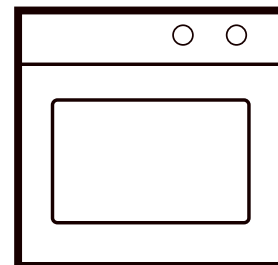


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓜ GB Instructions for use and installation instructions
- Ⓜ F Instructions d'utilisation et avis de montage
- Ⓜ NL Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

EEB 6200.0



Overzicht van het apparaat

- 1 Bedieningstoetsen van de kookwekker
- 2 Display van de kookwekker
- 3 Bedrijfsindicatie (geel)
- 4 Verwarmingsindicatie (rood)
- 5 Werkwijzeschakelaar
- 6 Oventemperatuurregelaar
- 7 Bedieningspaneel
- 8 Grill
- 9 Bovenverwarming
- 10 Heteluchtventilator
- 11 Inschuifhoogten
- 12 Ovendeur

Meegeleverd toebehoren:

- Braadrooster
- Bakplaat (email)
- Druippan
- Grillrooster met afzonderlijk handvat

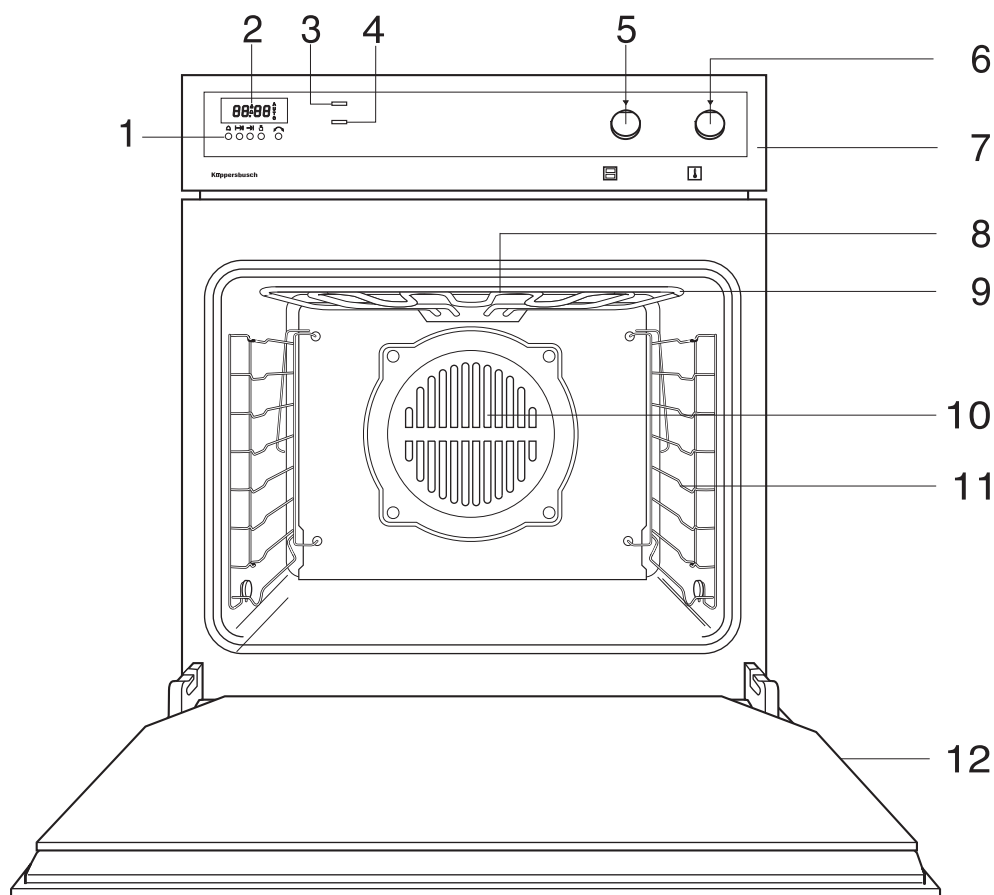
Leverbaar extra toebehoren:

- Grillrooster met afzonderlijk handvat (toeb. 125)
- Pizzasteen (toeb. 145)
- Braadrooster (toeb. 124)
- Braadslede als spatbescherming (toeb. 441)
- Bakplaat (email) (toeb. 541)
- Bakplaat (aluminium) (toeb. 542)
- Druippan (toeb. 543)
- backmobil[®] (toeb. 600A)
- Telescopisch railsysteem (toeb. 601)

Leverbaar extra toebehoren

voor het telescopisch railsysteem (toeb. 601):

- Braadrooster, verlaagd, bijv. voor groot gevogelte (toeb. 750)
- Glazen druippan, geschikt voor toeb. 750 (toeb. 751)



Veiligheidsinstructies



Voor aansluiting en werking

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een Küppersbusch-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken als het is ingebouwd!
- Het oppervlak van de oven wordt heet bij het werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden.
- Het netsnoer van elektrische apparaten niet tussen de ovendeur klemmen.
- Stoom- en/of drukreinigingsapparaten mogen niet worden gebruikt om de oven schoon te maken! Het apparaat kan zodanig worden beschadigd dat er voor u **levensgevaar** bestaat.
- Het apparaat dient uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden.

