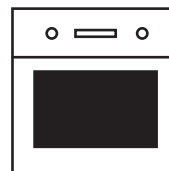


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



EEB6550.8  
EEBK6550.8



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

## Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL



# Hier finden Sie...

Bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen, lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen bitte aufmerksam durch. Hier finden Sie wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sowie über Einsatz, Pflege und Wartung Ihres Geräts, damit Sie lange Zeit Freude daran haben.

Sollte eine evtl. Störung eintreten, lesen Sie bitte zunächst im Kapitel «**Hilfe im Störfall**» nach. Oftmals können Sie kleine Störungen selbst reparieren und damit unnötige Kundendienstkosten sparen.

Bitte bewahren Sie diese Anweisungen sorgfältig auf. Übergeben Sie diese Gebrauchsanweisung bitte an die neuen Besitzer für deren Information und Sicherheit.

In dieser Gebrauchsanweisung werden folgende Symbole verwendet:

⚠ Das Warndreieck weist auf Gefahren für die Gesundheit oder auf mögliche Schäden für das Gerät hin.

🔧 Hier finden Sie nützliche Ratschläge und Hinweise.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Gesamtansicht Ihres Geräts</b> .....	<b>4</b>	Braten im Topf	
<b>Schalterleiste – Sensortasten und Anzeigen</b> .....	<b>4</b>	Braten durch Auswahl der Betriebsarten	
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>	Hinweise zu den Zubereitungsprogrammen	
Einschalten und Betrieb		Tabelle Garprogramme im Backofen	
Backofen		Richtwerte zum Braten mit Betriebsarten	
Bratenthermometer		<b>Bratenthermometer und Innentemperaturfunktion</b> ....	<b>15</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>5</b>	Richtiges Einstecken des Bratenthermometers	
Verpackungsmaterial und altes Gerät entsorgen		Einsatz des Bratenthermometers	
Uhrzeit einstellen		Richtwerte zum Braten mit Bratenthermometer	
Erste Reinigung		Halbautomatisches Garen mit Bratenthermometer	
<b>Allgemeines zum Backofen</b> .....	<b>6</b>	<b>Garen bei niedrigerer Temperatur</b> .....	<b>16</b>
Allgemeine Anweisungen		Aufheizmodus/Gartemperatur einstellen	
Einschubebenen		Richtwerte zum Garen bei niedriger Temperatur	
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten		<b>Backen mit Betriebsarten</b> .....	<b>18</b>
<b>Backofenbedienung</b> .....	<b>7</b>	Pizza backen	
Allgemeine Hinweise		Hinweise zur Tabelle:	
Backofen einschalten		«Richtwerte zum Backen»	
Wahl einer Betriebsart		Richtwerte zum Backen	
<b>Betriebsarten des Backofens</b> .....	<b>8</b>	Grillen	
Schnellzugriff auf Betriebsarten		Richtwerte zum Grillen	
Auswahl der Zubereitungsprogramme		Auftauen	
Wichtige Informationen für das Garen mit Programmen		Zeittafel zum Auftauen von Speisen	
Änderung des Gewichts des Garguts		Einkochen	
Änderung der Gartemperatur		<b>Kindersicherung</b> .....	<b>21</b>
Änderung/Einstellung der Gardauer		Kindersicherung ein-/ausschalten	
Einstellung des Garendes		<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>21</b>
Automatisches Ein- und Abschalten		Für alle Oberflächen	
Backofen abschalten		Entfernung von Verkrustungen	
<b>Zusatzfunktionen</b> .....	<b>11</b>	Einsatz eines Reinigungsschabers	
Signalfunktion		Verwendung von Backofenspray – Hinweise	
Stand-by-Modus		Verchromte Backofenblenden	
<b>Braten</b> .....	<b>11</b>	Edelstahl	
Programmwahl		Emaille	
Braten wenden		Türglas	
Auf dem Rost braten		Türdichtung	
		Ein- und Ausbau der Backofentür	
		Seitengitter aus- und einbauen	
		Heizkörper herunter-/hochklappen	
		<b>ökotherm®-Katalysator regenerieren</b> .....	<b>23</b>
		ökotherm®-Katalysator regenerieren	
		<b>Abhilfe im Störfall</b> .....	<b>24</b>
		<b>Was tun, wenn...</b> .....	<b>24</b>
		<b>Wartung</b> .....	<b>24</b>
		Backofenbeleuchtung auswechseln	
		Türdichtung auswechseln	
		<b>Typenschild</b> .....	<b>25</b>
		<b>Montageanweisungen für Fachleute</b> .....	<b>25</b>
		Strom	
		Abmessungen für den Einbau	
		Einbau in das Küchenmöbelstück	

# Gesamtansicht Ihres Geräts

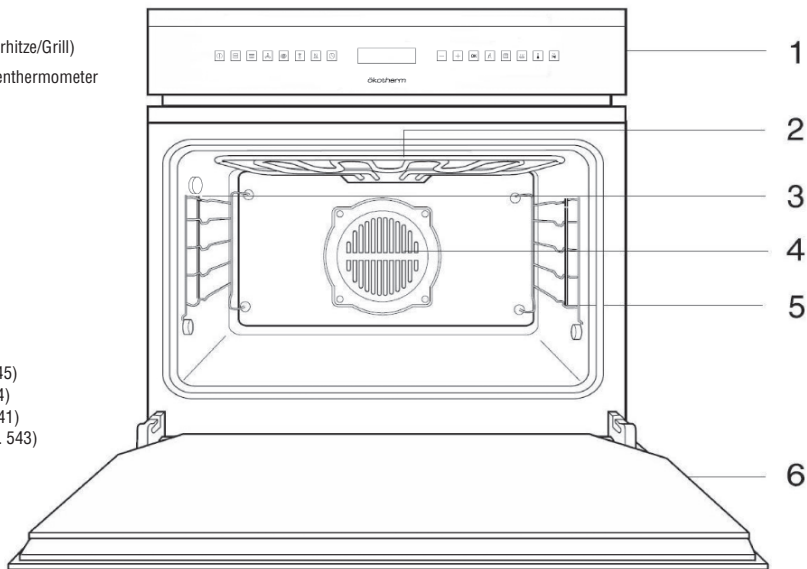
- 1 Schalterleiste
- 2 Abklappbarer Grill (Oberhitze/Grill)
- 3 Anschluss für das Bratenthermometer
- 4 Warmluftgebläse
- 5 Einschubebenen
- 6 Backofentür

## Serienzubehör:

- Backrost
- Emaillie-Backblech
- Emaillie-Kuchenblech

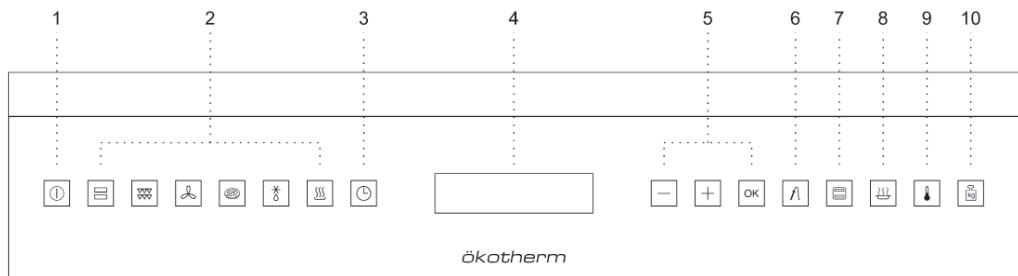
## Sonderzubehör:

- Pizzastein (Zubehör Nr. 145)
- Backrost (Zubehör Nr. 124)
- Backblech (Zubehör Nr. 541)
- Kuchenblech (Zubehör Nr. 543)



# Schalterleiste – Sensortasten und Anzeigen

Alle Backofenfunktionen werden über die Schalterleiste gesteuert.



- 1 Ein/Aus Backofen
- 2 Schnellzugriff auf Betriebsarten
- 3 Zugriff auf Elektronikschaltuhrfunktionen
- 4 Informationsdisplay
- 5 Zugriff auf Menüwahl oder Funktionsbestätigung
- 6 Temperaturwahl mit Bratenthermometer
- 7 Zugriff auf Betriebsartenmenü
- 8 Zugriff auf Zubereitungsprogrammmenü
- 9 Temperaturwahl für das Gargut
- 10 Gewichtswahl für das Gargut

# Sicherheitshinweise



## Einschalten und Betrieb

- Ausschließlich KÜPPERSBUSCH Kochfelder wurden für den Einsatz über einem KÜPPERSBUSCH Backofen konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- Alle Eingriffe oder Reparaturen des Geräts, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, müssen von Mitarbeitern des zugelassenen technischen Kundendienstes und unter Verwendung von Originalersatzteilen erfolgen. Reparaturen oder Eingriffe seitens anderer Personen können Beschädigungen oder Fehlfunktionen im Gerät verursachen und die Sicherheit der Personen gefährden.
- Verhindern Sie, dass sich Kinder während des Garvorgangs dem Ofen nähern, da hohe Temperaturen entstehen.
- Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder die keine Erfahrung oder entsprechende Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden von einem Zuständigen für ihre Sicherheit überwacht oder sie haben Anweisungen für den Gebrauch dieses Geräts erhalten.

## Backofen

- Schalten Sie Ihren Backofen aus, wenn eine Störung vorliegt.
- Die Backofentür muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Der Hersteller haftet für keine Backofenverwendung, die nicht der Zubereitung von Nahrungsmitteln im Haushalt dient.
- Verwenden Sie den Backofen nur, wenn er in einem Möbelstück eingebaut ist.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder brennbare Materialien im Backofeninneren auf, da sie beim Einschalten des Backofens eine Gefahrenquelle darstellen.
- Stützen und setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür, da diese beschädigt werden und außerdem Ihre Sicherheit gefährdet werden könnte.
- Um Speisen zuzubereiten, schieben Sie bitte das im Lieferumfang enthaltene Blech bzw. den Rost auf die im Backofeninneren vorgesehenen Seitenführungen. Blech und Rost verfügen über ein System, das deren teilweisen Auszug und die Handhabung der Speisen erleichtert.
- Stellen Sie bitte keine Behälter oder Speisen auf den Backofenboden. Verwenden Sie dafür immer Bleche oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden. Das Emaille könnte dadurch beschädigt werden.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs die Ofentür so wenig wie möglich, um den Stromverbrauch zu senken.
- Tragen Sie bei der Handhabung von Speisen in Ihrem Backofen Handschuhe.
- Bei Zubereitungen mit hohem Flüssigkeitsgehalt ist es normal, dass sich auf der Backofentür Kondensationen bilden.

## Bratenthermometer

- Verwenden Sie nur das Originalbratenthermometer.
- Klemmen Sie das Bratenthermometerkabel nicht in der Backofentür ein.
- Nehmen Sie es aus dem Backofen, wenn es nicht verwendet wird.
- Zum Rost und zum oberen Widerstand müssen mindestens 5 cm Abstand gewahrt werden.

## Vor dem ersten Gebrauch




### Verpackungsmaterial und altes Gerät entsorgen

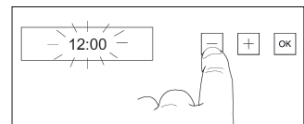
Entsorgen Sie bitte die Transportverpackung umweltgerecht.








In Deutschland wird die Transportverpackung dem Geschäft, in dem das Gerät erworben wurde, zurückgegeben. Durch die Rückführung des Verpackungsmaterials in den Materialkreislauf wird Rohmaterial gespart und weniger Abfall erzeugt. Alte Geräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr altes Gerät an einer Sammelstelle für Wertstoffe ab. Alte Geräte müssen vor ihrer Entsorgung unbrauchbar gemacht werden. Auf diese Art wird deren Missbrauch verhindert.

### Uhrzeit einstellen



Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muss die Uhrzeit eingestellt werden. In diesen Fällen blinkt «12.00» auf dem Display.

- Beim Einschalten des Backofens blinkt die Anzeige 12:00 auf dem Display und die Symbole   und  leuchten auf.



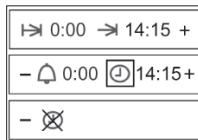
- Drücken Sie auf dem Glas auf das Symbol  bzw. , um die Stunde zu wählen. Drücken Sie anschließend auf das Symbol .
- Drücken Sie auf dem Glas auf das Symbol  bzw. , um die Minuten zu wählen. Drücken Sie anschließend auf das Symbol .
- Im Anschluss ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Auf dem Backofen wird die gewählte Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet weiß.

Sollten Sie die Uhrzeit einmal ändern wollen:

- Bei ausgeschaltetem Backofen müssen Sie ihn durch Drücken auf das Symbol  einschalten.
- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.



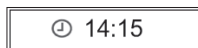
- Durch Drücken auf das Symbol oder werden auf dem Display die 5 Bedienfunktionen der Uhr angezeigt.



- Nachdem Sie die Funktion zur Uhrreinstellung gewählt haben, drücken Sie bitte auf das Symbol .



- Anschließend wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display angezeigt.



- Drücken Sie auf dem Glas auf das Symbol bzw. , um die Stunde zu wählen. Drücken Sie anschließend auf das Symbol .
- Drücken Sie auf dem Glas auf das Symbol bzw. , um die Minuten zu wählen. Drücken Sie anschließend auf das Symbol .
- Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

## Erste Reinigung

- Entfernen Sie evtl. Fremdteile und Verpackungsmaterial aus dem Backofen.
- Bevor Sie zum ersten Mal Speisen zubereiten, müssen Sie das **Gerät reinigen**.  
Reinigen Sie den Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- **Backofen aufheizen**  
Schließen Sie die Backofentür.  
Heizen Sie den Backofen bei 200° C mit Ober- und Unterhitze 60 Minuten lang auf. Sorgen Sie gleichzeitig für gute Belüftung in der Küche.

## Allgemeines zum Backofen

### Allgemeine Anweisungen

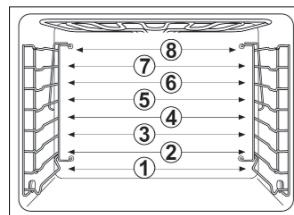
- ⚠ Beachten Sie bitte die oben stehenden Sicherheitshinweise!
- ⚠ **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Während des Backofeneinsatzes darf der Backofenboden nicht mit Alufolie abgedeckt werden! Außerdem dürfen keine Töpfe, Pfannen oder Ähnliches darauf abgestellt werden! Andernfalls entsteht ein Wärmestau, der das Emaille beschädigen würde.
- 🔥 Während seines Einsatzes wird der Backofen heiß. Wenn sich das Gehäuse erwärmt, schaltet der Kühllüfter ein, um das Gehäuse abzukühlen. Der Kühllüfter bleibt so lange in Betrieb, bis sich das Gehäuse abgekühlt hat, d. h. auch nachdem das Gerät abgeschaltet ist. Die vom Lüfter erzeugten Geräusche sind normale Funktionsgeräusche und kein Anzeichen einer Störung.

- 🔥 Bereitet man im Backofen ein Gericht mit Alkohol oder Hefe zu, bildet sich bei den Heißluftprogrammen Essiggeruch. Sollte dieser Geruch störend sein, ist ein Programm ohne Lüfter, wie z. B. Ober-/Unterhitze, zu wählen.
- 🔥 Ihr elektronischer Backofen ist mit Touch-Control-Technologie ausgestattet. Zur Bedienung müssen die Symbole auf dem Glas nur mit Finger berührt werden. Die Touch-Control-Empfindlichkeit passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschluss des Backofens an die Stromversorgung ist darauf zu achten, dass die Glasfläche der Schalterfront sauber und frei von evtl. Hindernissen ist.
- 🔥 Reagiert der Backofen bei der Glasberührung mit dem Finger nicht ordnungsgemäß, muss er von der Stromversorgung getrennt und dann erneut angeschlossen werden. Auf diese Art stellen sich die Sensoren automatisch ein und reagieren wieder auf den Fingerdruck.

## Einschubebenen

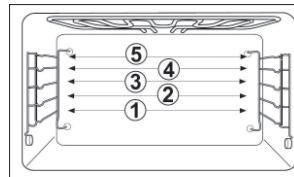
### Modell EEB6550.8

In den Seitengittern stehen 8 Einschubebenen zur Verfügung. Die Einschubebenen werden von unten nach oben von 1 bis 8 gezählt.



### Modell EEBK 6550.8

In den Seitengittern stehen 5 Einschubebenen zur Verfügung. Die Einschubebenen werden von unten nach oben von 1 bis 5 gezählt.



### Seitengitter

Einschubebene 1 ist die niedrigste Einschubebene.

## Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Die Innenbeleuchtung des Backofens schaltet sich ein, wenn

- die Backofentür geöffnet wird. Wird die Backofentür nach einer Weile nicht geschlossen, schaltet die Beleuchtung aus, um den Stromverbrauch zu senken.
- eine beliebige Betriebsart gewählt wird. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit schaltet die Beleuchtung aus.


Wenn Sie die Beleuchtung während des Betriebs einschalten möchten, müssen Sie lediglich auf das Symbol drücken. Halten Sie das Symbol länger gedrückt, bleibt die Beleuchtung während der gesamten Gardauer eingeschaltet. Um die Beleuchtung auszuschalten, drücken Sie erneut auf das Symbol .

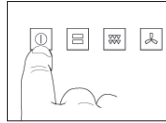
# Backofenbedienung

## Allgemeine Hinweise

☞ Bei einigen Programmen wird der Lüfter ein- und ausgeschaltet, was jedoch kein Anzeichen für eine Störung ist.

## Backofen einschalten

Um mit Ihrem Backofen garen zu können, müssen Sie auf das Symbol  drücken. Im Anschluss sehen Sie in weißer Farbe die verschiedenen Bedienmöglichkeiten des Backofens.




### ■ Schnellzugriff auf die geläufigsten


**Betriebsarten:** Hierbei handelt es sich um einen Schnellzugriff auf die am häufigsten gebrauchten Betriebsarten.




■ **Symbol **: Funktionen der elektronischen Schaltuhr. Damit kann der Backofeneinsatz mit Zeitfunktionen programmiert werden.

■ **Symbole ,  und **.


■ **Symbol **: Wahl der Betriebsarten des Backofens. Damit können alle beliebigen Betriebsarten anhand der Kombination verschiedener Wärmequellen gewählt werden.

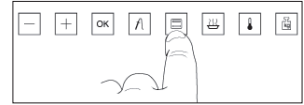
■ **Symbol **: Auswahl der Zubereitungsprogramme. Sie müssen nur das Gargut hineinstellen und dessen Gewicht auf dem Display angeben. Der Backofen bereitet die Speise dann automatisch für Sie zu.




☞ Werden weder Betriebsart noch Programm gewählt, schaltet der Backofen wieder aus und zeigt die aktuelle Uhrzeit sowie das Symbol  in weißer Farbe an.

## Wahl einer Betriebsart

■ Schalten Sie den Backofen durch Drücken auf das Symbol  ein.

■ Drücken Sie auf das Symbol  das auf der Backofenfront leuchtet.

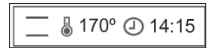


■ Die Symbolfarbe von  wechselt auf rot. Durch Berühren des Symbols  bzw.  können Sie eine der folgenden Betriebsarten wählen (siehe im Anschluss den Abschnitt **Betriebsarten des Backofens**).





■ Nachdem Sie die gewünschte Betriebsart gewählt haben, drücken Sie bitte auf das Symbol .

■ Es ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der gewählten Betriebsart. Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang. Generell erscheint folgende Information auf dem Display:



Angezeigt werden die gewünschte Betriebsart, die für diese Betriebsart vorbestimmte Gartemperatur und die Uhrzeit oder die Schaltuhrfunktion, falls eine solche programmiert wurde.













☞ Möchten Sie die Betriebsart ändern, drücken Sie auf das Symbol  und befolgen Sie anschließend die oben stehenden Anweisungen.

☞ Während der Garvorgangs sehen Sie auf dem Display, wie das Symbol  blinkt. Damit wird angezeigt, dass der Backofen in diesem Moment Wärme auf das Gargut überträgt.

☞ Nach dem ersten Abschalten des Thermostats ertönt ein akustisches Signal als Anzeige, dass der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.

# Betriebsarten des Backofens


Mit den im Folgenden beschriebenen Betriebsarten stehen Ihnen zahlreiche Optionen für die Zubereitung Ihrer Speisen zur Verfügung.

Symbol	Betriebsart	Vorgesehen für
	Ober-/Unterhitze	Für Biskuitteig und Kuchen, bei denen die empfangene Wärme für eine lockere Textur gleichmäßig sein muss.
	Oberhitze	Für leichte Wärmezufuhr. Zum Aufwärmen von Speisen.
	Unterhitze	Hitze nur von der Unterseite. Zum Aufwärmen von Speisen oder zum Aufgehen von Kuchenteig und Ähnlichem.
	Grill und Unterhitze <b>(nur Modell EEBK6550.8)</b>	Speziell für Braten. Kann für alle Stücke ungeachtet ihrer Größe eingesetzt werden.
	Grill	Gratinieren und überbacken. Ermöglicht die Bräunung der Außenschicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Für flache Stücke wie Beefsteaks, Rippchen, Fisch, Toast.
	Großflächengrill	Damit können größere Flächen als beim Grill gratiniert werden. Außerdem ist die Gratinierleistung höher, so dass die Speisen schneller braun werden.
	Intensivheißluft	Gleichmbiges Braten und gleichzeitige Oberflchenbrunung. Ausgezeichnet für Grillgerichte. Speziell für großvolumige Stücke wie Geflügel, Wild... Es wird empfohlen, das Fleischstück auf den Rost zu legen und das Blech zum Aufsammeln der Bratensfte darunter zu platzieren.
	Ober- und Unterhitze mit Heißluft	Für Braten und Gebäck geeignet. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmbig im Ofeninneren, wodurch Garzeit und -temperatur reduziert werden.
	Heißluft	Die Turbine verteilt die von einem Widerstand auf der Backofenrckseite kommende Hitze. Aufgrund der dabei entstehenden einheitlichen Temperatur kann gleichzeitig auf 2 Ebenen gegart werden.
	Pizza-Funktion	Speziell für Pizzen, Pasteten, mit Obst gefllte Kuchen und Biskuits.
	Auftauen	Siehe den entsprechenden Abschnitt
	Warmhalten	Mit dieser Betriebsart steht im Backofen eine Temperatur zur Verfügung, bei der Ihre Zubereitungen oder Fertiggerichte bis zum Zeitpunkt des Servierens aufbewahrt werden können. Bei dieser Betriebsart kann die Temperatur im Backofeninneren nur zwischen 50 und 80 °C eingestellt werden. Es besteht die Möglichkeit, Fleisch bei 60 °C im Ofen warm zu halten. Dicke Fleischstücke können 1-2 Stunden, dünne Stücke 30-40 Minuten lang warmgehalten werden.

 Während des Einsatzes der Betriebsarten Grill, Großflächengrill oder Intensivheißluft muss die Backofentür geschlossen bleiben.



## Schnellzugriff auf Betriebsarten

Sobald Sie den Backofen (durch Drücken auf das Symbol ) einschalten, haben Sie sofort die Möglichkeit zum Schnellzugriff auf folgende Betriebsarten, die weiß aufleuchten:

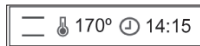



- Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Betriebsart.



- Es ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der gewählten Betriebsart. Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang. Generell erscheint folgende Information auf dem Display:


Angezeigt werden die gewünschte Betriebsart, die für diese Betriebsart vorbestimmte Gartemperatur sowie die Uhrzeit oder die Schaltuhrfunktion, falls eine solche programmiert wurde.



- ☞ Bei der Betriebsart  handelt es sich um ein Programm. Im folgenden Abschnitt können Sie nachlesen, wie Sie das Programm ändern können.

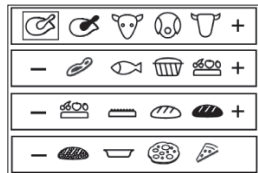
## Auswahl der Zubereitungsprogramme




- Schalten Sie den Backofen durch Drücken auf das Symbol  ein.

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.



- Auf dem Display erscheinen die Symbole der verschiedenen, von Ihrem Backofen vorgeschlagenen Zubereitungsprogramme:






- Drücken Sie auf das Symbol  bzw.  um das gewünschte Programm zu wählen. Drücken Sie anschließend auf das Symbol .

- Es ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der erfolgten Wahl. Auf dem Display erscheint folgende Information:

Angezeigt werden das Symbol des gewählten Programms und die Gartemperatur für dieses Programm. Das für dieses Programm festgelegte Gewicht blinkt.



- Drücken Sie auf das Symbol  bzw. , um das Gewicht des zuzubereitenden Garguts anzugeben.

- Drücken Sie abschließend auf das Symbol , um die Auswahl zu übernehmen.

- Es ertönen zwei aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung des gewählten Programms. Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang und auf dem Display erscheint folgende Information:

Angezeigt werden das Symbol des gewählten Programms, die Gartemperatur für dieses Programm und die für dieses Programm berechnete Dauer.




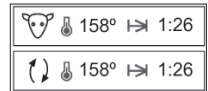
## Wichtige Informationen für das Garen mit Programmen

- Bei Anwahl eines Programms und anhand des angegebenen Gewichts berechnet der Backofen automatisch die für die Zubereitung notwendige Temperatur und Dauer. Diese Werte können jedoch geändert werden. Falls ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen, bezieht sich die Gardauer auf eine Gardauer ohne Vorheizen.

- Aus diesem Grund **ist es sehr wichtig, das richtige Gewicht des zuzubereitenden Garguts zu wählen**, damit die Zubereitung richtig erfolgen kann.

- Wird mit dem Bratenthermometer gegart, bestimmt der Backofen nur die Zubereitungstemperatur. Die Dauer hängt von der vom Thermometer gewählten Temperatur ab.

- Bei den Bratenprogrammen weist der Backofen nach Ablauf einer bestimmten Gardauer darauf hin, dass der Braten gewendet werden sollte. Zu diesem Zweck gibt der Backofen während einer bestimmten Dauer ein akustisches Signal ab. Außerdem erscheint auf dem Display das Symbol , bis der Braten gewendet wurde. Wenden Sie den Braten nicht, setzt der Backofen das programmierte Zubereitungsprogramm fort.




- ☞ Die Programme für Weißbrot, Schwarzbrot, dünnen und dicken Pizzateig erfolgen mit Vorheizen bei leerem Backofen, d. h., bevor das Gargut hineingeschoben wird. Auf diese Art hat der Backofen die richtige Temperatur erreicht, um diese Zubereitung unter besten Voraussetzungen durchführen zu können. Bei den restlichen Programmen ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich.

Bei der Zubereitung mit diesen Programmen ist wie folgt vorzugehen:

- Zuerst das Programm auswählen. Anschließend beginnt der Backofen mit dem Aufheizen.

- ☞ Sie dürfen das Gargut erst hineinschieben, wenn der Backofen die entsprechende Anweisung gibt.

- Während des Vorheizens blinken auf dem Display das Symbol des gewählten Programms und das Symbol .


- Sobald die im Programm festgelegte Temperatur erreicht ist, gibt der Backofen ein akustisches Signal ab. Nun können Sie das Gargut hineinschieben.

- **Das akustische Signal hält an, bis die Speise hineingestellt wurde.**


- Anschließend erfolgt das Garen entsprechend des gewählten Programms automatisch.

## Änderung des Gewichts des Garguts




- ☞ Wenn Sie das Gewicht des zu garenden Gerichts ändern möchten, können sich Dauer oder Temperatur entsprechend des gewählten Programms automatisch ändern. Änderung des Gewichts:

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.



- Auf dem Display erscheinen das Symbol  und der Wert des Gewichts der Speise, die nach dem gewählten Programm gegart werden soll.



- Drücken Sie auf das Symbol  bzw. , um dieses Gewicht zu ändern.
- Drücken Sie abschließend auf das Symbol , Es ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der Änderung.


## Änderung der Gartemperatur

In allen Programmen ist eine Gartemperatur voreingestellt.




Bei den Zubereitungen kann die Temperatur nur innerhalb einer bestimmten Spanne eingestellt werden. Bei den Betriebsarten kann die Temperatur beliebig innerhalb einer Spanne von 50 °C (keine Temperatureinstellung) und 250 °C gewählt werden.

Zur Änderung der Gartemperatur:

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.


- Auf dem Display erscheinen das Symbol  und der für das Gargut gewählte Temperaturwert.





- Geben Sie durch Drücken auf das Symbol  bzw.  den neuen Temperaturwert für das Gargut ein.
- Drücken Sie auf das Symbol , Es ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der Änderung.

## Änderung/Einstellung der Gardauer




Die Garzeit ist bei den Programmen zwar voreingestellt, kann aber geändert werden. Für die Betriebsarten gibt es keine voreingestellte Dauer.

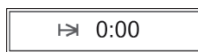
- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.







- Durch Drücken auf das Symbol  bzw.  werden auf dem Display die 5 Bedienfunktionen der Uhr, Gardauer, Garende, Signalfunktion, Uhreinstellung und Stand-by-Modus, angezeigt.







- Nachdem Sie die  Gardauerfunktion gewählt haben, drücken Sie bitte auf das Symbol , Im Anschluss erscheinen auf dem Bildschirm das Symbol  und die Anzeige 0:00.



- Wählen Sie die Gardauer durch Drücken auf das Symbol  bzw.  Drücken Sie abschließend auf das Symbol , Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale. Auf dem Display erscheinen das Symbol  und die gewählte Dauer.




- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet der Backofen ab. Ein akustisches Signal ertönt mit einer bestimmten Dauer und die Symbole  und  beginnen zu blinken.

- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol  leuchtet in weißer Farbe. Der Backofen ist ausgeschaltet.



## Einstellung des Garendes

Das Garende ist der Zeitpunkt, zu dem der Backofen abschaltet.






 Garzeit und Garende können kombiniert werden. Siehe „**Automatisches Ein- und Abschalten**“.

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.







- Durch Drücken auf das Symbol  bzw.  werden auf dem Display die 5 Bedienfunktionen der Uhr, Gardauer, Garende, Signalfunktion, Uhreinstellung und Stand-by-Modus, angezeigt.





- Wählen Sie durch Drücken auf das Symbol  bzw.  auf dem Display die Uhrzeit für das Garende , Drücken Sie anschließend auf das Symbol , Im Anschluss erscheinen auf dem Bildschirm das Symbol  und die aktuelle Uhrzeit.



- Wählen Sie durch Drücken auf das Symbol  bzw.  das Garende. Drücken Sie abschließend auf das Symbol , Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale. Auf dem Display erscheinen das Symbol  und die Dauer.



- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet der Backofen ab. Ein Signal ertönt mit einer bestimmten Dauer und die Symbole  und  beginnen zu blinken.

- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol  leuchtet in weißer Farbe. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Automatisches Ein- und Abschalten

Wenn Sie den Backofen zeitverzögert einsetzen möchten, können Sie Gardauer und -ende kombinieren. Der Zeitpunkt des Garbeginns, d. h. wenn sich der Backofen automatisch einschaltet, ergibt sich aus der Kombination beider Einstellungen und kann nicht direkt eingestellt werden.

### Beispiel:


Es ist 8:00 Uhr und um 13:00 Uhr möchten Sie einen Braten aus dem Backofen nehmen, der vorher 90 Minuten lang gebraten werden muss.

- Laut Anweisungen im Abschnitt „Einstellung der Gardauer“ müssen Sie die Gardauer auf 1:30 einstellen.

- Anschließend ändern Sie laut Anweisungen zur „Einstellung des Garendes“ den Zeitpunkt des Garendes von 9:30 auf 13:00 Uhr.

- Die Einstellungen werden automatisch übernommen.
  - Betriebsart oder Programm wählen. Abschließend muss der Braten in den Backofen gestellt werden.
- Der Backofen schaltet um 11:30 Uhr ein und beendet den Garvorgang um 13:00 Uhr.





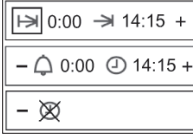



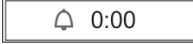




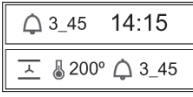



## Backofen abschalten

Drücken Sie auf das Symbol . Der Backofen ist ausgeschaltet. Auf dem Display sind die aktuelle Uhrzeit und das Symbol in weißer Farbe sichtbar.


# Zusatzfunktionen


## Signalfunktion

Ihr Backofen kann nach einer bestimmten Zeit ein akustisches Signal erzeugen. Dafür muss der Backofen nicht zum Garen eingeschaltet sein.



- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.
 
- Durch Drücken auf das Symbol  bzw.  werden auf dem Display die 5 Bedienfunktionen der Uhr, Gardauer, Garende, Signalfunktion, Uhreinstellung und Stand-by-Modus angezeigt.
 
- Nachdem Sie die Signalfunktion  gewählt haben, drücken Sie bitte auf das Symbol . Im Anschluss erscheinen auf dem Bildschirm das Symbol  und die Anzeige 0:00.
 
- Wählen Sie durch Drücken auf das Symbol  bzw.  die Dauer, nach der die Uhr ein Signal abgeben soll. Drücken Sie abschließend auf das Symbol . Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale. Auf dem Display erscheinen das Symbol  und die noch fehlende Zeit, bis die Uhr das Signal abgibt.
 
- Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein akustisches Signal und die Symbole  und  beginnen zu blinken. Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen.

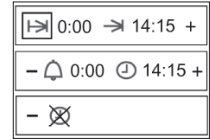
## Stand-by-Modus








In diesem Modus ist es möglich, zwischen eingeschaltetem (mit der aktuellen Uhrzeit) und ausgeschaltetem Display (Stand-by, ohne Anzeige) zu wählen. Bei ausgeschaltetem Display wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt, wenn man mit dem Finger das Frontglas an einer beliebigen Stelle berührt. Das Symbol  der Inbetriebnahme leuchtet auf. Nachdem der Backofen ausgeschaltet ist, schaltet das Display nach kurzer Zeit nach und nach ab.

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.



- Durch Drücken auf das Symbol  bzw.  werden auf dem Display die 5 Bedienfunktionen der Uhr, Gardauer, Garende, Signalfunktion, Uhreinstellung und Stand-by-Modus angezeigt.



- Nachdem Sie die Betriebsart  gewählt haben, drücken Sie bitte auf das Symbol . Im Anschluss erscheinen auf dem Display die beiden Möglichkeiten für diese Betriebsart,  (ausgeschaltetes Display) und  (eingeschaltetes Display).
- Drücken Sie auf das Symbol  bzw.  um die gewünschte Option zu wählen. Drücken Sie auf das Symbol . Es ertönen 2 akustische Signale zur Bestätigung der gewählten Option.



# Braten

Es wird empfohlen, das Bratenthermometer zu verwenden. Dabei wird die Gardauer vom Bratenthermometer bestimmt, da dieses optimal für den Bratvorgang konstruiert ist.

## Programmwahl

### 1. Zubereitungsprogramm auswählen

Die Temperatur wird anhand des Bratengewichts bestimmt. Beim Braten mit Bratenthermometer wird auch die Dauer bestimmt. Beide Werte sind voreingestellt, können aber beliebig geändert werden (siehe vorherige Abschnitte).

Bei Einsatz des Bratenthermometers muss zuerst das Gewicht eingestellt werden.

ODER

### 2. Betriebsart auswählen

Jede Betriebsart wird mit einer voreingestellten Temperatur gestartet. Diese Temperatur kann geändert werden. Gardauer und -ende können eingestellt werden. Beim Garen mit Bratenthermometer können Garbeginn und Innentemperatur eingestellt werden.

## Braten wenden

Bei den **Betriebsarten** muss das Gargut nach ca. 2/3 der Gardauer gewendet werden, damit es gleichmäßig braun wird. Bei Heißluft ist kein Wenden erforderlich.

Bei den **Garprogrammen** weist nach ca. 70 % der Gardauer ein **Signal** darauf hin, dass das Gargut gewendet werden muss.

## Auf dem Rost braten

☞ Blech und Rost verwenden.

- Große Braten (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen oder Eisbein) können unmittelbar auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter zubereitet werden.
- Wir empfehlen, Fisch aufrecht (in der gleichen Stellung wie beim Schwimmen) auf dem Blech zu braten. Auf diese Art muss er nicht gewendet werden, bricht nicht so leicht und wird gleichmäßiger gegart. Sollte der Fisch nicht von selbst aufrecht bleiben, kann mit einem Gemüsebett oder anhand einer Tasse nachgeholfen werden. Stellen Sie die Tasse mit der Öffnung nach unten auf das Blech und stülpen Sie den Fisch mit der Bauchöffnung nach unten darüber.

## Braten im Topf

- Magere Fleischsorten (Kalbsbraten, Sauerbraten, Rinderbraten oder gefrorenes Fleisch) werden besser im Bratentopf mit geschlossenem Deckel gebraten. Auf diese Art bleibt das Fleisch saftiger.
- Sie können alle Topfarten (Stahl-, Emaille-, Gusseisen- oder Glastöpfe) verwenden, die keine Holz- oder Kunststoffgriffe haben und hitzebeständig sind.
- Wird ein Römertopf verwendet, sind die Herstellerangaben zu beachten. Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:
  - Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
  - Vorbereiteten (gewürzten) Braten auf dem Kochfeld anbraten.
  - Braten in den Topf legen. Topf mit Deckel zudecken und in den kalten Backofen auf den Rost stellen.

Programm oder Betriebsart Oberhitze mit Heißluft ☞ oder ☞☞ bei 180-200 °C wählen.

## Braten durch Auswahl der Betriebsarten

- ☞ Beim Braten mit Bratenthermometer wird die Gardauer automatisch bestimmt, so dass in diesem Fall die nachfolgenden Anweisungen nicht beachtet werden müssen.
- ☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen beziehen sich auf einen nicht vorgeheizten Backofen, sofern ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen.
- Die Dauer des Bratvorgangs hängt von Fleischart, -qualität und -höhe ab.  
Um die Höhe zu bestimmen, muss das Fleisch leicht angehoben werden, da es aufgrund seines eigenen Gewichts zusammenfällt. Hierzu finden Sie Hinweise in der Tabelle «**Braten mit Aufheizprogrammen**».

- Die Dauer des Bratvorgangs bei Fleisch mit Fettschicht kann sich sogar verdoppeln.
- Werden im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleines Geflügel gebraten, erhöht sich die Bratzeit rund 10 Minuten je Stück. Die Bratdauer eines Hähnchens beträgt z. B. rund 60 Minuten, für zwei Hähnchen zwischen 65 und 75 Minuten.

