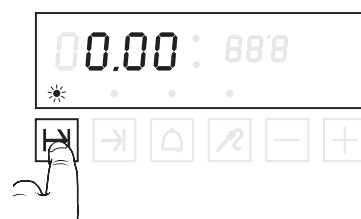
Είναι 8.00 και στις 13.00 θέλετε να βγάλετε το ψψό σας από το φούρνο, το οποίο χρειάζεται 90 λεπτά, για να ψηθεί.

Ρυθμίστε τη διάρκεια ψσίματος « $\rightarrow$ » από 0.00 σε 1.30. Μετά αλλάξτε το τέλος ψσίματος « $\rightarrow$ » από 9.30 σε 13.00.

Μόλις αποθκευτούν οι τιμές, στην ένδειξη εμφανίζεται «Αυτο» και ο φούρνος ενεργοποιείται στις 11.30 και απενεργοποιείται στις 13.00.

### Πώς να ρυθμίσετε την αυτόματη ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση:

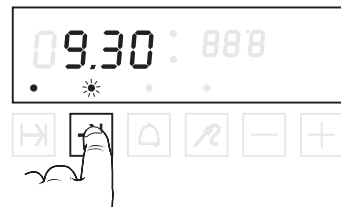
- Πατήστε « $\rightarrow$ », η λυχνία αναβοσβήνει και στην ένδειξη εμφανίζεται «0.00».



- Ρυθμίστε με «+»/«-» την επιθυμητή διάρκεια ψσίματος σε ώρες,λεπτά. (Παράδειγμα: 90 λεπτά)



- Πατήστε « $\rightarrow$ » για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να ρυθμίσετε το τέλος ψσίματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται κάποια ώρα (τέλος ψσίματος αν ο φούρνος ξεκινούσε αμέσως).



- Ρυθμίστε με «+» το επιθυμητό τέλος ψσίματος.



Μετά από περίπου 3 δευτ. οι λυχνίες ανάβουν συνεχώς. Στο διάστημα αναμονής μέχρι να αρχίσει το ψψισμο, στην ένδειξη εμφανίζεται «Αυτο».

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.



- Τη στιγμή έναρξης ψσίματος ο φούρνος ξεκινά αυτόματα και οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ. Η ένδειξη δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι το τέλος ψσίματος.



# Θερμόμετρο ψητού

Το θερμόμετρο ψητού μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού. Όταν η θερμοκρασία στον πυρήνα έχει φτάσει σε μια καθορισμένη τιμή το ψητό έχει ψηθεί όσο ακριβώς πρέπει: ούτε πολύ στεγνό ούτε με πολύ αίμα.

☞ Η χρήση του θερμομέτρου ψητού συνιστάται ιδιαίτερα για την παρασκευή ψητών, στα οποία η θερμοκρασία του πυρήνα δεν επιτρέπεται να ξεπεράσει κάποια συγκεκριμένη τιμή, όπως π.χ. το ροσμπίφ.

☞ Εδώ δεν δίνεται κάποια συγκεκριμένη διάρκεια ψσίματος – η διάρκεια ψσίματος εξαρτάται από το πόσο χρειάζεται, για να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού. Μπορεί να είναι διαφορετική ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος, τη θερμοκρασία ψσίματος και τον τρόπο λειτουργίας.

Στον πίνακα «Ενδεικτικές τιμές για θερμοκρασίες πυρήνα» στη σελ. 62 θα βρείτε τα στοιχεία για τα διάφορα φαγητά.

Προσέξτε τα εξής:

- Βάλτε τη μύτη του θερμομέτρου οριζόντια και από τα πλάγια μέχρι το κέντρο του ψητού.
- Τοποθετείτε το θερμόμετρο μέσα στο ψητό μέχρι τη λαβή.
- Η μύτη δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε λίπος ή κόκκαλα ή σε κενό χώρο (π.χ. σε πουλερικά).
- Προσέχετε και στα πουλερικά το θερμόμετρο να μπαίνει έτσι ώστε να μην αγγίζει κόκαλα.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού

– Τοποθετείστε στο φούρνο το ψητό που έχετε ετοιμάσει με τοποθετημένο το θερμόμετρο.

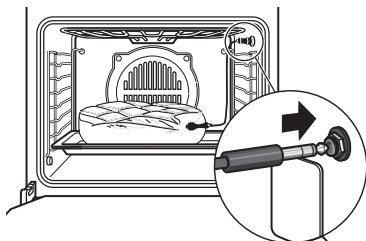
– Βάλτε την πρίζα του θερμομέτρου στην υποδοχή επάνω δεξιά στο πλαϊνό τοίχωμα του φούρνου.

Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού:

Στην περιοχή μεταξύ 35 °C και 95 °C βλέπετε την πραγματική θερμοκρασία, σε θερμοκρασίες κάτω των 35 °C βλέπετε «-- °C», σε θερμοκρασίες άνω των 95 °C στην ένδειξη αναβοσβήνει «95 °C».

Στην αριστερή ένδειξη βλέπετε τη θερμοκρασία των 70 °C, που έχει ρυθμιστεί εκ των προτέρων και μπορείτε να αλλάξετε.

– Κλείστε την πόρτα του φούρνου και ρυθμίστε τη λειτουργία θερμοκρασίας πυρήνα.



## Ρύθμιση λειτουργίας θερμοκρασίας πυρήνα

☞ Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή μόνο όταν είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψητού.

Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού και στην αριστερή ένδειξη εμφανίζεται «70 °C». Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ.

– Αν θέλετε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, πατήστε «R», η λυχνία πάνω από «R» αναβοσβήνει.



– Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία των 70 °C με «+»/«-» στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, η λυχνία πάνω από το πλήκτρο επιλογής ανάβει συνεχώς.



– Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού.



Όταν η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα έχει φτάσει στην τιμή που ρυθμίσατε, ο φούρνος απενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται «End». Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη δεν αναβοσβήνουν πλέον.



– Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Στην ένδειξη αριστερά δίπλα στις θερμοκρασίες αναβοσβήνουν εναλλάξ δύο στίλβες - όσο είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψητού.



– Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο «0».

– Βγάλτε το θερμόμετρο ψητού από την υποδοχή. Η ένδειξη δείχνει τώρα και πάλι την ώρα ημέρας.

## Λειτουργία θερμοκρασίας πυρήνα με χρονοκαθυστέρηση

Για το ψήσιμο με θερμόμετρο ψητού μπορείτε να επιλέξετε την έναρξη ψσίματος με χρονοκαθυστέρηση. Επειδή δεν μπορεί να ρυθμιστεί κάποια συγκεκριμένη διάρκεια ψσίματος, δεν μπορεί και να ρυθμιστεί το τέλος ψσίματος.

☞ Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή μόνο όταν είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψητού.

Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού και στην αριστερή ένδειξη εμφανίζεται «70 °C». Οι δύο LED αναβοσβήνουν εναλλάξ.

– Αν θέλετε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, πατήστε «R», η λυχνία πάνω από «R» αναβοσβήνει.



– Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία των 70 °C με «+»/«-» στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μετά από περίπου 3 δευτ. ενεργοποιείται ο χρονοδιακόπτης, η LED ανάβει συνεχώς.



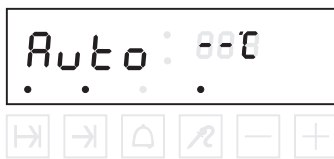
– Πατήστε «>!» για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να ρυθμίσετε την έναρξη ψσίματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα ημέρας.



- Αλλάξτε την ώρα ρυθμίζοντας με «+»/«-» τον επιθυμητό χρόνο έναρξης.

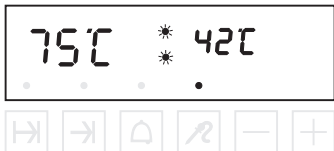


Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, οι λυχνίες ανάβουν συνεχώς. Στο διάστημα αναμονής μέχρι να αρχίσει το ψήσιμο, στην ένδειξη εμφανίζεται «Auto». Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψπτού.



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

- Τη στιγμή έναρξης ψσίματος ο φούρνος ξεκινά αυτόματα. Οι δύο LED αναβοσβήνουν εναλλάξ.



Όταν η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα έχει φτάσει στην τιμή που ρυθμίσατε, ο φούρνος απενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται «End». Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη δεν αναβοσβήνουν πλέον.



- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Στην ένδειξη αριστερά δίπλα στις θερμοκρασίες αναβοσβήνουν εναλλάξ δύο στήλες - όσο είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψπτού.



- Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο «0».
- Βγάλτε το θερμόμετρο ψπτού από την υποδοχή. Η ένδειξη δείχνει τώρα και πάλι την ώρα ημέρας.