Oven

- Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt (zekering uitschakelen of de stekker eruit trekken).
 - De oven mag niet zonder ingestoken grill worden gebruikt.
 - Als de grill is uitgetrokken, is de grillcontactdoos niet meer beschermd. Behandel deze zoals elke contactdoos: veeg de grillcontactdoos in geen geval uit en vermijd dat er water of ovenspray in terecht komen.
- 
- Nooit voorwerpen in de oven bewaren die een risico kunnen vormen als de oven per ongeluk wordt aangezet.
 - Opgelet bij het werken in de hete oven. Pannelappen, handschoenen of dergelijke gebruiken.
 - Voorzichtig bij het openen van de hete oven: buigt u zich niet onmiddellijk over de geopende ovendeur. Bij het openen stroomt een golf hete lucht en eventueel ook waterdamp uit de deuropening.
 - De ovendeur moet goed sluiten. Bij beschadigingen aan de scharnieren of bij een gebroken deurglas het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen tot het door een vakman gerepareerd en gecontroleerd is.
 - Een beschadigde deurpakking moet vervangen worden. De oven mag niet met een defecte deurpakking worden gebruikt.
 - Ovendeur bij het bereiden van gerechten in de oven altijd volledig sluiten.
 - Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenverwarming bewaren.

Voor het eerste gebruik

Verpakking en het oude apparaat verwijderen

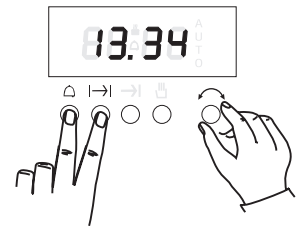
Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. In Duitsland neemt de handelaar, bij wie u het apparaat hebt gekocht, de transportverpakking terug. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare materialen. Breng uw oude apparaat naar een recyclagecentrum. Oude apparaten moeten eerst onbruikbaar worden gemaakt voor ze worden weggebracht. Zo wordt misbruik voorkomen.

Tijd instellen

☞ **De oven functioneert pas als de tijd is ingesteld.**

Voor ingebruikname of na een stroomuitval moet het klokje worden ingesteld. Als het klokje niet is ingesteld, knippert het display.

- De toetsen en ingedrukt houden,
- met de toets de juiste tijd instellen.



Eerste schoonmaak

- Losse voorwerpen en verpakking verwijderen.
- Voor u de eerste keer levensmiddelen bereidt, moet **het apparaat worden schoongemaakt**.
Bakplaten, druippan, rooster enz. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.
- **Oven opwarmen.**
Ovendeur sluiten.
Oven met boven- en onderverwarming op 250 °C 60 min. opwarmen.
Keuken tegelijk goed luchten.

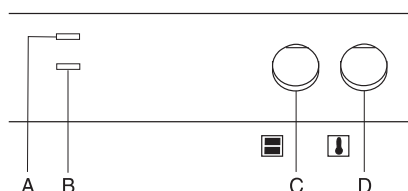
Zo gebruikt u uw oven

Algemene opmerkingen

- ⚠ Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies op pag. 45!
- ⚠ **Opgelet, gevaar voor oververhitting!** Bij het werken de ovenbodem niet met aluminiumfolie bedekken of potten, pannen e.d. erop plaatsen! De hitte zou zich ophopen, waardoor het email beschadigd raakt.
- ☞ Tijdens het werken met de oven wordt de oven heet. Om de behuizing af te koelen wordt de koelventilator ingeschakeld zodra de behuizing warm wordt. De koelventilator blijft lopen tot de behuizing is afgekoeld - ook als het apparaat is uitgeschakeld. Het ventilatorgeluid is een normaal bedrijfsgeluid; er is geen sprake van een storing.
- ☞ Als u een gerecht met alcohol of gist in de oven bereidt, ontstaat bij de werkwijzen hete lucht, intensief-hetelucht en pizzastand een azijngeur. Als deze geur u stoort, gebruik dan de andere werkwijzen, bijv. boven-/onderverwarming.

Bedieningselementen en displays voor de oven

- A Bedrijfsindicatie (geel)
- B Verwarmingsindicatie (rood)
- C Werkwijzeschakelaar
- D Temperatuurregelaar



Schakelaarsymbolen en werkwijzen

Symbool	Werkwijze	Voorzien voor
0	Uit	
	Verlichting	
	Koude-lucht-circulatie	zonder temperatuurstelling, om behoedzaam te ontdooien en af te koelen.
	Hete lucht	met temperatuurstelling, om te bakken, te braden, of op meerdere niveaus te werken.
	Boven-/onderverwarming	voorverwarmen, bakken en braden op één niveau
	Onderverwarming	voorbakken van zeer vochtig gebak
	Bovenverwarming	gratineren
	Grill	grillen van kleine hoeveelheden, de stukken vlees in het midden van het braadrooster leggen.
	Grill voor grote oppervlaktes	grillen van grote hoeveelheden, bijv. steaks, vis en worstjes, maar ook om toast en ovenschotels te gratineren
	Intensief-hetelucht	bakken van plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek), intensief braden van groot gebrad en groot gevogelte, zoals gans en kalkoen.
	Pizzastand	bakken van brood, pizza en vochtig gebak, wekken.

Verwarmingsindicatie en bedrijfsindicatie

De verwarmingsindicatie op het bedieningspaneel brandt tijdens het opwarmen en dooft uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Ze licht ook op tijdens het werken, als de oven bijwarmt om de gewenste temperatuur te houden.