### Einschubebenen (von unten gezählt!):

Folgende Regel gilt: Je größer der Braten, umso tiefer muss der Rost gestellt werden.

Für große Braten gilt:

Heißluft + Grill ☞☞ oder ☞☞☞:	Blech: Einschubebene 1 Grillrost: Einschubebene 2
Heißluft ☞:	Blech: Einschubebene 1 Grillrost: Einschubebene 2
Ober-/Unterhitze ☐☐:	Blech: Einschubebene 1 Grillrost: Einschubebene 2

## Hinweise zu den Zubereitungsprogrammen

- ☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen beziehen sich auf einen nicht vorgeheizten Backofen, sofern ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen!
- ☞ Die Bratprogramme passen sich automatisch an das Gewicht des Garguts an. Aus diesem Grund ist es wichtig, **das Gewicht unmittelbar nach der Programmwahl** und vor einer eventuellen Änderung der Gardauer, der Gartemperatur oder der Innentemperatur (siehe vorherige Abschnitte) **einzustellen!**

### Beim Einsatz von Zubereitungsprogrammen

Die Bratprogramme sind für max. 7 cm dicke Fleisch- oder Fischstücke ohne Fettschicht eingestellt. Wählen Sie das geeignete Gewicht und ändern Sie das Programm, indem Sie Folgendes beachten:

















- Bei mehreren Teilen verlängert sich die Gardauer.
- Bei einem über 7 cm dicken Stück mit einem Gewicht **unter 3 kg** erhöht sich die Gardauer im Vergleich zum voreingestellten Wert um rund 10 Minuten je Zentimeter.
- Bei einem **über 3 kg schweren Stück** entspricht die Gardauer dem vorbestimmten Wert, da sich die Differenzen anhand der langen Dauer der voreingestellten Garung ausgleichen.

## Tabelle Garprogramme im Backofen

Ihr Backofen bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen anhand vorgeschlagener Programme zuzubereiten. Zu diesem Zweck müssen Sie nur das geeignete Programm wählen, das Gewicht des jeweiligen Garguts angeben und es in den Backofen stellen.

Sie müssen sich um sonst nichts kümmern, da der Backofen mit optimalen Resultaten für Sie garen wird.

Im Folgenden geben wir Ihnen die möglichen Zubereitungsprogramme an:

SYMBOL	PROGRAMME	VORHEIZEN	TEMPERATUR	GARDAUER	GEWICHTSSPANNE	GERICHTE
	Hähnchen - Geflügel	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-10 kg	Hähnchen, Ente, Pute, Gans
	Hähnchen - Keulen/ Geflügel	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-2 kg	Hähnchen-, Putenkeulen
	Milchkalb	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-6 kg	Rind, Hackbraten, gefülltes Fleisch
	Schwein	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-10 kg	Schwein, Spanferkel
	Rind - Lamm	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-5 kg	Rind, Lamm, Rindereisbein
	Koteletts	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-4 kg	Rinder-, Schweinekoteletts, Roastbeef
	Fisch	----	Nach Gewicht	Nach Gewicht	0,5-5 kg	Fisch
	Konditorei- waren in Form	----	140-170 °C	70 min	-----	Formkuchen, Käsetorte
	Obstkuchen	----	150-180 °C	50 min	-----	Obstfüllung
	Blechkuchen	----	150-180 °C	----	-----	Ungefüllte Kuchen, Biskuits
	Weißbrot	JA	160-190 °C	Nach Gewicht	0,5-2 kg	
	Schwarzbrot	JA	160-190 °C	Nach Gewicht	1-4 kg	
	Vollkornbrot		160-190 °C	Nach Gewicht	1-3 kg	
	Gratins	----	160-190 °C	40 min	-----	Gemüse-, Nudel-, Kartoffelgratin
	Dicker Pizzateig	JA	200-260 °C	12 min	-----	
	Dicker Dünner Pizzateig	JA				

## Richtwerte zum Braten mit Betriebsarten

Fleischart	Empfohlenes Bratprogramm	Heißluft	Ober-/ Unterhitze	Braten auf dem Rost	Intensivheißluft	Bratdauer
		☺	—		☼ ☼	
Temperatur in °C						Je cm Fleischhöhe in Minuten
Kalbsbraten		160	170-190	160	160	18
Roastbeef		180	200-220	180	180-200	8-10
Filet		180	200-220	180	180-200	8
Kalbfleisch		160	170-190	160	160-180	12
Schweinebraten		160	170-190	160	160-180	12-15
Kasseler		160	170-190	160	160	8
Schweineschulter		160	170-190	160	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte		160	170-190	160	160-180	12-15
Wild		160	170-190	160		15
Wildschwein		160	170-190	160		15
Filet vom Wild		180	180-200	180	180-200	8-10
Lammfleisch		150-160	170-190	160		15
Ente		160	170-190	160	160-180	12
Gans		160	170-190	160	160-180	12
Hähnchen		160	180-200	160	160-180	8*
Pute		160	180-190	160	160-180	12
Fisch		160	200-220			8

\*ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

# Bratenthermometer und Innentemperaturfunktion

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Garguts. Sobald die vom Thermometer festgestellte Temperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten wie gewünscht, d. h. nicht zu trocken und nicht zu roh, sondern „au point“.

☞ Das Garen erfolgt so lange, bis die Temperatur im Brateninneren den entsprechenden Wert erreicht hat. Aus diesem Grund kann sie nicht eingestellt werden. Die Dauer kann je nach Größe und Fleischart, Gartemperatur und gewählter Betriebsart variieren.

☞ Das Bratenthermometer kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden.

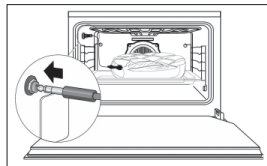
## Richtiges Einstecken des Bratenthermometers

- Die Spitze des Bratenthermometers waagrecht von der Seite bis zur Mitte des Garguts einstecken.
- Bratenthermometer immer bis zum Stiel einstecken.
- Die Spitze darf nicht in der Nähe von Fett oder Knochen und nicht innerhalb eines Hohlraums (z. B. bei Geflügel) stecken.
- Bei Geflügel muss man beim Einstecken des Bratenthermometers auch darauf achten, dass dieses nicht mit Knochen in Berührung kommt.

## Einsatz des Bratenthermometers

- Den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen schieben.

- Stecker des Bratenthermometers in die Steckdose, die sich oben links auf der Backofenseitenwand befindet, einstecken.



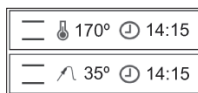
- Beim Einstecken des Thermometers erscheint auf dem Display das Symbol und der vom Backofen empfohlene Temperaturwert für das Garen blinkt.



- Wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten, drücken Sie bitte auf das Symbol bzw. . Drücken Sie anschließend auf das Symbol .

- Wählen Sie abschließend eine Betriebsart oder ein Garprogramm.

- Während der Garzeit erscheinen auf dem Display das Symbol und die vom Thermometer jeweils zu diesem Zeitpunkt gemessene Temperatur im Wechsel mit der gewählten Temperatur.



- Sobald im Inneren des Garguts die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt.
- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Braten ist nach Ihrem Wunsch zubereitet und servierfertig.

☞ Wenn Sie während der Garzeit die Temperatur des Bratenthermometers ändern möchten, drücken Sie bitte auf das Symbol . Anschließend können Sie mithilfe der Symbole bzw. die gewählte Temperatur ändern. Abschließend ertönen beim Drücken auf das Symbol 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der Änderung.

## Richtwerte zum Braten mit Bratenthermometer

Gericht	Kerntemperatur in °C
<b>Rindfleisch</b>	
Roastbeef/Rinderfilet blutig	40-45
Roastbeef/Rinderfilet medium	50-55
Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten	60-65
Rinderbraten	80-85
<b>Schweinefleisch</b>	
Schweinefilet	65-70
Schweinebraten/Schinken	80-85
Vorderrippe/Eisbein	80-85
Koteletts, Lende	75-80
Koteletts entbeint	70
Rippchen	65-70
Schweinehackbraten	70-75
<b>Kalbfleisch</b>	
Kalbsbraten	70-75
Kalbsnierenbraten	75-80
Kalbseisbein	80-85
<b>Wild</b>	
Wildfleisch	75-80
Lende	60-70
Filet blutig	40-45
Filet medium	50-55
Filet durchgebraten	60-65
<b>Lammbraten</b>	
Lammbraten	80-85
Füllungen	70-75
Geflügel	85-90
Fisch	70-80


## Halbautomatisches Garen mit Bratenthermometer

Mit dieser Funktion kann die Startzeit des Garens programmiert werden. Sobald das Bratenthermometer die gewählte Temperatur festgestellt hat, schaltet der Backofen ab.



Die Gardauer kann nicht programmiert werden, da sie durch den Zeitpunkt bestimmt wird, wann im Fleischinneren die vom Bratenthermometer gemessene Temperatur erreicht ist.

☞ Es ist wichtig, dass Sie am Ende der Gardauer anwesend sind, da der Braten zu diesem Zeitpunkt im gewünschten Zustand serviert werden kann. Bleibt der Braten im Backofen stehen, brät er mit der im Backofeninneren vorhandenen Wärme weiter, so dass das Ergebnis nicht mehr Ihren Wünschen entspricht.




Nachdem das Bratenthermometer im Backofen eingesteckt ist, muss wie folgt programmiert werden:

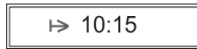
- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.







- Durch Drücken auf das Symbol  bzw.  werden die verschiedenen Bediefunktionen der Uhr auf dem Display angezeigt.





- Nachdem Sie die Funktion der Uhrzeit für den Garbeginn  gewählt haben, drücken Sie bitte auf das Symbol . Im Anschluss erscheinen auf dem Bildschirm das Symbol  und die aktuelle Uhrzeit.



- Wählen Sie die Uhrzeit für den Garbeginn, indem Sie auf das Symbol  bzw.  drücken. Drücken Sie abschließend auf das Symbol . Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale. Auf dem Display erscheinen das Symbol  und die gewählte Uhrzeit für den Beginn. Ihr Backofen bleibt ausgeschaltet.





- Nachdem die programmierte Uhrzeit erreicht ist, schaltet der Backofen ein und führt den Garvorgang durch.
- Sobald im Inneren des Garguts die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.
- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Backofen ist ausgeschaltet.
- Der Braten ist nach Ihrem Wunsch zubereitet und servierfertig.

## Garen bei niedrigerer Temperatur

Anhand des Garens bei niedrigerer Temperatur wird das Fleisch besonders zart, da der Garvorgang länger dauert. Das Fleisch kann länger servierfertig aufbewahrt werden, ohne trocken zu werden.

- ☞ Dieser Garprozess eignet sich für zartes Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie für Hühner-, Puten-, Enten- und Gänsebrüste (ohne Knochen).
- ☞ Wild und Pferdefleisch sind nicht sehr geeignet, da aufgrund der langen Garzeit ein sehr starker charakteristischer Geruch entsteht.
  - Entfernen Sie vor der Zubereitung Fett und Haut (Ausnahme: Entenbrust).
  - Braten Sie das Fleisch von beiden Seiten (auch an den Enden) gut in der Pfanne oder im Topf an.
- ☞ Generell gilt: Je länger das Fleisch angebraten wird, umso kürzer fällt die spätere Gardauer aus. Braten Sie dicke Fleischstücke länger als dünnere an. Die Länge der Fleischstücke hat jedoch keinen Einfluss auf die Dauer des Anbratens.

## Aufheizmodus/Gartemperatur einstellen

- Heizen Sie den Backofen mit Grillrost und Backblech rund 20 Minuten lang vor, damit das Herdinnere insgesamt eine gleichmäßige Temperatur erreicht.
- Wählen Sie den Aufheizmodus «Heißluft» . Als Alternative können Sie «Ober-/Unterhitze»  wählen.
- Stellen Sie Temperatur und Garzeit entsprechend der Tabelle ein.
  - ☞ Folgende Regel gilt: Dickere Fleischstücke bei 80 °C, dünnere Fleischstücke bei 70 °C.
  - Decken Sie das Fleisch, auch kleine Stücke, beim Garen nicht zu.
  - ☞ Verwenden Sie kein Bratenthermometer, da es in diesem Fall nicht zuverlässig funktioniert. Bei einer langsamen Garung bleibt der Fleischsaft nicht im Inneren, sondern verteilt sich gleichmäßig über das ganze Stück.
  - Nach dem Garen können Sie das Fleisch sofort aufschneiden, d. h. es muss nicht wie beim herkömmlichen Garen vorher ruhen.
  - ☞ Es besteht die Möglichkeit, das Fleisch bei 60 °C im Ofen warm zu halten. Dicke Fleischstücke können ca. 1-2 Stunden, dünne Stücke ca. 30-40 Minuten lang warmgehalten werden.




## Richtwerte zum Garen bei niedriger Temperatur

Fleischsorte	Gewicht	Min. Anbratdauer	Min. Gardauer	Temperatur
Schweinefleisch				
Steak	400-600 g	5	60-90	80
Schweinsteak	800-1000 g	7	90-105	80
Nuss	1000-1.500 g	10-12	230-250	80
Kotelett	800-1000 g	8-10	120-140	80
Rippchen	1000-1500 g	10-12	120-150	80
Rind				
Steak	700-1.200 g	5-9	100-140	80
Entrecôte	1500-1.800 g	10-12	150-180	80
Roastbeef	700-1.800 g	10-12	120-180	70
Filet	1 500-2.000 g	10-12	200-230	80
Bauchfleisch	1500-1.800 g	10-15	150-200	80
Kalb				
Steak	500-800 g	5-6	90-110	80
Kalbslende	1000-1.500 g	8-10	110-120	80
Nuss	1500-1.800 g	10-12	140-160	80
Lamm				
Lammfilet	400-600 g	3-5	60-80	70
Lammkeule (entbeint)	2000-2.500 g	10-12	200-250	70
Geflügel				
Putenbrust	400-600 g	3-4	50-60	70
Entenbrust	400-600 g	4-5	70-80	70

# Backen mit Betriebsarten

## Heißluft


 Kein Vorheizen erforderlich – es kann auf mehreren Stufen gleichzeitig gebacken werden.

### Einschubhöhen:


1 Blech: 2. Einschubebene von unten


2 Bleche: 1. und 4. Einschubebene von unten

Beim Backen von mehreren flachen Kuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backdauer zwischen 5 und 10 Minuten je Blech.


- Entnehmen Sie die Bleche einzeln, je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft  bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft stehen.
- **Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

## Ober-/Unterhitze

 Auf einer Ebene backen


- Vorheizen: Wählen Sie den Aufheizmodus «Heißluft/Unterhitze». 
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

## Intensivheißluft oder

 Ohne Vorheizen - auf einer Ebene backen



- Nur für Blechkuchen mit trockenem Belag, z. B. Streuselkuchen.

## Pizza-Funktion

 Auf einer Ebene backen

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: vorheizen
- für Brot: vorheizen

## Pizza backen

 Wählen Sie das Backprogramm 


– Mit einem Pizza-Stein (Sonderzubehör) wird der Pizzaboden besonders knusprig. Vorheizdauer: Mindestens 30 Min.!

Beachten Sie bitte die Anweisungen, die zum Pizza-Stein gehören.

### Grundrezept Pizza

250 g Mehl, 20 g Hefe, 1/2 Teelöffel Zucker, 1/8 l lauwarmes Wasser, 3 EL (Oliven-)Öl, Salz.


### Pizza auf dem Backblech backen

- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten.
- Den Teig aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Minuten).
- Anschließend den Teig erneut einige Minuten lang kneten und weitere 15 Minuten aufgehen lassen.
- Backprogramm  starten, der Backofen wird vorgeheizt.
- Backblech einfetten.

Wenn Sie eine kleine runde Pizza backen, schieben Sie das Backblech schon jetzt in den Backofen, um es auch vorzuheizen.

- Teig ausrollen, auf das Backblech legen und einen Rand formen.
- Den Teig nach Belieben – jedoch zügig – belegen, damit er nicht feucht wird.
- Kleine Pizzen: Belegten Teig auf das vorgeheizte Blech legen.
- Nach dem akustischen Signal das Blech auf Einschubhöhe 1 einschieben.
- Nachdem die Backofentür geschlossen ist, beginnt das Programm mit einer Backdauer von 12 Minuten.

### Pizza auf dem Pizza-Stein backen

- Pizzateig nach den obigen Angaben zubereiten.
- Pizza-Stein auf den Rost stellen und auf Einschubebene 1 einschieben.
- Backofen im Heizmodus  bei 250 °C 30 Minuten lang vorheizen.
- Teig auf den bemehlten Heber legen und zügig belegen, damit er nicht feucht wird. Die belegte Pizza darf nicht zu lange auf dem Heber liegen, da sie sonst nicht mehr rutscht.
- Nach dem Vorheizen die Pizza vom Heber auf den heißen Pizza-Stein schieben.
- 8-12 Min. lang mit den aktuellen Einstellungen backen.

## Hinweise zur Tabelle: «Richtwerte zum Backen»

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gebäck und Kuchen mit den jeweils erforderlichen Temperaturen, Garzeiten und Einschubebenen.

- Für Temperaturen werden in den meisten Fällen Spannen eingegeben, da die Temperatur in großem Maße von der Teigzusammensetzung, der Menge und der verwendeten Backform abhängt.
- Wir empfehlen, im Prinzip die niedrigere Temperatur einzustellen und die höhere Temperatur nur bei Bedarf – z. B. wenn Sie eine intensivere Bräune wünschen oder die Backzeit zu lang ist – zu wählen.
- Sollten Sie keine konkreten Hinweise für ein bestimmtes Rezept finden, können Sie sich an die Anweisungen für ähnliches Gebäck oder Kuchen halten.

- Unterschiedliche Höhen des Backguts können im Prinzip zu unterschiedlichen Bräunen führen. In diesem Fall darf die eingestellte Temperatur nicht geändert werden. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich nach einer Weile während des Backvorgangs aus.

# Richtwerte zum Backen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

Backwaren	Empfohlenes Backprogramm		Heißluft ☉		Ober-/Unterhitze —		Intensivheißluft ☼ Pizza-Funktion ☉		Back-dauer In Minuten
	Höhe	Programm	Höhe	Temperatur in °C	Höhe	Temperatur in °C	Höhe	Temperatur in °C	
<b>Rührteig</b>									
Napfkuchen			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Kastenkuchen			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Sandkuchen			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torten			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Tortenböden			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Feine Obstkuchen			2	150-160	1	170-180	2	<b>☉ 150-160</b>	45-60
Kleingebäck			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Blechkuchen</b>									
Trockener Belag			2	150-160	2	180-190	2	<b>☼ 150-160</b>	20-35
Feuchter Belag			2	160-170	1	170-180	2	<b>☉ 160-170</b>	35-50
<b>Knetteig</b>									
Tortenböden			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Käsekuchen			1	140-150	1	160-170	2	<b>☉ 140-150</b>	70-90
Kleingebäck			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Blechkuchen</b>									
Trockener Belag			2	150-160	2	180-190	2	<b>☼ 150-160</b>	25-35
Feuchter Belag			2	160-170	1	170-180	2	<b>☉ 160-170</b>	30-50
<b>Hefeteig</b>									
Napfkuchen			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Hefekranz			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Christstollen (vorheizen)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Kleingebäck			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Blechkuchen</b>									
Trockener Belag			2	150-160	2	175-180	2	<b>☼ 150-160</b>	30-40
Feuchter Belag			2	160-170	1	170-180	2	<b>☉ 160-170</b>	30-50
<b>Biskuitteig</b>									
Torten			2	150-1690	2	<b>175-180</b>			30-40
Biskuitrollen			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Eiweißgebäck</b>									
Baiser			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Zimtsterne			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Makronen			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Andere Teigarten</b>									
Blätterteig			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Hefablätterteig			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Quarkblätterteig			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Brandteig			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Quark-/Ölteig			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Honigkuchen			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Brot und Pizza</b>									
Sauer- und Hefeteig (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 min bei 230 °C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	<b>☉ 180</b>	70
Hefebrot/ Weißbrot (vorheizen)			1	<b>180</b>	1	200	1	<b>☉ 180</b>	30-60
Laugenbrötchen/Brezeln (vorheizen: 230 °C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (vorheizen: 250 °C)		☉					1	<b>☉ 250</b>	8-12

## Grillen

Nur bei geschlossener Backofentür grillen!

- ☞ Heizmodus wählen.
- ☞ Temperatur auf 250 °C einstellen.
- ☞ Bei großen Braten ist es besser, eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C einzustellen, damit der Braten nicht verbrennt.
- Heizmodus .
- Backofen 5 Minuten lang vorheizen.
- Grillgut auf Grillrost legen.
- Backblech auf Einschubebene 1 oder 2 – von unten angefangen – und Grillrost auf die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
- Schließen Sie die Backofentür.

## Richtwerte zum Grillen

Fleischart	Höhe	Grill	
		1. Seite	2. Seite
		in Minuten	
Schweinekotelett	4	10-12	8-10
Speck	4	12-15	8-10
Schweinsteak	4	10-12	8-10
Leberscheiben	5	5-6	4-5
Bratwurst	4	8-10	6-8
Fleischspieß	3	9-11	7-8
Rindersteak, blutig	5	6-7	5-6
Rindersteak, medium	5	7-9	6-7
Kalbssteak	4	8-10	7-8
Lammkotelett	4	7-8	6-7
Hähnchenkeulen	3	15-18	10-12
Halbes Hähnchen	3	18-20	10-12
Fischfilet	5	6-7	4-5
Forellen	3	5-7	4-6
Toastbrot	5	2-3	2-3
Belegtes Toastbrot	4	6-8	

## Auftauen

Das Auftauen erfolgt anhand eines Warmluftsystems auf 2 Ebenen, d. h. auf HI Stufe für Fleisch allgemein und auf LO Stufe für Fisch, Gebäck und Brot.

1. Bei Anwahl der Betriebsart (siehe Anweisungen im Abschnitt «Wahl einer Betriebsart») erscheint auf dem Bildschirm:



2. Drücken Sie auf dem Glas auf das Symbol bzw. um die HI oder LO Auftaustufe zu wählen. Drücken Sie anschließend auf das Symbol .

3. Abschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der getroffenen Wahl.

Beim Auftauen von Speisen ist Folgendes zu beachten:

- Unverpackte Speisen müssen auf das Backblech oder in eine Schüssel gelegt werden.
- Große Fleisch- oder Fischstücke zum Auftauen auf den Rost legen und Blech zum Auffangen der Flüssigkeiten darunter stellen.
- Fleisch und Fisch müssen für die Zubereitung nicht komplett aufgetaut sein. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich ist, um sie würzen zu können.
- Die Speisen müssen stets nach dem Auftauen zubereitet werden.
- Einmal aufgetaute Speisen dürfen nicht wieder eingefroren werden.

## Zeittafel zum Auftauen von Speisen

Beachten Sie bitte folgende Tabelle für die Auftaudauern und die zu wählende Stufe:

SPEISE	LO - Stufe		HI - Stufe	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 kg	35 Min.		
Kuchen	1/2 kg	25 Min.		
Fisch	1/2 kg	30 Min.		
Fisch	1 kg	40 Min.		
Hähnchen			1 kg	75 Min.
Hähnchen			1,5	90 Min.
Kotelett			1/2 kg	40 Min.
Hackfleisch			1/2 kg	60 Min.
Hackfleisch			1 kg	120 Min.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, wobei die Auftaudauer von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Auftaupgrad der Speise abhängt.


## Einkochen

- ⚠ **Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit twist-off®-Deckeln den gleichen Deckel nicht wieder. Bei wiederholtem Einsatz könnten die Gläser unter bestimmten Bedingungen platzen!

☞ Geeignete Behälter sind Einmachgläser mit Gummiring und Glasdeckel oder herkömmliche Behälter mit twist-off®-Verschluss (nur mit neuem Deckel). Metall Dosen sind ungeeignet.

- ☞ Gießen Sie kein Wasser auf das Blech! Es würde sich zu viel Wasserdampf bilden, der beim Öffnen der Backofentür plötzlich austreten würde. Stellen Sie eine Tasse Wasser auf das Kuchenblech und nicht auf den Backofenboden!

☞ Wählen Sie die  Pizza-Funktion.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel und bereiten Sie sie nach den üblichen Rezepten zu.
  - Kochen Sie maximal 6 x 1 l große Einmachgläser ein.
  - Verwenden Sie nur gleich hohe Gläser und füllen Sie sie bis  $\frac{3}{4}$  ihres Fassungsvermögens mit dem gleichen Inhalt.
  - Die Gläser dürfen nicht aneinander stoßen.
- Schieben Sie das Kuchenblech auf die 1. Einschubebene von unten hinein.
- Stellen Sie eine Tasse mit Wasser auf das Kuchenblech.
- Stellen Sie die  Pizza-Funktion auf 160 °C ein und beobachten Sie den Einkochvorgang. Nach 10 bis 20 Minuten beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu sprudeln, und zwar meistens das vordere rechte Glas zuerst.

#### Obst

- Schalten Sie anschließend den Backofen aus und lassen Sie die Gläser noch 30 Min. (ca. 15 Min. bei empfindlichem Obst wie z. B. Erdbeeren) im geschlossenen Backofen stehen.

#### Gemüse und Fleisch

- Sobald die Flüssigkeit sprudelt, schalten Sie die Temperatur auf 100 °C herunter und kochen Sie noch zwischen 30 und 60 Minuten weiter ein.
- Schalten Sie anschließend den Backofen aus und lassen Sie die Gläser noch 30 Min. stehen.




## Kindersicherung

Die Kindersicherung schützt den Ofen vor ungewollten Veränderungen der Einstellungen und bietet einen Zusatzschutz für Kleinkinder.

Bei **eingeschalteter** Kindersicherung **kann der Backofen nur ausgeschaltet werden**. Die eingestellten Werte können nicht geändert und der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.


### Kindersicherung ein-/ausschalten

#### Kindersicherung einschalten:



- Bei ausgeschaltetem Ofen müssen Sie ihn zunächst durch Drücken auf das Symbol  einschalten.
- Drücken Sie anschließend gleichzeitig auf die Symbole  und .



- Ein lang anhaltendes akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Symbol . Der Backofen ist gesperrt.

Sollten Sie das Glas Ihrer Ofenfront berühren, erscheint auf dem Display das Symbol  und zeigt an, dass der Backofen gesperrt ist.

#### Kindersicherung ausschalten:

- Drücken Sie gleichzeitig auf die Symbole  und .
- Ein lang anhaltendes akustisches Signal ertönt. Der Backofen ist entsperrt.

## Reinigung und Pflege

Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann Ihr Backofen jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier einige Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen gründlich und schonend pflegen und reinigen können.

### Für alle Oberflächen

⚠ Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampf- und/oder Druckreiniger eingesetzt werden! Das Gerät könnte derart beschädigt werden, dass **Lebensgefahr** entstehen könnte.

⚠ **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens so lange abkühlen, bis Sie es mit der Hand berühren können.

⚠ Beachten Sie die Gebrauchsanweisung aller verwendeten Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Flecken oder Reste, die nicht entfernt wurden, können beim nächsten Aufheizen des Geräts festbrennen. Oftmals können die so entstandenen Flecken oder Reste nicht mehr spurlos entfernt werden.

Reinigen Sie bei leichten Verschmutzungen die Flächen mit einem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm sowie mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel. Waschen Sie sie mit kaltem Wasser ab, damit keine Reinigungsmittelreste verbleiben, die Verfärbungen oder Flecken verursachen könnten. Trocken Sie die Flächen anschließend mit einem Tuch ab.

☞ Bei hartnäckigeren Flecken finden Sie in den folgenden Abschnitten Hinweise für die einzelnen Flächen und Elemente.

☞ VSR 0-FIX-C ist ausgezeichnet für die Reinigung von Glaskeramik, von Emaille und der Verkleidung der Türinnenseite geeignet. Dieses Reinigungspulver kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.

#### Reinigen Sie auf keinen Fall mit

- aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die aktiven Sauerstoff, Chlor und sonstige ätzende Bestandteile enthalten.
- kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermitteln, Stahlwolle, verseiften Stahlwolle, harten Bürsten, Metalltopfkratzen, Kunststoffschwämmen oder Schwämmen mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).

### Entfernung von Verkrustungen

Starke Verkrustungen müssen zunächst aufgeweicht werden. Das geschieht am Besten mit einem nassen Tuch. Anschließend können die Verkrustungen einfacher entfernt werden.

### Einsatz eines Reinigungsschabers

⚠ **Vorsicht! Schnittgefahr!** Die Klingen des Reinigungsschabers sind sehr scharf.

Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach an und schieben Sie die Verkrustungen damit weg.

- ⚠ Nicht mit den Ecken des Reinigungsschabers kratzen und vorsichtig damit umgehen, um die Dichtungen nicht zu beschädigen.



- ☞ Ein Reinigungsschaber eignet sich gut zur Entfernung grober Verschmutzungen.
- ☞ Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir VSR 0-FIX-C. Außerdem kann Backofenspray verwendet werden.

## Verwendung von Backofenspray – Hinweise

- ⚠ Beachten Sie in allen Fällen die Herstellerhinweise. Aluminium sowie lackierte Oberflächen und Kunststoffflächen werden durch Backofenspray beschädigt.
- ⚠ Nicht in die Lüfteröffnung auf der Rückseite sprühen. Der ökotherm®-Katalysator wird durch Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie versuchen, weitgehend auf Backofenspray zu verzichten. Sollten Sie es dennoch einsetzen wollen, dürfen Sie damit nur den Innenbereich und die Emaille-Bleche besprühen.

## Verchromte Backofenblenden

### Türfront und Griff mit verchromten, schwarzfarbigen Blenden

- ⚠ Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!
- ⚠ Diese Ausführungen sind besonders kratzempfindlich und werden von Backofenspray angegriffen! **Verwenden Sie weder Reinigungsschaber, Topfkratzer noch Hartfaserschwämme!**
- ☞ Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel reinigen.

## Edelstahl

### Fürfront, Schalterleiste aus Edelstahl

- ⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich! **Verwenden Sie keinen Reinigungsschaber!**
- ⚠ Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!

Wir empfehlen, Edelstahlfächen einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahl zu reinigen. Auf diese Art entsteht ein Schutzfilm, der den Edelstahl vor Farbveränderungen schützt.

## Emaille

### Backofeninnenraum, Front, Bleche

Es ist möglich, Kunststoffschwämme mit Topfkratzer teil zu verwenden. Bestimmte Erzeugnisse besitzen jedoch eine Körnung im Topfkratzer teil, die Kratzer verursacht. Es wird empfohlen, sie an einer Stelle zu testen, die nicht gut sichtbar ist.

## Türglas

### Türrinnenseite – beschichtetes Glas

- ⚠ Möglichst kein Backofenspray verwenden, da dessen regelmäßiger Einsatz die Glasbeschichtung **zerstören** kann.

Ein Reinigungsschaber eignet sich gut zur Entfernung grober Verschmutzungen.

- ☞ Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir VSR 0-FIX-C oder Glasreiniger.

### Türfront, Schalterleiste

- ☞ Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm und nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel die **Türfront** reinigen. Außerdem kann Glasreiniger verwendet werden.

## Türdichtung

- ☞ Zur Reinigung muss die Türdichtung entnommen werden, damit sich darunter kein Schmutz ansammeln kann. Siehe «Wechsel der Türdichtung».

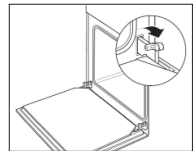
Bei Bedarf kann sie mit etwas Reinigungs- oder Spülmittel gereinigt werden.

## Ein- und Ausbau der Backofentür

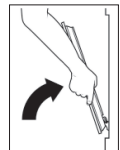
### Modell EEB6550.8

#### Backofentür herausnehmen

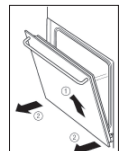
- Backofentür komplett öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



- Backofentür mit beiden Händen seitlich festhalten und fast ganz schließen.

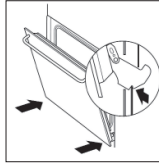


- Tür leicht anheben und Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.

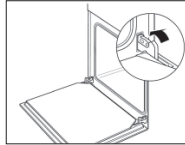


## Backofentür anbringen

- Backofentür seitlich mit beiden Händen fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen einführen. Das Scharnier einrasten.
- Backofentür langsam und vollständig öffnen.



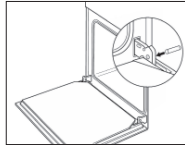
- Die Bügel an den Türscharnieren wieder nach unten klappen.
- Backofentür schließen.



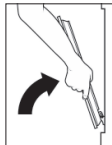
## Modell EEBK6550.8

### Backofentür herausnehmen

- Backofentür komplett öffnen.
- Sicherheitsriegel in die Bohrungen der Türscharniere stecken.

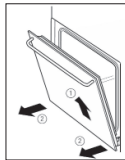


- Backofentür mit beiden Händen seitlich festhalten und fast ganz schließen.



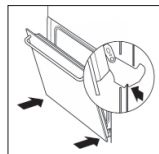
- Tür leicht anheben und Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.

- ⚠ Achtung! Verletzungsgefahr! Sicherheitsriegel nicht aus den Bohrungen nehmen. **Das Scharnier ist gespannt.** Für den Einbau muss das Scharnier ebenfalls gespannt sein. Nachdem die Riegel entfernt wurden, ist es fast unmöglich, das Scharnier erneut zu spannen und zu sichern.



### Backofentür anbringen

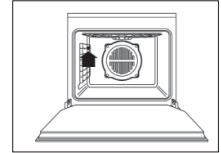
- Backofentür seitlich mit beiden Händen fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen einführen. Das Scharnier einrasten.
- Backofentür langsam und vollständig öffnen.



## Seitengitter aus- und einbauen

### Seitengitter ausbauen

- Seitengitter herausnehmen, indem sie von den verchromten Muttern, die sich auf den Seiten der Backofennische befinden, gelöst werden.
- Einschubgitter herausnehmen.



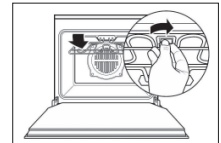
### Seitengitter einbauen

- Seitengitter anbringen und auf die Mutter setzen.

## Heizkörper herunter-/hochklappen

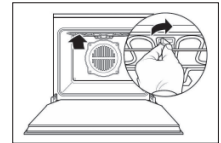
### Heizkörper herunterklappen (Oberhitze/Grill)

- Sperre öffnen und Heizkörper nach unten klappen.



### Heizkörper abklappen

- Heizkörper abklappen und wieder mit der Sperre schließen.




## ökotherm®-Katalysator regenerieren

Der ökotherm®-Katalysator löst in der Heißluft-Betriebsart die Fettpartikel und die beim Braten entstehenden Gerüche auf. Dieser Vorgang ist bei normalem Einsatz dieser Heißluftfunktion ausreichend. Für Sonderfälle (besondere Braten und in großen Mengen) ist es möglich, dass sich Fettpartikel auf dem Katalysator absetzen. Bei einem späteren Kochvorgang, z. B. beim Pizza-Backen, wird diese Menge nach und nach aufgelöst.

Sollten Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt (durch starken Geruch) feststellen, dass die Reinigungswirkung des Katalysators nachgelassen hat, besteht die Möglichkeit, ihn zu regenerieren, indem die angesammelten Fettreste entfernt werden.

### ökotherm®-Katalysator regenerieren

- Betriebswahlschalter auf Heißluft stellen. 
- Thermostat auf 200 °C Grad stellen und
- den leeren Backofen 60 Minuten lang aufheizen.

# Abhilfe im Störfall

⚠ Reparaturen dürfen nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden!

Einige Störfälle können Sie selbst lösen. Prüfen Sie zuerst, ob es sich um einen Bedienungsfehler handelt. Während der Garantiedauer sind Reparaturen von Störungen aufgrund von Bedienfehlern oder Nichtbeachtung einer folgenden Hinweise nicht kostenlos.

## Was tun, wenn...

... weder die Sensoren noch die Beleuchtung funktionieren?

Prüfen: Ist der Stecker in die Stromversorgung eingesteckt? Befindet sich die Haussicherung in betriebsbereitem Zustand? Stromausfall? Kindersicherung eingeschaltet?

... wenn einer oder mehrere Sensoren nicht auf die Berührung reagieren, die Beleuchtung aber eingeschaltet werden kann?

**Mögliche Ursache:** Die Sensoren passen ihre Empfindlichkeit ständig an die Umgebungsbedingungen an. In ungünstigen Fällen, d. h. wenn sich jemand z. B. lange Zeit darauf abgestützt hat, kann es einige Minuten dauern, bis die Sensoren wieder reagieren.

Warten Sie ca. 15 Sekunden ab oder lösen Sie die Sicherung und schalten Sie sie wieder ein. Bei Bedarf müssen Sie diesen Vorgang wiederholen!

Anschließend haben sich die Tasten eingestellt und reagieren wieder auf Berührung.

... einer oder mehrere Sensoren auch dann nicht reagieren, wenn die Sicherung gelöst und wieder eingeschaltet wurde?

**Mögliche Ursache:** Sensortaste oder Bauteil beschädigt.

Nachdem die Sicherung zweimal gelöst und wieder eingeschaltet wurde, lösen Sie sie erneut und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

... das Türglas kaputt ist?

Backofen ausschalten und die Tür vom Kundendienst auswechseln lassen.

... die Türdichtung beschädigt ist?

Türdichtung auswechseln. Siehe «Wechsel der Türdichtung».

**Backofen nicht bei beschädigter Türdichtung einsetzen!**

... die Backofenbeleuchtung beschädigt ist?

Der Backofen kann weiter benutzt werden. Bei kaltem Backofen die Halogenleuchte so schnell wie möglich auswechseln. Siehe «Backofenbeleuchtung auswechseln».

... ein starker Geruchsbildung eintritt?

ökotherm®-Katalysator regenerieren. Siehe «ökotherm®-Katalysator regenerieren».

... beim Garen ein starker Essiggeruch entsteht?

Bereitet man im Backofen ein Gericht mit Alkohol oder Hefe zu, entsteht bei den Heißluftprogrammen Essiggeruch. Sollte dieser Geruch störend sein, ist ein Programm ohne Lüfter, d. h. Ober-/Unterhitze, einzusetzen.

... sich Obstsaft- oder Stärkeflecken auf den Emaille-Teilen bilden?

Dabei handelt es sich um eine belanglose Emailleeränderung, die nicht gelöst werden kann.

