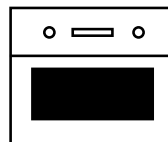


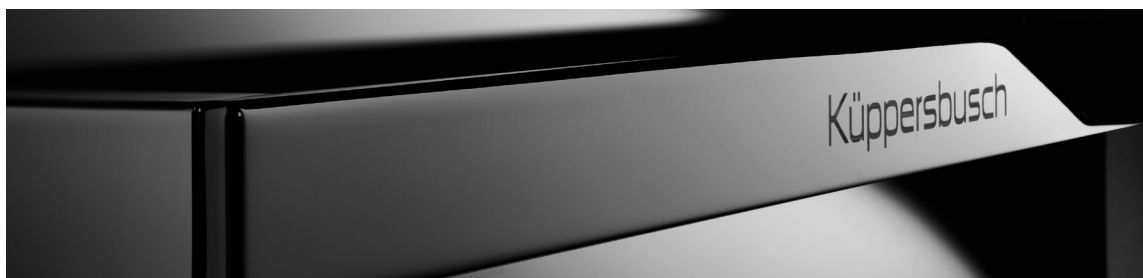
GEBRUIKSINSTRUCTIES

en plaatsingsinstructies



NL

B6350.0
CB6350.0
BP6350.0



Lees de gebruiksinstructies zorgvuldig door alvorens u het apparaat installeert en begint te gebruiken.
Bewaar deze instructies zorgvuldig.

Service en klantendienst

Telefoon: +49 -209401-631

E-mail: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

1. Inhoud

Copyright	4	7.1. Bedieningspaneel - sensortoetsen en displays	30
Wijzigingen	4	8. Basisinstellingen	31
Volledigheid	4	8.1. De klok instellen	31
Software	4	9. Braad- en baktabelen.....	33
Beschikbaarheid van de instructies.....	4	9.1. Richtlijnen voor het braden.....	36
1. Uitleg van symbolen en aanduidingen ..	6	9.2. Richtlijnen voor het grillen	38
2. Veiligheidsinstructies en waarschuwin-	8	9.3. Aanbevolen kerntemperaturen van het eten.....	40
gen	8	9.4. Richtlijnen voor het koken met lage temperaturen ..	42
2.1. Voor de aansluiting en de bediening	8	10. Ovenfuncties	44
2.2. Inschakeling en bediening.....	9	10.1. Kookfuncties	44
2.3. Oven	9	10.2. Speciale functies	45
2.4. Voor personen	10	11. De oven bedienen	47
2.5. Vóór het eerste gebruik	11	11.1. De oven bedienen.....	47
2.6. Milieubescherming.....	11	11.2. De oven uitschakelen	47
2.7. Energie-informatie	12	11.3. Een kookfunctie selecteren.....	47
2.8. Beoogd gebruik	12	11.4. Tijdens het kookproces een instelling wijzigen	47
3. Reiniging en verzorging	14	11.5. Automatisch programma.....	48
3.1. Voor alle oppervlakken	14	11.6. Tijdstellingen	52
3.2. De ovenreinigen	17	11.7. Geheugenfunctie (afhankelijk van het model in kwes-	58
3.3. Pyrolytische zelfreiniging van de oven.....	18	tie)	58
4. Vóór het eerste gebruik.....	18	11.8. Snelle opwarming (is geactiveerd in overeenstemming	59
4.1. Belangrijke instructies.....	19	met de fabrieksinstellingen).....	59
5. Toebehoren.....	20	11.9. Kinderslot.....	59
5.1. Uitschuiplaten met klapclip	20	11.10. De demomodus instellen	60
5.2. Uitschuiplaten met directe clip.....	20	11.11. Fabrieksinstellingen	60
5.3. De oventoebehoren reinigen	22	12. Speciale en aanvullende instellingen en	specifieke functies van bepaalde modellen
6. Onderhoudswerkzaamheden	22	12.1. Pyrolytische functie.....	61
6.1. De ovenlamp vervangen.....	22	13. Wat te doen als...?.....	62
6.2. De ovenreinigen	23		
6.3. Het binnenglas van de deur demonteren/monteren	25		
6.4. De plaatglijders demonteren/monteren	27		
6.5. Het achterpaneel demonteren	28		
7. Overzicht van uw oven	29		

Küppersbusch Klantendienst Duitsland

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen

Telefoon: +49-209401-631
Fax: (02 09) 401-714 / -715
Internet: www.kueppersbusch-home.com

We zijn op de volgende tijdstippen bereikbaar:
Maandag tot donderdag van 08:30 tot 18:00 uur
vrijdag van 08:30 tot 17:00 uur
Buiten deze uren kunt u ons via fax of via internet op
www.kueppersbusch-home.com op de hoogte
brengen van uw vereisten.

Oostenrijk:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wenen

Telefoon: +43 1 8 66 80-15
Fax: +43 1 8 66 80-50
Internet: www.kueppersbusch.at

We zijn op de volgende tijdstippen bereikbaar:
maandag tot donderdag van 08:00 tot 17:00 uur
Buiten deze uren kunt u ons via fax of via
internet op www.kueppersbusch.at op de
hoogte brengen van uw vereisten.

1. Opmerking:
Voor uw verzoek aan de klantendienst
vereisen we de volgende gegevens zodat de
technici van onze klantendienst zich goed
kunnen voorbereiden op de reparaties en de
vereiste reserveonderdelen ter beschikking
kunnen houden:
2. uw exacte adres
3. uw telefoonnummer en, indien beschikbaar,
uw faxnummer
4. wanneer kan de klantendienst bellen?
5. een exacte benoeming van het apparaat:
Modelnr. en productienr. (raadpleeg het
naamplaatje en/of het ontvangstbewijs)
6. de datum van aankoop of levering
7. een exacte beschrijving van het probleem of
de gewenste service. Gelieve uw
ontvangstbewijs bij de hand te houden.
Hierdoor kunnen we tijd en kosten besparen
en zullen efficiënter voor u kunnen werken.

Copyright

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd. Alle afgeleide rechten, vooral die met betrekking tot de vertaling of reproductie, de extractie van afbeeldingen, radio-uitzendingen, fotomechanische of gelijkwaardige reproductie en de opslag in gegevensverwerkingssystemen, zullen worden voorbehouden, zelfs als ze slechts gedeeltelijk worden gebruikt.

KÜPPERSBUSCH is biedt geen garanties voor de inhoud van deze bedieningsinstructies en is in geen geval aansprakelijk voor impliciete defectenclaims.

KÜPPERSBUSCH behoudt zich bovendien het recht voor om deze publicatie te updaten en wijzigingen aan te brengen zonder dat het daarbij verplicht is om iedereen op de hoogte te brengen van deze wijzigingen.

Wijzigingen

De teksten, afbeeldingen en gegevens stemmen overeen met de technische norm van de oven die van toepassing was op het moment dat deze bedieningsinstructies ter perse zijn gegaan. We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen in overeenstemming met zijn verdere ontwikkeling.

Volledigheid

Dit document bestaat in totaal uit 60 pagina's. Uw document is volledig als alle pagina's opeenvolgend zijn genummerd.

Software

Gelieve op te merken dat deze instructies op verschillende uitrustingsseries van toepassing zijn. Mogelijk worden er details beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.

Beschikbaarheid van de instructies

De bedieningsinstructies moeten permanent ter beschikking staan van de gebruiker om een betrouwbaar gebruik te verzekeren. De instructies moeten op een eenvoudig bereikbare plaats worden bewaard waar ze altijd kunnen worden bekeken.

Beste gebruiker van Küpperbusch,

Maak u geen zorgen, het zal niet zo moeilijk zijn. We hebben ons uiterste best gedaan om deze informatie kort en bondig, duidelijk en expliciet en vooral logisch te structureren.

Deze instructies zijn een aanvulling op de instructies die door onze Klantendienst worden gegeven en moeten ervoor zorgen dat u dit apparaat snel kunt gebruiken.

De individuele hoofdstukken rangschikken de instructies in individuele topics om u een beter overzicht en een snellere toegang te bezorgen. Gelieve de informatie in deze instructies zorgvuldig te lezen alvorens de oven voor het eerst te gebruiken. U vindt er belangrijke veiligheidsrichtlijnen en informatie over het gebruik, de verzorging en het onderhoud van uw apparaat om ervoor te zorgen dat het jaren meegaat.

Het doel van deze bedieningsinstructies

Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, zullen de instructies u stap voor stap door de individuele functies, toepassingen en bedieningen leiden.

Het hoofdstuk "**Veiligheidsinstructies en waarschuwingen**" geeft u belangrijke informatie over uw veiligheid en over het gebruik, de verzorging en het onderhoud van uw apparaat en de toebehoren en informeert u over mogelijke gevaren.

Het hoofdstuk "**Bedieningsinstructies**" stelt het apparaat voor, geeft aan waarvoor het dient, wat het kan doen en hoe het werkt, toont hoe het moet worden ingesteld en leidt u door het menu.

Het hoofdstuk "**Wat te doen als..?**" dient om fouten te zoeken. U vindt er handige informatie over verschillende fouten.

Van zodra u wat tijd hebt gehad om vertrouwd te raken met het apparaat, kunt u specifieke hoofdstukken of topics doorzoeken als u nog over iets twijfelt. Gelieve deze handleiding op een veilige plaats te bewaren. Overhandig deze gebruiksinstructies aan elke nieuwe eigenaar zodat hij zich kan informeren en veilig kan werken.

1. Uitleg van symbolen en aanduidingen

1. Uitleg van symbolen en aanduidingen

Het apparaat werd volgens geavanceerde technologie gemaakt. Machines leiden echter tot risico's die niet constructief kunnen worden vermeden.

Om voldoende veiligheid voor het gebruik te garanderen, worden ook veiligheidsinstructies gegeven. Deze instructies worden aangeduid met de benadrukte teksten die volgen.

De veiligheid tijdens de werking kan alleen voldoende worden gegarandeerd wanneer deze instructies worden nageleefd. De aangeduide tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

De volgende gevaarsymbolen worden gebruikt:

	GEVAAR Aanduiding van een dreiging die tot de dood of zeer ernstige letsel kan leiden.
	WAARSCHUWING Aanduiding van een dreiging die tot de dood of zeer ernstige letsel kan leiden.
	OPGELET! Aanduiding van een gevaarlijke situatie die tot lichte letsels of schade aan het apparaat kan leiden.
	HINT Tip om het gebruik van het apparaat eenvoudiger te maken.

De volgende gevaarsymbolen worden gebruikt:

	WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN! RISICO OP DODELIJKE LETSELS! Naast dit symbool werden onder spanning staande onderdelen geïnstalleerd. Afdekkingen met dit teken mogen alleen door een gecertificeerde elektricien worden verwijderd.
---	---



RESPECTEER DE VOORSCHRIFTEN VOOR DE BEHANDELING VAN ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE ONDERDELEN EN MODULES (ESD'S).

Elektrostatisch gevaarlijke onderdelen en modules bevinden zich achter afdekkingen met dit symbool. Raak nooit stekkerconnectoren, stripgeleiders of onderdeelpinnen aan. Alleen gekwalificeerde personeelsleden die vertrouwd zijn met ESD's, zijn gemachtigd om technische interventiewerkzaamheden uit te voeren.



HETE OPPERVLAKKEN!

Dit symbool werd aangebracht op alle oppervlakken die heet worden! Risico op ernstige brandwonden. De oppervlakken kunnen ook heet zijn nadat het apparaat werd uitgeschakeld. Dit symbool waarschuwt voor een risico op brandwonden.

Controleer de verzending

Transporteer de oven naar een geschikte plaats en verwijder daar de verpakking. De oven kan worden gemonteerd en geïnstalleerd door een elektricien die aan de betreffende specificaties voldoet.

Controleer of de verzending volledig is.

- Controleer de oven op transportschade.
- Neem contact op met onze Klantendienst als de verzending onvolledig is of als de oven transportschade vertoont.



OPGELET!

Zet een beschadigd apparaat nooit in werking!

2. Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

2.1. Voor de aansluiting en de bediening

- Elke behandeling of reparatie van het apparaat, inclusief de vervanging van het netsnoer, moet door gemachtigd Technisch Servicepersoneel en met originele reserveonderdelen worden uitgevoerd. Reparaties of behandelingen door andere personen kunnen het apparaat beschadigen of defecten veroorzaken die uw veiligheid in ge-
drang kunnen brengen.
- De wettelijke voorschriften en de aansluitingsspecificaties van het plaatselijke energiebedrijf moet strikt worden nageleefd.
- De stroomtoevoer naar het apparaat moet worden losgekoppeld wanneer de ovenlamp wordt aangesloten, gerepareerd of vervangen. Schakel de zekering uit of trek de stekker uit.
- De installatie moet een volledige veiligheid tegen elk mogelijk contact garanderen.
- De wijziging van de installatieplaats van een stekker en de vervanging van het netsnoer mogen alleen worden uitgevoerd door een elektricien die aan de betreffende specificaties voldoet.
- Het is essentieel dat de aansluitgegevens (frequentie en spanning) van de oven overeenstemmen met die van het elektriciteitsnet om de oven niet te beschadigen. Vergelijk deze gegevens wanneer u de oven aansluit. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Meerdere stopcontacten en verlengkabels bieden onvoldoende garantie voor de veiligheid (risico op brand). Gebruik ze niet om de oven op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- Gebruik de oven pas nadat hij correct is geïnstalleerd om te garanderen dat hij veilig werkt.
- Zorg ervoor dat er geen elektriciteitskabel van een vrijstaand of ingebouwd apparaat contact maakt met de oven.

2.2. Inschakeling en bediening

- Houd kinderen op voldoende afstand als de oven in werking is aangezien er zeer hoge temperaturen kunnen ontstaan.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht blijven om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en gebruiksinstructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Contact met onder spanning staande aansluitingen en de wijziging van de elektrische en mechanische constructie van de oven zijn nefast voor uw veiligheid en kunnen leiden tot een defect van de oven. Open nooit de behuizing van de oven.
- De oven moet volledig van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld wanneer er installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties worden uitgevoerd, bijv. wanneer de verlichting in de oven defect is (zie hoofdstuk "Wat te doen als...?")
Zorg hiervoor door
 - de zekeringen van de elektrische installatie uit te schakelen of
 - de schroefzekeringen van de elektrische installatie volledig uit te schroeven
 - het netsnoer (indien aanwezig) uit het stopcontact te trekken.Trek hierbij niet aan de kabel maar aan de stekker.

2.3. Oven

- Koppel uw oven los als hij niet correct werkt.
- Als het glas is gebroken, gescheurd of gebarsten: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, koppel ze los van de voeding en neem contact op met onze Klantendienst of uw gespecialiseerde dealer.
- Open het apparaat NIET zelf.
- Reparaties aan de apparaten moeten door gekwalificeerde technici worden uitgevoerd.
- De oven moet altijd worden bediend terwijl de deur is gesloten.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enig ander gebruik van de oven dan voor het bereiden van eten.
- Gebruik de oven pas nadat hij correct in de keukeneenheid is geïnstalleerd.
- Bewaar geen olie, vetten of ontvlambare materialen in de oven. Dit kan gevaarlijk zijn als de oven wordt ingeschakeld.

- Ga nooit op de ovendeur hangen of zitten. U kunt de deur beschadigen en uw veiligheid in gedrang brengen.
- Plaats de meegeleverde schaal of rooster over de plaatglijders in de oven om eten in de oven klaar te maken. De schaal en het rooster hebben een systeem voor een eenvoudige gedeeltelijke uitwaartse beweging zodat het eten gemakkelijk kan worden vastgenomen.
- Plaats geen potten of eten op de bodem van de oven. Gebruik altijd de schalen en het rooster.
- Giet geen water op de bodem van de oven wanneer die in gebruik is; dit kan het e-mail beschadigen.
- Open de deur zo weinig mogelijk tijdens het koken. Hierdoor zal het energieverbruik worden verlaagd.
- Gebruik beschermende ovenwanten wanneer u in de oven werkt.
- Het is normaal dat er condens op de ovendeur wordt gevormd wanneer er maaltijden met een hoog vochtgehalte worden klaargemaakt.
- De oven wordt heet als hij in gebruik is. Als de behuizing opwarmt, zal de koelventilator worden ingeschakeld om de behuizing af te koelen. De koelventilator zal werken tot de behuizing is afgekoeld, dus ook wanneer het apparaat werd uitgeschakeld. Het geluid van de ventilator in werking is normaal; het wijst niet op een fout in de werking.

2.4. Voor personen

- Deze apparaten mogen door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of door personen met onvoldoende ervaring en/of kennis worden gebruikt, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's met het betrekking tot het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud van de oven mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd als ze onder toezicht staan.
- De oppervlakken van de verwarmings- en kookzones worden heet tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen altijd op een veilige afstand.

2.5. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Zorg ervoor dat uw apparaat correct door een gekwalificeerde technicus is geïnstalleerd en geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een foutieve installatie en elektrische aansluiting van de oven wordt veroorzaakt. De oven mag pas worden bediend nadat hij correct in de kast is geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt om thuis eten te bakken en te braden; het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gewijzigd.
- De veiligheid wordt alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een beschermende geleider die aan de momenteel geldende voorschriften voldoet.
- Het apparaat mag niet met een verlengkabel op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasmachine of droogtrommel worden geïnstalleerd: de stoom die door deze apparaten wordt vrijgegeven, kan de elektrische eenheid beschadigen.
- Houd ook rekening met de instructies voor de reiniging en de verzorging alvorens uw apparaat voor het eerst te gebruiken.

2.6. Milieubescherming



- Verwijder de verpakking en het oude apparaat
- Verwijder de verpakking en recycleer die op een milieuvriendelijke manier.
- In Duitsland wordt de transportverpakking teruggebracht naar de winkel waar het apparaat werd gekocht. Door het verpakkingsmateriaal terug te brengen, worden grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Oude apparaten bevatten nog waardevol materiaal. Breng uw oude apparaat naar een inzamelpunt voor waardevolle materialen. Oude apparaten moeten buiten werking worden gesteld alvorens ze worden verwijderd om een ongepast gebruik te vermijden.

2.7. Energie-informatie

Getest om aan de vereisten van de voorschriften 66/2014 (ecologisch ontwerp) en 65/2014 (energie-etikettering) in overeenstemming met voorschrift EN 60350-1 te voldoen.

De energieverbruiksmetingen onder verschillende omstandigheden kunnen andere waarden geven dan de aangegeven waarden voor uw oven. Raadpleeg de gebruikershandleiding bij deze handleiding voor meer informatie over het energieverbruik van uw oven

2.8. Beoogd gebruik

- Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in huishoudachtige installatieomgevingen.
- Deze oven is niet geschikt voor buitengebruik.
- Deze oven mag alleen als huishoudapparaat voor het braden, bakken, grillen, koken, ontdoeien, conserveren en drogen van eten worden gebruikt. Andere toepassingen zijn niet toegestaan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en gebruiksinstructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Deze personen mogen de oven alleen zonder begeleiding bedienen als ze vooraf de nodige instructies hebben gekregen om de oven veilig te kunnen bedienen. Ze moeten alle potentiële risico's met betrekking tot de werking herkennen en begrijpen.
- De oven mag alleen worden gebruikt als hij in een geschikte eenheid is geïnstalleerd. Gebruik de oven alleen zoals in deze gebruiksinstructies wordt beschreven. Elk ander gebruik wordt als niet-beoogd gebruik beschouwd en kan tot schade aan het materiaal en zelfs persoonlijke letsels leiden. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een ongepast gebruik van deze oven wordt veroorzaakt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- De oven is alleen bedoeld voor gebruik in privéhuishoudens. Hij mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Deze oven is niet geschikt om een ruimte te verwarmen.
- De lamp in de oven werd alleen voorzien om de binnenkant van de oven te verlichten en dient dus niet voor de verlichting van de ruimte.
- De ovendeur mag niet als steun, zitplaats of trapje worden gebruikt.



Het apparaat mag alleen voor het beoogde gebruik worden gebruikt!

3. Reiniging en verzorging

U moet dit hoofdstuk zorgvuldig doornemen alvorens uw apparaat voor het eerst te gebruiken. Als het apparaat correct wordt gereinigd en regelmatig wordt verzorgd, zal het gedurende vele jaren mooi en proper blijven. De volgende tips zullen u helpen om de verschillende oppervlakken voorzichtig maar grondig te reinigen en te verzorgen.

3.1. Voor alle oppervlakken



LEVENSGEVAAR!

Gebruik geen stoom- en/of hogedrukreinigingsapparaten op de oven! Het apparaat kan worden beschadigd en kan een levensgevaarlijke situatie creëren.



RISICO OP BRANDWONDEN!

Laat het apparaat afkoelen tot u het met uw handen kunt aanraken alvorens het te reinigen.

- Reinig de oven telkens wanneer u hem hebt gebruikt. Vlekken of etensresten die niet werden verwijderd, kunnen verbranden wanneer het apparaat de volgende keer wordt opgewarmd. Deze types vlekken of vuil kunnen vaak niet worden verwijderd zonder sporen achter te laten.

Gebruik een vochtige doek, borstel of spons en een zwakke oplossing van reinigingsmiddel en warm water om een oven te reinigen die niet zo vuil is. Spoel met koud water zodat er geen reinigingsmiddel achterblijft. Dit kan namelijk zorgen voor een verkleuring van het oppervlak of meer vlekken veroorzaken. Droog de oven nadien onmiddellijk met een doek af. Hier vindt u enkele instructies voor moeilijker te verwijderen vlekken op de verschillende oppervlakken en elementen. VSR 0-FIX-C is ideaal voor de reiniging van glaskeramiek, e-mail en het oppervlak van de binnenkant van de deur. Dit reinigingspoeder is verkrijgbaar bij de Klantendienst van Küppersbusch.

- De plaatglijders kunnen voor de reiniging worden verwijderd. Plaats ze correct terug en gebruik de oven nooit wanneer de plaatglijders niet zijn geïnstalleerd.
- Reinig de buitenoppervlakken van de oven en de toebehoren met lauwwarm zeepwater of een mild reinigingsmiddel. Wees voorzichtig met roestvrije en gelakte oppervlakken en gebruik alleen sponzen of doeken die geen krassen maken.

REINIG NOOIT MET



- **agressieve of bleekreinigingsmiddelen die actieve zuurstof, chloor of andere bijtende substanties bevatten.**
- **schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol, met zeep doordrenkt staalwol, harde borstel, metalen of plastic sponzen of gelijkaardige reinigingsmiddelen met een schurend oppervlak.**

3.1.1 Gedroogde afzettingen verwijderen

Dikke afzettingen moeten worden doorweekt om ze vooraf wat zachter te maken. Dit kan best met een natte doek worden gedaan. Het zal dan eenvoudiger zijn om de afzettingen te verwijderen.

Bepaalde types voedsel zoals tomaten, azijn en zoutmaaltijden zorgen met de tijd mogelijk voor een verkleuring van het e-mail. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. Probeer deze vlekken niet met de beschreven agressieve methodes te verwijderen, aangezien dit permanent schade aan het oppervlak kan veroorzaken.

Een reinigingsschraper gebruiken



OPGELET! RISICO OP SNIJWONDEN!

Het mes van de reinigingsschraper is zeer scherp!

Houd de reinigingsschraper altijd vlak op het oppervlak en duw het vet weg van u.

Schraap niet met de hoeken van de reinigingsschraper; gebruik hem voorzichtig zodat er geen afdichting wordt beschadigd.

3.1.2 Suggesties voor het gebruik van ovensprays

De instructies van de fabrikant moeten altijd worden nageleefd.



OPGELET!

Spuit niet in de ventilatoropening aan de achterkant. De ökotherm®-katalysator zal worden vernietigd als er ovenspray wordt gebruikt.

Ovensprays zullen aluminium, gelakte en plastic oppervlakken beschadigen.

Om milieubeschermingsredenen zou u eigenlijk helemaal geen ovenspray mogen gebruiken. Als u toch een ovenspray wilt gebruiken, spuit hem dan alleen in de binnenkant van de oven en op e-mailbakplaten.

Verchroomde ovenboordsels

Voorkant van de deur en hendel met verchroomd, zwart boordse

- Kalkaanslag, vet en zetmeelafzettingen moeten onmiddellijk worden verwijderd; er ontstaan vlekken als dit niet gebeurt.
- Deze modellen zijn zeer gevoelig voor krassen en zullen door ovensprays worden beschadigd. Gebruik geen reinigingsschrapers, schuursponsjes of sponzen met harde vezels.



Gebruik een doek of een zachte spons en spoel alleen met warm water en een beetje reinigingsmiddel.

Roestvrij staal

Voorkant van de deur en bedieningspaneel van roestvrij staal



Gebruik een doek of een zachte spons en spoel alleen met warm water en een beetje reinigingsmiddel.