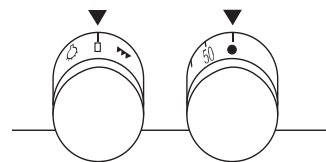
De bedrijfsindicatie brandt als u een werkwijze hebt gekozen - de oven is in werking.

Oven in- en uitschakelen

- ☞ De schakelaars zijn indrukbaar; ze kunnen in elke stand worden ingedrukt. Door er even op te drukken komen ze weer naar voor. Met ingedrukte schakelaars kunnen geen instellingen worden uitgevoerd.

Werkwijze kiezen:

- Werkwijzeschakelaar (linker schakelaar) naar rechts draaien.



Temperatuur instellen:

- Temperatuurregelaar (2e schakelaar van links) naar rechts draaien.

Oven uitschakelen:

- Draai de beide schakelaars weer op „0”.

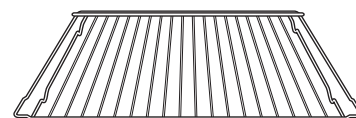
Ovenaccessoires

Bakplaten:

- Bij het uitnemen lichtjes optillen. Als ze weer zijn ingeschoven, moet de schuine kant van de platen naar de ovendeur gericht zijn.
- Druippan en bakplaat met de beide gaten naar achter in de oven schuiven.

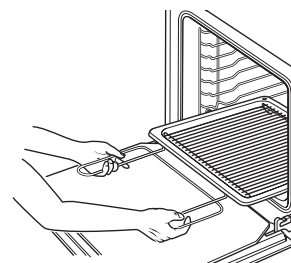
Rooster:

- Let erop dat de dwarse stang van de roosters altijd naar achter (van u weg) is gericht.



Grillrooster met afzonderlijk handvat om in de druippan te plaatsen

- Het grillrooster wordt in de druippan geplaatst. Met het handvat kunt u het grillrooster met de druippan samen uit de oven nemen. Er wordt niets gemorst en u kunt comfortabel serveren.



Braadslede als spatbescherming bij het braden en grillen (toebehoren)

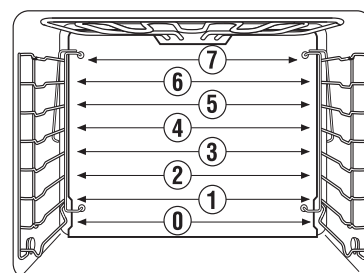
- De braadslede wordt in de druippan geplaatst en verhindert dat vet uit de druippan spat.

Inschuifhoogten

U hebt 8 inschuifhoogten in de zijroosters. De inschuifhoogten worden van 0 tot 7 van beneden naar boven geteld. In de inschuifhoogte 0 kan bijv. de druippan worden geschoven.

Zijrooster:

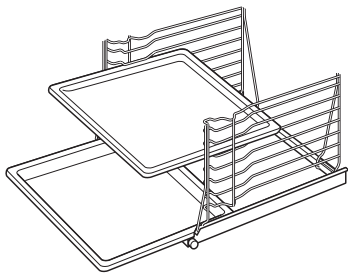
De inschuifhoogte 0 is de laagst mogelijke inschuifhoogte.



backmobil[®] (toebehoren nr. 600A)

De backmobil[®] vervangt de bakplaat-/roosterhouders in uw oven en kan als een wagen in zijn geheel uit de oven worden getrokken. Voor het schoonmaken kan hij uit de oven genomen en gedemonteerd worden.

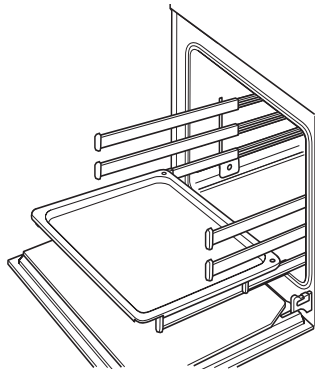
Als uw oven met een backmobil[®] is uitgerust, moet u de handleiding lezen die met de backmobil[®] is meegeleverd.



Telescopisch railsysteem (toebehoren nr. 601)

is een als toebehoren verkrijgbaar railsysteem dat de zijroosters vervangt en u het werk in de hete oven aanzienlijk vergemakkelijkt. Platen of roosters worden op het telescopisch railsysteem geplaatst. Ze kunnen individueel en onafhankelijk van elkaar uit de oven worden getrokken.


Als uw oven met het telescopisch railsysteem is uitgerust, moet u de handleiding lezen die met het telescopisch railsysteem is meegeleverd.



Snel voorverwarmen

☞ Braad- of bakproducten pas in de oven leggen als het snel voorverwarmen is beëindigd en u de oven op de normale werkwijze hebt ingesteld.

☞ Met de werkwijze pizzastand  kan de lege oven in relatief korte tijd worden voorverwarmd.

- De ovendeur sluiten.
- De werkwijzeschakelaar op pizzastand  zetten.
- De gewenste temperatuur instellen. De verwarmingsindicatie gaat aan.
- Zodra de verwarmingsindicatie uitdooft, de gewenste werkwijze instellen.
- Het gerecht in de oven plaatsen.

Braden

☞ Gebruik de druippan en het rooster.

■ Vlees of vis dient u pas vanaf een gewicht van 1 kg in de oven te bakken.

■ De braadduur is afhankelijk van de vleessoort, de kwaliteit en de dikte van het vlees.