## Wartung

### Backofenbeleuchtung auswechseln

⚠ **Achtung!** Die Halogenleuchten werden sehr heiß, wenn sie über längere Zeit hinweg eingeschaltet sind. Deshalb dürfen sie nur ausgewechselt werden, wenn sie abgekühlt sind.

⚠ **Vorsicht – Stromschlaggefahr!** Bevor die Abdeckung der Backofenleuchte geöffnet wird, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Lösen Sie die Sicherung oder ziehen Sie den Netzstecker!

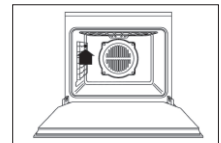
⚠ Halogenleuchten dürfen nur durch Leuchten der gleichen Art ersetzt werden. Die neuen Halogenleuchten können beim Kundendienst von Küppersbusch erworben werden.

☞ Halogenleuchten nicht mit den bloßen Fingern anfassen. Die Fingerabdrücke verbrennen auf dem Glas der Leuchte, wodurch deren Leuchtkraft und Lebensdauer reduziert werden.

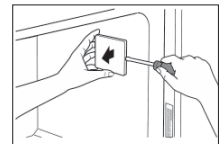
⚠ Sollte sich die Glasabdeckung nicht sofort lösen (z. B. aufgrund von Verschmutzung nach einem längeren Einsatz), kann das Glas abspalten. In diesem Fall ist ein Tuch auf die Glasabdeckung zu legen, damit die Glassplitter aufgefangen werden können.

#### Halogenleuchte auswechseln

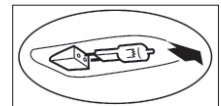
– Seitengitter zum Einführen von Blechen und Grillrosten abbauen.



– Glasabdeckung abnehmen, indem ein Schraubendreher vorsichtig als Hebel eingesetzt wird.



– Halogenleuchte aus dem Backofeninneren herausnehmen.



– Neue Halogenleuchte mithilfe eines Tuchs (z. B. einem Papiertaschentuch) einsetzen.

– Glasabdeckung wieder anbringen und drücken, bis sie einrastet.

– Seitengitter zur Einführung von Blechen wieder einbauen.

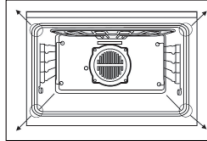


## Türdichtung auswechseln

⚠ Backofen nicht ohne oder mit beschädigter Türdichtung einsetzen!  
Wenn die Dichtung zerstört ist oder nicht mehr gereinigt werden kann, muss sie ausgewechselt werden. Die neue Dichtung kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.

### Türdichtung lösen

– Um die Dichtung lösen zu können, müssen die einzelnen Ecken vorsichtig herausgezogen werden.



### Neue Dichtung anbringen

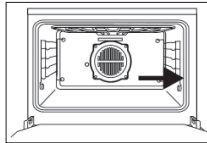
– Eine Ecke nach der anderen auf der Ofenfront anbringen.

☞ Dabei ist darauf zu achten, dass die Haken nicht verbogen werden!

## Typenschild

Wenn Sie auf den Kundendienst zurückgreifen müssen oder Ersatzteile bestellen möchten, müssen die Angaben auf dem Typenschild genannt werden.

Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite über einer Seitenleiste und ist beim Öffnen der Backofentür sichtbar.



– Für eventuelle Fragen unseres Kundendienstes notieren Sie bitte folgende Angaben:

<b>Fertigungsnummer Backofen</b>									
<b>Modellbezeichnung des Backofens</b>									

## Montageanweisungen für Fachleute

- Ausschließlich eingebaute KÜPPERSBUSCH Kochfelder wurden für den Einsatz über einem KÜPPERSBUSCH Backofen konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- Die gültigen gesetzlichen Vorschriften wie auch die Anschlussbedingungen der Elektrizitätswerke müssen vollständig eingehalten werden.
- Beim Anschließen, Reparieren und Auswechseln der Backofenleuchte muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden. Sicherung oder Netzstecker lösen.

- Der Einbau muss garantiert komplette Sicherheit vor einem eventuellen Kontakt bieten.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit und kann entsprechend der zugehörigen Verordnungen an einen Schukostecker angeschlossen werden. Der Wechsel des Einbauorts eines Steckers und der Austausch der Anschlussleitung dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden.
- Sollte der Stecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich sein, ist es zur Einhaltung der jeweiligen Sicherheitsvorschriften erforderlich, dass seitens der Einrichtung eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktdistanz vorhanden ist.
- Die Steckdosen des Geräts müssen sich außerhalb des Montagebereichs befinden.
- Der Einbauschrank für den Backofen muss Temperaturen bis 90 °C aushalten können. Das gilt insbesondere für Gegenbleche, Verleimungen, Kunststoffflächen, Kleber und Lacke. Die Fronten der angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von mindestens 70 °C aushalten können.
- Das Gerät muss notwendigerweise in waagerechter Stellung auf ein flaches und stabiles Brett eingebaut werden. Das Brett darf sich nicht biegen.
- Sollte das Möbelstück nicht an der Wand befestigt sein, muss es mit einer handelsüblichen Leiste angeschraubt werden.

## Strom

Der Anschluss erfolgt anhand des Netzsteckers in einer Steckdose.

### Modell EEB6550.8

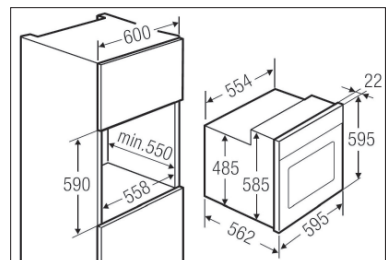
Gesamtleistung: bei 230 V: 3,6 Kw  
bei 235 V: 3,7 Kw  
Anschlusswerte: 230-240 V, 50 Hz  
Sicherung: 16 A

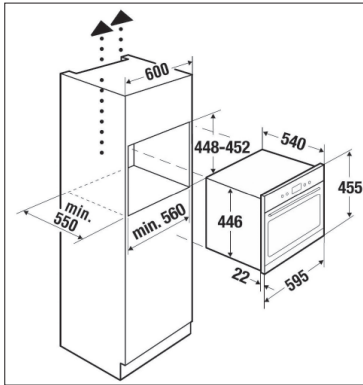
### Modell EEBK6550.8

Gesamtleistung: bei 230 V: 3,2 Kw  
Anschlusswerte: 220-240 V, 50 Hz  
Sicherung: 16 A

## Abmessungen für den Einbau

### Modell EEB6550.8

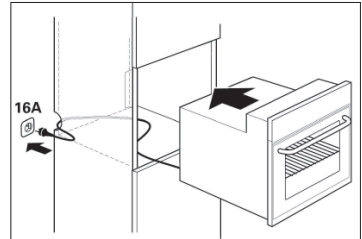




## Einbau in das Küchenmöbelstück

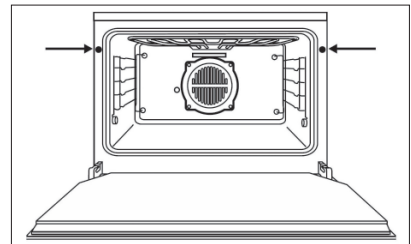
### Backofeneinbau in ein Küchenmöbelstück

- Stecker in die Steckdose stecken.
- Backofen vollständig in die Schranknische schieben. Dabei ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel des Geräts nicht gequetscht wird.



### Backofenbefestigung am Küchenmöbelstück

- Backofentür öffnen. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben – die schräg und von innen nach außen angesetzt werden müssen – am Schrank festschrauben.



# What you will find here

Read the instructions in this manual carefully before turning on your oven. Here you will find the most important instructions regarding the safety, use, care and maintenance of your appliance, so that it will give you lasting enjoyment.

If your oven becomes damaged at any time, consult the chapter 'Assistance in the event of malfunction' before you do anything else. You may be able to repair small malfunctions yourself and save unnecessary service costs.

Keep these instructions in a safe place. Give these instructions to new owners for their information and safety.

The following symbols appear in this manual:

 The warning triangle draws attention to health hazards or damage that may be caused to the appliance.

 This indicates advice and instructions.

## Contents

<b>Oven features</b> .....	<b>28</b>	Pot roasting	
<b>Control Panel - Sensor keys and instructions</b> .....	<b>28</b>	Roasting with conventional cooking functions	
<b>Safety Warnings</b> .....	<b>29</b>	Instructions for automatic cooking recipes	
Connection and use		Automatic cooking recipe chart	
Oven		Suggested roast settings for conventional oven cooking	
Thermoprobe			
<b>Before First Use</b> .....	<b>29</b>	<b>Thermoprobe and inside temperature function</b> .....	<b>39</b>
Remove packaging and the old appliance		How to insert the thermoprobe correctly	
Setting the clock		Using the thermoprobe	
First cleaning		Suggested temperatures for cooking with the thermoprobe	
<b>General oven information</b> .....	<b>30</b>	Semi-automatic cooking with thermoprobe	
General advice		<b>Slow cooking</b> .....	<b>40</b>
Shelf levels		Setting the heat mode/cooking temperature	
Turning the oven light on and off		Suggested settings for slow cooking	
<b>Oven Use</b> .....	<b>30</b>	<b>Baking with cooking settings</b> .....	<b>42</b>
General instructions		Baking pizza	
Turning on the oven		Instructions for the chart: Suggested baking settings	
Selecting a conventional cooking setting		Suggested baking settings	
<b>Conventional oven cooking functions</b> .....	<b>32</b>	Grilling	
Shortcut to conventional cooking functions		Suggested grill settings	
Automatic cooking		Defrosting	
Important information about automatic cooking with recipes		Time chart for defrosting food	
Changing the weight of the food to be cooked		Making preserves	
Changing the cooking temperature		<b>Child safety lock</b> .....	<b>45</b>
Changing/setting the cooking time		Turning the child safety lock on / off	
Setting the end time		<b>Cleaning and care</b> .....	<b>45</b>
Turning on and off automatically		For all surfaces	
Oven Switch-Off		Removing baked-on dirt	
<b>Additional settings</b> .....	<b>35</b>	Using a scraper to clean	
Alarm setting		Using an oven spray - instructions	
Stand-by mode		Chrome features	
<b>Roasting</b> .....	<b>35</b>	Stainless steel	
Setting a programme		Enamel	
Turning the roast over		Door glass	
Roasting on the grid shelf		Door gasket	
		Oven door assembly and disassembly	
		Shelf runner assembly and disassembly	
		Folding down / away the heating element	
		<b>Regeneration of the ökotherm® catalyst</b> .....	<b>47</b>
		Regeneration of the ökotherm® catalyst	
		<b>Assistance in the event of malfunction</b> .....	<b>48</b>
		<b>What to do if...</b> .....	<b>48</b>
		<b>Maintenance</b> .....	<b>48</b>
		Changing the oven light	
		Changing the door gasket	
		<b>Technical information</b> .....	<b>49</b>
		<b>Assembly instructions for technical personnel</b> .....	<b>49</b>
		Electricity	
		Measurements for assembly	
		Assembly in kitchen unit	

# Oven features

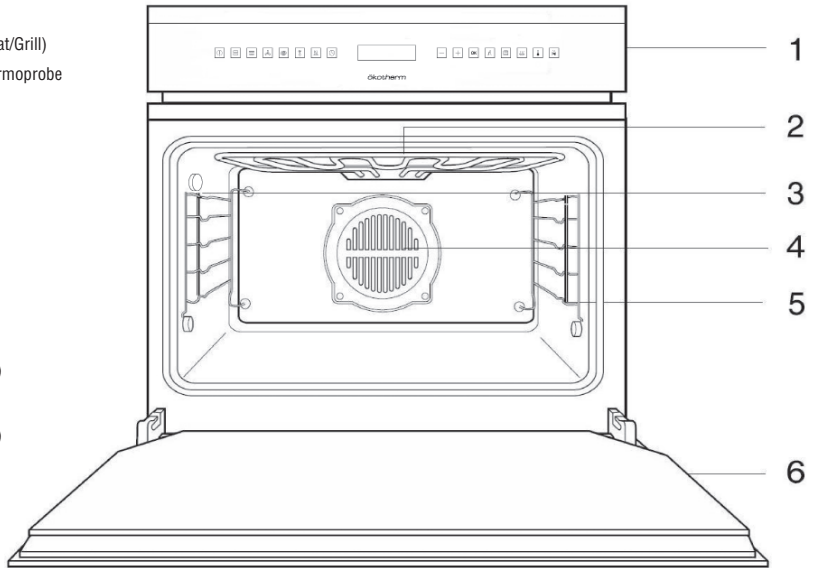
- 1 Control panel
- 2 Fold down grill (Top heat/Grill)
- 3 Socket for roasting thermoprobe
- 4 Hot air fan
- 5 Shelf levels
- 6 Oven door

**Accessories included:**

- Grid shelf
- Enamel roasting tray
- Enamel baking tray

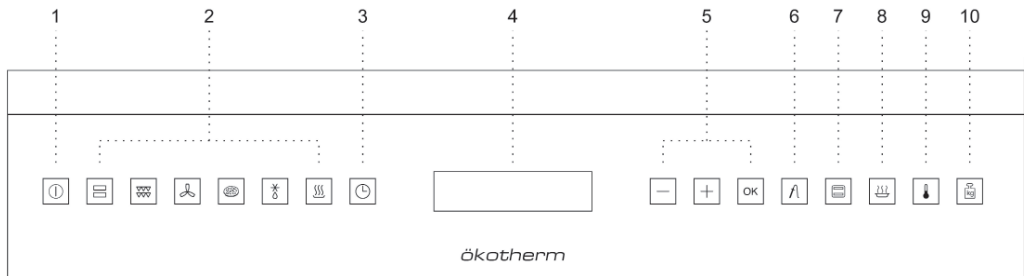
**Special accessories:**

- Pizza stone (acc. No. 145)
- Grid (acc. No. 124)
- Oven tray (acc. No. 541)
- Baking tray (acc. No. 543)



# Control Panel - Sensor keys and instructions

The control panel operates all oven settings.



- 1 Oven power switch.
- 2 Cooking functions shortcuts.
- 3 Electronic timer functions.
- 4 Information display.
- 5 Menu scrolling and functions selection.
- 6 Temperature setting with roasting thermoprobe.
- 7 Conventional cooking functions menu.
- 8 Automatic cooking functions menu
- 9 Cooking temperature settings.
- 10 Food weight settings.

# Safety Warnings



## Connection and use

- Only KÜPPERSBUSCH hobs have been manufactured and tested for use over a KÜPPERSBUSCH oven. Do not use other hobs.
- Any handling or repair to the appliance, including replacement of the feed cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts. Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.
- Do not allow children to come near the oven while in use as it can reach very high temperatures.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not for use by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity, or those lacking experience and knowledge, except if they have been supervised and instructed regarding use of the device by a person responsible for their safety.

## Oven

- Unplug your oven if it malfunctions.
- The oven must always be operated with the door closed.
- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endangering your safety.
- In order to cook food in the oven, place the tray or grid shelf supplied with it over the shelf runners inside the oven cavity. The tray and grid shelf have a system to make their partial outward movement easy for food handling.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grid.
- Do not pour water on the bottom surface of the oven when in use; this may damage the enamel.
- Open the oven door as little as possible during cooking. This will reduce power consumption.
- Use protective oven gloves when performing operations inside the oven.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.

## Thermoprobe

- Only use the original thermoprobe.
- Do not trap the thermoprobe cable in the oven door.
- Remove from the oven if it is not being used.
- Keep at a minimum distance of 5 cm from the grill and the top elements.

# Before First Use




## Remove packaging and the old appliance

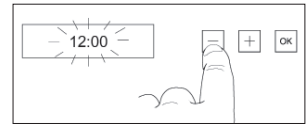
Remove packaging and recycle in an environmentally-friendly way.








In Germany, the transport packaging is returned to the store where the appliance has been purchased. By returning the packaging material, raw materials are saved and also fewer waste products are generated. Old appliances still contain valuable material. Leave your old appliance at a collection point for valuable materials. Old appliances must be rendered inoperative before disposing of them in order to prevent improper use.

## Setting the clock


The clock must be set before first use and after a power failure. Whenever this occurs, the '12:00' reading will flash on the display.


- When you connect your oven to a power supply, you will see 12:00 flashing on the display and the symbols ,  and  light up.





- Touch  or  on the glass to set the hour. Then touch .
- Touch  and  on the glass to set the minutes. Then touch .
- You will then hear a double beep confirming the time is set.
- The oven will display the time set and  lit up in white.

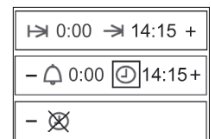
If you want to change the time:

- If the oven is off, turn it on by touching .

- Touch . This symbol will light up in red.



- If you touch  or , you will see the 5 clock functions on the display.



- When you have chosen the time setting function touch touch .



- You will then see the current time on the display.



- Touch or on the glass to set the hour .
- Touch and on the glass to set the minutes .
- You will then hear a double beep confirming the time is set.

## First cleaning

- Remove packaging and accessories from the oven.
- Before preparing food for the first time, the **appliance must be cleaned**.  
Clean the inside of the oven, oven trays, grease tray, grid shelf etc. with a damp cloth and a little dishwashing detergent.
- **Heat the oven.**  
Close the oven door.  
Heat the oven to 200° C with top and bottom heat for 60 minutes.  
Ensure the kitchen is well ventilated while doing this.

# General oven information

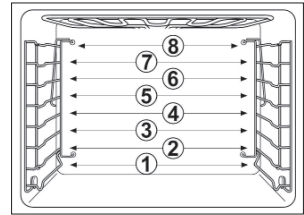
## General advice

- ⚠ Follow the safety warnings given previously!
- ⚠ **Caution, Danger of overheating!** When using the oven, do not cover the bottom with aluminium foil or place pots, frying pans or the like inside. If this happens, the oven will overheat, causing damage to the enamel.
- 🔊 The oven becomes hot when in use. The cooling fan turns on when the oven overheats. The cooling fan will remain on until the oven has cooled down, even after the appliance has been turned off. The noises made by the fan are normal and do not mean that it is damaged.
- 🔊 When preparing a dish with alcohol or yeast with settings that use hot air, there may be a vinegary smell. If the smell is unpleasant, use a function that does not include the fan, such as top/bottom heat.
- 🔊 The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip. The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Make sure that the glass surface of the control panel is clean and free of any obstacles when turning on the oven.
- 🔊 If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on after a few seconds. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

## Shelf levels

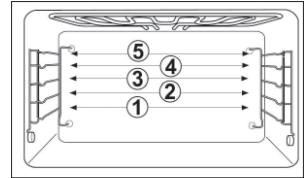
### Model EEB6550.8

There are 8 shelf runners on the sides. They are numbered 1 to 8 from the bottom up.



### Model EEBK 6550.8

There are 5 shelf runners on the sides. The shelf levels are numbered 1 to 5 from the bottom up.



### Shelf runners

Shelf level 1 is the lowest shelf.

## Turning the oven light on and off

The inside light will go on:

- When the oven door is open. If the door is not closed after a certain amount of time, the light will turn off to reduce power consumption.
- When any cooking function is set. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, touch . If you keep your finger on for a few seconds, the light will stay on for the duration of the cooking. To turn the light off, touch again.

# Oven Use

## General instructions

- 🔊 In some settings the fan turns itself on and off; this does not mean it is damaged.

## Turning on the oven

To cook with your oven, touch . You will then see the different oven use options lit up in white.



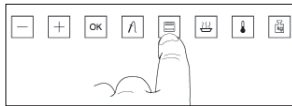
- **Shortcut to the most common cooking functions:** These controls provide immediate access to the most frequently used cooking functions.



- : **Electronic Clock Settings.** These let you programme timer functions for use with your oven.
  - , and .
  - : **Conventional oven cooking functions.** This enables you to select any cooking function by combining different heat sources.
  - : **Automatic cooking recipe settings.** Simply put the food into the oven and indicate its weight on the display; the oven will cook it for you automatically.
- If you do not set any function or recipe, the oven will turn itself off again, showing the current time and in white.

## Selecting a conventional cooking setting

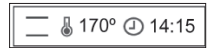
- Turn the oven on by touching .
- Touch , which will light up on the control panel.



- will change to red. Touch or to set one of the following cooking functions. (See **Conventional oven cooking functions** below).















- When you have set the desired function, touch .
- You will hear a double beep confirming the chosen function has been set. The oven will begin cooking and in most cases you will see the following information on the display:  
The set function, the pre-programmed cooking temperature for that function and the clock or timer function if any have been set.



- If you wish to change the cooking function, press and follow the above instructions.
- During cooking will flash, indicating that the oven is transmitting heat to the food.
- After the thermostat is turned off the first time, you will hear a sound indicating that pre-heating has finished.

# Conventional oven cooking functions


There are many conventional oven cooking functions and they are described below.

Symbol	Cooking function	Suitable for
	Top/bottom heat	This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.
	Top heat	For when you need to heat food gently. Plate warming.
	Bottom heat	Heat only comes from lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.
	Grill and bottom heat <b>(EEBK6550.8 only)</b>	Ideal for roasts. This setting can be used with any size cuts of meat.
	Grill	Toasting and browning. This setting allows the surface to be cooked without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and open toasted sandwiches.
	Larger surface grill	For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, in addition to greater toasting power for faster food browning.
	Fan-forced hot air	For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.
	Turbo fan with top and bottom heat	Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.
	Hot air	The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly distributed temperature, food can be cooked on two levels at the same time.
	Pizza mode	Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.
	Defrosting	See corresponding section
	Food warming	This function provides the right level of heat to keep prepared food warm in the oven until you are ready to serve. The interior temperature of the oven varies in this setting between 50 and 80° C. Meat can be kept warm at 60° C inside the oven. Large cuts of meat can be warmed for 1 to 2 hours, and smaller cuts for 30-40 minutes.

 The door must be closed during use with Grill, Larger surface grill or fan-forced hot air.



## Shortcut to conventional cooking functions

When you turn the oven on (by touching ) , you have shortcuts to the following cooking functions, which will be lit up in white:




- Touch the symbol for the desired cooking function.





- You will hear a double beep confirming the function has been set. The oven will begin cooking and in most cases you will see the following information on the display:

The programmed function, the pre-programmed cooking temperature for that setting and the clock or timer function if any have been set.



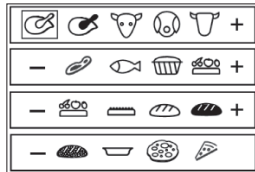
- ☞  is an automatic cooking recipe. If you want to change it, please consult the next section.




## Automatic cooking

- Touch  to turn the oven on.
- Touch . This will light up in red.






- The display will show the different automatic cooking recipes available with the oven:



- Touch  and  to select the desired recipe. Then touch the  symbol.
- You will hear a double beep confirming your setting and the display will show the following information:

The symbol for the chosen recipe and its automatic cooking temperature are shown. The pre-programmed weight for this option flashes.



- Touch  or  to change the weight of the food.
- Touch  to accept the selection.
- You will hear a double beep confirming the programmed recipe. The oven will begin cooking and you will see the following information on the display:

The symbol for the chosen recipe, the automatic cooking temperature and calculated cooking time will be shown.




## Important information about automatic cooking with recipes

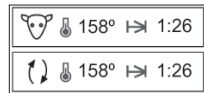
- When you select a recipe and enter a weight, the oven automatically calculates the temperature and cooking time needed, but these values can be changed. Cooking time starts from a cold oven unless pre-heating has been specifically indicated.

- **It is very important to select the correct food weight** so that the ingredients will be properly cooked.

- When cooking with a thermoprobe, the oven will determine the cooking temperature only. The cooking time will depend on the temperature setting programmed for the thermoprobe.


- With roasting programmes, after a certain time has passed the oven will advise you that the joint of meat should be turned over. When it is time to do this, the oven will beep.

You will also see  on the display until you have turned the roast over. If you do not turn the roast over, the oven will continue cooking according to the programmed automatic cooking recipe.




- ☞ For white bread, rye bread, thin-crust and thick-crust pizza base recipes, the oven should be pre-heated first. In this way the oven will be at the ideal temperature for the best results. Pre-heating is not needed for the other recipes.

Follow these instructions when cooking with these recipes:


- Set the recipe first. The oven will begin pre-heating.
- ☞ Do not put the food into the oven until the signal is given.
- During pre-heating, the symbol of the programmed recipe and the symbol  will flash on the display.
- When the set temperature is reached, the oven will beep. You can now put the food into the oven.
- **The oven will continue to beep until you put the food in.**
- The food will be cooked automatically according to the recipe settings.

## Changing the weight of the food to be cooked



- ☞ If you wish to change the food weight, the cooking time or temperature may change automatically according to the parameters of the programmed recipe. To change the weight of the food:


- Touch . This will light up in red.



- The display will show  and the weight of the food to be cooked according to the recipe you have programmed.



- Touch  and  to change the weight.

- Touch . The two beeps you hear after that will confirm the new weight has been set.

## Changing the cooking temperature

The cooking temperature is pre-programmed for all cooking functions.

It is only possible to adjust the temperature within a predetermined range when using the automatic cooking function. The temperature can be freely selected for conventional cooking functions in a range between 50° C (no temperature adjustment) and 250° C.

If you want to change the cooking temperature:

- Touch . This will light up in red.
- You will see the symbol and the set temperature for this cooking function on the display.
- Touch and to set the new cooking temperature.
- Touch . The two beeps you hear after that will confirm the new temperature has been set.

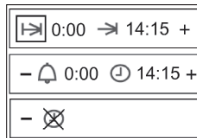
## Changing/setting the cooking time

The cooking time is pre-programmed for the automatic cooking recipes but can be changed. There is no pre-programmed time for conventional cooking functions.

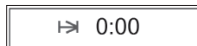
- Touch . This will light up in red.



- If you touch or , you will see the 5 clock functions on the display: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



- When you have selected the cooking time function, touch . You will see and the 0:00 reading on the display.



- Touch or to set the cooking time. Touch . You will hear a double beep and see and the programmed cooking time.



- When the programmed cooking time has finished, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly and and will start flashing.

- Touch to stop the alarm. The oven will display the current time and lit up in white. The oven is now off.

## Setting the end time

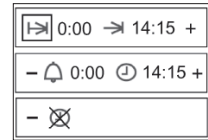
The end time is when the oven turns off.

- ☞ You can combine the cooking time and the end time. See “Turning on and off automatically”.

- Touch . This will light up in red.



- If you touch or , you will see the 5 clock functions on the display: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



- Touch or to select the end time setting , followed by . You will see and the current time on the display.



- Touch or to set the end time. Touch . You will hear a double beep and see and the cooking time.



- When the programmed end time is reached, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly and and will start flashing.

- Touch to stop the alarm. The oven will display the current time and lit up in white. The oven is now off.

## Turning on and off automatically

If you wish to use the oven at a later time, the cooking time and end time can be combined. The cooking start time, when the oven turns on automatically, is programmed as a combination of both settings and cannot be set on its own.

### Example:

It is 8:00 and at 13:00 I want to remove a roast from the oven that will take 90 minutes to cook.

- Enter 1:30 as the cooking time, following the instructions explained in the section “Setting the cooking time”.

- Then, change the end time from 9:30 to 13:00, following the instructions “Setting the end time”.

- The settings are automatically accepted.

- Set the conventional cooking or automatic cooking function. Put the food for roasting in the oven.

The oven will turn on at 11:30 and will finish cooking at 13:00.

## Oven Switch-Off

Touch . The oven is off. You will be able to see the correct time and the symbol in white on the display.



# Additional settings

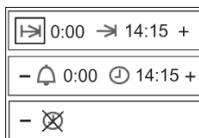
## Alarm setting




You can set an alarm on your oven, even if it is not being used.

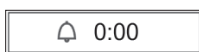
- Touch . This will light up in red.







- If you touch  or , you will see the 5 clock functions on the display: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.






- Touch the alarm setting, , followed by . You will see the  symbol and the 0:00 reading on the display.




- Set the time for the alarm to sound by touching  or . Touch . You will hear a double beep and see  and the set alarm time on the display.





- When the set time is reached, an alarm will sound and  and  will start flashing. Touch  to stop the alarm.

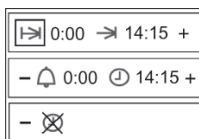
## Stand-by mode





This mode permits you to choose between having the display on (showing the time) or off (stand-by, with nothing displayed). When the display is off, touching any part of the glassed front will bring up the clock again, and  will light up. When the oven is turned off, the display will gradually turn itself off.

- Touch . This will light up in red.






- If you touch  or , you will see the 5 clock functions on the display: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



- Touch , followed by . The display will then show the two options for this function,  (display off) and  (display on).



- Touch  or  to set the desired function. Touch . You will hear a double beep confirming the chosen function has been set.

# Roasting

 Use of the thermoprobe is recommended. The cooking time is determined by the thermoprobe, making its design ideal for roasting.

## Setting a programme

### 1. Setting an automatic cooking recipe

The temperature is determined from the weight of the roast. The cooking time is also determined if you intend to roast without the thermoprobe. Both values are pre-programmed but can be changed (see previous sections).

Before using the thermoprobe, set the weight.

Or

### 2. Setting a conventional cooking function

Each cooking function is associated with a pre-programmed temperature. This temperature can be changed. You can set the cooking time and end time. If you use the thermoprobe, you can set the cooking start time and the oven temperature.

## Turning the roast over

With the **conventional cooking functions**, the joint of meat must be turned over after about 2/3 of the cooking time has passed so that it browns evenly. If using a hot air function, you do not need to turn the roast.

For **automatic cooking recipes**, once approximately 70% of the time has passed, an **alarm** will sound so to alert you that the roast needs turning over.

## Roasting on the grid shelf

 Use tray and grid shelf.



- Large roasts can be prepared directly on the tray or on the grid shelf with the tray below (e.g. turkey, goose, 3-4 chickens or pork hocks).
- We recommend that when cooking fish this way, it should be standing on the tray (in its swimming position). In this way, it will not need to be turned, it does not fall apart as easily and is cooked more evenly. If the fish does not stand upright by itself you can place it over a bed of vegetables or over a coffee cup. Put the cup upside-down on the tray and cover it with the fish so that it is inside the gut opening.

## Pot roasting


- Lean cuts of meat roast better in a covered casserole (e.g. veal that is pot roasted or stewed in vinegar; beef or frozen meat stew). The meat will be juicier.
- You can use any type of pot or casserole (steel, enamelled, cast iron or glass) provided it does not have wooden or plastic handles and that it is heat-resistant.


■ If you use an earthenware casserole, read the manufacturers instructions. The following is recommended:

- Rinse the pot or casserole with water or use a little oil or fat.
- Seal the prepared (dressed) meat in a pan on the hob.
- Place it in the pot or casserole. Cover with the lid and place it in the cold oven on the grid shelf.

Set the automatic cooking recipe or the turbo fan with top heat function,  or , at 180-200° C.

## Roasting with conventional cooking functions

 When roasting with the thermoprobe the cooking time is automatically determined, therefore the following instructions do not need to be followed.

 The settings and information in the charts refer to a cold oven unless otherwise specified.

■ The cooking time of the roast depends on the type, quality and height of the meat.

As the weight of the meat makes it fall, carefully press the sides of the piece with both hands in order to determine its height. Instructions are provided in the chart “**Roasting with heat settings**”

■ The cooking time for meat with a layer of fat may increase to twice the length.

■ If roasting several small pieces of meat or small birds in the oven, the cooking time should be increased by about 10 minutes per piece. For example, the roasting time for one chicken is approximately 60 mins. Two chickens will need between 65 and 75 mins.

### Shelf levels (count from the bottom up):

As a general rule: The bigger the roast the lower the grid shelf should be in the oven.

For larger roasts:

Hot air + grill  or  :

Tray: Shelf level 1  
Grid shelf: Shelf level 2


Hot air  :


Tray: Shelf level 1  
Grid shelf: Shelf level 2

Top/bottom heat  :

Tray: Shelf level 1  
Grid shelf: Shelf level 2

## Instructions for automatic cooking recipes

 The settings and information in the charts refer to an oven that has not been preheated unless otherwise specified.

 The roasting settings automatically adapt to the weight of the food to be cooked, for this reason it is important **to set the weight directly after selecting** the setting and before modifying the cooking time, the cooking temperature or the inside temperature (see previous sections).

### If using an automatic cooking recipe

The roasting programmes are designed for one piece of meat or fish up to 7cm thick and without a layer of fat. Enter the correct weight and modify the recipe, taking into account:

■ If there are several pieces, the cooking time will need to be extended.

■ If there is one piece thicker than 7cm and weighing **less than 3kg**, the cooking time should be increased by 10 minutes for each centimetre with respect to the pre-programmed value.

















■ If there is one piece weighing **more than 3 kg**, the cooking time corresponds to the predetermined value, as the differences balance out throughout the pre-programmed cooking time.

## Automatic cooking recipe chart




Your oven offers the possibility of cooking with the following recipes. You only need to set the desired recipe, specify the weight of the food to be cooked and put it in the oven.

There is no need to worry about anything else; the oven will cook it for you, with perfect results.

Available recipes are shown below:

SYMBOL	RECIPES	PREHEATING	TEMPERATURE	COOKING TIME	WEIGHT RANGE	DISHES
	Chicken – poultry	---	According to weight	According to weight	0.5 – 10Kg	Chicken, duck, turkey, goose etc.
	Chicken/poultry thighs and drumsticks	---	According to weight	According to weight	0.5 – 2Kg	Chicken/duck thighs and drumsticks
	Veal	---	According to weight	According to weight	0.5 – 6Kg	Veal, meatloaf, stuffed roast
	Pork	---	According to weight	According to weight	0.5 – 10Kg	Pork, suckling pig
	Beef - lamb	---	According to weight	According to weight	0.5 – 5Kg	Beef, lamb, veal shin
	Chops/steak	---	According to weight	According to weight	0.5 – 4Kg	Beef or pork chops/steak, roast beef
	Fish	---	According to weight	According to weight	0.5 – 5Kg	Varied fish
	Cakes in moulds	---	140-170° C	70 min	-----	Cupcakes, muffins, cheesecake
	Fruit pie	---	150-180° C	50 min	-----	Fruit filling
	Cakes	---	150-180° C	---	-----	Sponge cakes
	White bread	YES	160-190° C	According to weight	0.5 – 2Kg	
	Rye bread	YES	160-190° C	According to weight	1 – 4Kg	
	Wholemeal bread		160-190° C	According to weight	1 – 3Kg	
	Melted cheese toppings	---	160-190° C	40 min	-----	Vegetables, pasta, potatoes with melted cheese
	Thick-crust pizza	YES	200-260° C	12 min	-----	
	Thin-crust pizza	YES				

## Suggested roast settings for conventional oven cooking

Meat type	Recommended roasting setting	Hot air 	Top/bottom heating 	Grilling	Fan-forced hot air 	Cooking time Per cm meat height in mins.
		Temperature in °C				
Roast veal		160	170-190	160	160	18
Roast beef		180	200-220	180	180-200	8-10
Steak		180	200-220	180	180-200	8
Rosé veal		160	170-190	160	160-180	12
Roast pork		160	170-190	160	160-180	12-15
Baked pork chops		160	170-190	160	160	8
Pork shoulder		160	170-190	160	160-180	12-15
Roast pork with crackling		160	170-190	160	160-180	12-15
Game		160	170-190	160		15
Wild boar		160	170-190	160		15
Game steak		180	180-200	180	180-200	8-10
Lamb		150-160	170-190	160		15
Duck		160	170-190	160	160-180	12
Goose		160	170-190	160	160-180	12
Chicken		160	180-200	160	160-180	8*
Turkey		160	180-190	160	160-180	12
Fish		160	200-220			8

\*whole chicken 45-60 minutes

# Thermoprobe and inside temperature function

The thermoprobe measures the inside temperature of the food being roasted. When the temperature detected by the probe has reached a set value, the roast is perfectly cooked: not too dry or too rare, but 'just right'.

☞ Cooking continues until the inside temperature of the roast has reached the corresponding temperature. This is the reason why it cannot be set or adjusted. Cooking time can vary depending on the size and type of meat, the roasting temperature and the programmed cooking function.

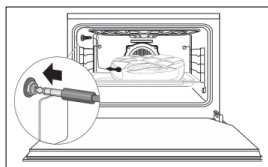
☞ The thermoprobe can be used with all cooking functions.

## How to insert the thermoprobe correctly

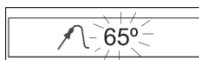
- Pierce the pointed tip of the thermoprobe horizontally through one side into the middle of the food to be roasted.
- Insert the thermoprobe fully to the handle.
- The tip must not be resting close to fat or bone, or inside a hollow cavity (e.g. in poultry).
- Take care when preparing poultry that the thermoprobe does not come into contact with any bones.

## Using the thermoprobe

- Put the dressed roast with the inserted thermoprobe into the oven.
- Plug the thermoprobe pin into the socket located at the top left-hand side of the oven.



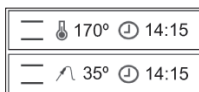
- When you plug the probe in, the display will show the  $\overline{A}$  symbol and the recommended cooking temperature will flash.



- If you want to change the recommended temperature, touch  $\oplus$  and  $\ominus$ . Touch  $\text{OK}$ .

- Select a cooking function or automatic cooking recipe.

- During cooking, the display will show  $\overline{A}$  and the temperature currently measured by the thermoprobe, alternating with the selected temperature.



- When the inside temperature of the roast reaches the temperature you have programmed it for, the oven will turn off, an alarm signal will sound for a few seconds and  $\overline{A}$  will blink.

- Touch  $\overline{A}$  to stop the alarm. The roast is just right and ready to serve.

☞ If you wish to modify the thermoprobe temperature setting at any time during cooking, touch  $\overline{A}$ . You can then change the temperature setting using  $\oplus$  and  $\ominus$ . Touch  $\text{OK}$ . You will hear a double beep confirming the change has been made.