OPGELET!

**Roestvrij staal is zeer gevoelig voor krassen! Gebruik geen schrapper!
Kalkaanslag, vet en zetmeelafzettingen moeten onmiddellijk worden verwijderd; er ontstaan vlekken als dit niet gebeurt.**



Wij raden aan om roestvrij stalen oppervlakken minstens één keer per week te reinigen met een standaardreinigingsmiddel voor roestvrij staal. Hierdoor zal een beschermende film worden gecreëerd die het roestvrij staal beschermd tegen verkleuring.

E-mail

Binnenkant van de oven, voorkant, bakplaten

Het is mogelijk om plastic sponzen met een schuurgedeelte te gebruiken. Sommige producten hebben echter korrels in het schuurgedeelte waardoor krassen kunnen ontstaan. Het wordt aanbevolen om uw product eerst op een niet duidelijk zichtbare plaats te testen.



Een reinigingsschraper is ideaal om hardnekkig vuil te verwijderen. Voor een grondige reiniging raden wij VSR 0-FIX-C aan. Ook ovensprays kunnen worden gebruikt.

3.2. De ovendeur reinigen

(*niet mogelijk voor ovens met een magnetronfunctie)

Gebruik geen metalen schuursponsjes, draadborstels, schuurpoeder of schuurmiddelen om de ovendeur te reinigen. Dit kan leiden tot krassen op het oppervlak of breuken in het glas. Reinig de buitenoppervlakken van de deur en de toebehoren met lauw zeepwater of een mild reinigingsmiddel. Corrosiebestendige oppervlakken moeten zorgvuldig worden behandeld. Gebruik alleen sponzen of doeken die geen krassen veroorzaken.

3.2.1 Deurglas

Binnenkant van de deur – gecoat glas



OPGELET!

Gebruik indien mogelijk geen ovenspray. Regelmatig gebruik van de spray kan er namelijk voor zorgen dat de coating van het glas wordt vernietigd.



Een reinigingsschraper is ideaal om hardnekkig vuil te verwijderen. Voor een grondige reiniging raden wij VSR 0-FIX-C aan.

Verwijder resterend vuil van de ovenafdichting.

Voorkant van de deur, bedieningspaneel



Gebruik een doek of een zachte spons en warm water en een beetje reinigingsmiddel om de voorkant van de deur te reinigen. Er kan ook een glasreinigingsmiddel worden gebruikt.

3.2.2 Deurafdichting

Reinig de afdichting regelmatig om alle sporen van vet of voedsel te verwijderen. Hierdoor wordt vermeden dat de afdichting gedurende opeenvolgende werkingen wordt beschadigd en afbreekt.

Het wordt aanbevolen om deze afdichting te reinigen zonder ze te verwijderen.

3.3. Pyrolytische zelfreiniging van de oven (afhankelijk van het model)

Deze functie zorgt voor een pyrolytisch reinigingsproces dat hoge temperaturen aan de binnenkant van de oven toepast om een oxidatie- en carbonisatieproces op de vetvervuilingen te starten.

Na het pyrolytische reinigingsproces moet u alleen de assen die tijdens het proces zijn ontstaan, met een vochtige doek verwijderen. Moeilijk bereikbare plaatsen aan de binnenkant van de oven worden met een niet-metalen schuurspons gereinigd zodat de e-mailcoating niet wordt beschadigd.

De oven heeft 3 pyrolytische programma's die respectievelijk 60, 90 en 120 minuten duren. Kies de duur in functie van hoe vuil de binnenkant van de oven is. Hoe vuiler de oven, hoe langer het programma zou moeten duren. Het pyrolytische reinigingsproces moet niet na elk gebruik van uw oven voor bakken of braden worden uitgevoerd. Wij raden aan om het pyrolytische programma telkens na 4 à 5 bak- of braadprogramma's uit te voeren, afhankelijk van hoe vuil de binnenkant van de oven is. De interieurverlichting in de oven zal tijdens een reinigingscyclus uitgeschakeld blijven.







ZEER BELANGRIJK!

Verwijder alle toebehoren en schalen uit de oven, inclusief de glijrails voor de bakplaten en/of de uitschuifplaten, alvorens de pyrolytische zelfreinigingsfunctie te starten.

Verwijder etensresten en overmatig vuil aangezien die kunnen ontbranden. Als dit niet wordt gedaan, ontstaat er dus ernstig gevaar tijdens het zelfreinigingsproces.

4. Vóór het eerste gebruik

Is gevolg van het productieproces zijn er mogelijk sporen van vet en andere substanties in de oven aanwezig. Ga als volgt te werk om ze te verwijderen:

- Verwijder alle verpakkingen, inclusief een eventuele plastic film die werd gebruikt.
- Sluit de oven aan** en laat hem gedurende een uur op 200 °C draaien met de functie  /  of  / .
- Laat de oven afkoelen en open de deur. Hierdoor zal de oven worden geventileerd en zullen er geen geuren in de oven achterblijven.
- Reinig de oven en de toebehoren nadat hij is afgekoeld.

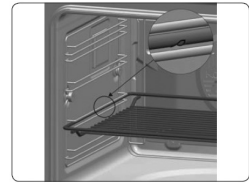
Tijdens de eerste werking zullen rook en geuren worden gegenereerd. Zorg ervoor dat de keuken goed is geventileerd.

4.1. Belangrijke instructies

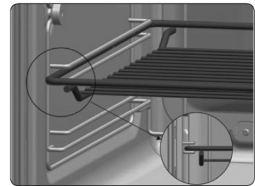
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie aangezien dit de kookresultaten kan beïnvloeden en het e-mail in de oven en de binnenkant van uw keukeneenheid kan beschadigen. Giet geen water op de bodem van de oven wanneer die in gebruik is; dit kan het e-mail beschadigen.
- Het is normaal dat er condens op de ovendeur wordt gevormd wanneer er maaltijden met een hoog vochtgehalte worden klaargemaakt.
- Als de ovendeur tijdens het gebruik wordt gesloten, kan het geluid van de lucht in de oven worden gehoord. Dit effect is normaal door de druk die door de deur wordt uitgeoefend wanneer die wordt gesloten. Hierdoor wordt de afdichting van de oven gegarandeerd.
- Plaats geen potten of eten op de bodem van de oven. Gebruik altijd de schalen en het rooster die bij de oven werden geleverd.
- Om yoghurt te maken, moet u de potten op de bodem van de oven plaatsen.
- Om ander eten klaar te maken, moet u de schaal of het rooster in de glijders in de oven plaatsen.

Tussen de twee rails van de zijsteunen of op een van de uittrekbare glijders als de over hierover beschikt.

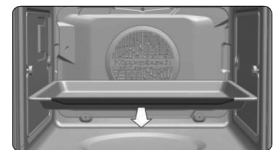
- Het rooster en sommige van de schalen hebben steungroeven waardoor wordt vermeden dat ze per ongeluk worden verwijderd. Plaats deze groeven naar beneden gericht en richting de achterkant van de oven.



- Het oppervlak van het rooster waarop de pot zal worden geplaatst, moet zich onder de zijrails bevinden. Hierdoor wordt vermeden dat de pot per ongeluk gaat schuiven.



- De schalen hebben een uitsteeksel aan de voorkant zodat ze eenvoudiger kunnen worden verwijderd. Plaats de schaal zodanig dat het uitsteeksel naar de buitenkant van de oven wijst.



5. Toebehoren

Sommige ovenmodellen hebben een set uitschuifplaten als toebehoren.



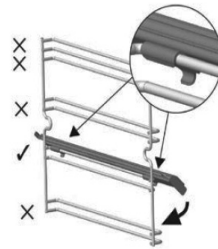
BELANGRIJK!

De uitschuifplaten moeten op hoogte 2 (onderaan te beginnen) worden geplaatst.

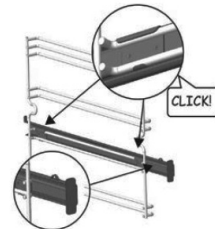
Ga als volgt te werk om de uitschuifplaten op de verchromde steunen te plaatsen:

5.1. Uitschuifplaten met klapclip

- Verwijder de beschermende film.
- Haak de grote clips op de bovenste rail en trek de glijder uit tot hij op de kleine clips op de onderste rail haakt.



- U hoort een "klik" wanneer de uitschuifplaat correct is vastgemaakt.
- De inkeping voor de bevestiging van de schaal/steun moet aan het voorste gedeelte van de oven blijven.



5.2. Uitschuifplaten met directe clip

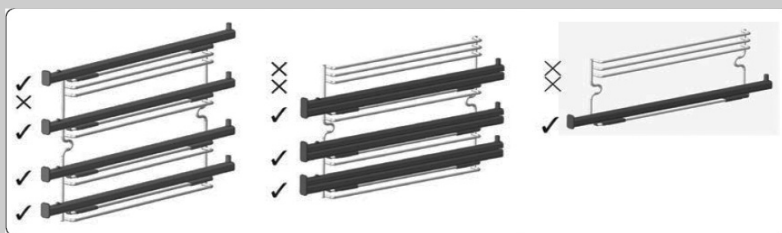


BELANGRIJK!

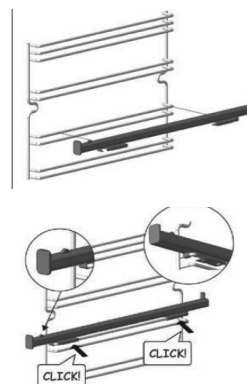
De enkele uitschuifplaat moet op de hoogten 1, 2, 3 en 5 (onderaan te beginnen) worden geplaatst.

De dubbele uitschuifplaten moeten op de hoogten 1, 2 en 3 (onderaan te beginnen) worden geplaatst.

In ovens van 45 cm worden de uitschuifplaten op hoogte 1 geplaatst.



- Haak de clip op de bovenste rail op het gewenste niveau.
- U hoort een “klik” wanneer de uitschuifplaat correct is vastgemaakt.
- De inkeping voor de bevestiging van de schaal/steun moet aan het voorste gedeelte van de oven blijven.





OPGELET!

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens enige actie uit te voeren.

5.3. De oventoebehoren reinigen

Reinig de buitenkant van de oven en de toebehoren met warm zeepwater of een mild reinigingsmiddel. Wees voorzichtig met roestvrije en gelakte oppervlakken en gebruik alleen sponzen of doeken die geen krassen maken.



OPGELET!

De uitschuifbare uitschuijplaten mogen niet in de vaatwasmachine worden geplaatst. Hierdoor wordt het vet verwijderd dat de platen doet schuiven en zullen de glijders geblokkeerd raken waardoor ze nutteloos worden.

6. Onderheidswerkzaamheden

6.1. De ovenlamp vervangen



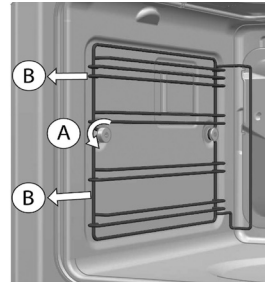
BELANGRIJK!

Zorg er voor de vervanging van de lamp voor dat de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld.

De reservelamp moet bestand zijn tegen temperaturen tot 300 °C. Ze kunnen bij onze technische Klantendienst worden besteld.

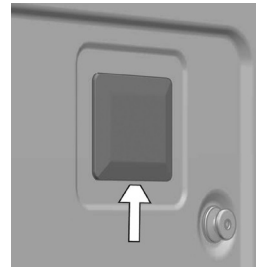
6.1.1 De zijlamp vervangen

- Verwijder de verchromde glijders en/of de uitschuifplaten door de schroefmoeren (A) te verwijderen.



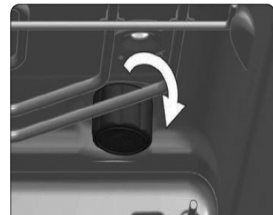
- Gebruik geschikt gereedschap om de glazen afdekking van het lampmontuur uit te nemen.
- Vervang de lamp.
- Bevestig de glazen afdekking opnieuw en zorg ervoor dat ze correct is gepositioneerd.

De reservelamp moet bestand zijn tegen temperaturen tot 300 °C. Ze kunnen bij onze technische Klantendienst worden besteld.



6.1.2 De bovenste lamp vervangen

- Schroef de glazen afdekking van de lamphouder los.
- Vervang de lamp en plaats de glazen afdekking terug.