Het vlees lichtjes optillen om het te meten, daar het door zijn eigen gewicht inzakt.

■ De braadduur voor vlees met een vetlaag kan tot het dubbele oplopen.


■ Als u in de oven meerdere kleine stukken vlees of gevogelte bakt, wordt de bereidingstijd per stuk met ca. 10 min. verlengd. De braadtijd voor een kip bedraagt bijv. ca. 60 min., voor 2 kippen zo'n 65 tot 75 minuten.

☞ Opmerkingen i.v.m. de inschuifhoogten altijd lezen!

Inschuifhoogten (van beneden geteld!):

Intensief-hetelucht 	Druippan: inschuifhoogte 0 Rooster: inschuifhoogte 1
Hete lucht 	Druippan: inschuifhoogte 1 Rooster: inschuifhoogte 2
Boven-/onderverwarming 	Druippan: inschuifhoogte 1 Rooster: inschuifhoogte 2

Braden op het rooster


- Grote stukken gebrad kunt u direct in de druippan of op het rooster met de druippan eronder bereiden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of varkenspoten).
- Het gebrad na 2/3 van de bereidingstijd omdraaien, tenzij u met hete lucht  werkt.

Braden in een pan (oven)

☞ Kies de werkwijze intensief-hetelucht  op 180-200 °C.




- Magere vleessoorten dient u in een braadpan met gesloten deksel te braden (bijv. kalfsgebrad en gemarineerd gebrad, gesmoord rundvlees of diepgevroren vlees). Zo blijft het vlees mals.
- U kunt elke pan (staal, email, gietijzer of glas) gebruiken die geen houten of kunststof handvatten heeft en hittebestendig is.
- Als een aarden pot wordt gebruikt, dienen de instructies van de fabrikant te worden gevolgd.

Het best gaat u als volgt te werk:

- Pan met water uitspoelen of wat vet in de pan doen.
 - Voorbereid (gekruid) gebrad in de pan leggen. Deksel op de pan leggen en in de koude oven plaatsen.
 - Intensief-hetelucht  met een temperatuur van 180 tot 200 °C instellen.
- De saus bereidt u op de gebruikelijke manier.


Richtwaarden braden

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**.

Vleessoort	Hetelucht 	Boven-/onderverwarming 	Intensief-hetelucht 	Braadduur
				per cm vleeshoogte in min.
Temperatuur in °C				
Rundergebrad	160	170-190		18
Rosbief	180	200-220	180-200	8-10
Filet	180	200-220	180-200	8
Kalfsvlees	160	170-190	160-180	12
Varkensgebrad	160	170-190	160-180	12-15
Casseler rib	160	170-190	160-180	8
Varkensschouder	160	170-190	160-180	12-15
Varkensgebrad met zwaard	160	170-190	160-180	12-15
Wild	160	170-190		15
Everzwijn	160	170-190		15
Filet van wild	180	200-220	180-200	8-10
Schapenvlees	150-160	170-190		15
Eend	160	170-190	160-180	12
Gans	160	170-190	160-180	12
Kip*	160	180-200	160-180	8*
Kalkoen	160	200-220	160-180	12
Vis	160	200-220		8

* hele kippen 45-60 minuten

Hete lucht

 Geen voorverwarmen nodig - bakken op verschillende niveaus tegelijk mogelijk.


Inschuihoogten:

Eén plaat: 2e inschuihoogte van beneden


Twee platen: 2e en 5e inschuihoogte van beneden

Drie platen: 2e, 4e en 6e inschuihoogte van beneden

Vier platen: 0e, 2e, 4e en 6e inschuihoogte van beneden

- Bij het bakken van meerdere lagen plaatgebak of vormgebak moet de bak-tijd per bakplaat met ca. 5 tot 10 minuten worden verlengd.
- Neem de platen afzonderlijk uit de oven, afhankelijk van de bruiningsgraad.
- Bak met hete lucht  op 160 °C als in uw recept geen temperatuur voor hete lucht is vermeld.
- **Belangrijk:** Bij taart met vochtig fruitbeleg is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. Het is aanbevolen niet meer dan twee taarten tegelijk te bakken.

Boven-/onderverwarming

 Voorverwarmen - bakken op één niveau


- Voorverwarmen met pizzastand , na het bereiken van de temperatuur op boven-/onderverwarming  omschakelen.
- Zwarte metalen bakvormen en bakvormen van aluminium zijn bijzonder goed geschikt.

Intensief-hetelucht



 Niet voorverwarmen - bakken op één niveau

- Alleen voor plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek)

Pizzastand

 Bakken op één niveau

- Voor vochtig gebak
- Voor pizza: voorverwarmen met bakplaat of pizzasteen (toebehoren)
- Voor brood: voorverwarmen



 Kies de werkwijze pizzastand  op 250 °C.

- Als u een pizzasteen (extra toebehoren) gebruikt, krijgt de pizza een bijzonder knapperige bodem. Voorverwarmtijd: minstens 30 min.!
- Lees de gebruiksaanwijzing bij de pizzasteen.

Basisrecept pizza

250 g meel, 20 g gist, 1/8 l lauwwarm water, 3 EL (olijf-)olie, zout.