## Suggested temperatures for cooking with the thermoprobe

Dish	Inside temperature in °C
<b>Beef</b>	
Rare roast beef/fillet steak	40-45
Medium roast beef/fillet steak	50-55
Well done roast beef/fillet steak	60-65
Other roast cuts	80-85
<b>Pork</b>	
Pork fillet	65-70
Roast pork/ham	80-85
Rib roast/pork hock	80-85
Pork loin	75-80
Chops on the bone	70
Spareribs	65-70
Meatloaf	70-75
<b>Veal</b>	
Roast veal	70-75
Roast veal kidney	75-80
Veal shin	80-85
<b>Game</b>	
Game meat	75-80
Loin	60-70
Rare fillet	40-45
Medium fillet	50-55
Well done fillet	60-65
<b>Other</b>	
Roast lamb	80-85
Stuffed meat	70-75
Poultry	85-90
Fish	70-80

## Semi-automatic cooking with thermoprobe

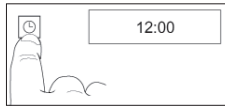
This function can be used to set the cooking start time. Once the thermoprobe has detected the selected temperature, the oven will turn off.

You will not be able to set the cooking time because this is determined by when the pre-programmed temperature inside the meat is measured by the thermoprobe.

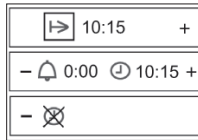
☞ You should be present when the cooking finishes as the roast is just right for serving. If you leave the roast in the oven, it will continue to cook with the heat inside the oven and the result will not be as ideal.

To set this function, connect the thermoprobe.

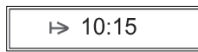
- Touch . This will light up in red.



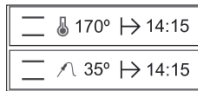
- If you touch or , you will see the 5 clock functions on the display.



- When you have programmed the cooking start time, , touch . You will see and the current time on the display.



- Touch or to programme the cooking start time. Touch . You will hear a double beep. You will see and the programmed cooking time. The oven will stay off.



- At the set time, the oven will turn on and cook the food.
- When the inside temperature of the roast reaches the temperature you have programmed it for, the oven will turn off, an alarm signal will sound for a few seconds and will blink.
- Touch to stop the alarm. The oven is now off.
- The roast is just right and ready to serve.

## Slow cooking

Cooking at low temperatures leaves the meat especially tender, even though it takes longer to cook. The meat can be ready to eat longer without drying out.

☞ Suitable for tender cuts of veal, beef, pork and lamb. It is also suitable for chicken, turkey, duck and goose breasts (boneless).

☞ It is not suitable for game and horse meat. Lengthy cooking of these types of meat produces a typically strong smell.

– Remove the fat and skin before preparation (except duck breast).

– Seal the meat in a pan or pot on both sides (also both ends).

☞ As a general rule the longer you seal the meat the shorter the time you will need for cooking. Seal thicker cuts of meat longer than thinner pieces. The length of the cuts of meat does not influence the time needed to seal the meat.

## Setting the heat mode/cooking temperature

– Heat the oven with the grid shelf and roasting tray for 20 minutes so that the temperature on the inside of the oven is even.

– Select the hot air, , heat mode. Alternatively, you can choose top/bottom heat, .

– Set the temperature and cooking time according to the chart.

☞ As a general rule, cook thicker cuts of meat at 80°C and thinner cuts at 70°C.

– Do not cover the meat while cooking, even if using small pieces of meat.

☞ Do not use the thermoprobe. It is not reliable enough for this style of cooking. Slow cooking means the juice from the meat does not remain inside but it is distributed evenly throughout the piece.

– You can carve the meat immediately after cooking; it does not need to stand for a time as in the case of conventional cooking.

☞ You may keep the meat warm in the oven at 60°C. The thicker cuts of meat for approximately 1-2 hours, and thinner pieces for 30-40 mins.




## Suggested settings for slow cooking

Meat type	Weight	Sealing (mins)	Cooking time (mins)	Temperature
<b>Pork</b>				
Steak	400-600 g	5	60-90	80
Pork fillet	800-1,000 g	7	90-105	80
Ham	1,000-1,500 g	10-12	230-250	80
Chops	800-1,000 g	8-10	120-140	80
Spareribs	1,000-1,500 g	10-12	120-150	80
<b>Beef</b>				
Steak	700-1,200 g	5-9	100-140	80
Rib steak	1,500-1,800 g	10-12	150-180	80
Roast beef	700-1,800 g	10-12	120-180	70
Silverside, beef knuckle	1,500-2,000 g	10-12	200-230	80
Skirt steak	1,500-1,800 g	10-15	150-200	80
<b>Veal</b>				
Steak	500-800 g	5-6	90-110	80
Veal fillet	1,000-1,500 g	8-10	110-120	80
Silverside, veal knuckle	1,500-1,800 g	10-12	140-160	80
<b>Lamb</b>				
Lamb loin chops	400-600 g	3-5	60-80	70
Leg of lamb (boned)	2,000-2,500 g	10-12	200-250	70
<b>Poultry</b>				
Chicken breast	400-600 g	3-4	50-60	70
Duck breast	400-600 g	4-5	70-80	70

# Baking with cooking settings

## Hot air

 Preheating is not required – you can bake different things on different levels at the same time.


### Shelf levels:

1 tray: shelf level 2 from bottom

2 trays: shelf levels 1 and 4 from the bottom

When baking several flat sponges or cakes in moulds the baking time is extended by 5-10 minutes per tray.


■ Take out the trays individually, start with the more golden cakes first.

■ Bake with hot air  at 160° C when the recipe that you are following does not give instructions for hot air.

■ **NB:** For cakes garnished with moist fruits, the level of humidity will be particularly high. Bake only one cake at a time.

## Top/bottom heat

 Baking on one shelf

■ Preheating: -Select the heating mode «Hot air/Bottom heat» .

■ Blackplate and aluminium baking moulds are particularly suitable for this function.

## Fan-forced hot air or

 No preheating required – bake on one shelf

■ Only for flat cakes with dry garnish e.g. cake with a layer of sugar.

## Pizza Mode


 Bake on one shelf

■ for moist cakes

■ for pizza: preheat

■ for bread: preheat

## Baking pizza

 Select the baking setting 

– When a pizza stone (special accessory) is used, the pizza crust will turn out be extra crisp. Preheating time: 30 mins minimum!

Follow the instructions that come with the pizza stone.

### Basic pizza recipe

250 g flour, 20 g yeast, 125 ml warm water, 3 soup spoons of oil (olive), salt.

### Baking pizza on the oven tray

– Make leavened dough with the ingredients specified.

– Leave the dough to stand until the volume has doubled (approximately 30 minutes).

– Knead the dough for a few minutes and leave to stand for a further 15 minutes.

– Start the oven setting , the oven will preheat.

– Grease the oven tray.

If baking a small round pizza, put the tray in the oven to preheat too.

– Roll out the dough, place it on the oven tray and shape an edge.

– Cover the dough with the topping of your choice but do so quickly so that the dough does not become too moist.

– **Small pizzas:** place the pizza bases on the preheated tray.

– Place the tray on shelf level 1 after the alarm sounds.

– After the door is closed, the 12-minute programme will start.

### Baking the pizza on the stone

– Prepare the pizza dough as described above.

– Place the pizza stone on the grid shelf and put it on shelf level 1.

– Preheat the oven with heating mode  at 250°C for 30 mins.

– Place the dough on the floured pizza shovel and quickly cover it with the topping so that it does not become too moist. The topped pizza should not be on the pizza shovel for too long as the dough may stick to it.

– Once the oven is preheated, push the pizza from the shovel onto the stone.

– Bake for 8-12 mins without changing the settings.

## Instructions for the chart: Suggested baking settings

The chart below features a selection of cakes and pastries with the required temperatures, cooking times and shelf level for each case.

■ In most cases, the temperature range is specified given that the temperature depends largely on how the dough is made, the quantity and the mould used.

















■ We recommend that at the start you use the lower temperature and only choose the higher temperature if necessary, e.g. if you require a more intense golden colour or if the baking time is too long.

■ If you cannot find instructions for a specific recipe, use instructions for a similar cake or pastry.

■ Differences in the height of the food can result in differences in the level of browning. In such cases the temperature setting should not be changed. Any difference in the browning will even out during the baking process.

## Suggested baking settings

The values for the modes that should preferentially be used are highlighted.

Cakes and pastries	Recommended baking setting		Hot air 		Top/bottom heat 		Fan-forced hot air  Pizza Mode 		Cooking time In mins
	Height	Setting	Height	Temperature in °C	Height	Temperature in °C	Height	Temperature in °C	
<b>Sponge cake recipe</b>									
Flat sponge cake in mould			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Cake in mould			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Fruit cake			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Flat sponge cake			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Sponge base			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Fruit-garnished flat sponge			2	150-160	1	170-180	2	 <b>150-160</b>	45-60
Cupcakes			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Large flat sponge (oven tray)</b>									
Dry coating			2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	20-35
Moist garnishing			2	160-170	1	170-180	2	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Shortcrust pastry</b>									
Pie base			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Baked cheesecake			1	140-150	1	160-170	2	 <b>140-150</b>	70-90
Small pastries			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Large flat pies</b>									
Dry garnishing			2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Moist garnishing			2	160-170	1	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Leavened dough</b>									
Pie in mould			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Brioche			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Christmas loaf (preheat)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Small pastries			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Large flat pies</b>									
Dry garnishing			2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Moist garnishing			2	160-170	1	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Sponge cake recipe</b>									
Flat sponge cake			2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Swiss rolls			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Meringue base recipes</b>									
Meringues			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Cinnamon stars			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Almond meringue biscuits			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Other types of pastry</b>									
Pastry			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Puff pastry			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Cottage cheese pie			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Choux pastry			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Cottage cheese pie with oil			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Honey pastry			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Bread and Pizza</b>									
Sourdough bread (preheat: 230°C, preheat: 10 min at 230°C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	 180	70
Leavened bread / White bread (preheat)			1	<b>180</b>	1	200	1	 180	30-60
Savoury bread rolls / German-style pretzels (preheat: 230°C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (preheat: 250°C)							1	 <b>250</b>	8-12


## Grilling

Grill with the oven door closed only.

☞ Select heating mode .

☞ Set the temperature to 250°C.

☞ In the case of large cuts, it is better to select a temperature between 200 and 250°C so that the meat does not burn.

– Heating mode .


– Preheat the oven for 5 mins.

– Put the food for grilling on the grid shelf.

– Place the tray on shelf level 1 or 2 counting from the bottom; place the grid shelf on the shelf level specified in the chart.


– Close the oven door.

## Suggested grill settings




Type of meat	Height	Grill 	
		Side 1.	Side 2.
		In minutes	
Pork chops	4	10-12	8-10
Belly pork	4	12-15	8-10
Pork fillet	4	10-12	8-10
Filletted liver	5	5-6	4-5
Bratwurst	4	8-10	6-8
Meat skewer	3	9-11	7-8
Beef steak, rare	5	6-7	5-6
Beef steak, medium	5	7-9	6-7
Veal steak	4	8-10	7-8
Lamb chop	4	7-8	6-7
Chicken thighs	3	15-18	10-12
Half chicken	3	18-20	10-12
Fish fillet	5	6-7	4-5
Trout	3	5-7	4-6
TToast	5	2-3	2-3
Open toasted sandwich	4	6-8	

## Defrosting

The defrost function works by means of a 2-level system of hot air. HI is for meats in general and LO is for fish, cakes, pastries and bread.

1. When you select the  function (follow the instructions in "Selecting a conventional cooking function"), the display will show:



2. Touch  or  to select the HI or LO defrosting levels. Touch .

3. You will then hear 2 beeps confirming your setting.

When defrosting, remember:

- Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.

Food should always be cooked after defrosting.

Do not refreeze defrosted food.

## Time chart for defrosting food.

See the following chart for defrosting times and temperature levels.

Food Type	LO level		HI level	
	Weight	Temperature	Weight	Temperature
Bread	1/2 kg	35 min		
Cake	1/2 kg	25 min		
Fish	1/2 kg	30 min		
Fish	1 kg	40 min		
Chicken			1 kg	75 min
Chicken			1.5	90 min
Steak			1/2 kg	40 min
Mincemeat			1/2 kg	60 min
Mincemeat			1 kg	120 min

The times shown in the chart are suggested. The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, weight of the food and how deeply frozen it is.

## Making preserves


**⚠ Caution** If using jars with twist-off® lids, do not use the same lid twice. This could lead to the jars smashing under certain circumstances if used too often.

☞ Suitable containers for preserves are clip top jars with a rubber sealing ring or ordinary containers with twist-off® lid (with a new lid only).

Metal tins are not suitable.

☞ Do not spill water in the tray. Too much steam would suddenly escape when the oven door is opened. Place a cup with water in the baking tray, not in the bottom of the oven.

### Select Pizza Mode

- Only use fresh produce and prepare according to the usual recipes.
  - Make no more than 6 jars holding 1 litre each.
  - Use the same size jars. Fill them to ¾ their capacity with the same content.
  - Do not let the jars touch each other.
- Place the baking tray on shelf level 1 counting from the bottom.
- Put a cup filled with water in the baking tray.
- Set to Pizza mode  at 160° C and observe the preserving process. After 10 to 20 minutes, the liquid in the first jars begins to pearl, normally first of all in the front right jar.

### Fruit

- Next, turn off the oven and leave the jars to stand for 30 mins. (approx. 15 mins with delicate fruit such as strawberries) inside the closed oven.

### Vegetables and meat

- When the liquid pearls, reduce to 100° C and continue to cook for 30 to 60 mins.
- Next, turn off the oven and leave the jars to stand for 30 mins.




## Child safety lock

The child safety lock protects the oven against settings being changed accidentally, and offers additional protection for small children.


When the child safety lock is **active**, it is only possible to **turn the oven off**. It is not possible to change the settings or to turn on the oven.


### Turning the child safety lock on / off

#### Turning the child safety lock on:



- First turn on the oven by touching , if it is off.
- Next, touch  and  at the same time.



- You will hear 1 prolonged beep and see  on the display. The oven is locked.

If the glass fronted panel is touched at any time,  will be displayed, indicating the oven is locked.


#### Turning the child safety lock off:


- Touch  and  at the same time.
- You will hear 1 prolonged beep. The oven is unlocked.

## Cleaning and care

Please read this chapter before using the appliance for the first time. If it is cleaned as it should be and regularly cared for, the oven should stay beautiful and as good as new for many years. Here is a series of instructions that allow you to care for and clean all of the surfaces thoroughly, without damaging them.

### For all surfaces


 Do not use steam and/or pressure cleaning devices on the oven. The appliance could become damaged and may create a situation where there is **danger of death**.


 **Danger of burning** Leave the appliance to cool until you can touch it with your hand before cleaning it.

 Follow the instructions for all cleaning products.

Clean the appliance after each use. Stains or baked-on food that have not been removed may burn the next time the appliance heats up. Often, these types of stains or dirt cannot be removed without leaving marks.

If there are light stains, clean the surfaces with a cloth, brush or soft sponge and hot water and some dishwashing detergent. Rinse with cold water so that there is no detergent left which might decolour the surface or cause more stains. Dry with a cloth immediately after.

 Here are some instructions for more difficult-to-remove stains concerning the different surfaces and elements.

 VSR 0-FIX-C is ideal for cleaning glass-ceramic, enamel and the surface of the inside of the door. This cleaning powder can be purchased from the KÜPPERBUSCH after-sales service.

#### Never clean with:

- aggressive products or bleaches that contain active oxygen, chlorine or other corrosive ingredients.
- cleaning products that can cause scratches, such as abrasive agents, steel wool, soapy steel wool, hard brushes, metal scourers, plastic sponges or sponges with a surface that scratches (scouring side).

### Removing baked-on dirt

Baked-on dirt has to be softened first of all. The best way is by using a damp cloth. The dirt can then be removed more easily.

### Using a scraper to clean

 Careful! Danger of cutting! The scraper blades are very sharp.

Always use the scraper at a low angle to the surface and for pushing the baked-on dirt.

- ⚠ Do not scratch with the corners of the scraper and be careful not to damage the gaskets with the scraper.



## Using an oven spray - instructions

- ⚠ Always read the manufacturer's instructions. Oven spray can damage aluminium, varnished and plastic surfaces.
- ⚠ Do not spray the fan opening on the back wall. The ökotherm® catalyst will be destroyed if it comes into contact with oven spray cleaner.

For environmental reasons, oven sprays should be avoided. However, if you still wish to continue using one, only use it on the inside of the oven and the enamelled oven trays.

## Chrome features

### Front and handle of door with black chrome features.

- ⚠ Immediately remove traces of lime, grease and egg white. Stains will form if they are not removed.
- ⚠ This finish is especially prone to scratches and is damaged by oven sprays. **Do not clean with a scraper, scourer or hard fibre sponge.**
- 🧽 Only clean with hot water and dishwashing detergent and use a soft cloth or sponge.

## Stainless steel

### Stainless steel door front, control panel

- ⚠ Stainless steel is particularly prone to scratches. **Do not clean with a scraper.**
- ⚠ Immediately remove traces of lime, grease and egg white. Stains will form if they are not removed.

We recommend that you treat stainless steel surfaces with a suitable product once a week. Such products protect the stainless steel against decolouring by forming a protective film.

## Enamel

### Oven cavity, front, trays

You may use some plastic sponges that have a scourer side. However, some products have a grainy texture in the scourer side that causes scratches. You should try it out in a spot where any scratches will not be noticed.

- 🧽 A scraper is suitable for removing stubborn dirt.
- 🧽 For a thorough clean we recommend VSR O-FIX-C. Oven spray can be used on this surface.

## Door glass

### Inside of the door-glass finishing

- ⚠ Avoid using oven spray because regularly use may **destroy** the glass finish.

A scraper is suitable for removing stubborn dirt.

- 🧽 For a thorough clean we recommend VSR O-FIX-C or window cleaner.

### Door front, control panel

- 🧽 Clean the **front of the oven** only with hot water and some dishwashing detergent. Use a cloth or soft sponge. You can use window cleaner.

## Door gasket

- 🧽 Remove the door gasket before cleaning so that dirt cannot accumulate beneath it. See 'Changing the door gasket'.

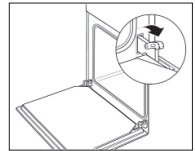
If necessary, you can clean it with dishwashing detergent or in the dishwasher.

## Oven door assembly and disassembly

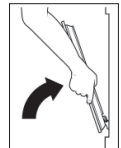
### Model EEB6550.8

#### Removing the oven door.

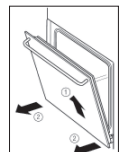
- Open the oven door fully.
- Fold down the supports on the door hinges.



- Hold the oven door with both hands and almost fully close it.

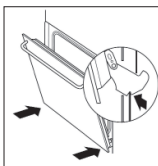


- Slightly lift the door and remove hinges from the slots by pulling them forward.

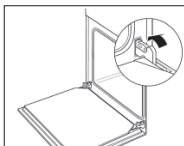


### Attaching the oven door.

- Hold the oven door with both hands and insert the hinges in the corresponding slots. The hinge should fit snugly.
- Slowly open the door fully.



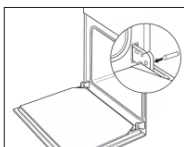
- Again lower the supports on the door hinges.
- Close the oven door.



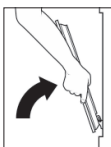
### Model EEBK6550.8

#### Removing the oven door.

- Open the oven door fully.
- Insert the safety pins in the door hinge slots.

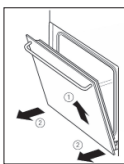


- Hold the oven door with both hands and almost fully close it.



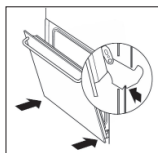
- Slightly lift the door and remove hinges from the slots by pulling them forward.

⚠ Caution. Danger of injury. Do not remove the safety pins from the holes. **The hinge is tightened.** The hinge must be tightened when assembling. After removing the pins it is impossible to tighten and secure the hinge.



#### Attaching the oven door.

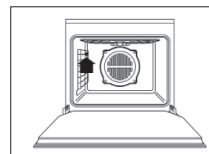
- Hold the oven door with both hands and insert the hinges in the corresponding slots. The hinge should fit snugly.
- Slowly open the door fully.



## Shelf runner assembly and disassembly

### Removing the shelf runners

- Remove the shelf runners by loosening them from the chrome nuts that are located on the sides of the oven.
- Remove the shelf runner.



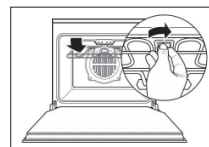
### Assembling the shelf runners

- Position the shelf runners and attach the nuts.

## Folding down / away the heating element

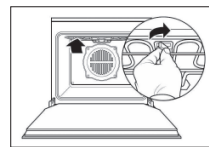
### Fold down the heating element (Top heat /Grill)

- Open the lock and fold down the heater element.



### Fold away the heating element.

- Fold away the heating element and close it again with the lock.



## Regeneration of the ökotherm® catalyst

The ökotherm® catalyst dissolves the grease particles and smells produced when roasting with the Hot Air cooking setting. This process is sufficient with the normal use of the Hot Air setting. In special cases (well-cooked roasts in large quantities) it is possible that small grease particles will be deposited on the catalyst. When you use the oven again e.g. when cooking a pizza, they will be gradually dissolved.

If you believe that the catalyst is not cleaning as well as it should (it smells a lot) you can regenerate it by eliminating the remains of accumulated grease.

## Regeneration of the ökotherm® catalyst

- Select the Hot Air service function. 
- Set the thermostat to 200° C and
- heat the empty oven for 60 mins.

## Assistance in the event of malfunction

△ Repairs must only be carried out by an authorised professional.

You may be able to solve some malfunctions yourself. First check if there has been a problem with the way it is being used. Repairs during the guarantee period are not exempt from costs in the case of an error in the way it is being used or if you have not noticed one of the following situations.

### What to do if...

... the sensors or lights do not work.

Check: Is the socket plugged in? Is the fuse in good condition? Has there been a power failure? Is the child safety lock on?

... one or several sensors do not react to contact but it is possible to connect the lighting.

**Possible cause:** The sensors continuously adapt their sensitivity to ambient conditions. In unfavourable circumstances e.g. if someone leans on them for a long period of time, it may take several minutes until the sensors react again.

Wait approximately 15 seconds or disconnect and reconnect the fuse. Repeat the procedure again if necessary.

The keys will then be reset and will react again on contact.

... one or several sensors do not react after the fuse has been disconnected and then reconnected.

**Possible cause:** Faulty sensor key or element.

After disconnecting and reconnecting the fuse twice, disconnect the fuse again and inform the after-sales service.

... The glass in the door is broken.

Switch off the oven and ask the after-sales service to change the door.

... The door gasket is damaged.

Replace the door gasket. See 'Change the door gasket'.

**Do not use the oven if the door gasket is damaged.**

... the oven light is not working

The oven can still be used. Change the halogen lamp as soon as possible – make sure the oven is off and cold. See 'Changing the oven light'.

...there is a strong smell.

Regenerate the ökotherm® catalyst. See 'Regeneration of the ökotherm® catalyst'.

**there is a strong smell of vinegar while cooking.**

You will notice a vinegary smell when preparing dishes containing alcohol or yeast on hot air settings. If the smell is unpleasant, **use a setting that does not include the fan**, such as top/bottom heat.

... there are fruit juice or egg white stains on enamelled parts.

This is a minor change in the enamel that cannot be turned to its original state.

## Maintenance

### Changing the oven light

△ **Caution** The halogen lamps become very hot when they are on for a long period of time. Only change the lamps when they are cold.

△ **Caution, danger of electric shock** Before opening the cover of the oven lamp you must disconnect the appliance from the electrical supply. Disconnect or unscrew the fuse, or unplug from the power source.

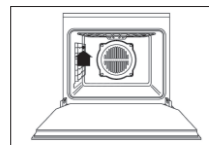
△ Only replace the halogen lamps with the same type. New halogen lamps can be purchased from the Küppersbusch After-Sales Service.

☞ Do not touch the halogen lamps with your bare hands. Fingerprints will burn on the surface of the glass and reduce both the luminosity and its useful life.

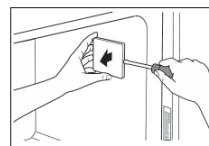
△ When the glass cover does not immediately loosen (for example, because of the dirt after prolonged use), levering it out, may cause the glass to crack. If this happens, hold a cloth on the glass cover so as to catch the glass.

#### Changing the halogen lamp

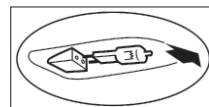
– Remove the shelf runners.



– Remove the glass cover carefully by levering it with a screwdriver.



– Remove the halogen lamp from the interior.



– Insert the new halogen lamp **using a cloth** or paper towel.

– Replace the glass cover by pressing until it locks in.

– Reassemble the shelf runners.



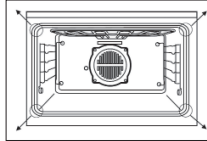
## Changing the door gasket

⚠ Do not use the oven without a gasket or with a damaged one.

If the gasket is damaged or can no longer be cleaned, it must be changed. A new gasket can be purchased from the KÜPPERSBUSCH After-Sales Service.

### Removing the gasket

- To remove the gasket you must carefully pull it outwards at each of the corners.



### Positioning the new gasket

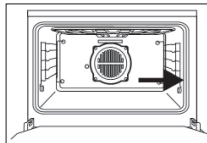
- Attach one corner after the other to the front of the oven.

☞ Be careful to not bend the clasps.

## Technical information

If you need to contact the after-sales service or order spare parts, you must provide the technical information supplied.

The oven's technical information is on the right, on the side frame. You can see it when the door is open.



- For possible after-sales inquiries, make a note of the following information:

<b>Oven serial number</b>											
<b>Oven model number</b>											

## Assembly instructions for technical personnel

- Only KÜPPERSBUSCH hobs have been manufactured and tested for use over a KÜPPERSBUSCH oven. Do not use other hobs.
- All current legal requirements must be met as well as the standard connection terms of the electricity supplier.
- Turn off the power when connecting, repairing and changing the oven bulb. Disconnect the fuse and unplug from the power source.

- Assembly and installation must be carried out with complete protection to prevent accidental contact.
- The appliance is ready to be plugged in and can only be connected to a socket with an earth connection installed in accordance with the pertinent regulations. Changing a socket or a connection line must only be carried out by a specialised electrician in accordance with the pertinent regulations.
- If the socket cannot be accessed after the assembly, then an omnipolar separation device with a minimum 3mm contact distance must be installed to meet the pertinent security regulations.
- The socket of the appliance must be within the assembly space.
- The unit where the oven is installed must be resistant to a temperature of 90°C. This is especially relevant for plywood, sealed, plastic, glued and varnished surfaces. The front of adjoining units must withstand a temperature of at least 70°C.
- The appliance must be assembled horizontally on a flat and stable surface. The surface must not be folding.
- If the unit is not secured to the wall it must be screwed to a common corner unit.

## Electricity

The appliance must be connected to a socket connected to the power grid.

### Model EEB6550.8

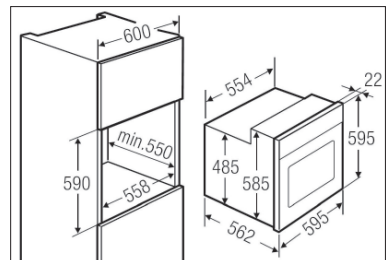
Total power:	at 230 V: 3.6 Kw
	at 235 V: 3.7 Kw
Voltage:	230-240 V, 50 Hz
Fuse:	16 A

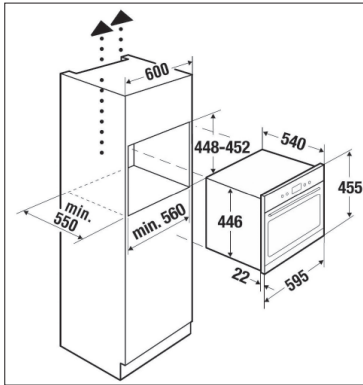
### Modelo EEBK6550.8

Total power:	at 230 V: 3.2 Kw
Voltage:	220-240 V, 50 Hz
Fuse:	16 A

## Measurements for assembly

### Model EEB6550.8

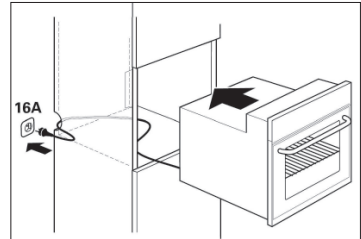




## Assembly in kitchen unit

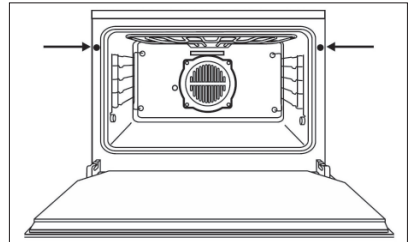
### Assembly of oven in kitchen unit

- Insert the plug into the socket.
- Fully insert the oven into the cupboard unit. Take care not to trap the cable of the appliance.



### Securing the oven to the kitchen unit

- Open the oven door. With the screws provided secure the appliance to the unit inclining the screws from the inside to outside.



# Vous trouverez ici...

Veillez lire attentivement les informations figurant dans ce manuel avant de faire fonctionner votre four. Des indications importantes vous seront données sur la sécurité, l'emploi, la manipulation et l'entretien de votre appareil, afin de pouvoir profiter de celui-ci pendant longtemps.

En cas de panne à un moment donné, consultez tout d'abord le chapitre « Aide en cas de panne ». Il est généralement possible de réparer soi-même de petites pannes, ce qui permet d'économiser des frais de service inutiles.

Conservez soigneusement ce manuel. Remettez ce manuel d'utilisation à de futurs propriétaires pour assurer leur information et leur sécurité

Voici les symboles utilisés dans ce manuel avec leur signification :

⚠ Le triangle d'avertissement met en garde sur les dangers qui existent pour la santé ou sur les éventuels dommages que peut subir l'appareil.

🔧 Ici, vous trouverez des conseils et des indications.

## Sommaire

<b>Vue d'ensemble de votre appareil .....</b>	<b>52</b>
<b>Le tableau de commande - Touches de capteur et indications.....</b>	<b>52</b>
<b>Avertissements de sécurité .....</b>	<b>53</b>
Branchement et fonctionnement	
Four	
Thermo-sonde	
<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>53</b>
Éliminer le matériau d'emballage et l'ancien appareil	
Mise à l'heure de l'horloge	
Premier nettoyage	
<b>Généralités sur le four .....</b>	<b>54</b>
Indications générales	
Guides d'insertion	
Marche et arrêt de l'éclairage du four	
<b>Fonctionnement du four .....</b>	<b>55</b>
Indications générales	
Allumage du four	
Sélection d'une fonction de cuisson	
<b>Fonctions de cuisson du four .....</b>	<b>56</b>
Accès rapide aux fonctions de cuisson	
Sélection de Recettes de cuisson	
Information importante pour la cuisson avec les recettes	
Modification du poids de l'aliment à cuisiner	
Modification de la température de cuisson	
Modification / Réglage de la durée de cuisson	
Réglage de la fin de cuisson	
Mise en route et arrêt automatiques	
Arrêt du four	
<b>Fonctions supplémentaires .....</b>	<b>59</b>
Fonction Avertisseur	
Mode stand-by	
<b>Rôtir.....</b>	<b>59</b>
Sélection d'un programme	
Retourner le rôti	
Rôtir sur la grille	
Rôtir dans un plat	
Rôtir en sélectionnant des fonctions de cuisson	
Indications relatives aux recettes de cuisson	
Tableau de recettes de cuisson du four	
Valeurs indicatives pour rôtir avec des fonctions de cuisson	
<b>Thermo-sonde et fonction de température intérieure .....</b>	<b>63</b>
Comment enfoncer correctement la thermo-sonde	
Utilisation de la thermo-sonde	
Valeurs indicatives de cuisson avec thermo-sonde	
Cuisson semi-automatique avec thermo-sonde	
<b>Cuisson à une température inférieure .....</b>	<b>64</b>
Régler le mode de chauffage / température de cuisson	
Valeurs indicatives pour la cuisson à une température inférieure	
<b>Cuire en utilisant les fonctions de cuisson .....</b>	<b>66</b>
Cuire une pizza	
Conseils concernant la plaque : « Valeurs indicatives de cuisson »	
Valeurs indicatives de cuisson	
Rôtir sur la grille	
Valeurs indicatives pour rôtir sur la grille	
Décongélation	
Tableau des temps de décongélation des aliments	
Confire	
<b>La sécurité pour enfants .....</b>	<b>69</b>
Activation / désactivation de la sécurité pour enfants	
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>69</b>
Pour toutes les surfaces	
Élimination des incrustations	
Utilisation d'une raclette de nettoyage	
Utilisation d'un nettoyeur en bombe - indications	
Garnitures chromées du four	
Acier fin	
Émail	
Vitres de la porte	
Joint de la porte	
Montage et démontage de la porte du four	
Démontage et montage des grilles latérales	
Abaisser / relever la résistance chauffante	
<b>Régénération du catalyseur ökotherm® .....</b>	<b>71</b>
Régénération du catalyseur ökotherm®	
<b>Aide en cas de panne .....</b>	<b>72</b>
<b>Que faire si... ..</b>	<b>72</b>
<b>Entretien.....</b>	<b>72</b>
Remplacement de l'éclairage du four	
Remplacer le joint de la porte	
<b>Plaque signalétique .....</b>	<b>73</b>
<b>Instructions de montage pour du personnel spécialisé .....</b>	<b>73</b>
Électricité	
Mesures pour le montage	
Montage dans le meuble de cuisine	

## Vue d'ensemble de votre appareil

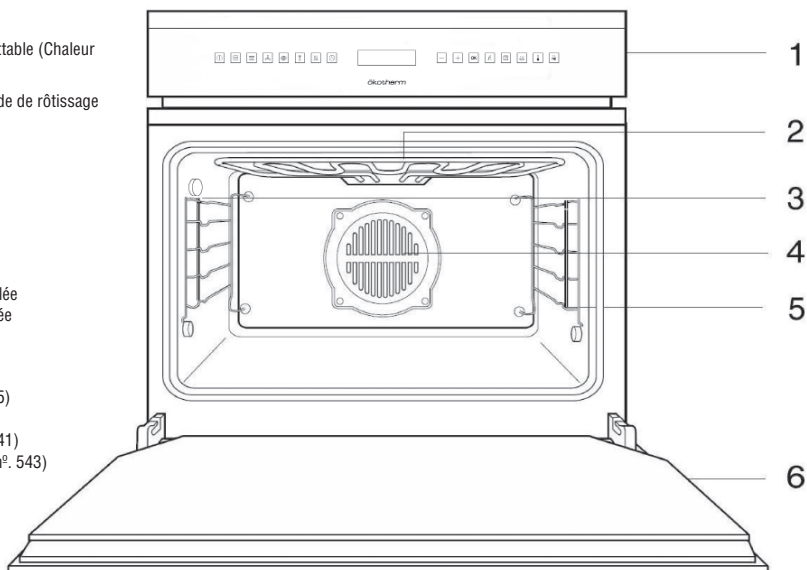
- 1 Tableau de commande
- 2 Résistance de grill rabattable (Chaleur supérieure / Gril)
- 3 Prise pour thermo-sonde de rôtissage
- 4 Ventilateur à air chaud
- 5 Guides d'insertion
- 6 Porte du four

### Accessoires fournis :

- Grille
- Plaque de rôtissage émaillée
- Plaque à pâtisserie émaillée

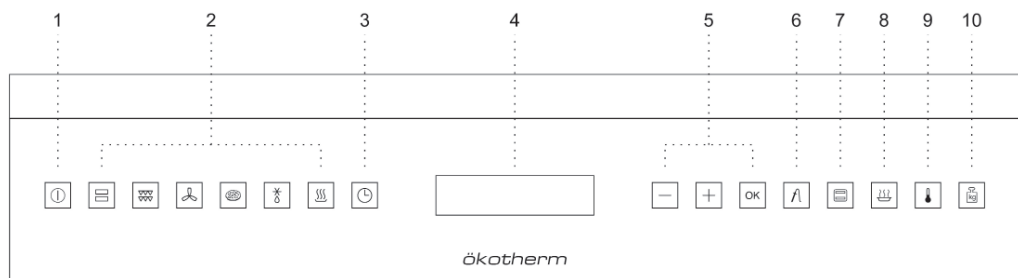
### Accessoires spéciaux :

- Pierre à pizza (acc. n°. 145)
- Grille (acc. n°. 124)
- Plaque de four (acc. n°. 541)
- Plaque à pâtisserie (acc. n°. 543)



## Le tableau de commande - Touches de capteur et indications

Toutes les fonctions du four sont contrôlées par l'intermédiaire du tableau de commande.



- 1 Marche / Arrêt du four.
- 2 Accès rapide aux fonctions de cuisson.
- 3 Accès aux fonctions de l'horloge électronique.
- 4 Écran d'information.
- 5 Accès au déroulement des menus ou validation des fonctions.
- 6 Sélection de température avec la thermo-sonde de rôtissage.
- 7 Accès au menu des fonctions de cuisson.
- 8 Accès au menu des recettes de cuisson.
- 9 Sélection de la température de cuisson.
- 10 Sélection du poids de l'aliment à cuire.

# Avertissements de sécurité



## Branchement et fonctionnement

- Seules les plaques de cuisson KÜPPERSBUSCH ont été conçues et fabriquées pour être utilisées au-dessus d'un four KÜPPERSBUSCH. Aucune autre plaque de cuisson ne peut être utilisée.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doit être effectuée par une personne du Service d'Assistance Technique agréé, en utilisant les pièces de rechange d'origine. Les réparations ou manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent provoquer des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement qui mettrait votre sécurité en péril.
- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson, car il peut atteindre des températures élevées.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La conception de cet appareil ne permet pas son utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et sous réserve de la connaissance des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

## Four

- Débranchez votre four en cas de panne.
- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant rejette toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que pour la préparation d'aliments à usages domestiques.
- N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré à l'intérieur du meuble.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ni de matières inflammables à l'intérieur du four, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, cela pourrait l'endommager ou mettre votre sécurité en danger.
- Pour faire cuire un aliment, placez la plaque ou la grille fournie sur les guides latéraux à l'intérieur du four. La plaque et la grille disposent d'un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez pas de récipients ou d'aliments sur la sole du four, utilisez toujours les plaques et la grille.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez le moins souvent possible la porte du four, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous voulez faire des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour les plats à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.

## Thermo-sonde

- Utilisez uniquement la thermo-sonde d'origine.
- Ne coinciez pas le câble de la thermo-sonde avec la porte du four.
- Retirez-la du four si elle n'est pas utilisée.
- Maintenez-la une distance minimale de 5 cm du gril et de la résistance supérieure.