6.1.3 De ledlamp vervangen

Bel de Technische Bijstandsservice

6.2. De oven deur verwijderen

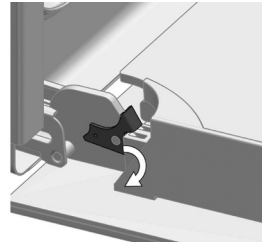
(niet mogelijk voor ovens met een microgolffunctie)

Voor een eenvoudige reiniging kan de deur worden gedemonteerd. Volg hiervoor de instructies voor het type deur dat uw oven heeft.

6.2.1 Deur met scharnier op de behuizing

De deur demonteren

- Open de ovendeur zo ver mogelijk.
- Blokkeer het scharnier door de klinken te draaien.
- Draai de scharniervergrendelingen naar beneden (naar u toe).
- Sluit de deur tot aan de vergrendelde positie.
- Houd de deur aan beide kanten vast.



De deur monteren

- Houd de deur onderaan beide kanten vast, plaats de scharnierarmen in hun behuizingen en laat de deur zo ver mogelijk vallen.
- Open de ovendeur volledig.
- Draai de klinken terug naar hun oorspronkelijke positie.

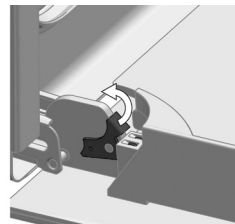


OPGELET!

Zorg ervoor dat de deur volledig is ingevoegd door de klinken te draaien, anders kan de deur worden geblokkeerd.



Als de klinken moeilijk kunnen worden gedraaid, gebruik dan een plat voorwerp om ze te draaien.



6.2.2 Deur met scharnier op de deur

De deur demonteren

- Open de ovendeur zo ver mogelijk.
- Blokkeer het scharnier door de klinken te draaien.
- Draai de scharniervergrendelingen naar beneden (naar u toe).

- Sluit de deur tot aan de vergrendelde positie.
- Houd de deur aan beide kanten vast, til ze op en trek ze uit tot de scharnieren volledig los zijn.

- Voer de stappen in de omgekeerde volgorde uit om de deur te monteren.



De deur monteren

- Houd de deur onderaan beide kanten vast, plaats de scharnierarmen in hun behuizingen en laat de deur zo ver mogelijk vallen.
- Open de ovendeur volledig.
- Draai de klinken terug naar hun oorspronkelijke positie.



OPGELET!

Zorg ervoor dat de deur volledig is ingevoegd door de klinken te draaien, anders kan de deur worden geblokkeerd.



Als de klinken moeilijk kunnen worden gedraaid, gebruik dan een plat voorwerp om ze te draaien.

6.3. Het binnenglas van de deur demonteren/monteren

Afhankelijk van het model heeft uw oven mogelijk 2, 3 of 4 glasruiten. Volg de instructies voor het type deur dat uw oven heeft.

Monteren

Afhankelijk van het model heeft uw oven mogelijk een volledig afgesloten roestvrij stalen deur. Bij deze deur is het onmogelijk om de glasruiten te verwijderen.



OPGELET!

Als de deur nog aan de oven is geïnstalleerd, moeten de glasruiten worden gedemonteerd terwijl het scharnier zich in de vergrendelde positie bevindt. Als deze instructie niet wordt nageleefd, zal de deur sluiten en zullen de ongemonteerde glasruiten breken en letsels veroorzaken.

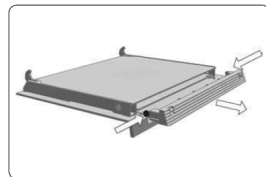


Demonteer de glasruiten terwijl de deur is verwijderd om dit te vermijden. Volg hiervoor de instructies in het vorige hoofdstuk.

- Druk met uw vingers op de knoppen die zich bovenaan aan beide kanten van de ovendeur bevinden.



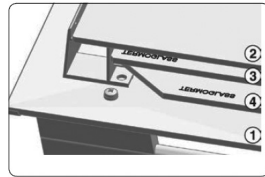
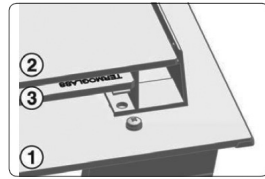
- Houd ze ingedrukt en trek aan de plastic afdichting boven de deur.
- Verwijder de glasruiten van de deur. Reinig ze met een glasreinigingsmiddel of zeep en water en een zachte doek.



OPGELET!

Let op de volgorde en de positie van de glasruiten wanneer u ze verwijdert aangezien ze in dezelfde volgorde en positie opnieuw moeten worden gemonteerd wanneer u klaar bent met de reiniging.

- Plaats ruit nr. 3, van zodra die proper is, terug in dezelfde positie zodat de opdruk TERMOGLASS zichtbaar is (zoals in de afbeelding wordt weergegeven).
- In pyrolytische ovens moet de opdruk TERMOGLASS op ruiten 3 en 4 zichtbaar zijn.
- Plaats ruit nr. 2 met de opdruk richting de binnenkant van de deur.
- Bevestig de bovenste afdichting van de deur en zorg ervoor dat de zijflappen in hun behuizingen passen.



OPGELET!

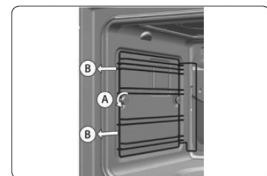
Schakel de oven nooit in als een van de glasruiten van de deur ontbreekt.

6.4. De plaatglijders demonteren/monteren

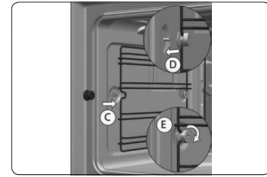
In de zijrails zijn 12 niveaus beschikbaar. De niveaus worden geteld van boven naar onder van 1 tot 12. Niveau 1 is het laagste niveau.

Demonteren

- Open de oven deur zo ver mogelijk.
- Neem de toebehoren uit de oven.
- Draai de moer aan de voorkant van het bevestigingselement (A) volledig los, trek de steunen naar voren (B) en verwijder ze.
- Verwijder de zijrails



- Plaats de achterste inkeping in de achterste bevestigingsmoer.
- Bevestig de voorste bevestigingsmoer (C) in de voorste inkeping van de steun.
- Maak de steun vast met de moer (D) en draai tot hij volledig is veresteld (E).



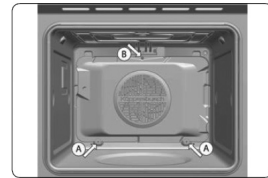
6.5. Het achterpaneel demonteren



Verwijder eerst en vooral de zijglijder om het achterpaneel te verwijderen. Volg hiervoor de instructies in het vorige hoofdstuk.

- Verwijder de onderste vier schroeven (1) en vervolgens de bovenste schroef (B).

Voer de stappen in de omgekeerde volgorde uit om het achterpaneel te monteren.



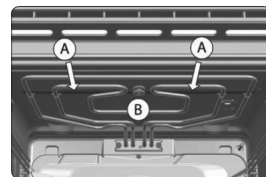
OPGELET!

Voor uw eigen veiligheid: gebruik de oven nooit zonder het achterpaneel!

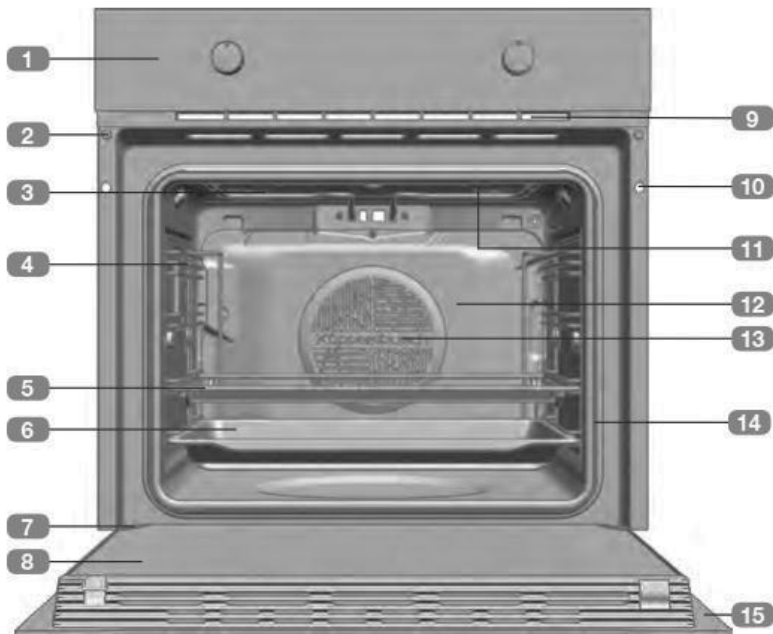
Ovens met een klapgrill

Voor de reiniging van het bovenste gedeelte van de oven.

- Neem de toebehoren uit de oven.
- Wacht tot de oven is afgekoeld.
- Druk de rail van het grillelement (A) met beide handen richting de achterkant van de oven om die los te maken van de bovenste bevestigingsmoer (B).
- Laat het element vallen en reinig het bovenste gedeelte van de oven.
- Plaats het grillelement vervolgens terug in de oorspronkelijke positie en ga in de omgekeerde volgorde te werk.



7. Overzicht van uw oven



Optionele toebehoren:

Pizzasteen

(toebehoren nr. 145)

Ovenrooster

(toebehoren nr. 124)

Bakplaat

(toebehoren nr. 541)

Cakevorm (toebehoren nr. 543)

Standaardtoebehoren:

Ovenrooster

E-mail bakplaat

E-mail lekbak

1 Bedieningspaneel

2 Deurslot (alleen voor pyrolytische modellen)

3 Grillelement

4 Roosterniveaus

5 Rooster

6 Bakplaat

7 Scharnier

8 Binnenglas

9 Uitlaat afkoellucht

10 Montage van de eenheid

11 Lamp

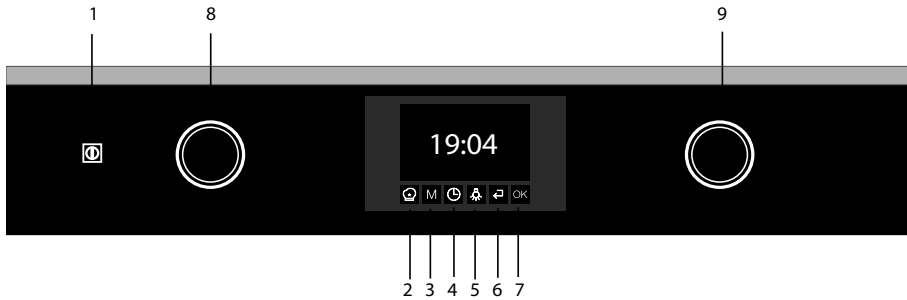
12 Achterpaneel

13 Heteluchtventilator

14 Ovenafdichting

15 Ovendeur

7.1. Bedieningspaneel - sensortoetsen en displays



- 1 AAN/UIT-sensor**
Met deze sensor kunt u uw apparaat in- en uitschakelen.



- 2 Sensor Automatisch programma**
Met deze sensor kunt u de automatische programma's selecteren.



- 3 Geheugensensor ***
Met deze sensor hebt u toegang tot het opgeslagen programma.



- 3 Sensor Stoomkookfuncties***
Met deze sensor kunt u de stoomkookfuncties selecteren.



- 3 Sensor Microgolf***
Met deze sensor roept u de microgolffuncties op of schakelt u de extra microgolffunctie in.



- 4 Sensor Tijdinstellingen/Timer**
Met deze sensor hebt u toegang tot het menu Tijdinstellingen.



- Lichtsensor**
5 Met deze sensor kunt u de verlichting aan de binnenkant van de oven in- en uitschakelen.



- Sensor Terug**
6 Met deze sensor keert u terug naar een vorige stap.



- Sensor OK voor selectie/bevestiging**
7 Met deze sensor kunt u uw selectie bevestigen of een proces starten.



- Linkse bedieningsschakelaar**
8 ...om functies of programma's te selecteren



- 3 Sensor Pyrolyse***
Met deze sensor kunt u de pyrolytische functies selecteren.