Pizza op de bakplaat bakken

- De opgesomde ingrediënten tot een gistdeeg verwerken.
- Het deeg laten rijzen tot het volume verdubbeld is (ca. 30 min.)
- Daarna het deeg opnieuw een paar minuten kneden en nog eens 15 minuten laten rijzen.
- Oven voorverwarmen (pizzastand  op 250 °C).
- Bakplaat invetten.
Als u kleine ronde pizza's bakt, moet u de bakplaat nu al in de oven schuiven en mee voorverwarmen.
- Het deeg uitrollen, op een bakplaat leggen, een rand vormen.
- Naar smaak en snel beleggen om te voorkomen dat het deeg vochtig wordt.
- **Kleine pizza's:** het belegde deeg op de voorverwarmde bakplaat leggen.
- Bakplaat in de inschuihoogte 0 schuiven.
- Met de actuele instellingen (pizzastand  op 250 °C) ca. 8-12 min. bakken.

Pizza op de pizzasteen bakken

- Het pizzadeeg voorbereiden zoals boven beschreven.
- De pizzasteen op het rooster leggen en in de inschuihoogte 0 schuiven.
- Oven met pizzastand  op 250 °C voorverwarmen.
- Het deeg op de met meel bestoven schep leggen en snel beleggen om te voorkomen dat het vochtig wordt. De belegde pizza mag niet te lang op de schep liggen omdat het deeg anders niet meer glijdt.
- Als het voorverwarmen is beëindigd, de pizza van de schep op de hete pizzasteen schuiven.
- Met de actuele instellingen (pizzastand  op 250 °C) 8-12 min. bakken.
















Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”

In de tabel op pag. 49 vindt u voor een aantal bakproducten de vereiste temperaturen, bereidingstijden en inschuihoogten.

- Voor de temperatuur is meestal een bereik opgegeven, daar deze afhankelijk is van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de bakvorm.
- Het is aanbevolen de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen en pas indien nodig een hogere temperatuur te kiezen, bijv. als u het gebak bruiner wilt of als de baktijd te lang duurt.
- Als u voor een eigen recept geen concrete gegevens vindt, kunt u zich aan gelijkaardig gebak oriënteren.
- Hoogteverschillen bij het gebak kunnen tot gevolg hebben dat het gebak in het begin niet gelijkmatig bruin wordt. Verander in dat geval niet de temperatuurinstelling. Kleurverschillen verdwijnen in de loop van het bakproces.



Richtwaarden bakken


De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**. Lees ook de opmerkingen bij deze tabel op pag. 48!

Gebak	Hete lucht 		Boven-/onderverwarming 		Intensief- hetelucht  pizzastand 		Bakduur in minuten
	Niveau	Temperatuur in °C	Niveau	Temperatuur in °C	Niveau	Temperatuur in °C	
Roerdeeg							
Tulband	2	150-160	1	170-180			50-65
Cake	2	150-160	1	170-190			50-70
Zandgebak	2	150-160	1	160-180			60-70
Taarten	2	150-160	1	170-180			40-60
Taartbodems	2	170-180	2	180-200			20-30
Fijne fruittaarten	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Koekjes	2	150	2	170-180			15-30
Plaatgebak:							
droog beleg	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
vochtig beleg	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Gekneet deeg							
Taartbodems	2	170-180	2	180-200			25-35
Kaastaart	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Koekjes	2	140-150	2	180-190			15-35
Plaatgebak:							
droog beleg	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
vochtig beleg	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Gistdeeg							
Tulband	2	150-160	1	175-180			40-65
Gistkrans	2	150-160	2	175-180			40-50
Kerststol (voorverwarmen)	2	150-160	2	175-180			50-70
Koekjes	2	140-150	2	180-200			15-30
Plaatgebak							
droog beleg	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
vochtig beleg	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Biscuitdeeg							
Taarten	2	150-160	2	175-180			30-40
Rollen	2	170-180	2	180-200			12-25
Eiwitgebak							
Meringue	2	80-90	2	100-120			80-120
Kaneelkoekjes	2	100-120	2	120-140			20-40
Bitterkoekjes	2	100-120	2	120-140			20-50
Andere deegsoorten							
Bladerdeeg	2	170-180	2	190-210			15-30
Gistbladerdeeg	2	170-180	2	190-210			30-40
Kwarkbladerdeeg	2	160-180	2	180-200			30-40
Soezendeeg	2	170-180	2	190-210			30-40
Kwark-oliedeeg	2	150-160	2	170-180			30-40
Honingkoek	2	140-150	2	170-180			20-35
Brood en pizza							
Zuurdesem- en gissbrood: (voorverwarmen: 230 °C, voorbakken: 10 min. 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Gistbrood/wittebrood	2	180	2	200	2	 180	30-50
Loogbroodjes/krakelingen (voorverwarmen: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (voorverwarmen: 250 °C)					0	 250	8-12

Grillen

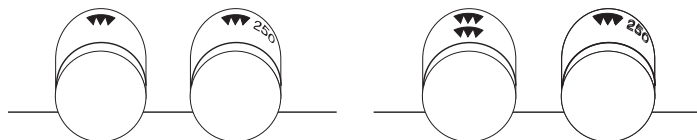
⚠ Alleen met gesloten ovendeur grillen!




☞ Werkwijze grill  voor kleine hoeveelheden of grill voor grote oppervlaktes  voor grote hoeveelheden instellen.

Temperatuurregelaar op  instellen. **Uitzondering:** Bij groter gebräad is het beter als u een temperatuur tussen 200 en 250 °C kiest om te vermijden dat het gebräad verbrandt.