## Avant la première utilisation




### Éliminer le matériau d'emballage et l'ancien appareil

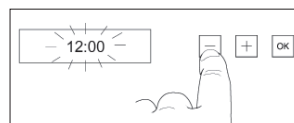
Éliminez l'emballage de transport en respectant autant que possible l'environnement.








En Allemagne, le client doit rendre l'emballage de transport dans le commerce où il a acheté l'appareil. Le retour des matériaux d'emballage sur le réseau de distribution permet d'économiser des matières premières et de réduire la production de déchets. Les anciens appareils contiennent encore du matériel de valeur. Donnez votre ancien appareil à un centre de recyclage de matériel de valeur. Les vieux appareils doivent être mis hors d'usage avant de les éliminer. Ceux-ci ne pourront ainsi pas être utilisés incorrectement.

### Mise à l'heure de l'horloge



Avant la mise en service et en cas de coupure de courant, vous devez remettre l'horloge à l'heure. L'indication « 12:00 » clignote alors sur l'écran.

- Lors du branchement du four, l'indication 12:00 clignote sur l'écran et les symboles    s'allument.



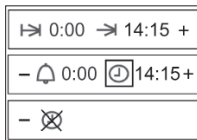
- En appuyant sur les symboles  ou  sur l'écran, vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole .
- En appuyant sur les symboles  ou , vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole .
- Vous entendrez ensuite 2 bips consécutifs qui confirmeront l'heure choisie.
- Le four affichera l'heure sélectionnée et le symbole  s'allumera en blanc.

Si vous souhaitez modifier l'heure :

- Si le four est éteint, allumez-le en appuyant sur le symbole .
- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



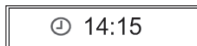
- En appuyant sur les symboles ou , les 5 fonctions de manipulation de l'horloge s'afficheront à l'écran.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction de mise à l'heure , appuyez sur le symbole .



- Vous pourrez ensuite voir l'heure affichée à l'écran.



- En appuyant sur les symboles ou , vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole .
- En appuyant sur les symboles ou sur l'écran, vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole .
- Vous entendrez ensuite 2 bips consécutifs qui confirmeront l'heure choisie.

## Premier nettoyage

- Retirez les éléments inutiles du four et l'emballage.
- Avant de cuisiner des aliments pour la première fois, il est nécessaire d'effectuer un **nettoyage de l'appareil**. Nettoyez l'espace intérieur du four, les plaques, le bac de récupération des graisses, la grille, etc. avec un chiffon humide légèrement imprégné de liquide vaisselle.
- **Faire chauffer le four.**  
Fermez la porte du four.  
Faites chauffer le four à 200°C en actionnant à la fois les chaleurs supérieure et inférieure pendant 60 min. Veillez à bien ventiler la cuisine pendant cette opération.

# Généralités sur le four

## Indications générales

- ⚠ Veuillez respecter les avertissements de sécurité décrits précédemment !
- ⚠ **Attention ! Risque de surchauffe !** Lors de l'utilisation du four, il ne faut ni couvrir la sole avec du papier aluminium, ni y laisser des casseroles, des poêles ou d'autres récipients. Il risque sinon de se produire une accumulation de chaleur qui endommagerait l'émail.
- 🌀 Pendant son fonctionnement, le four devient chaud. Lorsque le four est chaud, le ventilateur de refroidissement se déclenche afin de le refroidir. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil se refroidisse, y compris après son arrêt. Les bruits émis par le ventilateur sont tout à fait normaux lors du fonctionnement et ne sont le signe d'aucune panne.

- 🌀 Lors de la cuisson au four de plats à base d'alcool ou de levure avec des programmes qui utilisent la chaleur tournante, une odeur de vinaigre risque de se dégager. Si cette odeur est gênante, utilisez alors un programme sans actionnement du ventilateur, comme par ex. la chaleur supérieure/inférieure.

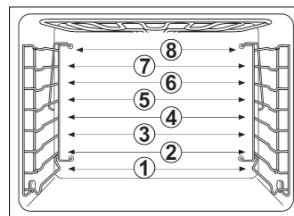
- 🌀 Votre four électronique est équipé de la technologie Touch-Control. Pour le manipuler, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre. La sensibilité de l'écran tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée du tableau de commande soit propre et sans aucun obstacle.

- 🌀 Si le four ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faut alors débrancher le four du réseau électrique puis le rebrancher après un court instant. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

## Guides d'insertion

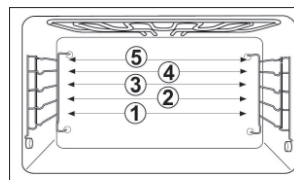
### Modèle EEB6550.8

Huit guides d'insertion sont disponibles sur les grilles latérales du four. Les guides d'insertion sont numérotés de bas en haut de 1 à 8.



### Modèle EEBK 6550.8

Cinq guides d'insertion sont disponibles sur les grilles latérales du four. Les guides d'insertion sont numérotés de bas en haut de 1 à 5.



### Grilles latérales

Le guide d'insertion 1 est le guide situé le plus bas.

## Marche et arrêt de l'éclairage du four

La lumière à l'intérieur du four s'allume :

- En ouvrant la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.


Si vous souhaitez allumer la lumière en cours de cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole . Si vous appuyez sur de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer à nouveau sur .

# Fonctionnement du four

## Indications générales

Le ventilateur se déclenche ou s'arrête en fonction des programmes utilisés, ce qui ne constitue aucun défaut.

## Allumage du four

Pour cuisiner avec votre four, appuyez sur le symbole . Vous pourrez ensuite voir apparaître en blanc les différentes possibilités d'utilisation du four.




### ■ Accès rapide aux fonctions de cuisson les plus utilisées :

Il s'agit d'un accès rapide aux fonctions de cuisson les plus couramment utilisées.




■ **Symbole  :** **Fonctions de l'horloge électronique.** Pour programmer l'utilisation de votre four avec des fonctions de temps.

■ **Symboles ,  et .**


■ **Symbole  :** **Sélection de Fonctions de cuisson du four.** Permet de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson souhaitée, en combinant différentes sources de chaleur.

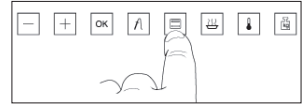
■ **Symbole  :** **Sélection de Recettes de cuisson.** Il suffit d'introduire l'aliment et d'indiquer son poids à l'écran ; le four lancera la cuisson à votre place automatiquement.




☞ Si vous ne sélectionnez aucune fonction ou recette, le four s'éteindra alors à nouveau, en vous indiquant l'heure actuelle et le symbole  en blanc.

## Sélection d'une fonction de cuisson


■ Allumez le four en appuyant sur le symbole .

■ Appuyez sur le symbole  qui restera alors allumé sur la façade du four.

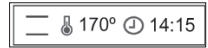



■ Le symbole  devient rouge. En appuyant sur les symboles  ou , vous pourrez sélectionner l'une des fonctions de cuisson suivantes. (Voir ci-dessous le paragraphe **Fonctions de cuisson du four**).




■ Lorsque vous aurez sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur le symbole .

■ Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran : la fonction choisie sera indiquée, ainsi que la température de cuisson préétablie pour cette fonction et l'heure du jour ou la fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.















☞ Si vous souhaitez changer la fonction de cuisson, appuyez sur le symbole , puis suivez les consignes indiquées précédemment.

☞ Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole  à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

☞ Après le premier arrêt du thermostat, vous entendrez un signal sonore indiquant que le préchauffage est terminé.

# Fonctions de cuisson du four


Avec les fonctions de cuisson décrites ci-dessous, vous disposerez de possibilités multiples pour réaliser vos plats.

Symbole	Fonction de cuisson	Utilisation
	Chaleur supérieure / inférieure	Elle sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.
	Chaleur supérieure	Idéal pour l'application d'une chaleur légère sur les aliments. Chauffer les plats.
	Chaleur inférieure	La chaleur n'émane que de la partie inférieure. Idéal pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.
	Gril et chaleur inférieure <b>(seulement le modèle EEBK6550.8)</b>	Spécialement indiqué pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.
	Gril	Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Il permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les toasts.
	Gril de grande surface	Il permet de grater de plus grandes surfaces que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.
	Chaleur tournante intense	Elle permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéale pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.
	Chaleur supérieure et inférieure avec turbine	Idéale pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.
	Chaleur tournante	La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.
	Mode Pizza	Spécialement indiqué pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.
	Décongélation	Voir section correspondante
	Maintien de la chaleur	Cette fonction permet de disposer d'une chaleur idéale à l'intérieur du four pour garder les plats au chaud jusqu'au moment de les servir. Elle permet de faire varier la température intérieure du four entre 50° et 80°C. Vous pourrez, par exemple, maintenir la viande chaude dans le four à 60°C. Les grosses pièces de viande entre 1 et 2 heures, et les pièces plus petites entre 30 et 40 minutes.

 Lors de l'utilisation de la fonction Gril, Gril de grande surface ou Chaleur tournante intense, la porte doit rester fermée.



## Accès rapide aux fonctions de cuisson

Lorsque vous allumez le four (en appuyant sur le symbole ) , vous avez tout de suite la possibilité

d'accéder rapidement aux fonctions de cuisson suivantes, qui seront affichées en blanc :




- Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson souhaitée.



- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :


la fonction choisie sera indiquée, ainsi que la température de cuisson préétablie pour cette fonction et l'heure du jour ou la fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.



- ☞ La fonction  correspond à la sélection de recette, si vous souhaitez la modifier, veuillez consulter la section suivante.

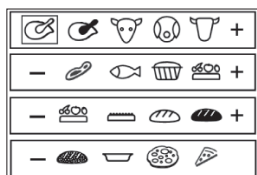
## Sélection de Recettes de cuisson




- Allumez le four en appuyant sur le symbole .

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



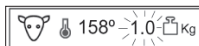
- Les symboles des différentes recettes de cuissons proposées pour votre four s'afficheront alors à l'écran :





- En appuyant sur le symbole  et  vous sélectionnez la recette souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole .

- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée et vous pourrez voir l'indication suivante s'afficher à l'écran :

le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et la valeur du poids préétabli clignoteront.

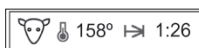


- Appuyez sur les symboles  ou  pour modifier le poids de l'aliment à cuisiner.

- Pour finir, appuyez sur  pour confirmer la sélection.

- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la recette choisie, le four commencera la cuisson et vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :

le symbole de la recette choisie sera affiché, ainsi que la température de cuisson et la durée calculée pour cette recette.




## Information importante pour la cuisson avec les recettes

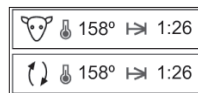
- Le four calcule automatiquement en fonction du poids que vous indiquez la température et le temps de cuisson nécessaire lorsque vous sélectionnez une recette. Vous pouvez cependant modifier ces valeurs. La durée de la cuisson correspond à un four sans préchauffage à moins que le contraire ne soit explicitement indiqué.

- **Il est donc très important de sélectionner le poids réel correspondant à l'aliment à cuisiner**, afin que la recette s'effectue de manière satisfaisante.

- Si vous cuisinez avec la thermo-sonde, le four déterminera lui-même la température de la cuisson. La durée dépendra de la température que vous aurez sélectionnée pour la sonde.


- Avec les programmes de rôtissage, au-delà d'un certain temps de cuisson, le four vous indiquera qu'il faut retourner le rôti. À ce moment, le four émettra un signal sonore pendant un certain temps.

Le symbole  s'affichera en plus à l'écran, jusqu'à ce que vous ayez retourné le rôti. Si vous ne le retournez pas, le four continuera la recette de cuisson programmée.




- ☞ Les recettes de pain blanc, pain noir, pizza pâte fine et pizza pâte épaisse s'effectuent avec un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. Le four est ainsi à la température idéale pour effectuer les cuissons dans les meilleures conditions. Pour le reste des recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous utilisez ces recettes, procédez comme suit :


- Sélectionnez d'abord la recette, puis le four se mettra à chauffer.
- ☞ N'introduisez aucun aliment avant que le four ne vous prévienne par un signal sonore.
- Pendant le préchauffage du four, le symbole de la recette sélectionnée et le symbole  clignoteront à l'écran.
- Un signal sonore sera émis lorsque la température fixée pour la recette sera atteinte. Vous pourrez alors introduire l'aliment.
- **Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.**
- Pour finir, la cuisson se déroulera automatiquement suivant la recette sélectionnée.

## Modification du poids de l'aliment à cuisiner




- ☞ Si vous souhaitez modifier le poids de l'aliment à cuisiner, tenez compte du fait que la durée ou la température peuvent automatiquement changer suivant les paramètres de la recette de cuisson que vous aurez sélectionnés. Pour modifier le poids de l'aliment à cuisiner :

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.



- Le symbole  s'affiche à l'écran, ainsi que le poids de l'aliment à cuisiner suivant la recette sélectionnée.








- Appuyez sur les symboles  et  pour modifier ce poids.
- Pour finir, appuyez sur le symbole . Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.

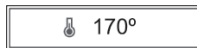
## Modification de la température de cuisson

Une température de cuisson est pré-réglée pour chaque programme.

Les recettes de cuisson permettent de régler la température dans une unique plage prédéterminée. Avec les fonctions de cuisson, la température peut être sélectionnée dans une plage comprise entre 50° C (aucun réglage de température) et 250°C.













Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.

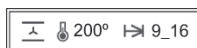
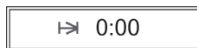
- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.
- Vous verrez apparaître à l'écran le symbole  et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.
- En appuyant sur les symboles  et , indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur . Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.





## Modification / Réglage de la durée de cuisson

Le temps de cuisson est pré-réglé dans les recettes de cuisson, mais il peut être modifié. Il n'y a en revanche aucune durée pré-réglée pour les fonctions de cuisson.

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.
- En appuyant sur les symboles  ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.
- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction durée de cuisson , appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite le symbole  s'afficher à l'écran ainsi que l'indication 0:00.
- Appuyez sur les symboles  ou  pour sélectionner la durée de cuisson. Pour finir, appuyez sur le symbole , vous entendrez alors 2 bips consécutifs et le symbole  s'affichera à l'écran avec la durée sélectionnée.
- Une fois le temps programmé écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore sera émis pendant un certain temps et les symboles  et  commenceront à clignoter.



















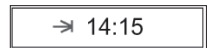
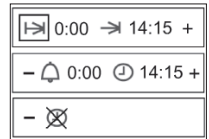
- Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole  restera allumé en blanc. Le four est éteint.

## Réglage de la fin de cuisson

La fin de cuisson correspond au moment où le four s'arrête.

 Vous pouvez combiner le temps de cuisson et la fin de la cuisson. Voir « Mise en route et arrêt automatiques ».

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.
- En appuyant sur les symboles  ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.
- En appuyant sur les symboles  ou , sélectionnez à l'écran la fonction Heure de Fin de cuisson , puis appuyez sur . Vous verrez ensuite apparaître le symbole  à l'écran et l'heure actuelle.
- Appuyez sur les symboles  ou  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Pour finir, appuyez sur le symbole , vous entendrez alors 2 bips et le symbole  s'affichera à l'écran avec la durée sélectionnée.
- À l'heure sélectionnée, le four se déconnectera, un signal sonore sera émis pendant un certain temps et les symboles  et  commenceront à clignoter.
- Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole  restera allumé en blanc. Le four est éteint.



## Mise en route et arrêt automatiques

Si vous souhaitez utiliser le four avec un décalage dans le temps, il vous est possible de combiner la durée et la fin de cuisson. Le moment où la cuisson démarre avec l'allumage automatique du four s'obtient en combinant les deux réglages et il ne peut être réglé séparément.

**Exemple :**

Il est 8h00 et à 13h00 je souhaite que la cuisson de mon rôti, dont la durée doit être de 90 minutes, soit terminée.

- Positionner la durée de cuisson sur 1:30, en suivant les consignes indiquées dans la section « Réglage de la durée de cuisson ».
- Remplacer ensuite le moment de fin de cuisson de 9:30 par 13:00, en suivant les indications de « Réglage de la fin de cuisson ».
- Les réglages sont automatiquement acceptés.

- Sélectionner la fonction de cuisson ou recette. Pour finir, introduire le rôti dans le four.

Le four s'allumera à 11h30 et la cuisson s'achèvera à 13h00.

## Arrêt du four

Appuyez sur . Si le four est éteint, l'heure actuelle sera affichée et ce symbole sera allumé en blanc.

# Fonctions supplémentaires

## Fonction Avertisseur

Votre four peut émettre un signal sonore au bout d'une durée déterminée. Il n'est pour cela pas nécessaire que le four soit en train de réaliser une cuisson.

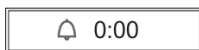
- Appuyez sur le symbole qui devient alors rouge.



- En appuyant sur les symboles ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- Lorsque la fonction avertisseur est sélectionnée, appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite le symbole s'afficher à l'écran ainsi que l'indication 0:00.



- Appuyez sur les symboles ou pour sélectionner le temps qui doit s'écouler avant que l'horloge ne sonne. Appuyez sur le symbole , 2 bips consécutifs seront alors émis et le symbole s'affichera à l'écran avec le temps restant avant que l'horloge ne sonne.



- Une fois le délai programmé écoulé, un signal sonore sera émis et les symboles et se mettront à clignoter. Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore.

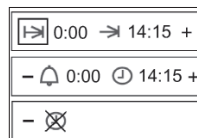
## Mode stand-by

Ce mode permet de choisir entre un écran éclairé (indiquant l'heure actuelle) ou éteint (stand-by, sans aucune indication). Lorsque l'écran est éteint, il suffit d'appuyer à n'importe quel endroit de la vitre de la façade pour que l'heure s'affiche à nouveau et que le symbole de mise en marche s'allume. L'écran s'éteindra petit à petit, une fois que vous aurez arrêté le four et après un court instant.

- Appuyez sur le symbole qui devient alors rouge.



- En appuyant sur les symboles ou , vous afficherez les 5 fonctions suivantes : utilisation de l'horloge, durée de la cuisson, heure de fin de cuisson, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction , appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite à l'écran les deux options possibles pour cette fonction, (écran éteint) et (écran éclairé).



- En appuyant sur les symboles ou , sélectionnez l'option souhaitée. Appuyez sur . Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront l'option choisie.

## Rôtir

Il est recommandé d'utiliser la thermo-sonde. Étant donné que c'est elle qui détermine la durée de cuisson, elle a été spécifiquement conçue pour le rôtissage.

## Sélection d'un programme

### 1. Sélectionner Recette de cuisson

La température est définie en fonction du poids du rôti, et il faut également déterminer la durée de cuisson si le rôtissage est effectué sans thermo-sonde. Les deux valeurs sont préréglées mais peuvent être modifiées suivant les besoins (voir sections précédentes).

Si la thermo-sonde est utilisée, il faut d'abord définir le poids.

Ou bien

### 2. Sélectionner Fonction de cuisson.

Chaque fonction de cuisson est exécutée avec une température préréglée. Cette température peut être modifiée. Il est possible de régler la durée et la fin de la cuisson; et l'utilisation de la thermo-sonde permet de régler le début de la cuisson et la température intérieure.

## Retourner le rôti

Avec les **fonctions de cuisson** activées, il faudra retourner le rôti au bout d'environ 2/3 du temps écoulé, afin que celui-ci puisse se dorer uniformément. En mode Chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de le retourner.

Avec les **recettes de cuisson** activées, un signal sera émis au bout d'environ 70% du temps écoulé pour prévenir qu'il faut retourner le rôti.

## Rôtir sur la grille

Utiliser la plaque et la grille.

- Les gros rôtis peuvent directement être cuisinés sur la plaque ou sur la grille avec la plaque en dessous (par ex. dinde, oie, 3-4 poulets ou jarrets).

- Il est conseillé de rôtir le poisson en position droite (dans la même position que s'il nageait) sur la plaque. Ainsi, il n'est pas nécessaire de le retourner : il ne se brise pas si facilement et il cuit plus uniformément. Si le poisson ne peut pas se maintenir tout seul dans cette position, il est possible par exemple de déposer un lit de salade ou de le placer sur une tasse. Positionnez la tasse avec l'ouverture vers le bas et recouvrez-la avec le poisson dont l'ouverture du ventre sera orientée vers le bas.

## Rôtir dans un plat

- Les viandes maigres cuisent mieux à l'intérieur d'un plat avec le couvercle fermé (par ex. rôti de bœuf et ragoût au vinaigre, ragoût de bœuf ou viande congelée). La viande obtenue est ainsi plus juteuse.
- Il est possible d'utiliser n'importe quel plat (en acier, émail, fonte ou verre), mais celui-ci ne comportera aucune poignée en bois ou en plastique et devra être résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez une cocotte Römertopf, il faut respecter les indications du fabricant. Nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes :
  - Rincez le plat à l'eau ou l'imbiber avec de la graisse.
  - Faites frire le rôti déjà préparé (assaisonné) sur la surface de cuisson.
  - Mettez le rôti dans le plat. Refermez avec le couvercle et déposez sur la grille dans le four froid.

Sélectionnez la recette ou la fonction de cuisson Chaleur Supérieure avec turbine. ☼ o ☼ à 180-200°C.

## Rôtir en sélectionnant des fonctions de cuisson

- ☞ Si le rôtissage est réalisé avec la thermo-sonde, la durée de cuisson est définie de manière automatique et il ne faut alors pas tenir compte des indications suivantes.
- ☞ Les programmes et les données des tableaux sont indiqués pour un four non préchauffé, si le contraire n'a pas été spécifié expressément !
- La durée du rôtissage dépend du type de viande, de sa qualité et de son épaisseur. Pour déterminer son épaisseur, il faut légèrement soulever la viande car celle-ci s'étale sous son propre poids. Des indications à ce sujet sont données dans le tableau « **Rôtir avec des programmes de chauffage** »
- La durée de rôtissage pour une viande recouverte d'une couche de graisse peut être multipliée par deux.
- Si plusieurs petits morceaux de viande ou volailles de petite taille sont rôtis dans le four, la durée de rôtissage devra être prolongée d'environ 10 minutes par morceau. La durée de rôtissage d'un poulet, par exemple, est d'environ 60 min, alors que pour deux poulets elle sera comprise entre 65 et 75 minutes.

### Guides d'insertion (en comptant à partir du bas !) :

Nous appliquerons la règle suivante : Plus le rôti sera gros, plus le niveau de la grille devra être bas.

Pour de gros rôtis :

Chaleur tournante + gril ☼ ou ☼ : Plaque : Guide d'insertion 1

Grille : Guide d'insertion 2

Chaleur tournante ☼ :

Plaque : Guide d'insertion 1

Grille : Guide d'insertion 2

Chaleur supérieure/inférieure ☼ :

Plaque : Guide d'insertion 1

Grille : Guide d'insertion 2

## Indications relatives aux recettes de cuisson

☞ Les programmes et les données des tableaux sont indiqués pour un four non préchauffé, si le contraire n'a pas été spécifié expressément !

☞ Les programmes de rôtissage s'adaptent automatiquement au poids des aliments à cuisiner, d'où la nécessité de **définir le poids immédiatement après avoir sélectionné le programme** et avant toute éventuelle modification de la durée de cuisson, de la température de cuisson ou de la température intérieure (voir sections précédentes) !

### Si les recettes de cuisson sont utilisées

Les programmes de rôtissage sont définis pour un seul morceau de viande ou de poisson avec une épaisseur allant jusqu'à 7 cm au maximum sans couche de graisse. Sélectionner le poids approprié et modifier la recette, en tenant compte de ce qui suit :
















- Pour plusieurs morceaux, la durée de cuisson doit être prolongée.
- Pour un seul morceau avec une épaisseur supérieure à 7 cm et un poids **inférieur à 3 kg**, la durée de la cuisson doit être augmentée de 10 minutes par centimètre supplémentaire, par rapport à la valeur préréglée.
- Pour un morceau **de plus de 3 kg**, la durée de cuisson correspond à la valeur prédéterminée, du fait que les écarts s'équilibrent grâce à la longue durée de la cuisson préréglée.

## Tableau de recettes de cuisson du four

Votre four vous offre la possibilité de cuire vos aliments en suivant les recettes proposées. Pour ce faire, il vous suffit juste de sélectionner la recette appropriée, d'indiquer le poids de l'aliment à cuisiner et d'introduire celui-ci dans le four.

Vous n'avez plus à vous occuper de rien, le four cuisinera à votre place avec des résultats excellents.

Voici les recettes possibles :

SYMBOLE	RECETTES	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	DURÉE	POIDS	PLATS
	Poulet - volailles	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 10 kg	Poulet, canard, dinde, oie
	Cuisses de poulet / volailles	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 2 kg	Cuisses de poulet, canard
	Veau de lait	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 6 kg	Rôti de veau, viande hachée, rôti farci
	Porc	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 10 kg	Porc, cochon de lait
	Boeuf – Agneau	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 5 kg	Bœuf, agneau, jarret de boeuf
	Côtelettes	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 4 kg	Côtelettes boeuf, porc, rosbif
	Poisson	----	Selon le poids	Selon le poids	0,5 – 5 kg	Poissons en général
	Pâtisserie en moule	----	140-170° C	70 min	-----	Gâteaux en moule, tarte au fromage
	Tarte aux fruits	----	150-180° C	50 min	-----	Garniture de fruits
	Tarte sur plaque	----	150-180° C	----	-----	Tarte sans garniture / Gâteau
	Pain blanc	OUI	160-190° C	Selon le poids	0,5 – 2 kg	
	Pain noir	OUI	160-190° C	Selon le poids	1 – 4 kg	
	Pain complet		160-190° C	Selon le poids	1 – 3 kg	
	Gratins	----	160-190° C	40 min	-----	Gratins de légumes, pâtes, pommes de terre
	Pizza pâte épaisse	OUI	200-260° C	12 min	-----	
	Pizza pâte fine	OUI				

## Valeurs indicatives pour rôtir avec des fonctions de cuisson

Type de viande	Programme de rôtissage recommandé	Chaleur tournante ☺	Chaleur supérieure / inférieure —	Rôtir au grill	Chaleur tournante intense ☼ ☽	Durée du rôtissage
		Température en °C				
Rôti de boeuf		160	170-190	160	160	18
Rosbif		180	200-220	180	180-200	8-10
Bifteck		180	200-220	180	180-200	8
Veau		160	170-190	160	160-180	12
Rôti de porc		160	170-190	160	160-180	12-15
Côtes de porc fumées		160	170-190	160	160	8
Palette de porc		160	170-190	160	160-180	12-15
Rôti de porc avec couenne		160	170-190	160	160-180	12-15
Gibier		160	170-190	160		15
Sanglier		160	170-190	160		15
Filet de viande de gibier		180	180-200	180	180-200	8-10
Viande d'agneau		150-160	170-190	160		15
Canard		160	170-190	160	160-180	12
Oie		160	170-190	160	160-180	12
Poulet		160	180-200	160	160-180	8*
Dinde		160	180-190	160	160-180	12
Poisson		160	200-220			8

\*un poulet entier 45-60 minutes

# Thermo-sonde et fonction de température intérieure

La thermo-sonde mesure la température à l'intérieur de l'aliment pendant sa cuisson. Lorsque la température mesurée par la sonde atteint une valeur déterminée, le rôti est alors prêt : ni trop sec ni trop saignant, mais « à point ».

☞ La cuisson s'effectuera jusqu'à ce que la température à l'intérieur du rôti ait atteint la valeur correspondante et ne peut donc pas être réglée. La durée peut varier en fonction de la taille et du type de viande, de la température de cuisson et de la fonction de cuisson sélectionnée.

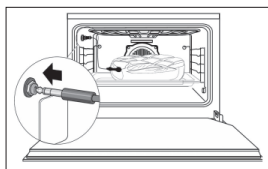
☞ La thermo-sonde peut être utilisée avec toutes les fonctions de cuisson.

## Comment enfoncer correctement la thermo-sonde

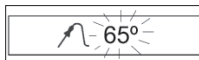
- Enfoncez l'extrémité de la thermo-sonde horizontalement dans un des côtés jusqu'au centre de l'aliment qui va être cuit.
- Enfoncez toujours la thermo-sonde jusqu'au manche.
- Une fois enfoncée, l'extrémité ne doit pas se trouver à proximité d'un morceau gras ou d'un os, ni à l'intérieur d'un espace creux (par ex chez les oiseaux).
- Chez les oiseaux, il faut veiller à introduire la thermo-sonde de sorte que celle-ci ne soit pas en contact avec un os.

## Utilisation de la thermo-sonde

- Introduisez dans le four le rôti déjà préparé avec la thermo-sonde enfoncée.
- Branchez la thermo-sonde dans la prise qui se trouve en haut à gauche sur la paroi latérale du four.

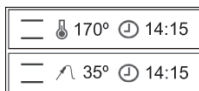


- En connectant la sonde, vous verrez le symbole [A] clignoter à l'écran, ainsi que la valeur de la température recommandée par le four pour effectuer la cuisson.



- Si vous souhaitez modifier la température recommandée, appuyez alors sur les symboles [+] et [-]. Appuyez ensuite sur le symbole [OK].
- Sélectionnez finalement une fonction ou une recette de cuisson.

- Pendant la cuisson le symbole [A] s'affiche à l'écran, ainsi que la température mesurée par la thermo-sonde à ce moment, en alternance avec la température sélectionnée.



- Lorsque la température que vous aurez sélectionnée sera atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteindra, un signal sonore sera émis pendant quelques instants, et le symbole [A] clignotera.
- Appuyez sur le symbole [A] pour arrêter le signal sonore. Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.
- ☞ Si, lors de la cuisson, vous souhaitez modifier la température de la thermo-sonde, appuyez sur le symbole [A]. Puis, à l'aide des symboles [+] et [-], vous pourrez modifier la température sélectionnée. Finalement, en appuyant sur le symbole [OK], vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.

## Valeurs indicatives de cuisson avec thermo-sonde

Plat	Température au centre en °C
<b>Viande de boeuf</b>	
Rosbif/filet de bœuf saignant	40-45
Rosbif/filet de bœuf à point	50-55
Rosbif/filet de bœuf bien cuit	60-65
Rôti de boeuf	80-85
<b>Viande de porc</b>	
Filet de porc	65-70
Rôti de porc/Jambon	80-85
Aiguillettes/jarret	80-85
Côtes, rôti	75-80
Côtes avec os	70
Côtelettes	65-70
Rôti de viande hachée	70-75
<b>Viande de boeuf</b>	
Rôti de boeuf	70-75
Rognons de boeuf	75-80
Jarret de boeuf	80-85
<b>Gibier</b>	
Viande de gibier	75-80
Rôti	60-70
Filet saignant	40-45
Filet à point	50-55
Filet bien cuit	60-65
<b>Autres plats</b>	
Rôti d'agneau	80-85
Farces	70-75
Volailles	85-90
Poisson	70-80


## Cuisson semi-automatique avec thermo-sonde

Cette fonction permet de programmer l'heure du début de la cuisson. Une fois que la thermo-sonde aura détecté la température sélectionnée, elle éteindra le four.



Vous ne pourrez pas programmer la durée de cuisson puisque celle-ci est déterminée au moment où la température mesurée par la thermo-sonde est atteinte à l'intérieur du rôti.

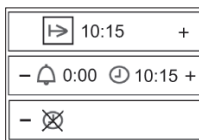
☞ Il est important que vous soyez présent à la fin de la cuisson, puisque vous pourrez alors servir le rôti suivant la cuisson que vous souhaitez. Si vous laissez le rôti dans le four, celui-ci continuera à cuire avec la chaleur encore présente à l'intérieur, au cas où vous ne seriez pas satisfait du résultat.




Pour effectuer cette programmation, après avoir connecté la thermo-sonde au four :

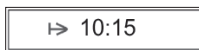
■ Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.







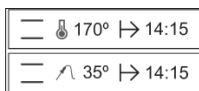
■ En appuyant sur les symboles  ou , les 5 fonctions de manipulation de l'horloge s'afficheront à l'écran.




■ Lorsque vous aurez sélectionné la fonction heure de début de cuisson , appuyez sur le symbole . Vous verrez ensuite apparaître le symbole  à l'écran et l'heure actuelle.



■ Appuyez sur les symboles  ou  pour sélectionner l'heure de début de cuisson. Pour finir, appuyez sur le symbole , vous entendrez alors 2 bips consécutifs et le symbole  s'affichera à l'écran avec l'heure de début sélectionnée. Le four restera éteint.



■ À l'heure programmée, le four se mettra en route et commencera la cuisson.

■ Lorsque la température que vous aurez sélectionnée sera atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteindra alors, un signal sonore sera émis pendant quelques instants, et le symbole  clignotera.

■ Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four est éteint.

■ Le rôti est cuit à votre goût et est prêt à être servi.

## Cuisson à une température inférieure

La cuisson à une température inférieure permet d'obtenir une viande plus tendre, du fait qu'elle met plus longtemps à cuire. La viande peut être consommée pendant plus longtemps puisqu'elle se conserve mieux sans se sécher.

☞ Idéal pour des morceaux de viande tendres de veau, bœuf, porc et agneau. Mais également les blancs de poulet, dinde, canard et oie (sans os).

☞ Cette fonction n'est pas adaptée au gibier ou au cheval, puisqu'une cuisson prolongée de cette viande provoque une odeur caractéristique très forte.



– Retirez la graisse et la peau avant de préparer la viande (sauf le magret de canard).

– Faites bien frire d'abord la viande à la poêle ou dans une casserole des deux côtés (également les extrémités).

☞ En règle générale, plus la viande sera frite longtemps, plus le temps de cuisson ultérieur au four sera court. Faites frire les morceaux de viande épais plus longtemps que les morceaux fins. La longueur des morceaux de viande, au contraire, n'a aucune importance pour le temps de cuisson.

## Régler le mode de chauffage / température de cuisson

– Chauffez le four avec la grille et la plaque de cuisson pendant environ 20 minutes afin que tout l'intérieur du four ait une température uniforme.

– Sélectionnez le mode de chauffage « Chaleur tournante » . Vous pouvez sélectionner en alternance "Chaleur supérieure / inférieure" .

– Réglez la température et le temps de cuisson d'après le tableau.

☞ Nous appliquerons la règle suivante : morceaux de viande plus épais à 80° C, morceaux de viande plus fins à 70° C.

– Ne recouvrez pas la viande pendant la cuisson, pas même les petits morceaux.

☞ N'utilisez pas la thermo-sonde de rôtissage, car son fonctionnement n'est pas fiable dans ce cas. En cuisson lente, le jus de la viande ne reste pas à l'intérieur mais se distribue uniformément dans tout le morceau.

– Une fois la cuisson terminée, vous pouvez couper la viande directement sans avoir à la laisser reposer comme dans le cas d'une cuisson conventionnelle.

☞ Il est possible de maintenir la viande au chaud à 60° C dans le four. Les morceaux de viande épais entre 1 et 2 heures, et les morceaux plus fins entre 30 et 40 minutes.




## Valeurs indicatives pour la cuisson à une température inférieure

Type de viande	Poids	Friture min	Cuisson min	Température
<b>Porc</b>				
Filet	400-600g	5	60-90	80
Filet de porc	800-1000g	7	90-105	80
Noix	1000-1500g	10-12	230-250	80
Côtes	800-1000g	8-10	120-140	80
Côtelettes	1000-1500g	10-12	120-150	80
<b>Boeuf</b>				
Steak	700-1200g	5-9	100-140	80
Entrecôte	1500-1800g	10-12	150-180	80
Rosbif	700-1800g	10-12	120-180	70
Fleur, boule	1 500-2000g	10-12	200-230	80
Bavette	1500-1800g	10-15	150-200	80
<b>Veau</b>				
Filet	500-800g	5-6	90-110	80
Rôti de veau	1000-1500g	8-10	110-120	80
Noix, boule	1500-1800g	10-12	140-160	80
<b>Agneau</b>				
Filet	400-600g	3-5	60-80	70
Gigot d'agneau (sans os)	2000-2500g	10-12	200-250	70
<b>Volailles</b>				
Blanc de poularde	400-600g	3-4	50-60	70
Magret de canard	400-600g	4-5	70-80	70

# Cuire en utilisant les fonctions de cuisson

## Chaleur tournante

 Un préchauffage n'est pas nécessaire et il est possible de faire cuire les aliments à plusieurs niveaux en même temps.


### Hauteurs d'insertion :

1 plaque : guide d'insertion 2 à partir du bas

2 plaques : guides d'insertion 1 et 4 à partir du bas

La cuisson de plusieurs tartes ou gâteaux en moule requiert un temps de cuisson supplémentaire de 5 à 10 minutes par plaque.


■ Retirez les plaques séparément en fonction de la cuisson de chacun des plats.

■ Faites cuire en chaleur tournante  à 160° C lorsque aucune indication n'est spécifiée dans la recette suivie.

■ **Important** : Les tartes avec une garniture humide aux fruits présentent un degré d'humidité assez élevé. Il est donc préférable de cuire une seule tarte à la fois.

## Chaleur supérieure/inférieure

 Faites cuire sur un seul niveau

■ Préchauffage : Sélectionnez le mode de chauffage « Chaleur tournante/Chaleur inférieure » .


■ Les moules de cuisson en fer noir et en aluminium sont adaptés à ce type de cuisson.

## Chaleur tournante intense ou

 Sans préchauffage - Cuire à un seul niveau

■ Uniquement pour des tartes plates avec garniture sèche comme par ex. les tartes avec une couche de sucre.

## Mode Pizza

 Faites cuire sur un seul niveau

■ pour des tartes humides

■ pour des pizzas : préchauffage

■ pour du pain : préchauffage

## Cuire une pizza

 Sélectionnez le programme de cuisson au four 

– L'utilisation d'une pierre pour pizzas (accessoire spécial) permet d'obtenir une pâte de pizza particulièrement croustillante. Temps de préchauffage : 30 min au minimum !


Veuillez suivre les instructions jointes avec la pierre pour pizzas.

### Recette simple de pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/2 cuillère à café de sucre, 1/8 l d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

### Cuire une pizza sur la plaque de four


– Avec les ingrédients indiqués, préparer une pâte à lever.

- Laisser reposer la pâte jusqu'à ce que son volume double (environ 30 minutes).
- Puis pétrir de nouveau la pâte pendant quelques minutes et laisser reposer 15 minutes supplémentaires.
- Lancer le programme de cuisson , qui commence à préchauffer le four.
- Graisser la plaque du four.

Si la pizza à cuire est ronde de petite taille, introduire alors la plaque du four afin de la préchauffer également.