- 9 Rechtse bedieningsschakelaar**
...om instellingen te selecteren



* afhankelijk van het model

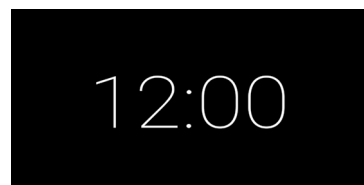
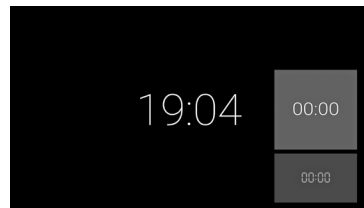
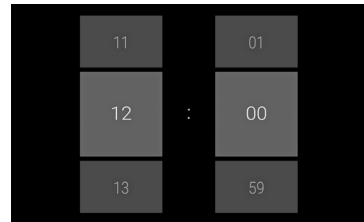
8. Basisinstellingen

8.1. De klok instellen

De klok moet worden ingesteld alvorens de oven in gebruik wordt genomen en wanneer het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet. In dergelijke gevallen zal "12.00" op de display knipperen.


Als de oven wordt ingeschakeld zal 12:00 op de display knipperen.

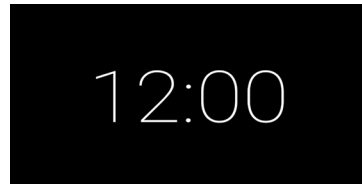
- Draai aan de linkse selectieschakelaar om een uur te selecteren.
- Draai aan de rechtse selectieschakelaar om de minuten te selecteren.
- Bevestig vervolgens door op  te drukken. Daarna zult u de klokweergave moeten selecteren. Gebruik de rechtse schakelaar om tussen de standaard- en retroklokweergave te kiezen.
- Bevestig vervolgens door op  te drukken.
- Er zal een geluidssignaal weerklinken en de oven zal naar de stand-bymodus worden geschakeld. De ingestelde tijd zal worden weergegeven.




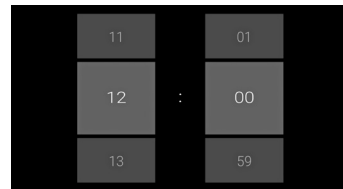
Basisinstellingen


Als u de tijd wilt wijzigen:

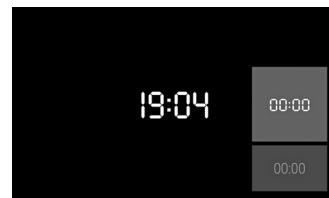
Druk bij een uitgeschakelde oven gedurende drie seconden op het symbool  en wacht tot de tijdstelling wordt weergegeven.



- Draai aan de linkse selectieschakelaar om een uur te selecteren.
- Draai aan de rechtse selectieschakelaar om de minuten te selecteren.
- Bevestig vervolgens door op  te drukken.

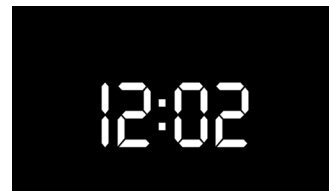


- Vervolgens kunt u tussen de standaard- en retroklokweergave kiezen. Draai aan de rechtse schakelaar en bevestig vervolgens met .



Er zal een geluidssignaal als bevestiging weerklinken.
U zult terug naar de stand-byweergave gaan.

De geselecteerde tijd zal worden weergegeven.



9. Braad- en baktabellen

Richtlijnen voor het bakken

- Het materiaal van uw bakvormen speelt een belangrijke rol tijdens het bakken. Donkere bakvormen die de warmte direct doorgeven aan het eten dat wordt klaargemaakt, zijn ideaal.
- De baktijden kunnen lichtjes afwijken door verschillen in de gebruikte ingrediënten. Het is ideaal om uw cake naar het einde van de baktijd met een houten spies te testen. Als er geen deeg aan de spies plakt, is de cake klaar.
- Als er cakes met een vochtige fruittopping worden gebakken, is de ontwikkeling van vocht bijzonder hoog. Bak nooit meer dan twee dergelijke cakes tegelijkertijd.
- Als er tegelijkertijd meerdere cakes in meerdere bakvormen worden gebakken, voeg dan ongeveer 5 à 10 minuten voor elke extra bakvorm toe.

Richtlijnen voor het bakken							
Modus	Hetelucht		Warmte boven/onder		Pizzamodus Heteluchtconvectie warmte onderaan		
Voorkeurs- ins tellingen hebben een grijze achtergrond	Roosterni- veau.	Temperatuur in °C	Roosterni- veau.	Temperatuur in °C	Roosterni- veau.	Temperatuur in °C	Baktijd in minuten
Cakes							
Cakemengsel							
Tulband	2	170	2	170-190			60-70
Cake in bakkvorm	2	170	2	170-190			50-70
Madeira- cake	2	160	2	160-180			60-70
Vlabasis- sen	2	170	2	170-190			20-30
Muffins	2	160-170	2	170-180			20-25
Platte cakes							

Braad- en baktabellen

met een droge topping	2	160-170	2	180-200			20-35
met een vochtige topping	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Geknead deeg							
Vlabasis-sen	2	170-180	2	180-200			25-35
Kwarktaart	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Kleine koekjes	2	170	2	180-200			15-30
Platte cakes							
met een droge topping	2	160-170	2	180-190			25-35
met een vochtige topping	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Gistdeeg							
Tulband	2	150-160	2	175-180			40-65
Gisttaart	2	150-160	2	175-180			40-50
Rijke zoete broodjes (voorverwarmd)	2	150-160	2	175-180			50-70
Kleine koekjes	2	140-150	2	180-200			15-30
Platte cakes							

met een droge topping	2	150-160	2	180-190			30-40
met een vochtige topping	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Sponsdeeg							
Taarten en vla's (voorverwarmen)	2	150-160	2	175-180			30-40
Broodjes (voorverwarmen)	2	170-180	2	180-200			15-25
Bakken met eiwit							
Meringue	2	80-90	2	100-120			80-120
Kaneelsterren	2	100-120	2	120-140			20-40
Amandelkoekjes	2	100-120	2	120-140			20-50
Andere degen							
Bladerdeeg	2	170-180	2	190-210			15-30
Bladerdeeg gemaakt met gistdeeg	2	170-180	2	190-210			30-40
Bladerdeeg gemaakt met kwark	2	160-180	2	180-200			30-40
Soesjesdeeg	2	170-180	2	190-210			30-40

Braad- en baktabellen

Deeg gemaakt met kwark en olie	2	150-160	2	170-180			30-40
Honingkoek	2	140-150	2	170-180			20-35
Brood en pizza							
Zuur deeg	2	180	2	180			50-70
(voorverwarmen: 230 °C)							
voorbakken: 10 min. -230 °C)							
Brood gemaakt met gist/wit brood	2	180	1 of 2	200			30-60
(voorverwarmen)							
Pretzels	2	200	2	220			15-20
(voorverwarmen: 230 °C)							
Pizza (voorverwarmen: 250 °C)					1	220	8-12

9.1. Richtlijnen voor het braden

- Goed gedroogd vlees is het meest geschikt om te braden.
- Maak kruiselingse insnijdingen op de buitenste vetlagen van het vlees (bijv. schenkel).
- Gebraad kan met of zonder de toevoeging van vet worden klaargemaakt.
- Braad het vlees op het rooster met de lekbak eronder.
- Smeer gevogelte zoals kip, gans of kalkoen in met een marinade gemaakt van olie, zout en paprikapoeder. Hierdoor moet het vlees tijdens het braden niet met vet worden overgoten.

Tips voor nauwkeurigere resultaten

Het gaarproces, vooral van grote stukken gebrad, is niet altijd gemakkelijk van buitenaf te beoordelen. Koks en hobbykoks maken daarom gebruik van een braadthermometer. Die geeft betrouwbare informatie over de kerntemperatuur en dus over hoe ver het vlees werd gebraden.

Richtlijnen voor het braden								
Modus	Hetelucht		Warmte boven/ onder		Heteluchtconvectie warmte onderaan		Gewicht van het vlees	Baktijd in minuten
	Rooster- niveau.	Tempe- ratuur in °C	Rooster- niveau.	Tempe- ratuur in °C	Rooster- niveau.	Tempe- ratuur in °C		
Voorkeursin- stellingen hebben een grijze achtergrond								
Type vlees								
Varkensvlees								
Varkensge- braad	2	170	2	170-190	2	160-180	2.000	120
Varkens- schouder	2	180	2	180-200	2	170-190	1.200	120
Var- kenshaas	2	180	2	180-200	2	170-190	1.000	45
Rundvlees								
Runderge- braad	2	170	2	170-190			2.000	150
Rosbief	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.500	30

Braad- en baktabellen

Runderfilet	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.200	30
Kalfs-/lamsvlees								
Lamsgebraad	2	160	2	170-180			1.000	140
Kalfsgebraad	2	160	2	170-180			1.000	90
Steak								
Lendenbiefstuk (vooraf dichtgeschroeid)	2	120**	2	120**			300	10
T-bonesteak (vooraf dichtgeschroeid)	2	180**	2	180-200**			1.000	6
Gevogelte								
Kip	2	180	2	180-200	2	180-200	1.000	60
Eend	2	170	2	170-190	2	170-190	1.500	75
Gans	1 of 2	160	1 of 2	170-190	1 of 2	170-190	3.000	120
Kalkoen	1 of 2	160	1 of 2	170-190	1 of 2	170-190	5.000	180
Vis								
Volledige vis	2	200	2	200-220			1.000	35

9.2. Richtlijnen voor het grillen

- De grill moet gedurende ongeveer 5 minuten worden voorverwarmd alvorens hij wordt gebruikt.
- Plaats het klaargemaakte vlees op het rooster zodat de warmte van de grill een direct effect heeft. Er moet een afstand van 3 cm worden aangehouden.
- Plaats de lekbak altijd onder het voedsel zodat het druipende sap van het vlees wordt opgevangen.
- Eten dat op het rooster wordt gegrild, moet worden omgedraaid.

- De eerste kant moet een beetje langer dan de tweede kant worden gegrild.
- Aangezien eten over het algemeen verschilt in vorm, dikte en consistentie, moet u af en toe controleren of het vlees reeds gaar is of niet. De aangegeven grilltijden dienen dus enkel als richtlijn.

Tips voor ideale resultaten

Gebruik ook een braadthermometer als u met lage temperaturen kookt. Die geeft betrouwbare informatie over de kerntemperatuur in het vlees en dus over hoe ver het vlees werd gebraden.

Richtlijnen voor het grillen					
Modus		Grill		Grote grill	
	Roosterniveau.	1 kant	2 kanten	1 kant	2 kanten
Type vlees					
Varkensvlees					
Varkenskarbonade	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Buik	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Varkenshaas	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Braadworsten	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Chipolata	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Rundvlees					
Runderfilet, rare	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Runderfilet, medium	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Kalfs-/lamsvlees					
Lamskarbonade	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Kalfsbiefstuk	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Gevogelte					
Kippenboutjes	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Halve kippen	3	18-20	10-12	22-24	12-15

Braad- en baktabellen

Vis					
Visfilet	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Volledige vis	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Toast					
Toast	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Toast met een topping	3	6-8		10-12	

9.3. Aanbevolen kerntemperaturen van het eten

Aanbevolen kerntemperaturen van het eten			
	Kerntemperaturen in °C		
	Rare	Medium	Well done
Type vlees			
Varkensvlees			
Varkenshaas		63	65
Varkensgebraad/jam		68-70	75
Schenkel			80-85
Kotelet aan het been			75-80
Schouder			95
Achterham		55-62	64-68
Gehaktbrood			75
Rundvlees			
Runderfilet	38-55	58-65	vanaf 65
Rosbief	38-55	55-60	vanaf 65
Rollades			70
Rundergebraad			85-90
Gekookt vlees			90

Braad- en baktabelen

Entrecote		55-58	
Kalfsvlees			
Schenkel			80-85
Gebraad			64-74
Borst			75-78
Lendenstuk		65-70	
Schouder			75-80
Sirloin		60	
Lamsvlees			
Lamsvlees			79-85
Lamsbout		60	70-72
Lamskarbonade		55	
Lamszadel		60-62	68
Lams carré		55	
Wild			
Everzwijnfilet		60-63	
Everzwijngebraad			75-78
Everzwijnbout			75
Reezadel		50-60	
Reegebraad		65	
Hertenzadel		54-60	
Hertgebraad		62	75
Toast met een topping	3	6-8	
Gevogelte			
Kip			80-90
Eend			80-90
Eendenborst		62-65	
Gans		75-80	90-92
Kalkoen			80-90
Vis			
Zalm		57	60

Braad- en baktabellen

Snoek		58	60
Snoekbaars		58	60
Tonijn		55	58
Schelvis		55	60
Kabeljauw		54	60
Forel		54	60
Makreel		54	60

9.4. Richtlijnen voor het koken met lage temperaturen

Richtlijnen voor het koken met lage temperaturen				
	Gewicht in g	Baktijd in minuten	Gaartijd in minuten (kerntemperatuur als alternatief)	Gaartemperatuur in °C (oveninstelling)
Type vlees				
Varkensvlees				
Varkenshaas	400-600	5	60-90	85
Varkensgebraad/jam	1000-1500	10-12	230-250	85
Lende	1000-1500	10-12	120-150	85
Rib/kotelet	800-1000	8-10	120-140	85
Rundvlees				
Runderfilet	700-1200	5-9	100-140	80
Rosbief	700-1800	10-12	180-120	70
Pointsteak	1500-1800	10-15	150-200	80
Noot	1500-2000	10-12	200-230	80
Entrecote	1500-1800	10-12	150-180	80
Kalfsvlees				
Filetsteak	500-800	5-6	90-110	85
Noot	1500-1800	10-12	140-160	85
Lendenstuk	1000-1500	8-10	110-120	85
Lamsvlees				

Braad- en baktabellen

Lamsbout	2000-2500	10-12	200-250	80
Lendenfilet	400-600	3-5	60-80	80
Gevogelte				
Eendenborst	400-600	4-5	70-80	85
Kalkoenborst	400-600	3-4	50-60	85

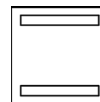
10. Ovenfuncties

De functies zijn allemaal afhankelijk van het model in kwestie.