Schakelaarstand voor grill :

Schakelaarstand voor grill voor grote oppervlaktes :





- Oven 5 tot 10 min. voorverwarmen.
- Het te grillen gerecht op het braadrooster leggen.
- Druippan in de 0e of 1e inschuifhoogte van beneden, braadrooster in de inschuifhoogte volgens tabel schuiven.
- Werkwijze grill  of grill voor grote oppervlaktes  kiezen.
- Temperatuurregelaar op  instellen.
- Ovendeur sluiten.

Richtwaarden grillen

Vleessoort	Niveau	Grill 		Grill voor grote oppervlaktes 	
		1e kant	2e kant	1e kant	2e kant
in Min.					
Varkenskotelet/ schnitzel	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Varkensfilet	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Braadworsten	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Schaschlick	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Gehaktballen	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Runderfiletsteak	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Leversneetjes	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Kalfsschnitzel	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Kalfssteak	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Schapenkotelet	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Lamskotelet	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Halve kip	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Visfilet	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Forellen	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toastbrood	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Belegd toastbrood	4	6-8		6-8	

Ontdooien

- ☞ Kies de werkwijze koude-luchtcirculatie  (hete lucht zonder temperatuurinstelling). De oven wordt door de verlichting lichtjes verwarmd - ideaal om behoedzaam te ontdooien.
- ☞ Bij kant-en-klare producten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant te houden.
- Het diegevroren product zonder verpakking in een schotel of op een bord op het rooster in de 3e inschuifhoogte van beneden plaatsen.
- Zet de werkwijzeschakelaar op  en de temperatuurregelaar op „0” (resp. de gegevens van de fabrikant) in.


Wecken


⚠ Opgelet! Gebruik bij glazen met twist-off[®]-sluiting geen reeds gebruikt deksel. De glazen kunnen anders eventueel bij herhaald gebruik barsten!

☞ Geschikt zijn traditionele weckglazen met rubberring en glazen deksel of in de handel verkrijgbare glazen met twist-off[®]-sluiting (alleen met een nieuw deksel).

Metalen blikken zijn niet geschikt.

☞ Giet geen water in de druippan! Er zou zeer veel waterdamp ontstaan, die bij het openen van de oven deur in één keer ontsnapt. Plaats een kopje met water in de druippan, niet op de bodem van de oven!

☞ Kies de pizzastand .

- Alleen verse levensmiddelen gebruiken en volgens de gebruikelijke recepten voorbereiden.
- Max. 6 weckglazen à 1 liter wecken.
- Alleen glazen met dezelfde hoogte gebruiken, met dezelfde inhoud driekwart vullen.
- De glazen mogen elkaar niet raken.
- De druippan in de 1e inschuifhoogte van beneden schuiven.
- 1 kopje met water in de druippan plaatsen.
- Pizzastand  op 160 °C instellen en het weckproces observeren. Na ca. 10 tot 20 minuten (bij 1 l-glazen) begint de vloeistof in de eerste glazen te paretelen, meestal eerst in het glas rechts voor.

Fruit

- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. (bij gevoelig fruit zoals aardbeien ca. 15 min.) in de gesloten oven laten staan.

Groenten en vlees


- Als de vloeistof paret de oven op 100 °C verlagen en de glazen nog 30-60 min. laten doorkoken.

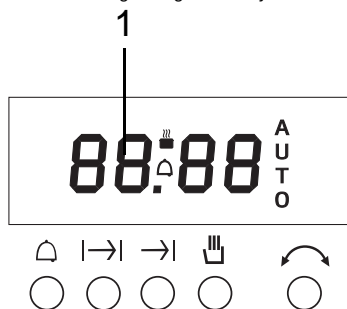
- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. in de gesloten oven laten staan.

Elektronische schakelklok





Met de schakelklok kunt u de bereidingsduur voor alle werkwijzen regelen. De gekozen werkwijzen kunnen met de schakelklok automatisch worden in- en uitgeschakeld. Bovendien kan de schakelklok als geheugensteuntje dienen (wekkerfunctie).

Weergave:

- 1 Kookwekker, tijd, bereidingsduur, einde van de bereiding
-  Kookwekker actief
-  Automatische uitschakeling actief
- AUTO Wachtijd tot het begin van de bereiding






Kiezen:

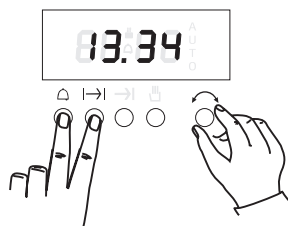
-  Kookwekker
-  Bereidingsduur oven
-  Einde bereiding oven
-  Normale werking

Instellen:

-  Voor alle functies.




Instellen van het klokje


- De toetsen  en  ingedrukt houden,
- met de toets  de juiste tijd instellen.

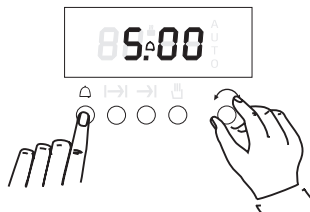


Kookwekker instellen

De kookwekker schakelt de ovenfuncties niet uit. Hij dient uitsluitend als geheugensteuntje.

-  ingedrukt houden,
- met  de tijd instellen.
-  loslaten, de kookwekker start onmiddellijk.