- Étendre la pâte, la placer sur une plaque du four et modeler un bord.
- Garnir la pâte comme souhaité, mais assez rapidement afin que celle-ci ne s'humidifie pas.
- **Pizzas de petite taille** : mettre la pâte sur la plaque préchauffée.
- Après le signal sonore, introduire la plaque au niveau du guide d'insertion 1.
- Une fois la porte fermée, le programme démarre avec une durée de cuisson de 12 minutes.

### Cuire une pizza sur la pierre

- Préparer la pâte à pizza comme indiqué précédemment.
- Placer la pierre pour pizzas sur la grille et l'introduire au niveau du guide d'insertion 1.
- Préchauffer le four en mode de chauffage  à 250° C pendant 30 minutes.
- Placer la pâte sur l'élévateur enfariné et la couvrir rapidement afin qu'elle ne s'humidifie pas. La pizza couverte ne doit pas rester trop longtemps sur l'élévateur car la pâte risque de ne plus glisser.
- Une fois le préchauffage terminé, faire passer la pizza de l'élévateur à la pierre chaude pour pizzas.
- Laisser cuire pendant 8-12 min avec les réglages actuels.

## Conseils concernant la plaque :


### << Valeurs indicatives de cuisson >>

Le tableau présenté ci-dessous dresse une liste de gâteaux et de tartes avec les températures, les temps de cuisson et les guides d'insertion nécessaires dans chaque cas.

- En ce qui concerne la température, des plages sont généralement indiquées étant donné que celle-ci dépend en grande partie de la composition de la pâte, de la quantité et du moule utilisé.
- Nous conseillons de régler au départ à la température la plus basse, puis de sélectionner une température plus élevée par la suite uniquement si cela s'avère nécessaire, par ex. si vous souhaitez dorer davantage la pâte ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas de données concrètes pour votre propre recette, prenez pour référence les indications similaires données pour un gâteau ou une tarte.
- Des écarts de hauteur entre les aliments peuvent donner lieu à des différences de dorage au départ. Dans ce cas, la température réglée ne doit pas être modifiée. Les différences de dorage des aliments disparaîtront après, pendant la phase de cuisson.

## Valeurs indicatives de cuisson

Les valeurs des modes de fonctionnement à utiliser de préférence **sont soulignées**.

Articles de pâtisserie	Programme de cuisson recommandé		Chaleur tournante ☉		Chaleur supérieure / inférieure =		Chaleur tournante intense ☼ Mode Pizza ☉		Durée de cuisson
	Niveau	Programme	Niveau	Température en°C	Niveau	Température en°C	Niveau	Température en°C	En min
<b>Pâte de biscuit</b>									
Galette en moule			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Gâteau en moule			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Gâteau sablé			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Tartes			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Fonds de tartes			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Tartes délicates aux fruits			2	150-160	1	170-180	2	<u>☉</u> <b>150-160</b>	45-60
Petits gâteaux			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Gâteau sur plaque</b>									
Garniture sèche			2	150-160	2	180-190	2	<u>☼</u> <b>150-160</b>	20-35
Garniture humide			2	160-170	1	170-180	2	<u>☉</u> <b>160-170</b>	35-50
<b>Pâte à l'huile</b>									
Fonds de tartes			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Gâteau au fromage			1	140-150	1	160-170	2	<u>☉</u> <b>140-150</b>	70-90
Petits gâteaux			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Gâteau sur plaque</b>									
Garniture sèche			2	150-160	2	180-190	2	<u>☼</u> <b>150-160</b>	25-35
Garniture humide			2	160-170	1	170-180	2	<u>☉</u> <b>160-170</b>	30-50
<b>Pâte à lever</b>									
Tarte en moule			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Couronne à la levure			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Gâteau de Noël (préchauffer)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Petits gâteaux			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Gâteau sur plaque</b>									
Garniture sèche			2	150-160	2	175-180	2	<u>☼</u> 150-160	30-40
Garniture humide			2	160-170	1	170-180	2	<u>☉</u> 160-170	30-50
<b>Pâte à génoise</b>									
Galettes			2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rouleaux			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Desserts au blanc d'oeuf</b>									
Meringues			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Étoiles à la cannelle			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Gâteau aux amandes			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Autres types de pâte</b>									
Pâte feuilletée			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Pâte feuilletée avec levure			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pâte feuilletée à la crème			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Pâte imbibée de sirop			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pâte à la crème et à l'huile			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Gâteau au miel			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pain et Pizza</b>									
Pain à pâte fermentée et avec levure (préchauffer : 230° C, précuire : 10 min à 230° C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	<u>☉</u> 180	70
Pain avec levure / pain blanc (préchauffer)			1	<b>180</b>	1	200	1	<u>☉</u> 180	30-60
Petits pains salés / bretzels (préchauffer : 230° C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (préchauffer : 250° C)							1	<u>☉</u> <b>250</b>	8-12


## Rôtir sur la grille

Veillez à toujours rôtir les aliments avec la porte du four fermée !

☞ Sélectionnez le mode de chauffage .

☞ Réglez la température à 250° C.

☞ En cas de gros morceaux, il est préférable de sélectionner une température entre 200 et 250° C, afin de ne pas brûler le rôti.

– Mode de chauffage .


– Préchauffez le four pendant 5 minutes.

– Disposez les aliments à rôtir sur la grille.

– Insérez la plaque dans le guide d'insertion 1 ou 2 à partir du bas, puis introduisez la grille dans le guide d'insertion correspondant d'après les indications du tableau.


– Fermez la porte du four.

## Valeurs indicatives pour rôtir sur la grille




Type de viande	Niveau	Gril 	
		1. Côté	2. Côté
en minutes			
Côtelette de porc	4	10-12	8-10
Poitrine fumée	4	12-15	8-10
Filet de porc	4	10-12	8-10
Foie en filets	5	5-6	4-5
Saucisse frite	4	8-10	6-8
Brochette de viande	3	9-11	7-8
Steak saignant	5	6-7	5-6
Steak à point	5	7-9	6-7
Bifteck	4	8-10	7-8
Côtelette d'agneau	4	7-8	6-7
Cuisses de poulet	3	15-18	10-12
Demi poulet	3	18-20	10-12
Filet de poisson	5	6-7	4-5
Truite	3	5-7	4-6
Tranche de pain grillée	5	2-3	2-3
Tranche de pain grillé garnie	4	6-8	

## Décongélation

La décongélation se réalise avec un système à air chaud sur 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain.

1. Si vous choisissez la fonction  (suivre les instructions de la section « Sélection d'une fonction de cuisson »), les indications suivantes s'affichent à l'écran :



2. En appuyant sur les symboles  ou  de la vitre, vous pourrez sélectionner le niveau de décongélation HI ou LO. Appuyez ensuite sur le symbole .

3. Pour finir, vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée.

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours décongeler un aliment avant de le cuisiner.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

## Tableau des temps de décongélation des aliments

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

ALIMENTS	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	1/2 kg	35 min		
Tarte	1/2 kg	25 min		
Poisson	1/2 kg	30 min		
Poisson	1 kg	40 min		
Poulet			1 kg	75 min
Poulet			1,5	90 min
Côte de boeuf			1/2 kg	40 min
Viande hachée			1/2 kg	60 min
Viande hachée			1 kg	120 min

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.


## Confire

**⚠ Attention !** Les couvercles des bocaux à fermeture twist-off® ne peuvent pas être réutilisés. S'ils sont réutilisés, les bocaux pourraient alors éclater dans certaines circonstances en les utilisant plusieurs fois.

☞ Les récipients appropriés sont des bocaux pour confire avec joint en caoutchouc et couvercle en verre, ou des récipients communs avec fermeture twist-off® (seulement avec un couvercle neuf). Les boîtes en métal ne sont pas adaptées.

☞ Ne renversez pas d'eau sur la plaque! Cela risquerait de dégager une abondante vapeur d'eau qui s'échapperait brusquement en ouvrant la porte du four. Disposez une tasse remplie d'eau sur la plaque à pâtisserie, pas sur la sole du four !

☞ Sélectionnez le Mode Pizza .

- Utilisez uniquement des ingrédients frais et préparez-les d'après les recettes habituelles.
  - Vous devez confire au maximum 6 bocaux de conserve de 1 litre.
  - Utilisez uniquement des bocaux de la même hauteur, remplissez-les aux  $\frac{3}{4}$  de leur capacité avec la même garniture.
  - Les bocaux ne doivent pas se toucher entre eux.
- Introduisez la plaque à pâtisserie dans le guide d'insertion 1 à partir du bas.
- Disposez une tasse remplie d'eau sur la plaque à pâtisserie.
- Réglez le Mode Pizza  sur 160° C et observez le processus pour confire. Au bout de 10 ou 20 minutes, le liquide dans les premiers bocaux commence à perler tout d'abord, la plupart du temps, dans le bocal situé à droite devant.

#### Fruits

- Débranchez ensuite le four et laissez reposer les bocaux encore 30 minutes. (environ 15 min pour les fruits délicats comme les fraises) avec la porte fermée.

#### Légumes et viande

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez à 100° C et continuez la cuisson de 30 à 60 minutes.
- Débranchez ensuite le four et laissez reposer les bocaux 30 minutes.


## La sécurité pour enfants



La sécurité pour enfants permet de protéger le four de toute manipulation involontaire des réglages. Elle offre, de plus, une protection supplémentaire pour les enfants en bas âge.

Si la sécurité de protection pour enfants est **activée**, **seule la fonction d'arrêt du four peut être actionnée**. Il n'est possible ni de modifier les valeurs réglées, ni d'allumer le four.


### Activation / désactivation de la sécurité pour enfants


#### Activation de la sécurité pour enfants :

- Allumez d'abord le four en appuyant sur le symbole , si celui-ci est éteint.



- Appuyez ensuite simultanément sur les symboles  et .



- Vous entendrez alors 1 bip prolongé et vous verrez le symbole  à l'écran. Le four est alors verrouillé.

Si vous touchez la vitre de la façade du four, le symbole  apparaîtra à l'écran, indiquant que le four est verrouillé.

#### Désactivation de la sécurité pour enfants :

- Appuyez simultanément sur les symboles  et .
- Vous entendrez alors un bip prolongé. Le four est alors déverrouillé.

## Nettoyage et entretien

Nous vous remercions de lire le présent chapitre dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Si vous le nettoyez correctement et l'entretenez régulièrement, il restera en bon état pendant plusieurs années. Vous trouverez ici toute une série de conseils afin d'entretenir et de nettoyer à fond chacune des surfaces du four sans les endommager.

### Pour toutes les surfaces

⚠ Les dispositifs de nettoyage à vapeur et/ou sous pression ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil ! L'appareil pourrait subir des dommages susceptibles de **mettre en danger la vie de l'utilisateur**.

⚠ **Risque de brûlures !** Laissez refroidir l'appareil au moins jusqu'à ce qu'il soit possible de le toucher avec la main, avant de le nettoyer.

⚠ Veuillez suivre à la lettre le manuel d'utilisation en ce qui concerne les produits de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les taches ou les résidus qui n'ont pas complètement été éliminés risquent de brûler à nouveau lorsque l'appareil chauffera. Ce type de tache ou résidu ne peut généralement plus être éliminé sans laisser de traces.

S'il s'agit de taches superficielles, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse ou une éponge douce et de l'eau chaude avec un peu de lessive. Rincez à l'eau froide afin qu'il ne reste aucune trace de lessive susceptible de produire des décolorations ou des taches. Séchez ensuite avec un chiffon.

☞ Pour les taches plus incrustées, des indications sont données dans les paragraphes suivants concernant les différentes surfaces et éléments.

☞ VSR 0-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et du revêtement de la surface intérieure de la porte. Cette poudre de nettoyage est disponible auprès du Service après-vente KÜPPERBUSCH.

#### Ne jamais nettoyer avec :

- des produits de nettoyage agressifs ou blanchissants qui contiennent par exemple de l'oxygène actif, du chlore ou d'autres substances corrosives.
- des produits de nettoyage qui provoquent des rayures, comme des agents abrasifs, de la laine d'acier, de la laine d'acier avec du savon, des brosses dures, des tampons métalliques, des éponges en plastique ou avec une surface qui gratte (face du tampon).

### Élimination des incrustations

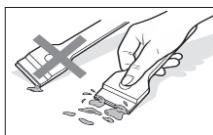
Les incrustations plus résistantes doivent tout d'abord être ramollies, en utilisant pour ce faire un chiffon mouillé. Elles peuvent ensuite être éliminées plus facilement.

### Utilisation d'une raclette de nettoyage

⚠ Attention ! Risque de coupures ! Les lames de la raclette de nettoyage sont très aiguisées.

Appliquez la raclette de nettoyage toujours à plat, puis détachez les incrustations.

- ⚠ Veillez à ne pas rayer les surfaces avec les angles de la raclette, ni à endommager les joints.



## Utilisation d'un nettoyeur en bombe - indications

- ⚠ Respectez toujours les indications du fabricant. Le nettoyeur en bombe abîme l'aluminium, tout comme les surfaces vernies et les plastiques.
- ⚠ N'aspérez pas de produit l'ouverture du ventilateur situé sur la paroi arrière. Le catalyseur ökotherm® est détruit au contact du nettoyeur en bombe.

Pour des raisons environnementales, il faudra si possible renoncer au nettoyeur en bombe. Malgré tout, si vous souhaitez continuer à l'utiliser, sachez que seuls l'espace intérieur et les plaques émaillées du four peuvent être traités avec ce produit.

## Garnitures chromées du four

### Façade et poignée de porte recouvertes de garnitures chromées de couleur noire.

- ⚠ Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse et d'albumine, car ils risquent de devenir des taches.
- ⚠ Ces finitions sont particulièrement sensibles aux rayures et sont attaquées par le nettoyeur en bombe ! **N'utilisez pas de raclette de nettoyage, de tampons ou d'éponges à fibre dure !**
- 🧽 Nettoyez-les uniquement à l'eau chaude avec un peu de lessive et un chiffon ou une éponge douce.

## Acier fin

### Partie avant de la porte en acier fin, tableau de commandes

- ⚠ L'acier fin est particulièrement sensible aux rayures ! **N'utilisez pas de raclette de nettoyage**
- ⚠ Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse et d'albumine, car ils risquent de devenir des taches.

Nous recommandons de traiter les surfaces en acier fin une fois par semaine avec un produit spécial pour l'entretien de l'acier fin. Celui-ci crée une pellicule qui protège l'acier fin des décolorations.

## Émail

### Espace intérieur, façade et plaques du four

Il est possible d'utiliser des éponges en plastique avec une partie tampon. Certains produits présentent cependant une surface granuleuse sur la partie tampon qui produit des rayures. Il faut donc tester sur une surface peu apparente.

- 🧽 Une raclette de nettoyage est appropriée pour éliminer les salissures résistantes.
- 🧽 Pour un nettoyage à fond, nous recommandons le VSR 0-FIX-C. Le nettoyeur en bombe peut être utilisé ici.

## Vitre de la porte

### Partie intérieure de la porte - revêtement de la vitre

- ⚠ Si possible, n'utilisez pas de nettoyeur en bombe car, en cas d'utilisation régulière, il risque d'éliminer peu à peu la surface de revêtement de la vitre.

Une raclette de nettoyage est appropriée pour éliminer les salissures résistantes.

- 🧽 Pour un nettoyage à fond, nous recommandons le VSR 0-FIX-C ou du produit pour vitres.

### Partie avant de la porte, tableau de commandes

- 🧽 Nettoyez la **façade du four** uniquement à l'eau chaude avec un peu de lessive et un chiffon ou une éponge douce. Vous pouvez utiliser du produit pour vitres.

## Joint de la porte

- 🧽 Pour nettoyer le joint de la porte, il faut extraire celui-ci afin que de la saleté ne puisse pas s'accumuler en dessous. Voir « Remplacer le joint de la porte ».

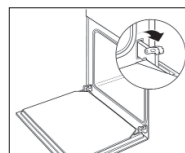
Si nécessaire, vous pouvez le nettoyer avec un peu de lessive ou le passer au lave-vaisselle.

## Montage et démontage de la porte du four

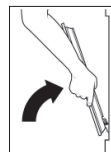
### Modèle EEB6550.8

#### Extraire la porte du four

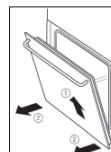
- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Repliez vers l'avant les étriers au niveau des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et refermez-la presque entièrement.

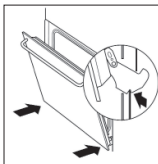


- Soulevez légèrement la porte et extrayez les charnières des ouvertures de la porte en tirant sur celles-ci vers l'avant.

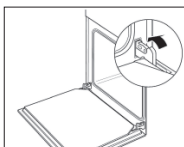


### Installer la porte du four

- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes. La charnière s'emboîte.
- Ouvrez lentement et entièrement la porte du four.



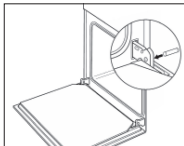
- Rabaissez de nouveau les étriers au niveau des charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.



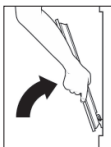
### Modèle EEBK6550.8

#### Extraire la porte du four

- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Introduisez les goupilles de sécurité dans les orifices des charnières de la porte.

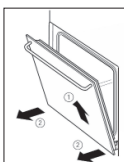


- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et refermez-la presque entièrement.



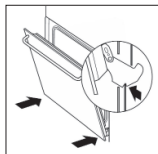
- Soulevez légèrement la porte et extrayez les charnières des ouvertures de la porte en tirant sur celles-ci vers l'avant.

⚠ Attention ! Risque de lésions ! Ne retirez pas les goupilles de sécurité des orifices. **La charnière est droite.** Pour le montage, la charnière doit également se trouver droite. Une fois les goupilles enlevées, il est impossible de maintenir à nouveau la charnière droite.



#### Installer la porte du four

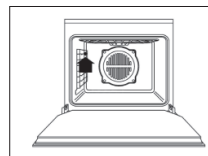
- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes. La charnière s'emboîte.
- Ouvrez lentement et entièrement la porte du four.



## Démontage et montage des grilles latérales

### Démonter les grilles latérales

- Tirez sur les grilles latérales après avoir desserré leurs écrous chromés de fixation, situés sur les côtés de la cavité du four.
- Extrayez les grilles.



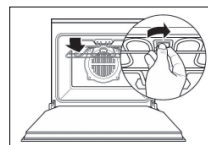
### Monter les grilles latérales

- Installez les grilles latérales en les emboîtant avec les écrous.

## Abaisser / relever la résistance chauffante

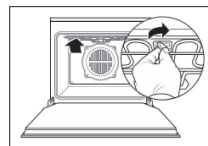
### Abaisser la résistance chauffante (Chaleur supérieure/Gril)

- Débloquez le verrou et abaissez la résistance chauffante.



### Relever la résistance chauffante.

- Relevez la résistance chauffante et bloquez à nouveau le verrou.



## Régénération du catalyseur ökotherm®

Avec la fonction de cuisson Chaleur tournante activée, le catalyseur ökotherm® dissout les particules de graisse et les odeurs présentes. Ce processus est suffisant en utilisation normale de cette fonction Chaleur tournante. Pour des cas particuliers (rôtissage intense et en grandes quantités), il est possible que des particules de graisse se déposent sur le catalyseur. Lors d'une cuisson ultérieure, par ex. d'une pizza, celles-ci se dissoudront peu à peu.

Si vous avez l'impression que l'effet nettoyant du catalyseur a diminué (apparition de fortes odeurs), il est possible de le régénérer en éliminant les résidus de graisse accumulés.

### Régénération du catalyseur ökotherm®

- Positionnez le sélecteur de fonction sur Chaleur tournante.
- Réglez à 200° C le régulateur de la température et
- chauffez le four vide pendant 60 minutes.

# Aide en cas de panne

⚠ Les réparations ne peuvent être réalisées que par un professionnel agréé !

Vous pourrez cependant réparer certaines pannes. Vérifiez d'abord si une erreur de manipulation a été commise. Les réparations effectuées sous garantie ne sont pas exemptes de frais, en cas d'erreur de manipulation ou de non-respect de l'une des indications décrites ci-dessous.

## Que faire si...

### ... les capteurs et l'éclairage ne fonctionnent pas ?

Vérifier : La prise de secteur est-elle branchée ? Le fusible domestique est-il en bon état ? Coupure de courant ? La sécurité de protection pour enfants est-elle activée ?

**... un ou plusieurs capteurs ne réagissent pas lors de la mise en marche, mais il est possible de mettre l'éclairage en route ?**

**Cause possible :** Les capteurs adaptent en permanence leur sensibilité aux conditions ambiantes. Dans des conditions défavorables, par ex lorsque quelqu'un s'appuie sur les capteurs pendant longtemps, ceux-ci peuvent mettre quelques minutes avant de réagir à nouveau.

Patienter environ 15 secondes, ou déconnecter puis connecter de nouveau le fusible. Répéter la procédure une nouvelle fois si nécessaire !

Les commandes seront opérationnelles et les capteurs réagiront de nouveau à la mise en marche.

**... un ou plusieurs capteurs ne réagissent pas, même après avoir déconnecté et connecté à nouveau le fusible ?**

**Cause possible :** Commande de capteur ou élément de structure défectueux.

Après avoir déconnecté puis connecté à nouveau le fusible deux fois de suite, le déconnecter encore et en informer le service après-vente.

### ... la vitre de la porte est cassée ?

Éteindre le four et demander au service après-vente de remplacer la vitre.

### ... le joint de la porte est détérioré ?

Remplacer le joint de la porte. Voir « Remplacer le joint de la porte ».

**Ne pas faire marcher le four avec le joint de la porte endommagé !**

### ... l'éclairage du four ne fonctionne pas ?

Le four peut être utilisé normalement. Changer la lampe halogène dès que possible - avec le four froid - Voir « Remplacement de l'éclairage du four ».

### ... de fortes odeurs apparaissent ?

Régénérer le catalyseur ökotherm®. Voir « Régénération du catalyseur ökotherm® ».

### ... une forte odeur de vinaigre se dégage pendant la cuisson ?

Lors de la cuisson au four de plats à base d'alcool ou de levure avec des programmes qui utilisent la chaleur tournante, une odeur de vinaigre risque de se dégager. Si cette odeur est gênante, **utiliser alors un programme sans mise en route du ventilateur**, comme par ex. la chaleur supérieure/inférieure.

### ... des taches de jus de fruits ou d'albumine se forment sur les pièces émaillées ?

Il s'agit d'une modification de l'émail sans importance et qui peut être résolue.

## Entretien

### Remplacement de l'éclairage du four

⚠ **Attention !** Les lampes halogènes deviennent très chaudes après un fonctionnement prolongé. Elles ne doivent donc être remplacées qu'une fois froides.

⚠ **Attention, risque de décharge électrique !** Avant de retirer le couvercle de la lampe du four, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : déconnectez ou dévissez le fusible ou bien débranchez la prise de secteur !

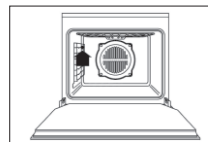
⚠ Remplacez les lampes halogènes uniquement par des lampes du même type. Les lampes halogènes neuves sont disponibles auprès du Service après-vente Küppersbusch.

☞ Ne touchez pas les lampes halogènes à mains nues. Les empreintes digitales brûlent sur le verre de la lampe et réduisent aussi bien la luminosité que sa durée de vie.

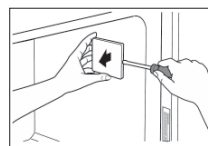
⚠ Lorsque le couvercle en verre ne se détache pas du premier coup (par exemple à cause de la saleté accumulée après une utilisation prolongée), il peut arriver en faisant levier pour le détacher que le verre se fende. Placez alors un chiffon sur le couvercle afin de récupérer les morceaux de verre, le cas échéant.

### Remplacement de la lampe halogène

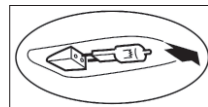
– Démontez la grille latérale d'insertion de plaques et de grilles.



– Extrayez le couvercle en verre en faisant levier délicatement avec un tournevis.



– Retirer la lampe halogène de son logement.



– Installez la lampe halogène neuve à l'aide d'un chiffon (par exemple, un mouchoir en papier).

– Remettez le couvercle en verre en place, en appuyant jusqu'à ce que celui-ci s'emboîte.

– Montez de nouveau la grille latérale pour insertion de plaques.



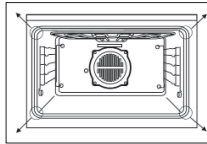
## Remplacer le joint de la porte

⚠ Ne pas faire marcher le four sans joint de porte ou avec celui-ci endommagé !

Si le joint est endommagé ou qu'il est impossible de nettoyer, il faut alors le remplacer. Un joint neuf est disponible auprès du Service après-vente KÜPPERSBUSCH.

### Détachement du joint

– Pour détacher le joint, il suffit de tirer doucement sur celui-ci vers l'extérieur, au niveau de chacun des angles.



### Mise en place du joint neuf

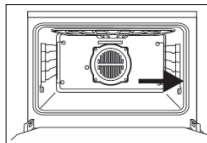
– Installez le joint en accrochant un à un les angles sur la façade du four.

🔧 Veillez à ne pas plier les crochets !

## Plaque signalétique

S'il est nécessaire de faire appel au Service après-vente et de commander des pièces de rechange, il faudra fournir les données indiquées sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique du four se trouve à droite sur la moulure latérale et elle est visible en ouvrant la porte du four.



– En cas de consultation auprès de notre Service après-vente, il convient de noter les données suivantes :

<b>Numéro de fabrication du four</b>									
<b>Désignation du modèle de four</b>									

## Instructions de montage pour du personnel spécialisé

- Seules les plaques de cuisson intégrées KÜPPERSBUSCH ont été conçues et fabriquées pour être utilisées au dessus d'un four KÜPPERSBUSCH. Aucune autre plaque de cuisson ne peut être utilisée.
- Il faut respecter impérativement les prescriptions légales en vigueur et les conditions de raccordement de la compagnie électrique.
- Le four doit être débranché du secteur à chaque nouvelle connexion, réparation et remplacement de la lampe de l'appareil. Déconnecter le fusible ou débrancher la prise de secteur.

- Une protection complète contre un contact électrique accidentel doit être assuré pendant le montage.
- L'appareil est conçu pour être branché et ne peut être raccordé qu'à une prise de courant avec une mise à la terre installée conformément aux prescriptions établies. Le changement de place d'une prise de courant ou le remplacement de la ligne de raccordement ne peut être réalisé que par un électricien spécialisé en tenant compte des prescriptions établies.
- Si la prise de courant n'est plus accessible après le montage, il est nécessaire que, conformément aux consignes de sécurité établies, l'installation soit équipée d'un dispositif de coupure omnipolaire, à une distance de contact d'au moins 3 mm.
- La prise de courant de l'appareil doit se trouver à l'extérieur de la zone de montage.
- L'armoire où est installé le four doit pouvoir résister à une température allant jusqu'à 90°C. Cette indication s'applique tout particulièrement aux contreplaqués, encollages, surfaces plastiques, colles et vernis. Les cloisons des meubles en contact avec l'armoire doivent pouvoir résister à une température d'au moins 70°C.
- L'appareil doit obligatoirement être monté en position horizontale sur une planche plate et stable. La planche ne doit pas se plier.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, il faut le visser avec un coin de renforcement commun.

## Électricité

Le branchement s'effectue dans une prise de courant avec raccordement au secteur.

### Modèle EEB6550.8

Puissance totale : à 230 V: 3,6 Kw  
à 235 V: 3,7 Kw

Valeurs de branchement : 230-240 V, 50 Hz

Fusible : 16A

### Modèle EEBK6550.8

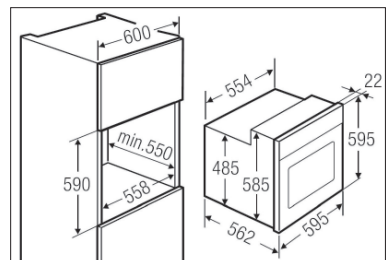
Puissance totale : à 230 V: 3,2 Kw

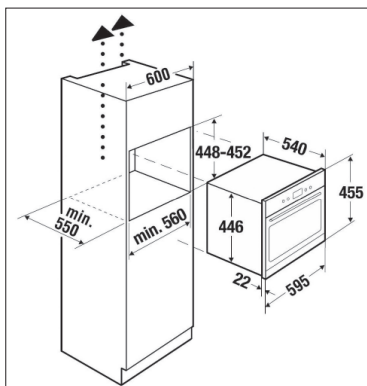
Valeurs de branchement : 220-240 V, 50 Hz

Fusible : 16A

## Mesures pour le montage

### Modèle EEB6550.8

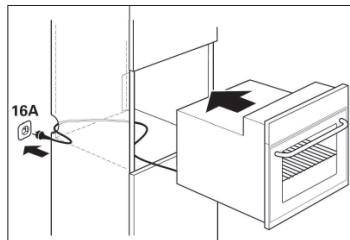




## Montage dans le meuble de cuisine

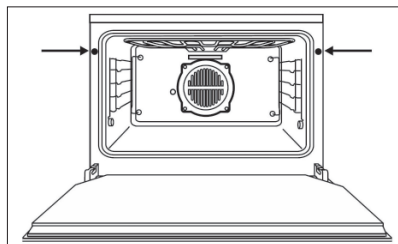
### Montage du four dans le meuble de cuisine

- Branchez la prise de courant.
- Introduisez le four en entier dans le logement de l'armoire. Veillez à ne pas coincer le câble de branchement de l'appareil !



### Fixation du four au meuble de cuisine

- Ouvrez la porte du four. Avec les vis introduites de manière inclinée de l'intérieur vers l'extérieur, vissez l'appareil à l'armoire.



# Hier vindt u...

Lees de informatie in deze handleiding alstublieft aandachtig alvorens uw oven aan te zetten. U vindt hier belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van uw toestel, zodat u er langer van kunt genieten.

Als er zich op een bepaald moment een storing voordoet, raadpleeg dan allereerst het hoofdstuk "Hulp bij storingen". Vaak kunt u zelf kleine storingen repareren en daarmee onnodige servicekosten besparen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Geef deze gebruiksaanwijzing ter informatie en voor hun veiligheid aan de nieuwe eigenaars.

In deze gebruiksaanwijzing worden de onderstaande symbolen gebruikt:

⚠ De waarschuwingdriehoek vestigt de aandacht op gevaren voor de gezondheid of op schade die aan het toestel kan worden veroorzaakt.

🔍 Hier kunt u adviezen en aanwijzingen vinden.

## Inhoudsopgave

<b>Algemeen overzicht van uw oven</b> .....	<b>76</b>
<b>Het bedieningspaneel – Sentoetsen en aanwijzingen</b> .....	<b>76</b>
<b>Veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>77</b>
Aansluiting en werking	
Oven	
Temperatuurvoeler	
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>77</b>
Het verpakkingsmateriaal en het oude toestel weggooien	
Gelijkzetten van de klok	
Eerste reiniging	
<b>Algemene informatie over de oven</b> .....	<b>78</b>
Algemene aanwijzingen	
Insteekniveaus	
In- en uitschakeling van de ovenverlichting	
<b>Bediening van de oven</b> .....	<b>79</b>
Algemene aanwijzingen	
De oven aanzetten	
Selectie van een bakfunctie	
<b>Bakfuncties van de oven</b> .....	<b>80</b>
Sneltoets bakfuncties	
Selectie van bakrecepten	
Belangrijke informatie voor het bakken met recepten	
Wijziging van het gewicht van het te bereiden gerecht	
Wijziging van de baktemperatuur	
Wijziging / Instelling van de duur van het bakproces	
Instelling van het eind van het bakproces	
Automatische in- en uitschakeling	
Uitschakeling van de oven	
<b>Extra functies</b> .....	<b>83</b>
Keukenwekkerfunctie	
Stand-byfunctie	
<b>Braden</b> .....	<b>83</b>
Selectie van een programma	
Het braadgerecht omdraaien	
Roosteren	
Stoven	
Braden door bakfuncties te selecteren	
Aanwijzingen met betrekking tot de bakrecepten	
Bakreceptentabel van de oven	
Richtwaarden voor het braden met bakfuncties	
<b>Temperatuurvoeler en binnentemperatuurfunctie</b> .....	<b>87</b>
De juiste manier om de temperatuurvoeler aan te brengen	
Gebruik van de temperatuurvoeler	
Richtwaarden voor het braden met temperatuurvoeler	
Halfautomatisch bereidingsproces met temperatuurvoeler	
<b>Bereiding op een lagere temperatuur</b> .....	<b>88</b>
De functie verwarming / baktemperatuur instellen	
Richtwaarden voor het bereiden op een lagere temperatuur	
<b>Bakken met bakfuncties</b> .....	<b>90</b>
Pizza bakken	
Aanwijzingen met betrekking tot de tabel: «Richtwaarden voor het bakken»	
Richtwaarden voor het bakken	
Roosteren	
Richtwaarden voor het grillen	
Ontdooien	
Tabel met tijden voor het ontdooien van etenswaren	
Konfijten	
<b>De kinderbeveiliging</b> .....	<b>93</b>
Activering / deactivering van de kinderbeveiliging	
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>93</b>
Voor alle oppervlakken	
Verwijdering van afzettingen	
Gebruik van een schraper	
Gebruik van een ovenspray - aanwijzingen	
Verchroomde sierstrippen van de oven	
Fijn staal	
Email	
Glas van de ovendeur	
Afdichting van de ovendeur	
Montage en demontage van de ovendeur	
Monteren en demonteren van de zijroosters	
Het verwarmingselement kantelen / inklappen	
<b>Regeneratie van de ökotherm® katalysator</b> .....	<b>95</b>
Regeneratie van de ökotherm® katalysator	
<b>Hulp bij storingen</b> .....	<b>96</b>
<b>Wat te doen wanneer</b> .....	<b>96</b>
<b>Onderhoud</b> .....	<b>96</b>
Vervanging van de ovenverlichting	
De afdichting van de ovendeur vervangen	
<b>Typeplaatje</b> .....	<b>97</b>
<b>Montage-instructies voor vakmensen</b> .....	<b>97</b>
Elektriciteit	
Afmetingen voor de montage	
Montage in een keukenmeubel	

## Algemeen overzicht van uw oven

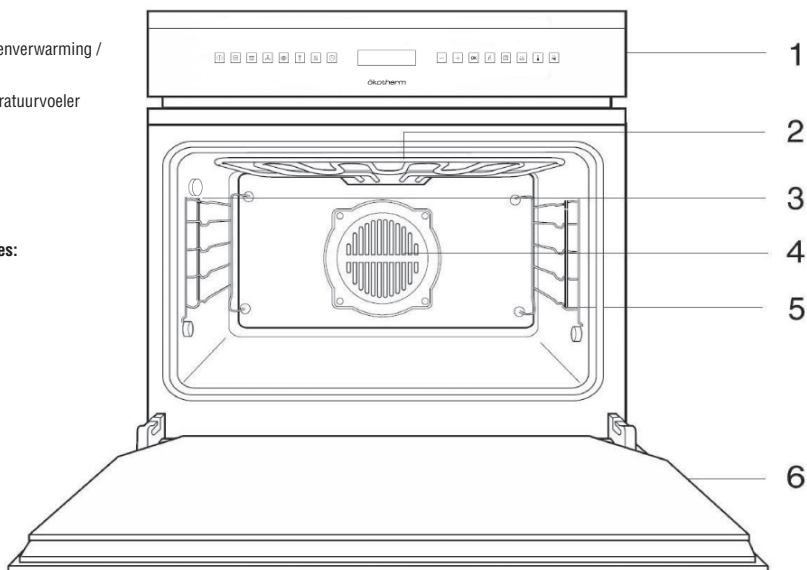
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Neerklapbare grill (Bovenverwarming / Grill)
- 3 Aansluiting voor temperatuurvoeler
- 4 Warmeluchtventilator
- 5 Insteekniveaus
- 6 Ovendeur

### Meegeleverde accessoires:

- Rooster
- Geëmailleerde braadplaat
- Geëmailleerde bakplaat

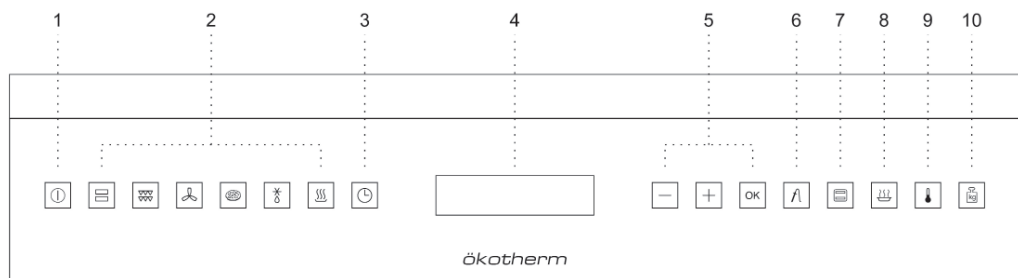
### Speciale accessoires:

- Pizzasteen (acc. nr. 145)
- Rooster (acc. nr. 124)
- Ovenplaat (acc. nr. 541)
- Bakplaat (acc. nr. 543)



## Het bedieningspaneel – Sensortoetsen en aanwijzingen

Alle functies van de oven worden aan de hand van het bedieningspaneel geregeld.



- 1 On / off van de oven.
- 2 Sneltoets bakfuncties.
- 3 Functietoets van de elektronische klok.
- 4 Informatiescherm.
- 5 Bewegingstoets door de menu's of bekrachtiging van de functies.
- 6 Temperatuurselectie met temperatuurvoeler.
- 7 Menutoets bakfuncties.
- 8 Menutoets bakrecepten.
- 9 Baktemperatuurselectie.
- 10 Gewichtselectie van het te bereiden product.

# Veiligheidswaarschuwingen

## Aansluiting en werking

- Alleen de KÜPPERSBUSCH kookplaten zijn vervaardigd en gecontroleerd voor gebruik bovenop een KÜPPERBUSCH oven. Het gebruik van andere kookplaten is niet toegestaan.
- Elke handeling of reparatie aan het apparaat, inclusief de vervanging van de voedingskabel, dient te worden verricht door personeel van de bevoegde Technische Dienst met behulp van originele reserveonderdelen. Wanneer andere personen reparaties of handelingen verrichten kan het toestel worden beschadigd of een slechte werking ervan worden veroorzaakt en wordt uw veiligheid in gevaar gebracht.
- Houd kinderen tijdens het bakken uit de buurt van de oven, aangezien deze hoge temperaturen bereikt.
- Er dient op gelet te worden dat kinderen niet met de oven spelen.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (en kinderen) wiens lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten beperkt zijn of die er geen ervaring mee hebben of vertrouwd mee zijn, behalve als zij worden gecontroleerd door en gebruiksaanwijzingen over het toestel ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor zijn of haar veiligheid.