10.1. Kookfuncties

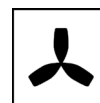
Warmte langs boven/langs onder

Warmte langs boven en langs onder zorgt voor gelijkmatige bakresultaten voor eten dat op een bepaald niveau is geplaatst. Ideaal voor het bakken van delicate cakes en taarten, zoals gistdeeg, kwarktaart enz.



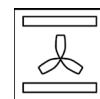
Ökotherm hetelucht

De ventilator verdeelt de warmte die door het ronde verwarmingselement aan de achterkant van de oven wordt gegenereerd. De warmte wordt gelijkmatig doorheen de oven verspreid waardoor het mogelijk wordt om op verschillende niveaus gelijkmatig te bakken zonder dat hierbij smaken of geuren worden afgegeven.



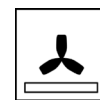
Warmte langs boven/langs onder met hetelucht

De ventilator zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte die door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant van de oven wordt gegenereerd. Ideaal voor koekjes en gebrad.



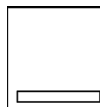
Ökotherm pizza-instelling

Een combinatie van warmte langs onder en hetelucht is ideaal voor het bakken van knapperige basissen met een vochtige topping. Perfect voor verse pizza's, koekjes of cakes met een fruittopping, gebakjes en taarten.



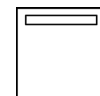
Warmte langs onder

Aangezien er alleen onderaan warmte wordt gegenereerd, zorgt deze modus ervoor dat basissen bijzonder knapperig zijn en/of dat ze onderaan beter worden gebakken. Ideaal voor zeer vochtige fruittaarten en voor het voorbakken van taartbasissen.



Warmte langs boven

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, is ideaal om eten te gratineren en te bakken.



ECO

ECO maakt het mogelijk om maaltijden met een lager energieverbruik klaar te maken. Om energie te besparen, wordt de oven automatisch enkele minuten voor het einde van de baktijd uitgeschakeld en gebruikt hij de resterende warmte in de oven om het eten verder te bereiden.

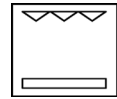


Ökotherm intensieve hetelucht

De bovenste verwarming die wordt ingeschakeld als aanvulling op de verwarming van de oven met hetelucht, verzekert een heerlijke korst en een intensief bakproces. Ideaal voor in de oven gebakken aardappelen, gebrad en voor het gratineren van eten.

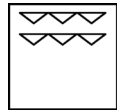
**Grill/warmte langs onder**

Warmte langs onder in combinatie met de grill langs boven. Deze modus is ideaal om vlees te bereiden. Hij levert knapperige resultaten.

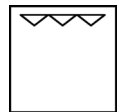
**Grote grill**

Perfect voor de bereiding van grote hoeveelheden die moeten worden gegrild, zoals vis of vlees.

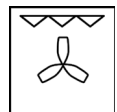
Hierdoor kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met een grill. En de gratineerkracht is groter zodat het eten sneller bruint.

**Grill**

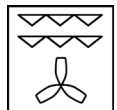
Gratineren en bakken. De kleine grill bespaart energie wanneer kleine hoeveelheden worden bereid. Ideaal voor kleine hoeveelheden vis en vlees. Maakt het mogelijk om de buitenste laag te bruinen zonder de binnenkant van het eten te beïnvloeden.

**Grillen met behulp van de ventilator**

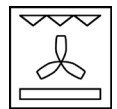
De ventilator zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte die door de grill wordt gegenereerd en dus voor gegrild eten met een korst en een sappige binnenkant. Ideaal voor gegrilde kip, eend en gebrad.

**Intensief grillen met behulp van de ventilator**

Deze combinatie van een grote grill en een ventilator verzekert dat het eten sappig is aan de binnenkant en knapperig en bruin aan de buitenkant. Ideaal voor wild en groot gevogelte.

**Intensief grillen met behulp van de ventilator + warmte langs onder**

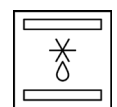
Deze combinatie van een grote grill, warmte langs onder en een ventilator verzekert dat grote porties sappig zijn aan de binnenkant en knapperig en bruin aan de buitenkant. Ideaal voor gevuld gebrad of gevogelte.



10.2. Speciale functies

Ontdooien

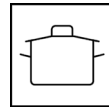
Deze functie is bedoeld om bevroren eten zacht te ontdooien.



Ovenfuncties

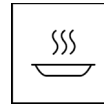
Koken met lage temperaturen

Het eten wordt zeer zacht bij lage temperaturen bereid waardoor het zeer sappig blijft. Ideaal voor runds-, varkens-, lams- en kalfsvlees en gevogelte.



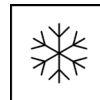
Warmhoudfunctie

Het eten wordt warm gehouden bij lage temperaturen, zonder dat het daarbij verder gaart. Ideaal voor eten dat later wordt geserveerd.



Bevroren eten

De optimale distributie van warmte die slechts een beetje in de oven is opgewarmd, zorgt ervoor dat dit programma ideaal is om bevroren eten te ontdooien.



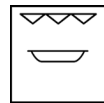
Bordenwarmfunctie

Goed eten smaakt beter op de juiste temperatuur. Deze modus warmt borden bij een lage temperatuur op net voor het eten wordt geserveerd. Hierdoor wordt vermeden dat het eten snel afkoelt wanneer het op de borden wordt geplaatst en kan het dus warm worden geserveerd.



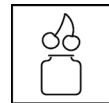
Gratineren

Deze functie is ideaal voor het gratineren van gratinmaaltijden, ovenschotels en soufflés.



Conserveren

Ideaal voor het conserveren van eten zoals fruit en groenten.



Dehydrateren

Met deze modus wordt water uit het eten getrokken om de houdbaarheid te verlengen. De meeste vitamines en mineralen worden behouden. Dehydrateren is ideaal bij het maken van gedroogd fruit, gedroogd vlees, fruitmoes en gedroogde kabeljauw.



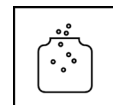
Brood bakken

Dit programma is ideaal voor een lichte kruimeltextuur en een prachtige gebruikte korst.



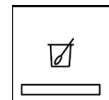
Rijzen

De beste functie om deeg te laten rijzen.



Yoghurtmodus

Deze modus is ideaal om perfecte yoghurt te maken.




11. De oven bedienen




Bij bepaalde programma's wordt de ventilator in- en uitgeschakeld. Dit wijst echter niet op een fout.




11.1. De oven bedienen

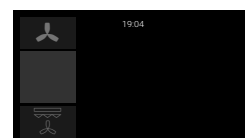
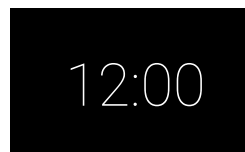
U moet op het symbool  drukken om uw oven te kunnen gebruiken om eten klaar te maken. Als er geen functie of een automatisch programma wordt geselecteerd, zal de oven na enkele seconden opnieuw worden uitgeschakeld en zal hij het huidige tijdstip weergeven.

11.2. De oven uitschakelen


Tik op het symbool .

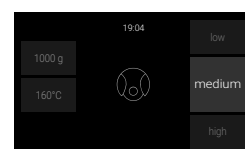
11.3. Een kookfunctie selecteren

- Schakel de oven in door op het symbool  te tikken.
- Draai aan de linkse selectieschakelaar om een kookfunctie te selecteren.
- Bevestig uw instelling door aan de rechtse schakelaar te draaien of op  te drukken.
- Draai aan de rechtse schakelaar om een temperatuur te selecteren en bevestig met .




U bereikt de instellingsweergave. U kunt ook de baktijd of de eindtijd instellen. (Zie 11.6.1 en 11.6.3).

- Druk op  om de instellingen te bevestigen. Het kookproces zal worden gestart.



11.4. Tijdens het kookproces een instelling wijzigen

Draai aan de linkse schakelaar als u tijdens het kookproces een kookinstelling wilt wijzigen; draai aan de rechtse schakelaar als u de kooktemperatuur wilt wijzigen. Volg vervolgens de bovenstaande instructies. Druk tijdens het kookproces op het symbool  om de baktijd of de eindtijd aan te passen.







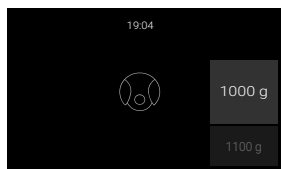
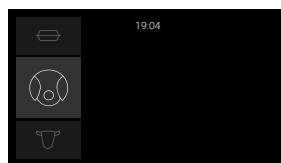
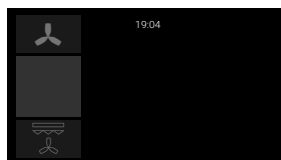
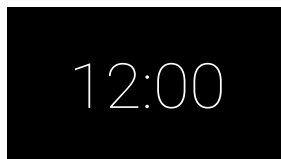
INFO


Alle wijzigingen moeten actief met OK worden bevestigd. Als dit niet gebeurt, zal het scherm na 8 seconden terug naar de oude weergave gaan en zullen de nieuwe instellingen niet worden opgeslagen.

11.5. Automatisch programma

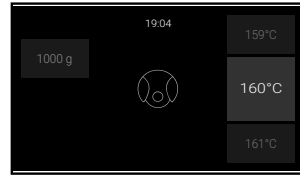
11.5.1 Een automatisch programma selecteren


- Schakel de oven in door op het symbool  te tikken.
- Tik vervolgens op het programmasymbool  om een automatisch programma op te roepen.
- Draai aan de linkse schakelaar om een automatisch programma te selecteren. Druk op  of draai aan de rechtse schakelaar om te bevestigen.
- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om het gewicht te selecteren en druk op  om te bevestigen.

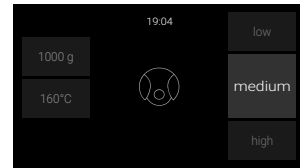


- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om de kooktemperatuur te selecteren en druk op  om te bevestigen.

(Deze instelling is afhankelijk van het programma en is in sommige programma's niet beschikbaar.)

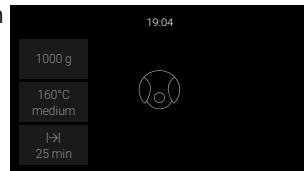



- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om de kookinstelling te selecteren en druk op  om te bevestigen.



U bereikt de instellingsweergave. De baktijden worden automatisch berekend. U kunt ook eindtijden instellen.

(Zie 11.6.1 en 11.6.3).



- Druk op  om de instellingen te bevestigen.

De oven zal het kookproces starten.




11.5.2 Belangrijke informatie over het koken met programma's



Als er een programma wordt geactiveerd, zorgt de oven op basis van het aangegeven gewicht, de temperatuur en de kookinstelling voor de automatische berekening van de temperatuur en de benodigde tijd om het eten klaar te maken. De temperatuur kan echter worden gewijzigd. Als er geen andere informatie volgt, verwijst de baktijd naar een baktijd **zonder** voorverwarming.

Daarom is het **zeer belangrijk om het juiste gewicht van het te bereiden eten te selecteren**, zodat het op een gepaste manier kan worden bereid.