Om na te kijken hoe lang de timertijd nog loopt, drukt u even op de toets .



Na afloop van de ingestelde timertijd hoort u een signaal.


- Druk op een willekeurige toets om het signaal af te zetten.


Automatisch uitschakelen

Bereidingsduur instellen:

-  ingedrukt houden en met  de gewenste bereidingsduur instellen.



-  loslaten.

De automatische werkwijze begint, in het display branden „AUTO” en .


- Werkwijze en temperatuur kiezen.



Na afloop van de ingestelde bereidingsduur wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

U hoort een signaal. Het woord „AUTO” knippert.

- Druk op een willekeurige toets om het signaal af te zetten.
- Werkwijze en temperatuur weer uitzetten.
- Op de toets  drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen.



 Als de oven op normale bediening werd teruggezet, zonder dat eerst werkwijze en temperatuur werden uitgeschakeld, blijft de oven lopen zoals hij is ingesteld.

Automatisch in- en uitschakelen

De oven wordt op het starttijdstip automatisch ingeschakeld en op het gewenste uitschakeltijdstip uitgeschakeld. De starttijd wordt uit de ingestelde bereidingsduur berekend.

Voorbeeld:

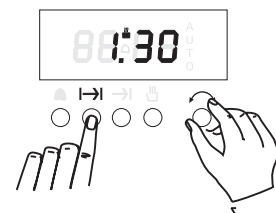
Het is 8.00 uur en u wilt om 13.00 een gebrad uit de oven nemen dat 90 min. moet bakken.

Stel de bereidingsduur „” van 0.00 op 1.30 in. Verander vervolgens het einde van de bereiding „” van 9.30 naar 13.00.

Na het overnemen van de waarden verschijnt in het display „Auto” en de oven wordt om 11.30 in- en om 13.00 uitgeschakeld.



Bereidingsduur instellen:

-  ingedrukt houden en met  de gewenste bereidingsduur instellen.

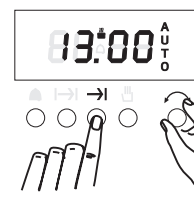


-  loslaten. In het display branden „AUTO” en .

Einde van de bereiding instellen:

-  ingedrukt houden en met  het gewenste uitschakeltijdstip instellen.

-  loslaten.



- Werkwijze en temperatuur kiezen. In het display brandt „AUTO”.



Op het berekende starttijdstip wordt de oven automatisch ingeschakeld. In het display verschijnt het symbool .



Op het einde van de bereiding wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

U hoort een signaal. Het symbool „AUTO” knippert.

- Druk op een willekeurige toets om het signaal af te zetten.
- Werkwijze en temperatuur weer uitzetten.
- Op de toets  drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen.

Nakijken van een ingestelde of nog resterende waarde

- Druk even op de overeenkomstige toets: de ingestelde waarde of de nog resterende tijd worden gedurende een korte tijd getoond.

Automatisch uitschakelen voortijdig beëindigen

- Zet de bereidingsduur op „0”.
- Op de toets  drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen.

Schoonmaak en onderhoud



Lees eerst dit hoofdstuk volledig voor u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Met de juiste reiniging en regelmatig onderhoud kan het jarenlang mooi en schoon blijven. We hebben hier instructies samengesteld hoe u de verschillende oppervlakken behoedzaam maar grondig kunt schoonmaken en onderhouden.

Voor alle oppervlakken

-  Stoom- en/of drukreinigingsapparaten mogen niet worden gebruikt om het apparaat schoon te maken! Het apparaat kan zodanig worden beschadigd dat er voor u **levensgevaar** bestaat.
-  **Gevaar voor verbranding!** Laat het apparaat afkoelen tot het ten minste lauwarm is, vooraleer u het schoonmaakt.
-  Volg de gebruiksaanwijzing van alle schoonmaakproducten.

Maak het apparaat telkens na gebruik schoon. Niet verwijderde verontreinigingen kunnen vastbranden als het apparaat weer heet wordt; deze verkorstingen zijn vaak niet meer restloos te verwijderen.

Maak de oppervlakken bij lichte verontreiniging schoon met een doek, een zachte borstel of zachte spons en warm water met wat afwasmiddel. Spoel altijd met zuiver water, zodat er geen resten van schoonmaakproducten achterblijven en verkleuring of vlekken veroorzaken. Vervolgens droogwrijven.

-  Voor sterkere verontreinigingen vindt u in de volgende punten instructies voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.
-  VSR O-FIX-C is ideaal om vitrokeramiek, email en de gecoate binnenkant van de deur schoon te maken. Dit reinigingspoeder is verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice.



Maak in geen geval schoon met

- agressieve of blekende schoonmaakproducten die bijv. actieve zuurstof, chloor of bijtende stoffen bevatten.
- krassende schoonmaakproducten zoals schuurmiddelen, staalwol, ingezeepte staalwol, harde borstels, metalen sponsjes, plastic sponsjes of sponsjes met een krassend oppervlak (schuurkant).

Verkorstingen verwijderen



Sterkere verkorstingen moeten eerst worden ingeweekt - het best met een natte doek. Daarna kunnen ze makkelijker verwijderd worden.

Het gebruik van de reinigingsschraper

-  **Opgelet, snijgevaar!** Het mes van de reinigingsschraper is zeer scherp. Houd de reinigingsschraper altijd plat en schuif de verkorstingen weg.
-  Kras niet met de hoek van de schraper en let erop dat u pakkingen niet met de hoek beschadigt.