## Oven

- Schakel de oven uit als deze defect is.
- De oven mag alleen met gesloten deur in werking zijn.
- De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk wanneer de oven wordt gebruikt voor andere doeleinden dan de huishoudelijke bereiding van etenswaren.
- Gebruik de oven alleen wanneer deze in het meubel is geïnstalleerd.
- Bewaar geen olie, vet of brandbare materialen in de oven, aangezien dit gevaarlijk kan zijn wanneer de oven wordt aangezet.
- Leun niet op de geopende ovendeur en ga er evenmin op zitten. Dit kan de ovendeur beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen.
- Om wat voor product dan ook te bereiden, dient de meegeleverde bakplaat of rooster te worden aangebracht in de zijgeleiders aan de binnenkant van de oven. De bakplaat en het rooster zijn voorzien van een systeem waardoor de etenswaren gemakkelijk gedeeltelijk kunnen worden verwijderd of bewerkt.
- Zet geen schalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten of het rooster.
- Giet tijdens de werking van de oven geen water op de bodem. Hiermee kan het email worden beschadigd.
- Open tijdens het bakken de ovendeur zo min mogelijk. Hiermee wordt het energieverbruik gereduceerd.
- Gebruik ovenhandschoenen als u iets in de oven zet of eruit haalt.
- Bij recepten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.

## Temperatuurvoeler

- Gebruik alleen de originele temperatuurvoeler.
- Zorg ervoor dat het snoer van de temperatuurvoeler niet met de ovendeur verstrikt raakt.
- Haal hem uit de oven als hij niet gebruikt wordt.
- Houd de temperatuurvoeler minstens op een afstand van 5 cm van de grill en de bovenste weerstand.

## Vóór het eerste gebruik




### Het verpakkingsmateriaal en het oude toestel weggooien

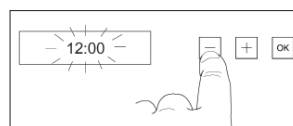
Verwijder de verpakking en gooi dit op milieubewuste wijze weg.







In Duitsland kunt u de verpakking terugbrengen naar de winkel waar u het toestel heeft gekocht. De teruggave van verpakkingsmaterialen bespaart op grondstoffen en reduceert de afvalproductie. Oude toestellen bevatten nog waardevolle materialen. Lever uw oude toestel in bij een speciaal inzamelpunt. Oude toestellen dienen buiten werking gesteld te worden voordat u ze weggooit. Op deze manier wordt onjuist gebruik voorkomen.

## Gelijkzetten van de klok

De klok dient, voordat de oven in werking wordt gesteld en na een stroomonderbreking, te worden gelijkgezet. In die gevallen verschijnt op het scherm de knipperende aanduiding "12.00".

- Bij het inschakelen van uw oven, verschijnt op het scherm de knipperende aanduiding 12:00 en de symbolen   en  gaan branden.



- Door het symbool  of  op het glas aan te tikken, wordt het uur geselecteerd. Druk vervolgens op het symbool .
- Door het symbool  of  op het glas aan te tikken, worden de minuten geselecteerd. Druk vervolgens op het symbool .
- Daarna hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de gekozen tijd.

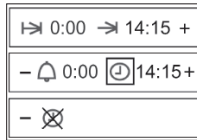
- De oven toont de geselecteerde tijd en het wit opgelichte symbool .

Als u de tijd op wat voor ogenblik dan ook wilt wijzigen:

- Als de oven uitgeschakeld is, zet deze dan aan door op het symbool  te drukken.
- Toets het symbool  in. Het licht rood op.



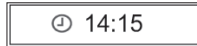
- Door het symbool of in te toetsen verschijnen de 5 bedieningsfuncties van de klok op het scherm.



- Wanneer de functie gelijkzetten is geselecteerd, het symbool intoetsen.



- Hierna wordt de huidige tijd op het scherm getoond.



- Door het symbool of op het glas aan te tikken, wordt het uur geselecteerd. Druk vervolgens op het symbool .
- Door het symbool of op het glas aan te tikken, worden de minuten geselecteerd. Druk vervolgens op het symbool .
- Daarna hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de gekozen tijd.

## Eerste reiniging

- Verwijder vreemde voorwerpen uit de oven en de verpakking.
- Alvorens voor de eerste keer etenswaren in de oven te bereiden, dient het toestel te worden **schoongemaakt**. Maak de binnenkant van de oven, de bakplaten, de vetopvanglade, het rooster, etc. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoon.
- **Verwarmen van de oven.** Sluit de ovendeur. Verwarm de oven gedurende 60 minuten boven en onder op 200°C. Ventilateur tegelijkertijd de keuken goed.

## Algemene informatie over de oven

### Algemene aanwijzingen

- ⚠ Neem de voornoemde veiligheidswaarschuwingen in acht!
- ⚠ **Let op! Oververhittingsgevaar!** Bij gebruik van de oven mag de ovenbodem niet worden bedekt met aluminiumfolie of pannen, schalen en dergelijke! Anders ontstaat warmteopbouw die het email beschadigt.
- 🔊 Tijdens het gebruik van de oven wordt deze warm. Als de oven oververhit raakt, wordt de koelventilator ingeschakeld met als doel de oven af te koelen. De koelventilator draait door totdat de oven is afgekoeld, ook na het uitschakelen van het toestel. De door de ventilator geproduceerde geluiden zijn normaal en horen bij de werking ervan. Zij duiden niet op een storing.

- 🔊 Wanneer in de oven een gerecht met alcohol of gist wordt bereid, ruikt de oven bij programma's die warme lucht gebruiken naar azijn. Als die geur hinderlijk is, gebruik dan een programma waarbij geen ventilator wordt gebruikt, zoals bijvoorbeeld boven- of onderverwarming.

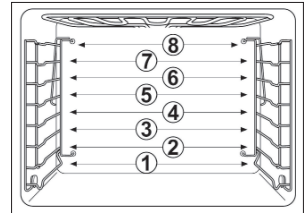
- 🔊 Uw elektronische oven is uitgerust met TouchControl-technologie. Voor de bediening hoeft u slechts de symbolen op het glas met uw vinger aan te raken. De gevoeligheid van de TouchControl past zich continu aan de omgevingsomstandigheden aan. Wanneer u de oven op het elektriciteitsnet aansluit, dient u erop te letten dat het glasoppervlak van het bedieningspaneel schoon en obstakelvrij is.

- 🔊 Als u het glas met uw vinger aanraakt en de oven reageert niet op de juiste wijze, koppel dan de oven van het elektriciteitsnet los en sluit hem na een tijdje opnieuw aan. Op deze manier worden de voelers automatisch ingesteld en reageren zij opnieuw nadat ze met de vinger worden aangeraakt.

## Insteekniveaus

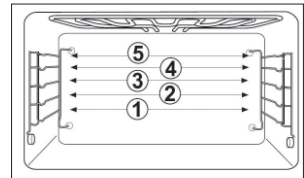
### Model EEB6550.8

De zijroosters zijn uitgerust met 8 insteekniveaus. De insteekniveaus worden van onder naar boven van 1 tot 8 geteld.



### Model EEBK 6550.8

De zijroosters zijn uitgerust met 5 insteekniveaus. De insteekniveaus worden van onder naar boven van 1 tot 5 geteld.



### Zijroosters

Insteekniveau 1 is het laagst mogelijke insteekniveau.

## In- en uitschakeling van de ovenverlichting

Het binnenlicht van de oven gaat branden:


- Bij het openen van de ovendeur. Als de ovendeur na een poosje niet wordt gesloten, gaat het licht uit om het stroomverbruik te verminderen.
- Als een bakfunctie wordt gekozen. Na een tijdje gaat het licht uit. Als u tijdens het bakken het licht aan wilt doen, dan hoeft u slechts het symbool in te toetsen. Als het symbool langdurig wordt ingetoetst, blijft het licht gedurende het gehele bakproces branden. Om het licht uit te doen, dient het symbool opnieuw te worden ingedrukt.

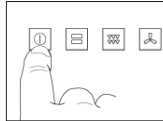
# Bediening van de oven

## Algemene aanwijzingen

☞ Bij sommige programma's wordt de ventilator afwisselend in- en uitgeschakeld, wat niet op een storing duidt.

## De oven aanzetten

Om met uw oven te bakken, dient u het symbool  in te toetsen. Vervolgens lichten de verschillende bedieningsmogelijkheden van de oven wit op.






### ■ Sneltoets gebruikelijkste

**bakfuncties:** Dit is een sneltoets voor de meest gebruikte bakfuncties.



■ **Symbool : Functies van de elektronische klok.** Om het gebruik van uw oven met de tijdfuncties te programmeren.

• **Symbolen  ,  en .**


• **Symbool : Selectie van de bakfuncties van de oven.** Hiermee kan elke gewenste bakfunctie d.m.v. de combinatie van verschillende warmtebronnen worden geselecteerd.

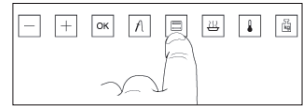
• **Symbool : Selectie van bakrecepten.** U hoeft alleen het recept in te voeren en het gewicht aan te geven; de oven bakt automatisch voor u.




☞ Als u geen functie of recept selecteert, gaat de oven weer uit en lichten de huidige tijd en het symbool  wit op.

## Selectie van een bakfunctie

■ Schakel de oven in door het symbool  in te toetsen.

■ Toets het symbool  in, dat op de voorkant van de oven zal oplichten.



■ Het symbool  wordt rood. Door het symbool  of  in te toetsen kan een van de volgende bakfuncties worden geselecteerd. (Zie hierna de paragraaf **Bakfuncties van de oven**).

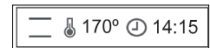



■ Wanneer de gewenste functie is geselecteerd, dient het symbool  te worden ingetoetst.

■ U hoort 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de functie die u heeft gekozen. De oven begint te bakken en in het algemeen ziet u de volgende informatie op het scherm:

Waar de gekozen functie wordt getoond, de vooraf bepaalde

baktemperatuur voor deze functie en de tijd van de dag of de klokfunctie als er een geprogrammeerd is.















☞ Als u de bakfunctie wilt wijzigen, toets dan het symbool  in en volg vervolgens de voornoemde aanwijzingen op.

☞ Tijdens het bereidingsproces knippert het symbool  op het scherm. Hiermee wordt aangeduid dat de oven op dat moment warmte overbrengt naar het voedsel.

☞ Nadat de thermostaat voor het eerst is uitgeschakeld, hoort u een geluidssignaal waarmee wordt aangeduid dat het voorverwarmen is voltooid.

# Bakfuncties van de oven


Met de hierna omschreven bakfuncties beschikt u over vele bakmogelijkheden.

Symbool	Bakfunctie	Bedoeld voor
	Boven- / onderverwarming	Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden zodat een luchtige textuur wordt verkregen.
	Bovenverwarming	Geschikt voor een milde warmtetoevoer naar de etenswaren. Gerechten opwarmen.
	Onderverwarming	Voorziet alleen warmte aan de onderkant. Geschikt voor het opwarmen van gerechten of het laten rijzen van gebak en dergelijke.
	Grill en onderverwarming <b>(alleen model EEBK6550.8)</b>	Speciaal voor stoof- en braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.
	Grill	Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel aan te tasten. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, koteletten, vis, toast.
	Groot oppervlak grill	Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Eveneens kan een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebakken.
	Intensieve warme lucht	Hiermee wordt gelijkmatig gebraden en tegelijkertijd de buitenkant aangebakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op het rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.
	Boven- en onderverwarming met turbine	Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven, waardoor de baktijd en –temperatuur wordt verlaagd.
	Warme lucht	De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de voortgebrachte temperatuur kan tegelijkertijd op 2 verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.
	Pizzafunctie	Speciaal voor het bakken van pizza's, pasteitjes, taarten en cakes gevuld met fruit.
	Ontdooien	Zie de desbetreffende paragraaf.
	Warm houden	Met deze functie wordt de oven op een temperatuur gehouden die geschikt is om uw gerechten warm te houden totdat ze worden geserveerd. In deze functie kan de temperatuur van de oven alleen variëren tussen 50° en 80°C. Met deze functie kan vlees op 60°C in de oven warm gehouden worden. Dikke stukken vlees 1 à 2 uur en dunne stukken 30 à 40 minuten.

 Tijdens het gebruik van de functie Grill, Groot oppervlak grill of Intensieve warme lucht moet de deur gesloten blijven.



## Sneltoets bakfuncties

Wanneer u de oven aanzet (door het symbool  in te toetsen), wordt u onmiddellijk in de gelegenheid gesteld om snel toegang te krijgen tot de volgende bakfuncties, die wit oplichten:

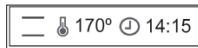



- Druk op het symbool van de gewenste bakfunctie.



- U hoort 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de functie die u heeft gekozen. De oven begint te bakken en in het algemeen ziet u de volgende informatie op het scherm:

Waar de gekozen functie wordt getoond, de vooraf bepaalde baktemperatuur voor deze functie en de tijd van de dag of de klokfunctie als er een geprogrammeerd is.



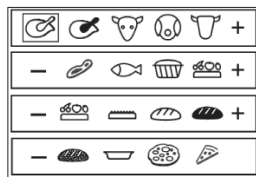
- ☞ De functie  is een recept. Wilt u deze wijzigen, kijk dan in de volgende paragraaf.




## Selectie van bakrecepten.

- Schakel de oven in door het symbool  in te toetsen.
- Toets het symbool  in. Het licht rood op.






- Op het scherm ziet u de symbolen van de verschillende, door de oven voorgestelde bakrecepten:



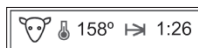
- Door de symbolen  en  in te drukken, wordt het gewenste recept geselecteerd. Druk vervolgens op het symbool .
- U hoort 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de uitgevoerde selectie en de volgende informatie verschijnt op het scherm:

Waar het symbool van het gekozen recept, de baktemperatuur voor dit recept en het vooraf voor dit recept bepaalde gewicht al knipperend wordt getoond.



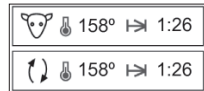
- Toets het symbool  of  in om het gewicht van het te bereiden voedsel te wijzigen.
- Toets ten slotte het symbool  in om de selectie te aanvaarden.
- U hoort 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van het gekozen recept. De oven begint te bakken en de volgende informatie verschijnt op het scherm:

Waar het symbool van het gekozen recept, de baktemperatuur voor dit recept en de berekende duur voor dit recept wordt getoond.



## Belangrijke informatie voor het bakken met recepten

- Wanneer een recept wordt geselecteerd, berekent de oven met het gewicht dat u aangeeft automatisch de temperatuur en duur die nodig zijn voor de bereiding. U kunt deze waarden echter wijzigen. De duur van de bereiding heeft betrekking op een niet voorverwarmede oven, tenzij uitdrukkelijk anders wordt aangegeven.
- Om deze reden is **het erg belangrijk het juiste gewicht van het te bereiden gerecht** te selecteren, zodat het recept naar wens wordt klaar-gemaakt.
- Als de temperatuurvoeler wordt gebruikt, bepaalt de oven alleen de baktemperatuur. De duur is afhankelijk van de temperatuur die u voor de temperatuurvoeler heeft gekozen.
- Met de bakprogramma's geeft de oven na een bepaalde baktijd aan dat het raadzaam is om het braadgerecht om te draaien. Wanneer dit moment is bereikt, zendt de oven een bepaalde tijd een geluidssignaal uit. Bovendien verschijnt op het scherm het symbool , totdat u het braadgerecht heeft omgedraaid. Als u het braadgerecht niet omdraait, gaat de oven verder met het bakrecept dat is geprogrammeerd.




- ☞ De recepten *wit brood*, *bruin brood*, *pizza dunne bodem* en *pizza dikke bodem* worden bereid nadat de oven eerst leeg werd voorverwarmd. Op deze manier bereikt de oven de passende temperatuur om deze gerechten in de beste condities te bereiden. Voor de rest van de recepten is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.

Wanneer u deze recepten gebruikt, dient u als volgt te werk te gaan:

- Selecteer eerst het recept, waarna de oven begint op te warmen.
- ☞ U dient het voedsel pas in de oven te doen als deze dit aangeeft.
- Tijdens het voorverwarmen van de oven knippert op het scherm het symbool van het gekozen recept en het symbool .
- Wanneer de in het recept vastgestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven een geluidssignaal weer. Nu kunt u het gerecht in de oven doen.
- **Het geluidssignaal blijft weerklinken totdat u het gerecht in de oven heeft gedaan.**
- Ten slotte wordt het gerecht volgens het gekozen recept automatisch bereid.

## Wijziging van het gewicht van het te bereiden gerecht

- ☞ Als u het gewicht van het te bereiden gerecht wilt wijzigen, houd er dan rekening mee dat de duur of de temperatuur kan variëren volgens de parameters van het bakrecept dat u heeft gekozen. Om het gewicht van het te bereiden gerecht te wijzigen:
- Toets het symbool  in. Het licht rood op.



■ Op het scherm verschijnt het symbool en het gewicht van het te bereiden product in navolging van het geselecteerde recept.



- Toets op de symbolen en om dit gewicht te wijzigen.
- Druk ten slotte op het symbool . Daarna hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de wijziging.

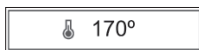
## Wijziging van de baktemperatuur

Bij alle programma's moet vooraf een baktemperatuur worden ingesteld.

Bij de bakrecepten is het alleen mogelijk om de temperatuur binnen een vooraf bepaalde reeks in te stellen. Bij de bakfuncties kan de temperatuur vrij worden gekozen binnen de reeks van 50° C (geen temperatuurinstelling) tot 250° C.

Als u de waarde van de baktemperatuur wilt wijzigen, dient u het volgende te doen.

- Toets het symbool in. Het licht rood op.
- Op het scherm verschijnt het symbool en de voor dit bakproces geselecteerde temperatuurwaarde.
- Door de symbolen en in te toetsen, wordt de nieuwe temperatuurwaarde van het te bereiden gerecht aangeduid.
- Druk op het symbool . Daarna hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de wijziging.



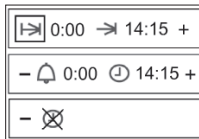
## Wijziging / Instelling van de duur van het bakproces

De baktijd is bij de bakrecepten vooraf ingesteld maar kan gewijzigd worden. Voor de bakfuncties is er geen vooraf ingestelde duur vastgesteld.

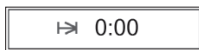
- Toets het symbool in. Het licht rood op.



- Door het symbool of in te toetsen verschijnen de 5 bedieningsfuncties van de klok, duur van het bakproces, eindtijd, keukenwekker, gelijkzetten en stand-byfunctie op het scherm.



- Wanneer de functie bakduur is geselecteerd, het symbool intoetsen. Vervolgens verschijnt het symbool en de aanduiding 0:00 op het scherm.



- Door het symbool of in te drukken wordt de duur van het bakproces geselecteerd. Druk ten slotte op het symbool . Vervolgens zijn 2 opeenvolgende pieptonen te horen en op het scherm verschijnt het symbool en de geselecteerde duur.



- Na de geprogrammeerde tijd wordt de oven uitgeschakeld, weerklinkt gedurende een bepaalde tijd een geluidssignaal en beginnen de symbolen en te knipperen.

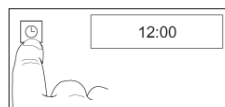
- Toets het symbool in om het geluidssignaal uit te zetten. De oven toont dan de huidige tijd en het symbool licht wit op. De oven is uitgeschakeld.

## Instelling van het eind van het bakproces

Op het moment dat de oven wordt uitgeschakeld loopt het bakproces ten einde.

- ☞ De baktijd en het einde van het bakproces kunnen worden gecombineerd. Zie “Automatische in- en uitschakeling”.

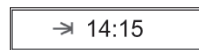
- Toets het symbool in. Het licht rood op.



- Door het symbool of in te toetsen verschijnen de 5 bedieningsfuncties van de klok, duur van het bakproces, eindtijd, keukenwekker, gelijkzetten en stand-byfunctie op het scherm.



- Door het symbool of in te drukken wordt op het scherm de functie Eindtijd geselecteerd. Toets daarna het symbool in. Vervolgens verschijnt het symbool en de huidige tijd op het scherm.



- Door het symbool of in te drukken wordt de eindtijd van het bakproces geselecteerd. Druk tenslotte op het symbool . Vervolgens zijn 2 opeenvolgende pieptonen te horen en op het scherm verschijnt het symbool en de duur.



- Nadat de geselecteerde tijd is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, weerklinkt gedurende een bepaalde tijd een geluidssignaal en beginnen de symbolen en te knipperen.

- Toets het symbool in om het geluidssignaal uit te zetten. De oven toont dan de huidige tijd en het symbool licht wit op. De oven is uitgeschakeld.

## Automatische in- en uitschakeling

Als men de oven met een tijdsvertraging wil instellen, dan is het mogelijk om de duur en het einde van het bakproces te combineren. Het aanvangsmoment van het bakproces, waarop de oven automatisch wordt ingeschakeld, is het resultaat van de combinatie van beide instellingen en kan niet op zich worden afgesteld.

### Bijvoorbeeld:

Het is 8.00 uur en om 13.00 uur wil ik een braadgerecht uit de oven halen die een bereidingstijd van 90 minuten heeft.

- Stel de duur van het bakproces in op 1:30 volgens de aanwijzingen uit de paragraaf “Instelling van de duur van het bakproces”.
- Wijzig vervolgens het eindmoment van het bakproces van 9:30 naar 13:00 volgens de aanwijzingen van “Instelling van het bakproces/einde”.
- De instellingen worden automatisch geaccepteerd.

- Selecteer de bak- of receptfunctie. Doe ten slotte het braadgerecht in de oven.

De oven gaat om 11:30u aan en eindigt het bakproces om 13:00u.

## Uitschakeling van de oven

Druk op het symbool . De oven is uitgeschakeld. Op het scherm verschijnt de huidige tijd en het symbool is wit.

## Extra functies

### Keukenwekkerfunctie

Uw oven kan na een bepaalde tijd een geluidssignaal voortbrengen. Hier-voor dient de oven aan het bakken/braden te zijn.

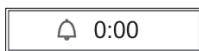
- Toets het symbool in. Het licht rood op.



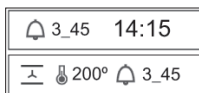
- Door het symbool of in te toetsen verschijnen de 5 bedieningsfuncties van de klok, duur van het bakproces, eindtijd, keukenwekker, gelijkzetten en stand-byfunctie op het scherm.



- Wanneer de functie keukenwekker is geselecteerd, het symbool intoetsen. Vervolgens verschijnt het symbool en de aanduiding 0:00 op het scherm.



- Door het symbool of in te drukken, wordt de tijd, waarna u wilt dat de wekker afgaat, geselecteerd. Druk ten slotte op het symbool . Hierna zijn 2 opeenvolgende pieptonen te horen en op het scherm verschijnt het symbool en de resterende tijd voordat de keukenwekker afgaat.



- Na de geprogrammeerde tijd, weerklinkt een geluidssignaal en beginnen de symbolen en te knipperen. Toets het symbool in om het geluidssignaal uit te schakelen.

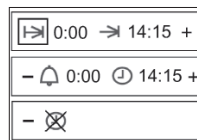
### Stand-byfunctie

Met deze functie kunt u kiezen tussen een ingeschakeld scherm (met de huidige tijd) of een uitgeschakeld scherm (stand-by, zonder enige aanduiding). Bij uitgeschakeld scherm wordt de huidige tijd weer aangeduid als welk punt van het glas dan ook wordt aangeraakt. Daarnaast gaat het startsymbool aan. Wanneer de oven wordt uitgeschakeld gaat het scherm na een tijdje langzaam uit.

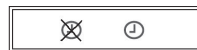
- Toets het symbool in. Het licht rood op.



- Door het symbool of in te toetsen verschijnen de 5 bedieningsfuncties van de klok, duur van het bakproces, eindtijd, keukenwekker, gelijkzetten en stand-byfunctie op het scherm.



- Wanneer de functie is geselecteerd, het symbool intoetsen. Vervolgens verschijnen op het scherm de twee mogelijkheden voor deze functie, (uitgeschakeld scherm) en (ingeschakeld scherm).



- Door het symbool of in te toetsen, wordt de gewenste optie geselecteerd. Druk op het symbool . Daarna hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de geselecteerde optie.

## Braden

Men raadt aan om de temperatuurvoeler te gebruiken. Aangezien de baktijd wordt bepaald door de temperatuurvoeler, is deze uiterst geschikt voor het braden.

### Selectie van een programma

#### 1. Bakrecept selecteren

De temperatuur wordt bepaald aan de hand van het gewicht van het te braden product. Als zonder temperatuurvoeler wordt gebraden, wordt eveneens de duur bepaald. Beide waarden zijn vooraf ingesteld, maar kunnen vrijwillig gewijzigd worden (zie voorgaande paragrafen).

Als de temperatuurvoeler wordt gebruikt, dient eerst het gewicht te worden ingevoerd.

Of

#### 2. Bakfunctie selecteren

Elke bakfunctie wordt met een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld. Deze temperatuur kan gewijzigd worden. Het is mogelijk om de duur en het einde van het bakproces in te stellen. Bij het bakken/braden met temperatuurvoeler kan het begin van het bakproces en de binnentemperatuur worden ingesteld.

### Het braadgerecht omdraaien

Bij de **bakfuncties** dient het braadgerecht na ongeveer 2/3 van de tijd omgedraaid te worden, zodat het gelijkmatig wordt aangebraden. Bij warme lucht hoeft het gerecht niet te worden omgedraaid.

Bij de **bakrecepten** geeft een **signaal** na ongeveer 70% van de tijd aan dat het braadgerecht moet worden omgedraaid.

### Roosteren


Gebruik de bakplaat en het rooster.

- Grote braadstukken kunnen direct op de bakplaat of op het rooster met daaronder de bakplaat worden gelegd (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of schenkels).

- Wij raden aan om vis recht (in dezelfde positie als wanneer hij zwemt) op de bakplaat te bereiden. Op deze manier hoeft hij niet omgedraaid te worden: Zo breekt hij niet zo gemakkelijk en wordt hij gelijkmatiger gaar. Als de vis niet zelf zo blijft liggen is het mogelijk om gebruik te maken van bijvoorbeeld een laag groente of leg hem op een kopje. Zet het kopje omgekeerd op de bakplaat en bedek het met de vis met de opening van de buik naar beneden toe.

## Stoven

- Magere vleessoorten kunnen het beste in een ovenschotel met deksel worden bereid (bijv. gebraden kalfsvlees en stoofgerecht met azijn, stoofgerecht van rundvlees of diepgevroren vlees). Op deze manier blijft het vlees sappiger.
- Elk type schaal (van staal, email, gietijzer of glas) dat geen houten of plastic handvaten bevat en warmtebestendig is, kan gebruikt worden.
- Als een römertopf wordt gebruikt, dienen de aanwijzingen van de fabrikant in acht te worden genomen. Wij raden aan het volgende te doen:
  - Spoel de schaal met water af of bestrijk hem met wat vet.
  - Bak het reeds klaargemaakte (op smaak gebrachte) braadstuk op het bakoppervlak.
  - Doe het braadstuk in de schaal. Doe het deksel op de schaal en zet hem in de koude oven op het rooster.

Selecteer het recept of de bakfunctie Bovenverwarming met turbine  of  op 180-200° C.





## Braden door bakfuncties te selecteren

-  Bij het braden met de temperatuurvoeler wordt de duur van het bakproces automatisch vastgesteld. In dat geval moet met de volgende aanwijzingen rekening worden gehouden.
-  De programma's en gegevens uit de tabellen hebben betrekking op een niet voorverwarmde oven, tenzij uitdrukkelijk anders wordt aangegeven!
- De duur van het braadproces hangt af van het type vlees, de kwaliteit en de hoogte ervan. Om de hoogte te bepalen moet het vlees iets opgetild worden, aangezien het onder zijn eigen gewicht iets invalt. Aanwijzingen hierover vindt u in de tabel "**Braden met verwarmingsprogramma's**"
- De duur van het braadproces voor vlees met een vetlaag kan tot twee keer zo lang zijn.
- Wanneer meerdere kleine stukken vlees of kleine vogels in de oven worden gebraden, duurt de baktijd circa 10 minuten per stuk langer. De baktijd voor een kip is bijvoorbeeld ongeveer 60 min., voor twee kippen 65 à 75 minuten.

### Insteekniveaus (van onderaf geteld!):

Als regel geldt: Hoe groter het braadstuk, hoe lager het rooster geplaatst moet worden.

Voor grote braadstukken geldt:

Warme lucht + grill  of 	Bakplaat: Insteekniveau 1 Rooster: Insteekniveau 2
Warme lucht 	Bakplaat: Insteekniveau 1 Rooster: Insteekniveau 2
Boven-/onderverwarming 	Bakplaat: Insteekniveau 1 Rooster: Insteekniveau 2

## Aanwijzingen met betrekking tot de bakrecepten

-  De programma's en gegevens uit de tabellen hebben betrekking op een niet voorverwarmde oven, tenzij uitdrukkelijk anders wordt aangegeven!
-  De braadprogramma's passen zich automatisch aan het gewicht van het te bereiden voedsel aan. Daarom is **het belangrijk om het gewicht direct na het selecteren van de temperatuur** ervan, of van de binnentemperatuur (zie vorige paragrafen), **in te stellen!**

### Als bakrecepten worden gebruikt

De braadprogramma's zijn ingesteld op een stuk vlees of vis met een dikte van maximaal 7 cm zonder vetlaag. Selecteer het passende gewicht en wijzig het recept. Houd hierbij rekening met:

















- Indien er diverse stukken worden gebraden, dient de duur van het braadproces te worden verlengd.
- Bij een braadstuk met een dikte van meer dan 7cm en een gewicht **onder de 3 kg**, wordt de duur van het braadproces voor elke centimeter verhoogd met ongeveer 10 minuten ten opzichte van de vooraf ingestelde waarde.
- Bij een braadstuk van **meer dan 3 kg** komt de duur van het braadproces overeen met de vooraf bepaalde waarde, aangezien de verschillen in evenwicht worden gebracht door de lange vooraf ingestelde duur van het braadproces.

## Bakreceptentabel van de oven

Uw oven biedt u de mogelijkheid om uw etenswaren volgens een aantal recepten te bereiden. U hoeft alleen maar het passende recept te selecteren, het gewicht van het te bereiden voedsel aan te geven en in de oven te doen.

U hoeft verder niets te doen. Uw oven doet het werk voor u met optimale resultaten.

Hierna geven we de mogelijke bakrecepten aan:

SYMBOOL	RECEPTEN	VOORVERWARMING	TEMPERATUUR	DUUR	GEWICHTSKLASSE	GERECHTEN
	Kip - gevogelte	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 10Kg	Kip, eend, kalkoen, gans
	Gevogelte-/kippenbouten	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 2Kg	Eenden-/kippenbouten
	Kalfsvlees zuiglam	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 6Kg	Kalfsvlees, gehakt, gevuld braadvlees
	Varkensvlees	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 10Kg	Varkensvlees, speenvarken
	Kalfsvlees -lamsvlees	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 5Kg	Rundvlees, lamsvlees, kalfsschenkel
	Karbonades	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 4Kg	Kalfs-, varkenskarbonades, rosbief
	Vis	----	Al naargelang gewicht	Al naargelang gewicht	0,5 – 5Kg	Vis in het algemeen
	Gebak in bakvorm	----	140-170° C	70 min	-----	Taarten uit bakvorm, kaastaart
	Vruchtengebak	----	150-180° C	50 min	-----	Gevuld met vruchten
	Gebak op bakplaat	----	150-180° C	----	----	Taart zonder vulling / cake
	Wit brood	JA	160-190° C	Al naargelang gewicht	0,5 – 2Kg	
	Bruin brood	JA	160-190° C	Al naargelang gewicht	1 – 4Kg	
	Volkoren-brood		160-190° C	Al naargelang gewicht	1 – 3Kg	
	Gegratineerde gerechten	----	160-190° C	40 min	-----	Gegratineerde groenten, pasta, aardappelen
	Pizza dikke bodem	JA	200-260° C	12 min	-----	
	Pizza dunne bodem	JA				

## Richtwaarden voor het braden met bakfuncties

Vleessoort	Aanbevolen braadprogramma	Warme lucht ☺	Boven- / onderverwarming —	Grillen	Intensieve warme lucht ⚡ ⚡	Duur van het braadproces
		Temperatuur in °C				
Rundvlees		160	170-190	160	160	18
Rosbief		180	200-220	180	180-200	8-10
Filet		180	200-220	180	180-200	8
Kalfsvlees		160	170-190	160	160-180	12
Varkensvlees		160	170-190	160	160-180	12-15
Gerookte varkenskarbonade		160	170-190	160	160	8
Varkensschouderkarbonade		160	170-190	160	160-180	12-15
Varkensvlees met korst		160	170-190	160	160-180	12-15
Wild		160	170-190	160		15
Everzwijn		160	170-190	160		15
Wildfilet		180	180-200	180	180-200	8-10
Lamsvlees		150-160	170-190	160		15
Eend		160	170-190	160	160-180	12
Gans		160	170-190	160	160-180	12
Kip		160	180-200	160	160-180	8*
Kalkoen		160	180-190	160	160-180	12
Vis		160	200-220			8

\* een hele kip 45-60 minuten

# Temperatuurvoeler en binnentemperatuurfunctie

De temperatuurvoeler meet de temperatuur binnenin het product dat wordt gebraden. Wanneer de door de temperatuurvoeler waargenomen temperatuur een bepaalde waarde heeft bereikt, is het braadstuk klaar: niet te droog, niet te ongaar, maar "perfect" gebraden.

Het braadproces wordt verdergezet totdat de temperatuur binnenin het braadstuk de gewenste temperatuur heeft bereikt. Daarom hoeft deze niet te worden ingesteld. De duur kan variëren afhankelijk van de grootte en het type vlees, van de braadtemperatuur en van de geselecteerde bakfunctie.

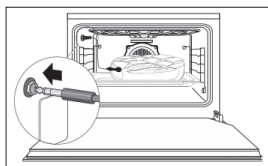
De temperatuurvoeler kan met alle bakfuncties gebruikt worden.

## De juiste manier om de temperatuurvoeler aan te brengen

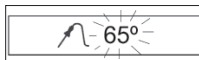
- Steek de punt van de temperatuurvoeler horizontaal tot in het midden van het voedsel dat wordt gebraden.
- Steek de temperatuurvoeler altijd tot aan het handvat erin.
- De punt mag niet in de buurt van vet of botten noch in een open ruimte (bijv. bij gevogelte) komen te zitten.
- Ook wanneer het om gevogelte gaat moet men erop letten dat de temperatuurvoeler zodanig in het product wordt gestoken dat deze niet in contact komt met een bot.

## Gebruik van de temperatuurvoeler

- Doe het klaargemaakte braadproduct met de temperatuurvoeler erin gestoken in de oven.
- Doe de stekker van de temperatuurvoeler in het aansluitpunt dat zich linksboven aan de zijwand van de oven bevindt.



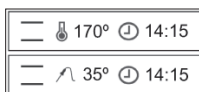
- Bij het aansluiten van de temperatuurvoeler verschijnt het symbool op het scherm en knippert de door de oven voor het braden aanbevolen temperatuurwaarde.



- Als u de aanbevolen temperatuur wilt wijzigen, toets dan de symbolen en in. Druk vervolgens op het symbool .

- Selecteer ten slotte een bakfunctie of bakrecept.

- Tijdens de bereiding verschijnt op het scherm het symbool en de op dat moment door de temperatuurvoeler gemeten temperatuur afgewisseld met de geselecteerde temperatuur.



- Wanneer de binnenkant van het braadproduct de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de oven uit, weerklinkt enkele ogenblikken een geluidssignaal en knippert het symbool .
- Toets het symbool in om het geluidssignaal uit te schakelen. Het braadproduct is naar uw smaak bereid en klaar om geserveerd te worden.
- Als u tijdens het bakken de temperatuur van de temperatuurvoeler wilt veranderen, dan hoeft u slechts het symbool in te toetsen. Hierna kunt u met de symbolen en de geselecteerde temperatuur wijzigen. Tenslotte hoort u na het intoetsen van het symbool 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de wijziging.

## Richtwaarden voor het braden met temperatuurvoeler

Gerecht	Temperatuur van de binnenkant in °C
<b>Rundvlees</b>	
Rosbief/runderhaas rood	40-45
Rosbief/runderhaas weinig doorbakken	50-55
Rosbief/runderhaas goed doorbakken	60-65
Gestoofd rundvlees	80-85
<b>Varkensvlees</b>	
Varkenshaas	65-70
Gestoofd varkensvlees / ham	80-85
Halskarbonade/schenkel	80-85
Karbonades, filet	75-80
Karbonades met bot	70
Koteletjes	65-70
Gebraden gehakt	70-75
<b>Kalfsvlees</b>	
Rundvlees	70-75
Gestoofde kalfsniertjes	75-80
Kalfsschenkel	80-85
<b>Wild</b>	
Wild	75-80
Filet	60-70
Filet	40-45
Haas weinig doorbakken	50-55
Haas goed doorbakken	60-65
<b>Gevogelte</b>	
Gestoofd lamsvlees	80-85
Gevuld vlees	70-75
Gevogelte	85-90
Vis	70-80

## Halfautomatisch bereidingsproces met temperatuurvoeler

Met deze functie kan de begintijd van het bereidingsproces worden geprogrammeerd. Zodra de temperatuurvoeler de geselecteerde temperatuur heeft waargenomen, wordt de oven uitgeschakeld.



De duur van het bereidingsproces kan niet worden geprogrammeerd, aangezien deze wordt bepaald door de door de temperatuurvoeler gemeten temperatuur binnenin het braadproduct.

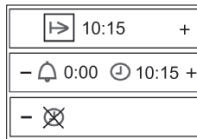
☞ Het is belangrijk dat u aanwezig bent wanneer het bereidingsproces is afgelopen, aangezien u op dat moment het braadproduct volgens wens kunt serveren. Als u het gerecht in de oven laat staan, wordt dit met de warmte in de oven verder gebraden en krijgt u niet het gewenste resultaat.