Bij de **braadprogramma's** zal de oven na een specifieke tijd aangeven dat het gebraad moet worden gedraaid. Hiervoor zendt de oven gedurende een bepaalde periode een geluidssignaal uit. Het symbool  zal op de display verschijnen tot het gebraad werd omgedraaid. Als u het gebraad niet omdraait, zal de oven de geprogrammeerde methode na enkele minuten automatisch verderzetten.



De programma's voor wit brood, donker brood en dun en dik pizzadeeg worden gestart met een voorverwarming terwijl de oven leeg is, d.w.z. alvorens het eten in de oven wordt geplaatst. Dit betekent dat de oven de juiste temperatuur bereikt om het eten zo goed mogelijk te kunnen bereiden.


De procedure voor het koken met deze programma's gaat als volgt:

- Selecteer eerst en vooral het programma. Het kookproces zal dan worden gestart.



U mag het eten pas in de oven plaatsen wanneer de groene voortgangsbalk verschijnt.








- Voor automatische programma's die een voorverwarmingsfase vereisen, zal er een oranje voortgangsbalk verschijnen die de huidige temperatuur aangeeft. Deze balk zal zichtbaar zijn tot de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Van zodra de aangegeven temperatuur voor het programma werd bereikt, zal de oven een geluidssignaal uitzenden. U kunt het eten nu in de oven plaatsen.
- Het kookproces wordt gestart wanneer de deur wordt geopend en gesloten, door op het symbool  te drukken of automatisch na enkele minuten.
- Vervolgens wordt het eten volgens het geselecteerde programma bereid. Er wordt een geluidssignaal uitgezonden nadat de baktijd is verlopen. Druk op eender welke knop om het geluidssignaal te stoppen en schakel de oven uit. Anders zal de oven na 7 minuten automatisch worden uitgeschakeld.

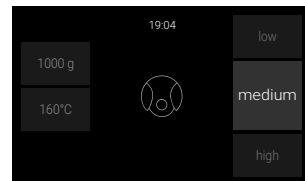
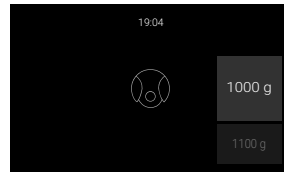
11.5.3 *Het gewicht van het eten wijzigen*

Als u het gewicht van het te bereiden eten wilt wijzigen, kunt u de overeenkomstige duur en temperatuur van het geselecteerde programma automatisch wijzigen.

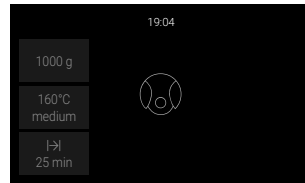
Ga als volgt te werk om het gewicht te wijzigen:

- Tik op het symbool .
- Tik vervolgens meerdere keren op het symbool  tot u de gewenste gewichtinstelling bereikt.

- Draai aan de rechtse schakelaar om het gewicht te wijzigen en druk op  om te bevestigen.
- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om de kooktemperatuur te selecteren en druk op  om te bevestigen.
- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om de kookinstelling te selecteren en druk op  om de instellingen op te slaan.



U zult terug naar de instellingsweergave of naar het kookproces worden geleid. De baktijden worden automatisch berekend. U kunt ook eindtijden en kooktijden instellen.
(Zie 11.6.1 en 11.6.3)



INFO

Als een kookproces reeds is gestart, zal het alleen binnen de eerste 10 minuten mogelijk zijn om de kookinstellingen te wijzigen.

11.5.4 De kooktemperatuur wijzigen


Voor alle programma's werd vooraf een kooktemperatuur ingesteld.

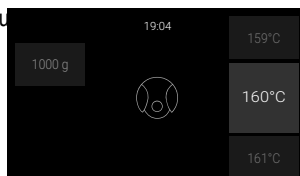
Bij de methode van de kookprogramma's kan de temperatuur slechts binnen een bepaald bereik worden gewijzigd. Voor de functies kan de temperatuur binnen een bereik van 30 °C (geen temperatuurinstelling) en 300 °C worden geselecteerd.


11.5.5 Om de kooktemperatuur te wijzigen:

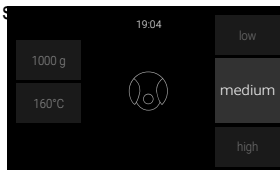
- Tik op het symbool .
- Tik vervolgens meerdere keren op het symbool  tot u de gewenste kooktemperatuur bereikt.

De oven bedienen

- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om de kooktemperatuur te selecteren en druk op  om te bevestigen.



- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om de kookinstelling te selecteren en druk op  om de instellingen op te slaan.



U bereikt de instellingsweergave. De baktijden worden automatisch berekend. U kunt ook eindtijden en kooktijden instellen. (Zie 11.6.1 en 11.6.2)




INFO

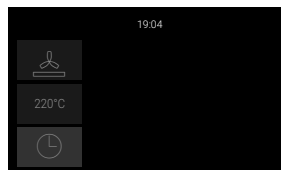
Als een kookproces reeds is gestart, zal het alleen binnen de eerste 10 minuten mogelijk zijn om de kookinstellingen te wijzigen.



11.6. Tijdinstellingen

11.6.1 Instelling kooktijd


In automatische programma's is de kooktijd vooraf ingesteld. Deze kan echter worden gewijzigd. Voor de kookfuncties is er geen standaardtijd. U kunt de kooktijd voor of tijdens een kookproces instellen.

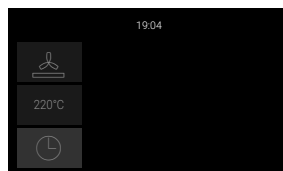
- Tik op het symbool .



- Selecteer de kooktijdfunctie  en druk op  om te bevestigen.

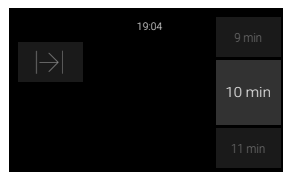


- Draai aan de rechtse schakelaar om de kooktijd in te stellen. Bevestig vervolgens door op  te drukken.

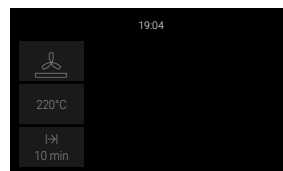


Draai aan de rechtse schakelaar om het einde van de baktijd in te stellen (wanneer het voorgestelde einde van de baktijd wordt bevestigd, zal het kookproces starten van zodra de instellingsweergave werd bevestigd).


Bevestig door op  te drukken.



U zult terug naar de instellingsweergave worden geleid. De instellingen werden nu opgeslagen.




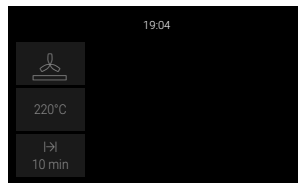
INFO



Van zodra de geprogrammeerde tijd is afgelopen, zal de oven worden uitgeschakeld en zal er een geluidssignaal weerklinken. Druk op  om het geluidssignaal te stoppen. De oven zal dan het huidige tijdstip weergeven.

De oven wordt uitgeschakeld.


11.6.2 Een kooktijd wijzigen

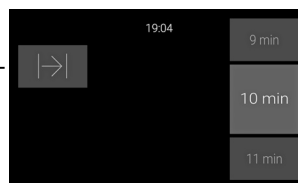
- Tik op het symbool .



- Selecteer de kooktijdfunctie  en druk op  om te bevestigen.




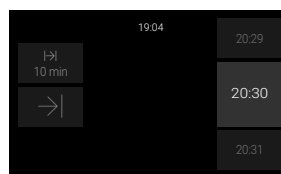
- Draai aan de rechtse schakelaar om de kooktijd te wijzigen.
- Draai de schakelaar terug naar "0" om de kooktijd te deactiveren.
- Bevestig vervolgens door op  te drukken.



In de volgende stap moet u het einde van de kooktijd instellen. Bevestig het voorgestelde einde van de kooktijd om het proces onmiddellijk te starten. Als u het einde van de kooktijd wijzigt, zult u ook de start van de kookprocedure uitstellen (zie 11.6.3).

(deze stap moet niet meer worden uitgevoerd wanneer de kooktijd tijdens het kookproces wordt ingesteld).


- Bevestig door op  te drukken.

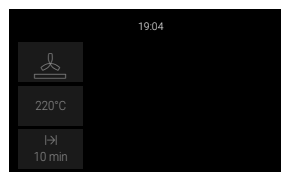


INFO

Als u de kooktijd in een vorige stap hebt gedeactiveerd, zal de kooktijd niet moeten worden ingesteld.

U zult terug naar de instellingsweergave worden geleid.


- Bevestig door op  te drukken. De oven zal het kookproces starten.



**INFO!**

Van zodra de geprogrammeerde tijd is afgelopen, zal de oven worden uitgeschakeld en zal er een geluidssignaal weerklinken. Druk op  om het geluidssignaal te stoppen.

De oven zal dan het huidige tijdstip weergeven. De oven wordt uitgeschakeld.


U kunt de ingestelde kooktijd of eindtijd wijzigen door ok het klokpictogram  te drukken in stand-bymodus. Wijzig de kooktijd en de eindtijd met behulp van bovenstaande procedure.

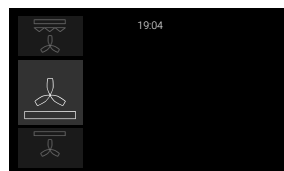
11.6.3 Een later einde van de kooktijd selecteren



(alleen mogelijk voor de start van het kookproces)

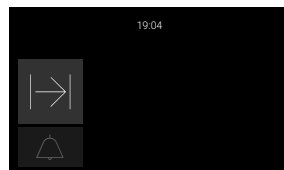
Het einde van de kooktijd is het tijdstip waarop de open wordt uitgeschakeld. U kunt het gebruiken om de kooktijd en het einde van de kooktijd te combineren.


Van zodra u de kooktijd hebt ingesteld en met  hebt bevestigd (zie 11.6.1), is het mogelijk om het einde van de kooktijd in te stellen.

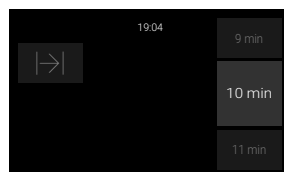
- Tik op het symbool .



- Selecteer de functie voor het einde van de kooktijd  en druk op  om te bevestigen.

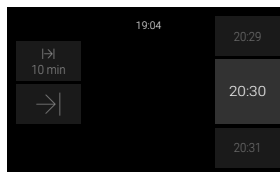


- Draai aan de rechtse schakelaar om de kooktijd in te stellen. Bevestig vervolgens door op  te drukken.

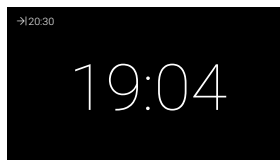


De oven bedienen

- Draai nogmaals aan de rechtse schakelaar om het einde van de kooktijd te wijzigen. Bevestig door op **OK** te drukken. (deze stap moet niet meer worden uitgevoerd wanneer de kooktijd tijdens het kookproces wordt ingesteld).



- U zult terug naar de instellingsweergave worden geleid.
- Druk op **OK** om een instelling te bevestigen. Tegen de tijd dat het kookproces wordt gestart, zal de display naar de stand-by-modus zijn geschakeld.



Van zodra de geprogrammeerde tijd is afgelopen, zal de oven worden uitgeschakeld en zal er een geluidssignaal weerklinken. Druk op **⏸** om het geluidssignaal te stoppen. De oven zal dan het huidige tijdstip weergeven. De oven wordt uitgeschakeld.

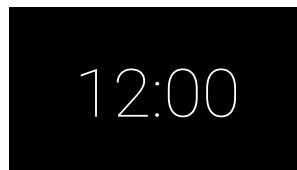


INFO!

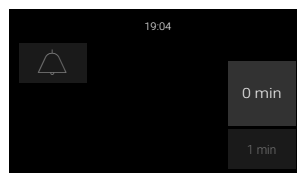
U kunt een voorgeprogrammeerd kookproces verwijderen door op **⏸** te drukken. Aan het einde van de kooktijd zal er een signaal weerklinken en zal de statusweergave worden uitgeschakeld.

11.6.4 De timer instellen op een geluidssignaal

- Tik op het symbool **🕒** in de stand-bymodus.





Draai aan de rechtse schakelaar om de tijd in te stellen. Bevestig vervolgens door op **OK** te drukken. De oven zal terug naar de stand-byweergave gaan.



Na verloop van de geprogrammeerde ingestelde tijd zal een geluidssignaal weerklinken.

- Druk op **OK** om het geluidssignaal te stoppen.