## Ενδεικτικές τιμές για θερμοκρασίες πυρήνα

Φαγητό	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
<b>Βοδινό κρέας</b>	
Ροσμπίφ/Βοδινό φιλέτο λίγο ψημένο	40-45
Ροσμπίφ/Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο	50-55
Ροσμπίφ/Βοδινό φιλέτο καλοψημένο	60-65
Βοδινό ψπτό	80-85
<b>Χοιρινό κρέας</b>	
Ψαρονέφρι	65-70
Χοιρινό ψπτό/χοιρομέρι	80-85
Λαϊμός, ποδαράκι	80-85
Κοτολέτα, πλάτη	75-80
Μπριζόλα χωρίς κόκαλα	70
Χοιρινό κάσλερ	65-70
Ρολό κιμά	70-75
<b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>	
Μοσχάρι ψπτό	70-75
Μοσχαρίσια νεφραδιά	75-80
Μοσχαρίσιο ποδαράκι	80-85
<b>Κυνήγι</b>	
Κυνήγι ψαχνό	75-80
Κυνήγι πλάτη	60-70
Κυνήγι φιλέτο λίγο ψημένο	40-45
Κυνήγι φιλέτο μέτρια ψημένο	50-55
Κυνήγι φιλέτο καλοψημένο	60-65
<b>Άρνη</b>	
Άρνη	80-85
Ψπτό γεμιστό	70-75
Πουλερικά	85-90
Ψάρι	70-80

# 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 καθάρισμα 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 καθάρισμα 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, χλώριο 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

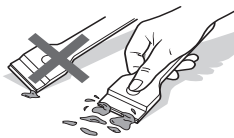
Οι δύσκολες βρωμιές πρέπει πρώτα να μουλιάσουν – καλύτερα με ένα υγρό πανί. Έτσι μπορούν μετά να καθαριστούν καλύτερα.

## 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 ξύνετε με τη γωνία της ξύστρας και προσέχετε μην χαλάσετε τη λαστιχένια 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 ψεκάσετε 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, ψεκάστε μόνο τον εσωτερικό χώρο και τα εμαγιέ ταψιά.

## Εμαγιέ

### Εσωτερικό φούρνου, μπροστινή πλευρά, ταψιά, λαμαρίνα συλλογής λίπους, εμαγιέ επιφάνεια μαγειρέματος

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

## Ανοξείδωτος χάλυβας

### Πόρτα από ανοξείδωτο χάλυβα, χειριστήριο, τηλεσκοπικά εξαρτήματα (εξάρτ. 601), backmobil (εξάρτ. 600)

**!** Ο ανοξείδωτος χάλυβας είναι ιδιαίτερα ευαίσθητος σε γρατσουνιές!

**Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες καθαρισμού!**

**!** Καθαρίζετε αμέσως τα υπολείμματα από ασβέστη, λίπη και άμυλο, αλλιώς δημιουργούνται λεκέδες!

Το καθάρισμα μπορεί να γίνει με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτα υλικά.

Σας συνιστούμε να περιποιείστε την ανοξείδωτη επιφάνεια μια φορά την εβδομάδα με ένα από τα συνήθη μέσα περιποίησης για ανοξείδωτες επιφάνειες. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό προστατευτικό στρώμα που προστατεύει την ανοξείδωτη 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 καθάρισμα 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 χρησιμοποιείτε.

## 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. 65.

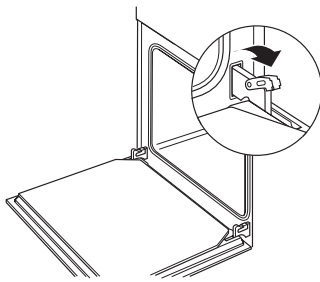
Αν χρειάζεται, καθαρίστε το λάστιχο με απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.

## Κουμπιά

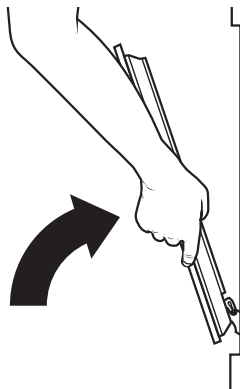
Καθαρίζετε τα κουμπιά μόνο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και με ένα πανί ή ένα μαλακό σφουγγάρι.

### Βγάλετε την πόρτα του φούρνου

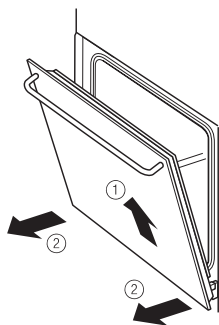
- Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου.
- Διπλώστε προς τα μπροστά τα ελάσματα στους μεντεσέδες της πόρτας.



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

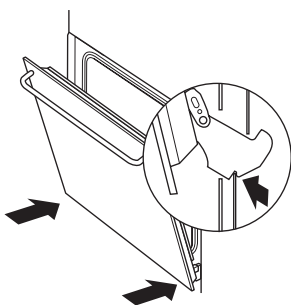


- Ανασκώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε τους μεντεσέδες προς τα μπροστά από τα ανοίγματα της πόρτας.