Voor deze programmering, dient na de aansluiting van de temperatuurvoeler op de oven het onderstaande te worden gedaan:

- Toets het symbool  in. Het licht rood op.







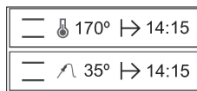
- Door het symbool  of  in te toetsen verschijnen de verschillende bedieningsfuncties van de klok op het scherm.



- Wanneer de functie begintijd van het bereidingsproces  is geselecteerd, het symbool  intoetsen. Vervolgens verschijnt het symbool  en de huidige tijd op het scherm.



- Door het symbool  of  in te drukken wordt de begintijd van het bakproces geselecteerd. Druk ten slotte op het symbool . Vervolgens zijn 2 opeenvolgende pieptonen te horen en op het scherm verschijnt het symbool  en de geselecteerde begintijd. De oven blijft uit.



- Als de geprogrammeerde tijd is bereikt, start de oven en verricht deze het bereidingsproces.
- Wanneer de binnenkant van het braadproduct de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de oven uit, weerklinkt enkele ogenblikken een geluidssignaal en knippert het symbool .
- Toets het symbool  in om het geluidssignaal uit te zetten. De oven is uit.
- Het braadproduct is naar uw smaak bereid en klaar om geserveerd te worden.

## Bereiding op een lagere temperatuur

Als we het vlees op een lagere temperatuur bereiden wordt het bijzonder mals. Dit komt omdat het langer duurt voor het gaar is. Het vlees kan langere tijd worden gegeten zonder dat het uitdroogt.

☞ Geschikt voor malse stukken rund-, kalfs-, varkens- en lamsvlees. Eveneens voor kippen-, kalkoen-, eenden- en ganzenborst (zonder bot).

☞ Niet erg geschikt voor wild en paardenvlees, aangezien de lange bereidingstijd een kenmerkende, zeer sterke geur veroorzaakt.

– Verwijder het vet en het vel alvorens met de bereiding te beginnen (uitzondering: eendenborst).

– Bak het vlees eerst aan weerszijden goed aan in een koekenpan of schotel (ook aan de uiteinden).

☞ In het algemeen geldt dat hoe langer het vlees wordt gebakken, hoe korter het in de oven gebraden hoeft te worden. Bak de dikke stukken vlees langer dan de dunne stukken. De lengte van de stukken vlees heeft daarentegen geen invloed op de baktijd.

## De functie verwarming / baktemperatuur instellen

– Verwarm de oven met het rooster en de bakplaat ongeveer 20 minuten voor, zodat de hele oven een gelijkmatige temperatuur krijgt.

– Selecteer de verwarmingsfunctie «Warme lucht» . Er kan gekozen worden tussen «Boven-/onderverwarming» .

– Stel de temperatuur en de baktijd overeenkomstig de tabel in.

☞ Als regel geldt: dikkere stukken vlees op 80°C, dunner stukken vlees op 70°C.

– Bedek het vlees niet tijdens het bereiden, ook niet als het om kleine stukken gaat.

☞ Gebruik de temperatuurvoeler niet, want deze werkt in dit geval niet betrouwbaar. Bij een langzaam braadproces blijft het vleessap niet binnenin het vlees, maar wordt deze gelijkmatig over het hele stuk vlees verdeeld.

– Na het braden kunt u het vlees meteen snijden; het hoeft geen tijdje te staan zoals het geval is bij een conventioneel braadproces.

☞ Het is mogelijk om het vlees in de oven op 60°C warm te houden.

Dikke stukken vlees ongeveer 1 à 2 uur, dunne stukken ongeveer 30 à 40 minuten.



## Richtwaarden voor het bereiden op een lagere temperatuur

Vleessoort	Gewicht	Bakken min.	Bereiden min.	Temperatuur
<b>Varkensvlees</b>				
Filet	400-600g	5	60-90	80
Varkensfilet	800-1000g	7	90-105	80
Varkenshaas	1000-1.500g	10-12	230-250	80
Karbonade	800-1000g	8-10	120-140	80
Koteletjes	1000-1500g	10-12	120-150	80
<b>Rundvlees</b>				
Filet	700-1.200g	5-9	100-140	80
Entrecote	1500-1.800g	10-12	150-180	80
Rosbief	700-1.800g	10-12	120-180	70
Ossenhaas, hamschijf	1 500-2.000g	10-12	200-230	80
Klapstuk	1500-1.800g	10-15	150-200	80
<b>Kalfsvlees</b>				
Filet	500-800g	5-6	90-110	80
Kalfslende	1000-1.500g	8-10	110-120	80
Kalfsmedaillon, hamschijf	1500-1.800g	10-12	140-160	80
<b>Lamsvlees</b>				
Lendefilet	400-600g	3-5	60-80	70
Lamsbout (zonder bot)	2000-2.500g	10-12	200-250	70
<b>Gevogelte</b>				
Poulardefilet	400-600g	3-4	50-60	70
Eendenborst	400-600g	4-5	70-80	70

# Bakken met bakfuncties

## Warme lucht ☺

☞ Voorverwarmen is niet nodig. Er kan op verschillende niveaus tegelijk worden gebakken.

### Insteekniveaus:

1 bakplaat: insteekniveau 2 van onderaf

2 bakplaten: insteekniveau 1 en 4 van onderaf

Wanneer diverse platte taartjes of gebak in bakvormen worden gebakken, is de baktijd tussen 5 en 10 minuten langer per bakplaat.

■ Verwijder de bakplaten één voor één, al naargelang het vereiste bakresultaat.

■ Bak met warme lucht ☺ op 160°C wanneer in het gevolgde recept geen aanwijzingen voor warme lucht worden gegeven.

■ **Belangrijk:** Bij taarten met vochtige vruchtengarnering is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. In dit geval maximaal één taart tegelijk bakken.

## Boven-/onderverwarming ☰

☞ Bakken op een niveau

■ Voorverwarming: Selecteer de verwarmingsfunctie «Warme lucht/Binnenwarmte» ☺.

■ Bakvormen van onvertind blik en aluminium zijn bijzonder geschikt.

## Intensieve warme lucht ☼ of ☽

☞ Zonder voorverwarming - Bakken op één niveau

■ Alleen voor platte taarten met droge garnering zoals bijv. een koek met een laag suiker.

## Pizzafunctie ☼

☞ Bakken op een niveau

■ voor vochtige taarten

■ voor pizza: voorverwarmen

■ voor brood: voorverwarmen

## Pizza bakken

☞ Selecteer het bakprogramma ☼

– Wanneer een pizzasteen (speciaal accessoire) wordt gebruikt, krijgt uw pizza een bijzonder krokante bodem. Voorverwarmingstijd: minimaal 30 min.!

Houdt u zich aan de aanwijzingen die bij de pizzasteen worden geleverd.

### Basisrecept voor pizza's

250g meel, 20g gist, 1/2 theelepeltje suiker, 1/8 l lauw water, 3 soeplepels (olijf-)olie, zout.

### Pizza op de bakplaat bakken

– Maak met de genoemde ingrediënten het pizzadeeg.

– Laat het deeg rijzen totdat het twee keer zo groot is (ongeveer 30 minuten).

– Kneed vervolgens het deeg opnieuw een aantal minuten en laat het weer 15 minuten staan.

– Start het bakprogramma ☼, de oven wordt voorverwarmd.

– Vet de bakplaat in.

Wanneer een kleine ronde pizza wordt gebakken dient op dit moment de bakplaat in de oven te worden geplaatst om deze ook voor te verwarmen.

– Rol het deeg uit en leg het op een bakplaat. Maak een rand.

– Bedek het deeg naar wens, maar doe dit snel zodat het deeg niet vochtig wordt.

– **Kleine pizza's:** leg het deeg op de voorverwarmde bakplaat.

– Schuif de bakplaat na het signaal in insteekniveau 1.

– Na het sluiten van de ovendeur begint het programma met een baktijd van 12 minuten.

### Pizza op de pizzasteen bakken

– Maak het pizzadeeg zoals hierboven is omschreven.

– Leg de pizzasteen op het rooster en schuif dit in insteekniveau 1.

– Verwarm de oven met de verwarmingsfunctie ongeveer 30 min. voor ☼ op 250°C.

– Leg het deeg op de met meel bestrooide verhoger en beleg het snel zodat het deeg niet vochtig wordt. De belegde pizza mag niet te lang op de verhoger blijven, want dan glijdt het deeg niet meer.

– Duw de pizza, na afloop van het voorverwarmen, van de verhoger op de warme pizzasteen.

– Bak de pizza 8 à 12 min. met de huidige instellingen.

## Aanwijzingen met betrekking tot de tabel: «Richtwaarden voor het bakken»

In de hierna getoonde tabel staat een selectie gebak en taarten waarbij in elk geval vereiste temperaturen, baktijden en insteekniveaus vermeld worden.

■ Voor de temperaturen wordt in de meeste gevallen een bepaald bereik aangeduid, aangezien de temperatuur in grote mate afhangt van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de gebruikte bakvorm.

■ Wij raden aan om in het begin de laagste temperatuur in te stellen en alleen een hogere temperatuur te selecteren wanneer dat nodig is, bijv. als u het product wat bruiner wilt bakken of als de baktijd te lang is.

■ Als u geen exacte aanwijzingen voor een eigen recept vindt, richt u zich dan op de aanwijzingen die worden gegeven voor soortgelijk gebak of taarten.

■ Hoogteverschillen van de bakproducten kunnen in het begin verschillen in de uiteindelijke kleur veroorzaken. In dat geval dient de ingestelde temperatuur niet te worden gewijzigd. De doorbakverschillen verdwijnen na een bepaalde tijd gedurende het bakproces.

## Richtwaarden voor het bakken

De waarden die bij voorkeur gebruikt moeten worden zijn **vet gedrukt**.

Gebak	Aanbevolen bakprogramma		Warme lucht ☼		Boven- / onderverwarming =		Intensieve warme lucht ☼ Pizzafunctie ☼		Baktijd
	Hoogte	Programma	Hoogte	Temperatuur in °C	Hoogte	Temperatuur in °C	Hoogte	Temperatuur in °C	In min.
<b>Luchtig cakedeeg</b>									
Tulband			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Cake			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Zandgebak			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Taartjes			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Taartbodem			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Vruchtentaartjes			2	150-160	1	170-180	2	☼ <b>150-160</b>	45-60
Kleine gebakjes			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Plaatgebak</b>									
Droge bedekking			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	20-35
Vochtige bedekking			2	160-170	1	170-180	2	☼ <b>160-170</b>	35-50
<b>Kneeddeeg</b>									
Taartbodem			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Kaastaart			1	140-150	1	160-170	2	☼ <b>140-150</b>	70-90
Kleine gebakjes			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Plaatgebak</b>									
Droge bedekking			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	25-35
Vochtige bedekking			2	160-170	1	170-180	2	☼ <b>160-170</b>	30-50
<b>Gistdeeg</b>									
Tulband			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Tulband met gistdeeg			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Kerststol (voorverwarmen)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Kleine gebakjes			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Plaatgebak</b>									
Droge bedekking			2	150-160	2	175-180	2	☼ <b>150-160</b>	30-40
Vochtige bedekking			2	160-170	1	170-180	2	☼ <b>160-170</b>	30-50
<b>Luchtig cakedeeg</b>									
Taartjes			2	150-1690	2	<b>175-180</b>			30-40
Rolletjes			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Met eiwit bereid gebak</b>									
Schuimtaart			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Kaneelsterren			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Amandelkoekjes			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Andere deegsoorten</b>									
Bladerdeeg			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Bladerdeeg met gist			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Bladerdeeg met kaaswringel			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Deeg met likeur			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Deeg met wringel en olie			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Honingtaart			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Brood en pizza's</b>									
Brood van gegist deeg (voorverwarmen: 230° C, voorgisten: 10 min. bij 230° C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	☼ 180	70
Deeg met gist / wit brood (voorverwarmen)			1	<b>180</b>	1	200	1	☼ 180	30-60
Hartige broodjes / brezels (voorverwarmen: 230° C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (voorverwarmen: 250° C)		☼					1	☼ <b>250</b>	8-12


## Roosteren

Alleen met gesloten ovendeur roosteren!

☞ Selecteer de verwarmingsfunctie .

☞ Stel de temperatuur op 250°C in.

☞ Bij grote braadgerechten is het beter om een temperatuur tussen 200 en 250°C te kiezen zodat de gerechten niet aanbranden.

– Verwarmingsfunctie .


– Verwarm de oven 5 minuten voor.

– Leg de te grillen etenswaren op het rooster.

– Schuif de bakplaat op insteekniveau 1 of 2 (van onderaf geteld); schuif het grillrooster op het in de tabel aangeduide insteekniveau.


– Sluit de ovendeur.

## Richtwaarden voor het grillen

Vleessoort	Hoogte:	Grill 	
		1. zijde	2. zijde
		in minuten	
Varkenskarbonade	4	10-12	8-10
Doorregen spek	4	12-15	8-10
Varkensfilet	4	10-12	8-10
In dunne plakken gesneden lever	5	5-6	4-5
Braadworst	4	8-10	6-8
Vleesspies	3	9-11	7-8
Runderfilet, rood	5	6-7	5-6
Runderfilet, weinig doorbakken	5	7-9	6-7
Kalfsbiefstuk	4	8-10	7-8
Lamskotelet	4	7-8	6-7
Kippenbouten	3	15-18	10-12
Halve kip	3	18-20	10-12
Visfilet	5	6-7	4-5
Forel	3	5-7	4-6
Toast	5	2-3	2-3
Bedekte toast	4	6-8	

## Ontdooien

Ontdooien gebeurt door middel van een warme-luchtsysteem op 2 niveaus: niveau HI voor vlees in het algemeen en niveau LO voor vis, gebak en brood.

1. Wanneer de functie  wordt geselecteerd (volg de aanwijzingen op van de paragraaf «Selectie van een bakfunctie»), verschijnt op het scherm:



2. Door het symbool  of  op het glas aan te tikken, kan het ontdooiniveau HI of LO worden geselecteerd. Druk vervolgens op het symbool .

3. Ten slotte hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de verrichte selectie.

Bij het ontdooien van etenswaren dient u er rekening mee te houden dat:

- Onverpakte etenswaren op de bakplaat of in een schaal dienen te worden gelegd.
- Voor het ontdooien van grote stukken vlees of vis deze op het rooster dienen te worden gelegd en daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet geheel te worden ontdooid om te worden gebraden. Het is voldoende als de buitenlaag zacht is zodat het vlees kan worden gekruid.
- Na het ontdooien moeten de etenswaren altijd bereid worden.
- Vries een eerder ontdooid product nooit opnieuw in.

## Tabel met tijden voor het ontdooien van etenswaren.

Kijk voor de ontdooitijden en het te selecteren niveau naar de onderstaande tabel:

VOEDSEL	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Gewicht	Tijd	Gewicht	Tijd
Brood	1/2 kg	35 min		
Taart	1/2 kg	25 min		
Vis	1/2 kg	30 min		
Vis	1 kg	40 min		
Kip			1 kg	75 min
Kip			1,5	90 min
Ribstuk			1/2 kg	40 min
Gehakt			1/2 kg	60 min
Gehakt			1 kg	120 min

De in de tabel aangegeven tijden dienen ter oriëntatie. De ontdooitijd hangt af van de omgevingstemperatuur, het gewicht en het diepvriesniveau van de etenswaren.


## Konfijten

**⚠ Opgelet!** Bij potten met een twist-off® sluiting mag het deksel niet twee keer gebruikt worden. Doet men dit wel, dan kunnen de potten onder bepaalde omstandigheden openbarsten!

☞ Geschikte verpakkingen zijn potten met een rubberen ring en glazen deksel of gewone verpakkingen met twist-off® sluiting (alleen met een nieuw deksel). Metalen blikjes zijn niet geschikt.

☞ Geen water in de bakplaat gieten! Dan ontstaat er namelijk te veel waterdamp die bij het openen van de ovendeur plotseling naar buiten komt. Plaats een kopje water op de bakplaat, niet op de bodem van de oven!

☞ Selecteer de Pizzafunctie .

- Gebruik alleen verse producten en maak deze in overeenstemming met de gebruikelijke recepten klaar.
  - Konfijt maximaal 6 conservenpotten van 1 liter.
  - Gebruik alleen potten die dezelfde hoogte hebben. Vul ze voor 3/4 van hun capaciteit met dezelfde inhoud.
  - De potten mogen elkaar niet raken.
- Schuif de bakplaat op het eerste insteekniveau, van onderaf geteld.
- Zet een kopje water op de bakplaat.
- Stel de Pizzafunctie  op 160°C in en bekijk het conserveerproces. Na 10 tot 20 minuten begint de vloeistof in de eerste potjes te paret, meestal eerst in het potje rechtsvoor.

#### Fruit

- Zet de oven daarna uit en laat de potten nog 30 min. (circa 15 min. wanneer het om zacht fruit zoals aardbeien gaat) in de gesloten oven staan.

#### Groente en vlees

- Wanneer de vloeistof parelt, de temperatuur tot 100°C verlagen en nog 30 à 60 minuten laten verderkoken.
- Zet de oven daarna uit en laat de potten nog 30 min. staan.

## De kinderbeveiliging



De kinderbeveiliging beschermt de oven tegen de onopzettelijke wijziging van de instellingen en biedt een extra bescherming voor kleine kinderen.

Als de kinderbeveiliging is **geactiveerd, kan de oven alleen uitgezet worden**. Het is niet mogelijk om de ingestelde waarden te veranderen of de oven aan te zetten.

## Activering / deactivering van de kinderbeveiliging


### Activering / deactivering van de kinderbeveiliging:

- Als de oven is uitgeschakeld, zet deze dan eerst aan door op het symbool  te drukken.

- Toets vervolgens tegelijk de symbolen  en  in.



- U hoort 1 pieptoon en op het scherm verschijnt het symbool . De oven is vergrendeld.

Als het glas aan de voorkant van de oven wordt aangeraakt, verschijnt op het scherm het symbool  dat aangeeft dat de oven is vergrendeld.

### Deactivering van de kinderbeveiliging:

- Toets tegelijk de symbolen  en  in.
- U hoort 1 lange pieptoon. De oven is ontgrendeld.

## Reiniging en onderhoud

Lees dit hoofdstuk volledig alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken. Als de oven naar behoren wordt schoongemaakt en regelmatig wordt onderhouden, dan blijft hij vele jaren mooi en schoon. Wij geven u hier een aantal tips voor het onderhoud en grondige reiniging van uw oven zonder de oppervlakken te beschadigen.

### Voor alle oppervlakken

⚠ Voor de reiniging van het toestel mogen geen stoom- en/of drukreinigers worden gebruikt! Het apparaat zou zodanig beschadigd kunnen worden dat er **levensgevaar** kan ontstaan.

⚠ **Brandwongevaar!** Laat het apparaat minstens zo lang afkoelen tot u het met de hand aan kunt raken alvorens met schoonmaken te beginnen.

⚠ Houdt u zich met alle reinigingsmiddelen aan de bedieningsinstructies.

Maak het toestel na elk gebruik schoon. Vlekken en resten die niet uit de oven zijn gehaald kunnen de volgende keer dat de oven wordt verwarmd verbranden. Vaak kunnen dit soort vlekken of resten niet meer worden verwijderd zonder sporen achter te laten.

Bij kleine vlekken het oppervlak met een zachte doek, borstel of spons en warm water met een beetje reinigingsmiddel schoonmaken. Met koud water afspoelen zodat er geen resten van het reinigingsmiddel achterblijven die verkleuring of vlekken kunnen veroorzaken. Maak vervolgens met een doek droog.

☞ Voor hardnekkigere vlekken worden hierna aanwijzingen gegeven met betrekking tot de diverse oppervlakken en onderdelen.

☞ VSR 0-FIX-C is ideaal voor de reiniging van glaskeramik, email en de binnenbekleding van de oven deur. Dit reinigingspoeder is verkrijgbaar bij de KÜPPERBUSCH klantenservice.

### In geen geval schoonmaken met:

- agressieve reinigingsmiddelen of bleekmiddelen die bijvoorbeeld actieve zuurstof, chloor of andere corrosieve componenten bevatten.
- reinigingsmiddelen die krassen, zoals schuurmiddelen, staalwol, staalwol met zeep, harde borstels, metalen schuurspunzen, plastic spunzen of spunzen met een krassend oppervlak (met schuurspunzijde).

### Verwijdering van afzettingen

Hardnekkige afzettingen moeten eerst week gemaakt worden. Dit kan het best met behulp van een vochtige doek worden gedaan. Daarna kunnen ze met gemak worden verwijderd.

### Gebruik van een schraper

⚠ Voorzichtig. Snijgevaar! De mesjes van de schraper zijn erg scherp. Houd de schraper altijd plat en druk zo de afzettingen weg.

- ⚠ Kras niet met de hoek van de schraper en let erop de ovendichtingen niet te beschadigen.



## Gebruik van een ovenspray - aanwijzingen

- ⚠ Steeds de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen. Ovenspray beschadigt het aluminium, net als gelakte en plastic oppervlakken.
- ⚠ De opening van de ventilator op de achterwand niet bespuiten. De ökotherm® katalysator gaat kapot als hij in contact komt met ovenspray.

Om milieuredenen wordt verzocht om zo mogelijk af te zien van het gebruik van ovenspray. Als u desondanks ovenspray wilt blijven gebruiken, bespuit dan uitsluitend de binnenruimte en de geëmailleerde bakplaten van de oven.

## Verchroomde sierstrippen van de oven

**Vorkant en handvat van de oven deur met zwart verchroomde sierstrippen.**

- ⚠ Verwijder onmiddellijk kalk-, vet- en eiwitstofresten, anders ontstaan vlekken!
- ⚠ Deze afwerkingen zijn bijzonder krasgevoelig en worden door ovenspray aangetast! **Gebruik geen schraper, noch schuurspoon of sponzen met harde vezels!**
- 🔧 Alleen met warm water en wat afwasmiddel en een zachte doek of spons schoonmaken.

## Fijn staal

**Vorkant van de oven deur van fijn staal, bedieningspaneel**

- ⚠ Fijn staal is bijzonder krasgevoelig! **Gebruik geen schraper!**
- ⚠ Verwijder onmiddellijk kalk-, vet- en eiwitstofresten, anders ontstaan vlekken!

Wij raden aan om de oppervlakken van fijn staal eenmaal per week met een gewoon reinigingsmiddel voor fijn staal te behandelen. Met dit middel wordt een bescherm laag gevormd die het dunne staal tegen verkleuringen beschermt.

## Email

**Binnenruimte van de oven, vorkant, bakplaten**

Sommige plastic sponzen met een schuurzijde kunnen gebruikt worden. Sommige producten zijn echter uitgerust met korrels aan de schuurspoonzijde die krassen veroorzaken. Het is raadzaam om de spons eerst uit te proberen op een plek die niet erg zichtbaar is.

- 🔧 Een schraper is geschikt voor de verwijdering van grof vuil.
- 🔧 Voor een grondige reiniging raden we VSR 0-FIX-C aan. Er mag ovenspray gebruikt worden.

## Glas van de oven deur

**Binnenkant van de deur – glas met deklaag**

- ⚠ Indien mogelijk geen ovenspray gebruiken. Bij regelmatig gebruik hiervan kan de deklaag van het glas **kapot** gaan.

Een schraper is geschikt voor de verwijdering van grof vuil.

- 🔧 Voor een grondige reiniging raden we VSR 0-FIX-C of glasreiniger aan.

**Vorkant van de oven deur, bedieningspaneel**

- 🔧 De **vorkant van de oven** alleen met warm water en wat afwasmiddel en een zachte doek of spons schoonmaken. Ook kan glasreiniger worden gebruikt.

## Afdichting van de oven deur

- 🔧 Om deze schoon te maken, moet de afdichting van de oven deur worden verwijderd zodat er zich geen vuil onder kan verzamelen. Zie "Afdichting van de oven deur verwisselen".

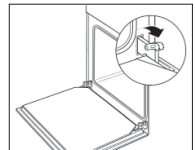
Indien nodig kan deze met wat afwasmiddel of in de afwasmachine worden afgewassen.

## Montage en demontage van de oven deur

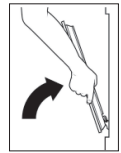
**Model EEB6550.8**

**De oven deur demonteren**

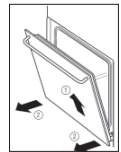
- Open de oven deur volledig.
- Vouw de beugels op de scharnieren van de deur naar voren.



- Pak de oven deur met beide handen aan de zijkant vast en sluit de deur bijna geheel.



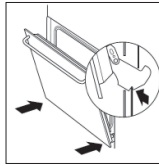
- Til de deur iets op en haal de scharnieren uit de deuropeningen door deze naar voren te trekken.



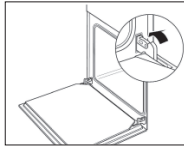
**De oven deur monteren**

- Pak de oven deur met beide handen aan de zijkanten vast en breng de scharnieren in de desbetreffende openingen aan. Het scharnier past erin.

- Open de ovendeur langzaam volledig.



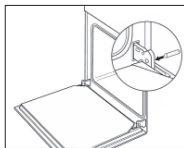
- Breng de beugels opnieuw omlaag op de scharnieren van de deur.
- Sluit de ovendeur.



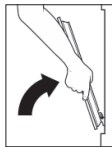
### Model EEB6550.8

#### De ovendeur demonteren

- Open de ovendeur volledig.
- Breng de veiligheidspennen aan in de scharniergegaten van de deur.

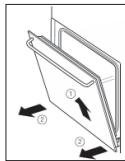


- Pak de ovendeur met beide handen aan de zijkant vast en sluit de deur bijna geheel.



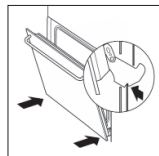
- Til de deur iets op en haal de scharnieren uit de deuropeningen door deze naar voren te trekken.

- ⚠ **Opgelet! Verwondingsgevaar! Verwijder de veiligheidspennen niet uit de gaten. Het scharnier is gespannen.** Voor het monteren moet het scharnier ook gespannen zijn. Nadat de veiligheidspennen zijn verwijderd is het onmogelijk om het scharnier opnieuw te spannen en te borgen.



#### De ovendeur monteren

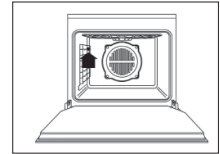
- Pak de ovendeur met beide handen aan de zijkanten vast en breng de scharnieren in de desbetreffende openingen aan. Het scharnier past erin.
- Open de ovendeur langzaam volledig.



## Monteren en demonteren van de zijroosters

### Demonteren van de zijroosters

- Trek aan de zijroosters en maak ze los van de verchroomde moeren die zich aan de zijwanden in de ovenruimte bevinden.
- Verwijder het insteekrooster.



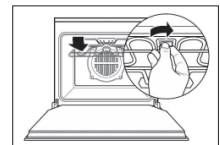
### Monteren van de zijroosters

- Plaats de zijroosters en pas ze in de moer.

## Het verwarmingselement kantelen / inklappen

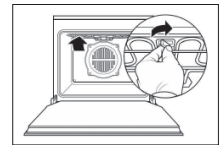
### Het verwarmingselement kantelen (Bovenverwarming/Grill)

- Open de vergrendeling en kantel het verwarmingselement omlaag.



### De verwarming inklappen.

- Klap het verwarmingselement in en sluit opnieuw de vergrendeling.



## Regeneratie van de ökotherm® katalysator

De ökotherm® katalysator lost met de bakfunctie Warme Lucht de vetdeeltjes en geuren die bij het braden worden voortgebracht op. Dit proces is voldoende bij normaal gebruik van de functie Warme lucht. In speciale gevallen (stevige en grote hoeveelheden braadgerechten) is het mogelijk dat er vetdeeltjes op de katalysator neerslaan. Bij een latere bereiding, bijv. bij het bakken van een pizza, wordt dit langzaam opgelost.

Als u de indruk heeft dat het reinigende effect van de katalysator vermindert is (hij gaat dan stinken), kan deze worden geregenereerd, waarbij de verzamelde vetresten worden verwijderd.

### Regeneratie van de ökotherm® katalysator

- Zet de schakelaar op Warme lucht.
- Zet de temperatuurregelaar op 200°C en
- Verwarm de lege oven gedurende 60 minuten.

## Hulp bij storingen

△ Reparaties mogen alleen door een bevoegde vakman worden verricht!

Sommige storingen kunt u zelf oplossen. Controleer eerst of er sprake is van een bedieningsfout. Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos als er sprake is van een bedieningsfout of als de onderstaande aanwijzingen niet zijn nageleefd.

## Wat te doen wanneer ...

### ... de sensoren noch de verlichting werken?

Controleren: Zit de stekker in het stopcontact? Verkeert de huiszekering in goede staat? Is er een onderbreking in de stroomvoorziening? Is de kinderbeveiliging geactiveerd?

### ... een of diverse sensoren niet op het contact reageert, maar de verlichting wel ingeschakeld kan worden?

**Mogelijke oorzaak:** De sensoren passen hun gevoeligheid continu aan de omgevingsomstandigheden aan. Onder ongunstige omstandigheden, bijv. wanneer iemand er lange tijd op leunt, kan het enkele minuten duren voordat de sensoren weer reageren.

Wacht ongeveer 15 seconden of schakel de zekering uit en weer in. Herhaal zo nodig de handeling nogmaals!

Dan zijn de toetsen afgesteld en reageren ze weer op het contact.

### ... een of diverse sensoren niet reageren, ook niet nadat de zekering is uitgeschakeld en weer ingeschakeld?

**Mogelijke oorzaak:** Sensortoets of bouwelement defect.

Nadat de zekering tweemaal is uitgeschakeld en weer ingeschakeld, de zekering opnieuw uitschakelen en de klantenservice op de hoogte brengen.

### ... het glas van de ovendeur is gebroken?

De oven uitzetten en de klantenservice de deur laten vervangen.

### ... de afdichting van de ovendeur is versleten?

De afdichting van de ovendeur vervangen. Zie "Afdichting van de ovendeur verwisselen".

### Gebruik de oven niet met een kapotte deurafdichting!

#### ... de verlichting van de oven kapot is?

Men kan de oven blijven gebruiken. De halogeenlamp zo snel mogelijk, met koude oven, vervangen. Zie «Vervanging van de ovenverlichting».

#### ...er een sterke geurvorming is?

De ökotherm® katalysator regenereren. Zie "Regeneratie van de öko-therm® katalysator".

#### ...tijdens het bakken/braden een sterke azijngeur wordt voortgebracht?

Wanneer in de oven een gerecht met alcohol of gist wordt bereid, ruikt de oven bij programma's die warme lucht gebruiken naar azijn. Als die geur hinderlijk is, gebruik dan een programma waarbij geen ventilator wordt gebruikt, zoals bijvoorbeeld boven-/onderverwarming.

#### ... vlekken van vruchtensap of eiwitstof op email onderdelen ontstaan?

Het gaat om een onbelangrijke verandering van het email die niet kan worden opgelost.

## Onderhoud

### Vervanging van de ovenverlichting

△ **Opgelet!** De halogeenlampen worden erg warm wanneer ze langdurig branden. Daarom mogen de lampen alleen wanneer ze zijn afgekoeld worden verwisseld.

△ **Voorzichtig! Gevaar voor elektrische schok!** Alvorens de afdekking van de lamp te openen moet de oven van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Schakel de zekering uit of draai deze los of haal de stekker uit het stopcontact!

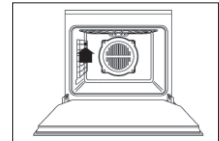
△ Vervang de halogeenlampen alleen voor lampen van hetzelfde type. Nieuwe halogeenlampen zijn verkrijgbaar bij de Küppersbusch klantenservice.

☞ Raak de halogeenlampen niet met de blote hand aan. Vingerafdrukken verbranden op het glas van de lamp en verminderen zowel de lichtsterkte als de levensduur ervan.

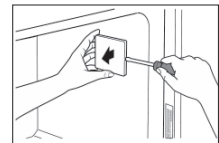
△ Wanneer de glazen afdekking niet meteen loskomt (bijvoorbeeld door het in de loop van de tijd opeengehoopte vuil), kan het gebeuren dat het glas versplintert als u het eruit wipt. Pak de glazen afdekking met een doek vast om de glasscherven op te vangen.

### Vervanging van de halogeenlamp

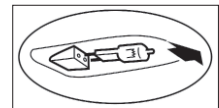
– Demonteer het laterale insteekrooster voor de bakplaten en roosters.



– Wip de glazen afdekking er voorzichtig met een schroevendraaier uit.



– Haal de halogeenlamp uit de binnenkant.



– Plaats de nieuwe halogeenlamp met behulp van een doek (bijvoorbeeld een stuk keukenpapier).

– Plaats de glazen afdekking weer terug en druk deze aan totdat hij past.

– Monteer opnieuw het zijrooster voor de bakplaten.

### De afdichting van de ovendeur vervangen

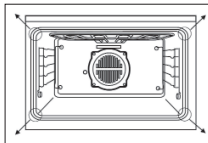
△ Gebruik de oven niet zonder of met een kapotte afdichting van de deur!

Wanneer de afdichting kapot is of niet meer schoongemaakt kan worden, moet deze vervangen worden. Een nieuwe afdichting is verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice.



### Losmaken van de afdichting

- Om de afdichting los te maken, dient deze voorzichtig aan alle hoeken naar buiten toe te worden getrokken.



### Plaatsing van de nieuwe afdichting

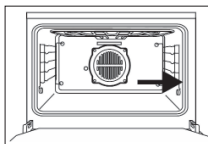
- Haak de ene na de andere hoek aan de voorkant van de oven vast.

☞ Zorg ervoor dat de haken niet worden dubbelgevouwen!

## Typeplaatje

Indien u de klantenservice nodig heeft en wanneer u reserveonderdelen wilt bestellen, dient u de op het typeplaatje aangeduide gegevens door te geven.

Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de rechterkant, op de zijrichel, en is zichtbaar wanneer u de ovendeur opent.



- Voor eventuele vragen aan onze klantenservice verzoeken wij u de volgende gegevens te noteren:

<b>Productienummer van de oven</b>											
<b>Ovenmodel</b>											

## Montage-instructies voor vakmensen

- Alleen de KÜPPERSBUSCH kookplaten zijn vervaardigd en gecontroleerd voor gebruik bovenop een KÜPPERBUSCH oven. Het gebruik van andere kookplaten is niet toegestaan.
- Alle geldende wetsvoorschriften en aansluitingsvoorwaarden van het elektriciteitsbedrijf dienen in acht te worden genomen.
- Bij het aanzetten, repareren en vervisselen van het lampje moet de oven van het stroomnet worden losgekoppeld. Schakel de zekering uit of haal de stekker uit het stopcontact.
- De montage moet een volledige bescherming tegen onvoorzien contact garanderen.
- Het apparaat is klaar om aangesloten te worden. Dit kan uitsluitend op een stekkerdoos met aarding in overeenstemming met de relevante voorschriften. Alleen een gespecialiseerde electricien kan een stopcontact van plaats veranderen of de elektrische leiding vervangen. Hij dient daarbij de relevante voorschriften in acht te nemen.

- Als het stopcontact na de montage niet meer bereikbaar is, dan moet er ter naleving van de relevante veiligheidsvoorschriften een meerpolige voorziening met een contactafstand van minimaal 3 mm aanwezig zijn.
- De stekkerdoos van het apparaat moet zich aan de buitenkant van de montageruimte bevinden.
- De kast waarin de oven wordt geïnstalleerd moet bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 90°C. Dit is in het bijzonder van toepassing op fineer, lijmverbindingen, plastic oppervlakken, lijm en lak. De aangrenzende meubelfronten moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minimaal 70°C.
- Het apparaat moet in horizontale positie op een vlakke en stabiele plank worden gemonteerd. De plank mag niet doorbuigen.
- Als het meubel niet aan de wand is vastgemaakt, moet het met een gewone hoekbeschermer worden vastgeschroefd.

## Elektriciteit

De aansluiting gebeurt op een stekkerdoos met een netstekker.

### Model EEB6550.8

Totaal vermogen: bij 230 V 3,6 kW  
bij 235 V 3,7 kW

Aansluitwaarden: 230-240 V, 50 Hz  
Zekering: 16A

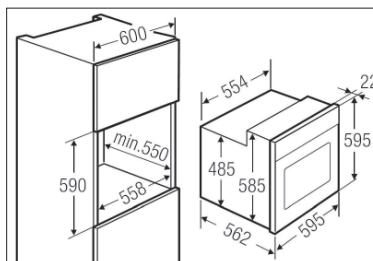
### Model EEB6550.8

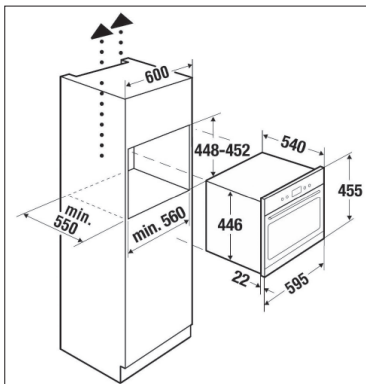
Totaal vermogen: bij 230 V 3,2 kW

Aansluitwaarden: 220-240 V, 50 Hz  
Zekering: 16A

## Afmetingen voor de montage

### Model EEB6550.8

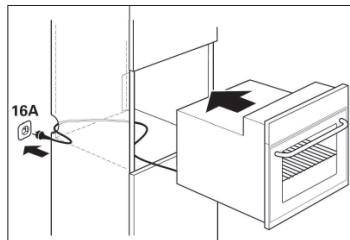




## Montage in een keukenmeubel

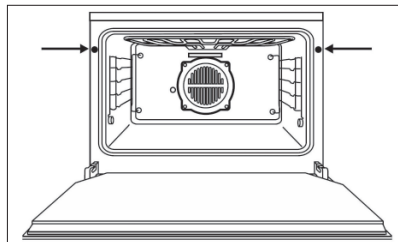
### Montage van de oven in een keukenmeubel

- Doe de stekker in het stopcontact.
- Doe de oven volledig in de kastnis. Let erop dat de aansluitkabel van het toestel niet verstrikt raakt!



### Bevestiging van de oven aan het keukenmeubel

- Open de ovendeur. Maak het apparaat met de meegeleverde schroeven - schuin en van binnen naar buiten toe - vast.







K01-180005/00  
K02-180009/01

Conf.: 3172650-001

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