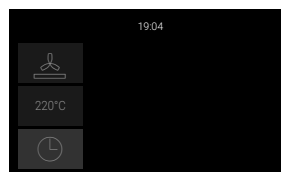
De timer wijzigen in een geluidssignaal



- Tik op het symbool  in de stand-bymodus.
- Draai aan de rechtse schakelaar om de tijd in te stellen.
- Draai de rechtse schakelaar terug naar "0" om de timer te deactiveren.
- Bevestig vervolgens door op  te drukken. De oven zal terug naar de stand-byweergave gaan.

11.6.5 De timer in verbinding met een kookproces instellen.


De instelling van de timerfuncties tijdens een kookproces zal dienen als een alarm, bijvoorbeeld wanneer u uw eten op een specifiek moment tijdens het kookproces wilt omdraaien.

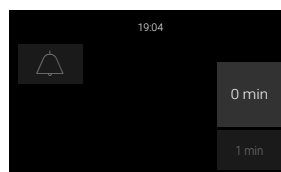
- Tik op het symbool  in de instellingsweergave of tijdens een kookproces.



- Draai aan de linkse schakelaar en selecteer de timerfunctie . Druk op  of draai aan de rechtse schakelaar om te bevestigen.




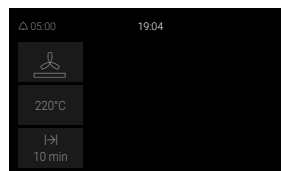
- Draai aan de rechtse schakelaar om de tijd in te stellen. Bevestig door op  te drukken.



U zult terug naar het eerste scherm worden geleid. In dit geval is dit de instellingsweergave. De ingestelde tijd zal vanaf nu in de statusdisplay worden weergegeven.

Na verloop van de ingestelde tijd zal een geluidssignaal weerklinken.

- Druk op  om het geluidssignaal te stoppen.





INFO!

De timerinstelling hangt niet af van de kooktijd en heeft geen invloed op het kookproces.


11.7. Geheugenfunctie (afhankelijk van het model in kwestie)

De oven is uitgerust met een opslagfunctie die het mogelijk maakt om een kookproces en een automatisch programma op te slaan.





11.7.1 Een extra programma opslaan

- Selecteer een functie of een automatisch programma.
- Maak alle nodige instellingen.

- Houd nu het symbool  ingedrukt tot de geheugendisplay verschijnt.

Het ingestelde programma kan nu worden opgeslagen met  en kan zoals elk ander bak-, braad- of verwarmingsprogramma worden gebruikt.


11.7.2 Een extra programma openen

- Druk op het symbool  op het startscherm om de opgeslagen kookprocessen te openen.
- Raak vervolgens het symbool  aan en meteen ook het symbool  om een automatisch programma op te roepen.
- Druk op  om het kookproces te starten.

Het opgeroepen programma zal worden geopend. De ingestelde waarden kunnen worden gewijzigd zonder dat deze wijzigingen worden opgeslagen.

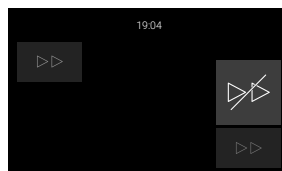





INFO

De instellingen in de geheugenfunctie kunnen nog steeds met de hierboven beschreven stappen worden gewijzigd. Druk op het symbool  tot er een geluidssignaal weerklinkt om de gewijzigde kookinstellingen te overschrijven.

11.8. Snelle opwarming (is geactiveerd in overeenstemming met de fabrieksinstellingen)

- Houd de symbolen  en  gedurende 3 seconden ingedrukt tot het volgende scherm verschijnt.






- Draai aan de rechtse schakelaar om de snelle opwarmingsfunctie in en uit te schakelen in de bakfuncties  die mogelijk zijn in de oven .
- Bevestig door op  te drukken.

Uw instelling blijft van toepassing tot u een andere wijziging aanbrengt.

11.9. Kinderslot

Het kinderslot beschermt de oven tegen ongewenste wijzigingen aan de instellingen en biedt extra bescherming voor kinderen. De voordien ingestelde waarden kunnen niet worden gewijzigd en de oven kan niet worden ingeschakeld.

11.9.1 Het kinderslot inschakelen

- Het kinderslot kan worden geactiveerd wanneer de oven uit staat of tijdens een kookproces.
- Druk gedurende meer dan 3 seconden tegelijkertijd op de symbolen  en  tot er een lang geluidssignaal weerklinkt en het symbool  verschijnt. De toetsen en schakelaars zullen nu allemaal worden gedeactiveerd.

11.9.2 Het kinderslot deactiveren





- Druk gedurende meer dan 4 seconden tegelijkertijd op de symbolen  en  om het kinderslot te deactiveren. Er zal een lang geluidssignaal weerklinken en het symbool  zal niet langer oplichten. De toetsen en schakelaars zullen nu allemaal opnieuw worden vrijgegeven.












INFO

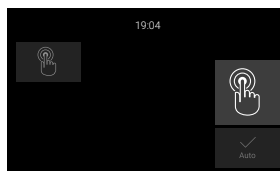
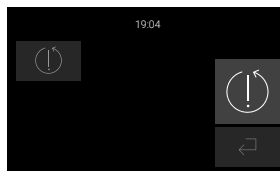
Pyrolytische ovens hebben een dubbel beschermingssysteem: als het kinderslot is geactiveerd, kan ook de deur niet worden geopend.

11.10. De demomodus instellen



- Druk nu gedurende 3 seconden op de symbolen  en  tot er een geluidssignaal weerklinkt en het symbool  in de statusweergave verschijnt.
- Deactiveer de demomodus door dezelfde toetsencombinatie gedurende 4 seconden in gedrukt te houden tot er een geluidssignaal weerklinkt en het symbool  in de statusweergave wordt uitgeschakeld.

11.11. Fabrieksinstellingen

- Houd de symbolen  en  nu gedurende 3 seconden ingedrukt tot het hiernaast aangegeven scherm verschijnt.
- Draai aan de rechtse schakelaar en selecteer . Bevestig door op  te drukken. De oven gaat aan en alle instellingen zullen worden gereset.
- Houd de symbolen  en  nu gedurende 3 seconden ingedrukt tot het hiernaast aangegeven scherm verschijnt.
- Draai aan de rechtse schakelaar en selecteer de automatische bevestiging  of de handmatige bevestiging .
- Bevestig door op  te drukken.



U zult terug naar de stand-byweergave gaan.

Bij de handmatige bevestiging zult u elke stap actief moeten bevestigen. Bij een automatische bevestiging worden de instellingen na 8 seconden automatisch overgenomen. Terwijl de automatische bevestiging is geactiveerd, kunt u de instellingen ook actief bevestigen met . (Om veiligheidsredenen moeten alle processen voor de opwarming van de oven actief worden bevestigd met .)





12. Speciale en aanvullende instellingen en specifieke functies van bepaalde modellen

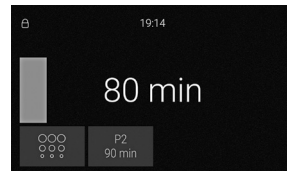
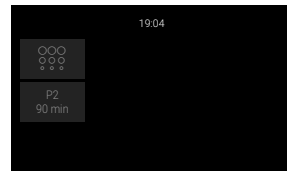
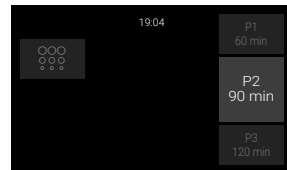
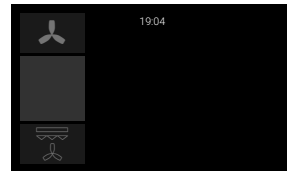
12.1. Pyrolytische functie



KENNISGEVING

Haal alle vreemde voorwerpen uit de oven alvorens het pyrolytische proces te starten.

- Tik op het symbool .
- Draai aan de rechtse schakelaar om de pyrolytische functie te selecteren.
- Bevestig door op  te drukken. U bereikt de instellingsweergave.
- Druk op  om een instelling te bevestigen.
- De oven zal het reinigingsproces starten. De oven deur zal automatisch worden vergrendeld en zal om veiligheidsredenen gedurende het volledige proces vergrendeld blijven. Er zal een geluidssignaal weerklinken wanneer het reinigingsprogramma is afgelopen. Druk op  om het geluidssignaal te stoppen.
- U zult terug naar de stand-byweergave gaan. Het symbool in de statusbalk zal zichtbaar blijven tot u de oven deur opnieuw kunt openen.



Wat te doen als...?


13. Wat te doen als...?



Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde personeelsleden worden uitgevoerd!

Als uw apparaat defect is, controleer dan of u het probleem zelf kunt oplossen door deze gebruiksinstructies te raadplegen. Mogelijk kunt u bepaalde problemen zelf oplossen. Ze worden hieronder beschreven.

Als...	Wat te doen?
...de oven niet opwarmt	Schakel de oven in.
	Stel de vereiste tijd in.
	Controleer of de instellingen correct zijn.
	Meer relevante informatie vindt u in het hoofdstuk over "automatische uitschakeling".
	Zie "Het kinderslot gebruiken"
	Sluit de deur voorzichtig.
Controleer of de veiligheidszekering het probleem veroorzaakt. Neem contact op met een erkende vakkundige elektricien als de zekering herhaaldelijk triggert.	
... de verlichting niet werkt	Vervang de lamp.
... noch de sensoren noch de verlichting werken?	Controleer: Is het netsnoer correct aangesloten? Bevindt de zekeringkast in het gebouw zich in een operationele toestand? Stroomonderbreking? Kinderslot ingeschakeld?
... een of meerdere sensoren niet reageren op tikbewegingen, maar de lichten wel kunnen worden ingeschakeld	Wacht ongeveer 15 seconden of trigger de zekering en schakel die opnieuw in. Mogelijk moet u deze procedure herhalen! De toetsen hebben zichzelf dan aangepast waardoor ze opnieuw reageren op tikbewegingen.

Als...	Wat te doen?
... een of meerdere sensoren reageren zelfs niet wanneer de zekering is getriggerd en opnieuw is ingeschakeld	Van zodra de zekering twee keer is getriggerd en opnieuw is ingeschakeld, trigger ze dan nog één keer en neem contact op met de Klantendienst
... het glas van de ovendeur is gebarsten?	Schakel de oven uit en laat het glas door de Klantendienst vervangen
... de deurafdichting is beschadigd?	Vervang de deurafdichting (zie "De deurafdichting vervangen").  Gebruik de oven niet wanneer de deurafdichting is beschadigd!
... de ovenlamp is beschadigd?	De oven kan nog steeds worden gebruikt. Vervang de halogeenlamp zo snel mogelijk wanneer de oven is afgekoeld. Zie "De ovenlamp vervangen".
... er een sterke geur vrijkomt	Recycleer de ökotherm®-katalysator. Zie "De ökotherm®-katalysator recyclen".
... de display F111 toont	Voeg de stekker van de KT-sensor zo ver mogelijk in het stopcontact
... er een foutcode op de display verschijnt die niet in het schema voorkomt	Schakel de oven uit en vervolgens opnieuw in met de veiligheidszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringenkast. Neem contact op met de Klantendienst als de foutcode opnieuw op de display verschijnt.
... stoom en condenswater op het eten en aan de binnenkant van de oven worden afgezet	Laat het eten niet langer dan 15 - 20 minuten na het einde van het kook- of bakproces in de oven staan.



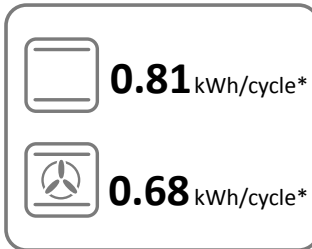
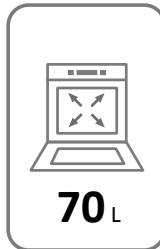
ENERG

енергия · ενεργεια



Küppersbusch

B6350.0



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ģikls · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	32 kg

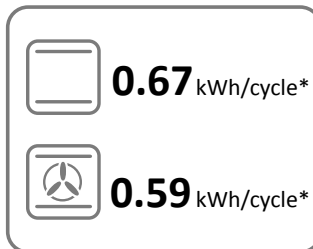
* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενέργεια



Küppersbusch **CB6350.0**



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	26 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **BP6350.0**



70 L

0.99 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ģikls · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	81
N° cav*	1
M	35 kg

* заты.отдел. · οντηριμ · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet





K01-180170/01

Cod.: 3370691-00

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch-home.com

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