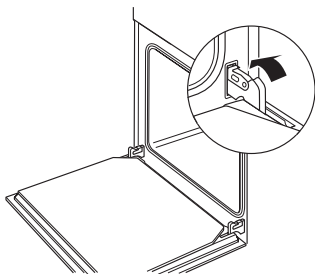


### Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου

- 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.

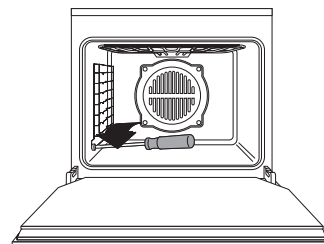


### Βγάλετε τα πλαϊνά δικτυώματα.

- Ξεβιδώστε τις βίδες.
- Βγάλετε το δικτύωμα.

### Τοποθετήστε τα πλαϊνά δικτυώματα

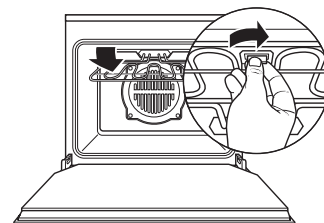
- Τοποθετήστε τα πλαϊνά δικτυώματα και βιδώστε τα μπροστά.



## Αναδίπλωση θερμαντικού σώματος

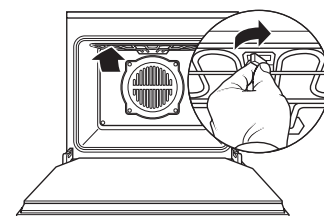
### Διπλώστε προς τα κάτω το θερμαντικό σώμα (πάνω αντίσταση / γκριλ)

- Ανοίξτε την ασφάλιση και διπλώστε προς τα κάτω το θερμαντικό σώμα.





### Διπλώστε προς τα πάνω το θερμαντικό σώμα

- Διπλώστε προς τα πάνω το θερμαντικό σώμα και ασφαλίστε το πάλι.



## Αυτοκαθαρισμός καταλύτη ökotherm®

- Βάλτε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο Ζεστό Αέρα .
- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση  και
- ζεσάνετε 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.

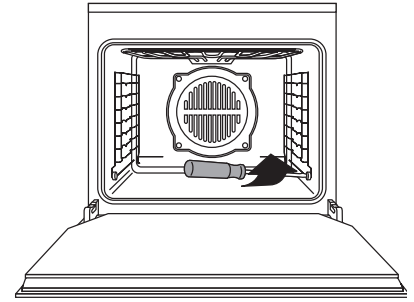
Βλάβη	Αιτία	Αποκατάσταση
Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται.	Το ηλεκτρονικό στοιχείο είναι χαλασμένο.	Κατεβάστε την ασφάλεια, φωνάξτε την υπηρεσία πελατών πελατών.
Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.	Η ασφάλεια του σπιτιού έχει καεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια και ενδεχομένως αλλάξτε την.
	Μήπως δεν βάλτε την πρίζα;	Βάλτε 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. 53.
Ο φωτισμός φούρνου δεν λειτουργεί.	Κάπκε η λάμπα.	Αντικαταστήστε τη λυχνία.
Έσπασε το τζάμι της πόρτας.		Απενεργοποιήστε τη συσκευή, φωνάξτε την υπηρεσία πελατών.
Η μόνωση της πόρτας έχει χαλάσει.		Αντικαταστήστε το λάστιχο της πόρτας.
Έντονος μυρωδιάς παρά τον καταλύτη ökootherm®.	Ο καταλύτης ökootherm® πρέπει να αυτοκαθαριστεί.	Βλέπε σελ. 64 «Αυτοκαθαρισμός καταλύτη ökootherm®».
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 λεύκιμα σε εμαγιέ εξαρτήματα.	Υγρά γλυκά ή ζουμί από κρέας.	Ακίνδυνοι λεκέδες στο εμαγιέ, δεν βγαίνουν.
Η ένδειξη του θερμομέτρου πυρίνα δείχνει «- °C» ή «95 °C» (αναβοσβήνει).	Η θερμοκρασία είναι εκτός της περιοχής ένδειξης.	Βλέπε σελ. 61 «Πώς να χρησιμοποιήσετε το θερμομότρο ψητού».
«Err 1» εμφανίζεται στην ένδειξη.	Θερμόμετρο ψητού χαλασμένο.	Αντικαταστήστε το θερμομότρο ψητού. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικό θερμομότρο ψητού, θα το βρείτε στην υπηρεσία πελατών! Ο φούρνος μπορεί να λειτουργήσει χωρίς τη λειτουργία θερμοκρασίας πυρίνα.
	Υποδοχή χαλασμένη.	Ζητήστε να ελέγξουν την υποδοχή.

## Αντικατάσταση λάμπας αλογόνου

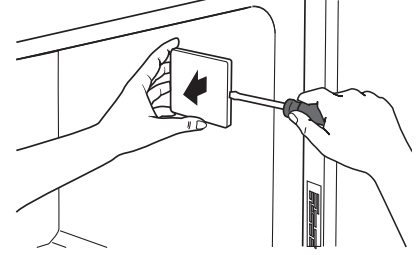
- ⚠ Προσοχή!** Οι λάμπες αλογόνου ζεσταίνονται πολύ όταν είναι πολλή ώρα αναμμένες. Γι' αυτό το λόγο οι λάμπες πρέπει να αντικαθίστανται όταν έχουν κρυώσει.
- ⚠** Αντικαθιστάτε τις λάμπες αλογόνου μόνο με λάμπες του ίδιου τύπου. Καινούριες λάμπες αλογόνου θα βρείτε στην Υπηρεσία Πελατών της KÜPPERSBUSCH.
- ☞** Μην πιάνετε τις λάμπες αλογόνου με γυμνά χέρια. Τα δακτυλικά αποτυπώματα παραμένουν στο γλόμπο και μειώνουν τη φωτεινότητα και τη διάρκεια ζωής της λάμπας.

## Αντικατάσταση λάμπας αλογόνου:

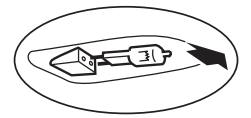
- Ξεβιδώστε το πλέγμα υποδοχής.



- Βγάλτε προσεκτικά το γυάλινο κάλυμμα με ένα κατσαβίδι.



- Τραβήξτε τη λάμπα αλογόνου από την υποδοχή.
- Τοποθετήστε την καινούρια λάμπα αλογόνου **πάνοντάς την με ένα πανί** (ή π.χ. χαρτομάντιλο).
- Τοποθετήστε πάλι το γυάλινο κάλυμμα.
- Βιδώστε πάλι το πλέγμα υποδοχής.

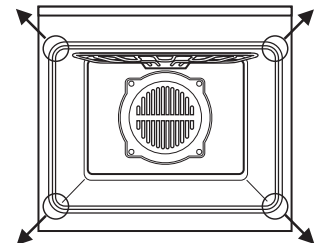


## Αντικατάσταση λάστιχου πόρτας

- ⚠** 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.



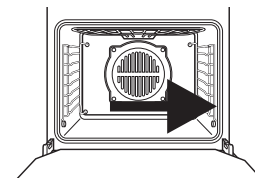
### Τοποθέτηση καινούριου λάστιχου

- 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 συνηνοήσεις με την υπηρεσία μας εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός εργοστασίου φούρνου									

Ονομασία μοντέλου φούρνου									



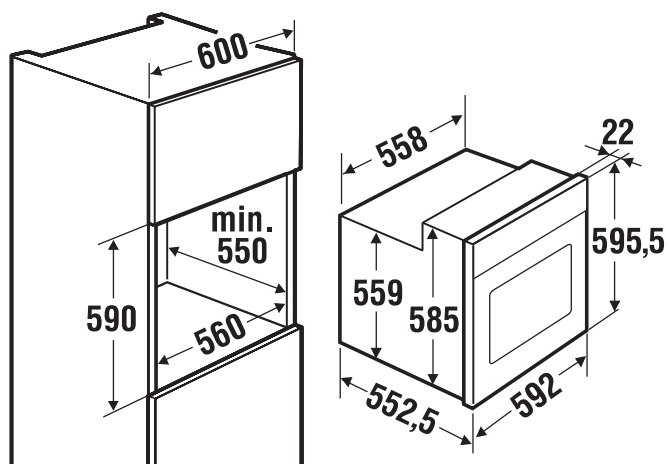
# Οδηγίες συναρμολόγησης για εξειδικευμένο προσωπικό

- 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.

## 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

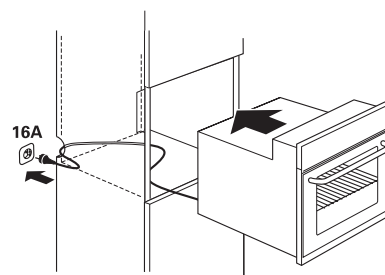
## Διαστάσεις εντοιχισμού



## 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.