Gebruik van ovenspray - instructies

-  Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. Aluminium wordt door ovenspray beschadigd, net zoals gelakte vlakken en kunststof!
-  Spuit niet in de ventilatoropening in de achterwand! De ökotherm®-katalysator wordt bij contact met ovenspray vernield.

Omwille van het milieu is het aanbevolen helemaal geen ovenspray te gebruiken. Als u ze toch wilt gebruiken, spuit er dan alleen het interieur en geëmailleerde bakplaten mee in.

Email

Oveninterieur, front, bakplaten, druippan

Sommige plastic sponsjes met schuurkant mogen worden gebruikt. Een aantal producten bevat echter in de schuurkant ingewerkte korreltjes, die krassen veroorzaken. Voorzichtig op een onopvallende plaats proberen!

- ☞ Een reinigingsschraper voor keramische vlakken is goed geschikt om grove verontreinigingen te verwijderen.
- ☞ Voor een grondige reiniging adviseren we VSR O-FIX-C. Ovenspray mag worden gebruikt.

Roestvrij staal

Roestvrijstalen deurfront, bedieningspaneel, telescopisch railsysteem (toeb. 601), backmobil (toeb. 600A)

- ⚠ Roestvrij staal is bijzonder gevoelig voor krassen!
Gebruik geen reinigingsschraper!

⚠ Kalk-, vet- en zetmeelresten meteen verwijderen, anders ontstaan er vlekken! Het schoonmaken kan met een schoonmaakproduct voor roestvrij staal gebeuren. Wij adviseren één keer per week het roestvrijstalen oppervlak met een gebruikelijk onderhoudsproduct voor roestvrij staal te behandelen. Zo ontstaat een bescherm laag, die het roestvrijstalen vlak tegen verkleuringen beschermt.

Glas

Binnenkant van de deur - gecoat glas

- ⚠ Het is niet aangeraden ovenspray te gebruiken omdat bij regelmatig gebruik het gecoat oppervlak van het glas kan worden vernield.

Een reinigingsschraper voor keramische vlakken is goed geschikt om grove verontreinigingen te verwijderen.

- ☞ Voor een grondige reiniging adviseren we VSR O-FIX-C of glasreiniger.

Deurfront, bedieningspaneel

- ☞ Maak het **ovenfront** alleen met warm water en wat afwasmiddel, een doek of een zachte spons schoon. Glasreiniger mag worden gebruikt.

Aluminium

Deurranden en deurgreep in aluminiumdesign, bakplaat (toeb. 543)

- ⚠ Aluminium is bijzonder gevoelig voor krassen en wordt door ovenspray aangetast! **Gebruik geen reinigingsschraper!**

Deurpakking

- ☞ De deurpakking dient bij het schoonmaken van de oven te worden uitgehaakt, om te verwijderen dat het vuil zich onder de pakking verzamelt. Zie „Deurpakking vervangen” op pagina 54.

Indien nodig kan ze met afwasmiddel of in de vaatwasser worden schoongemaakt.

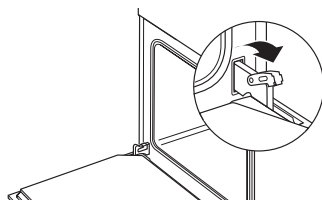
Knoppen

Maak de knoppen alleen met warm water en wat afwasmiddel, een doek of een zachte spons schoon.

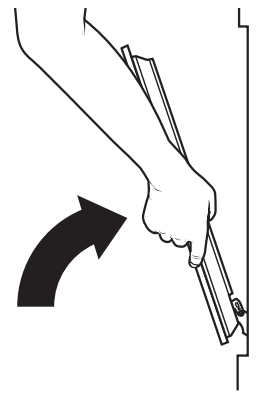
Ovendeur verwijderen en monteren

Ovendeur verwijderen

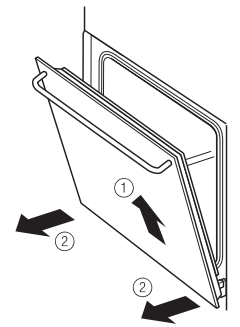
- Ovendeur volledig openen.
- De beugels aan de deurscharnieren naar voren klappen.



- De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en bijna volledig sluiten.

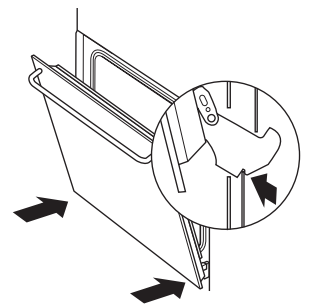


- Til de deur lichtjes op en trek de scharnieren naar voren uit de deuropeningen.



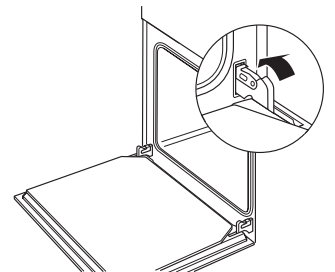
Ovendeur inzetten

- De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en de scharnieren in de overeenkomstige openingen in de oven schuiven. Het scharnier klikt vast.



- De ovendeur langzaam helemaal openen.

- De beugels aan de deurscharnieren weer terugklappen.
- De ovendeur sluiten.



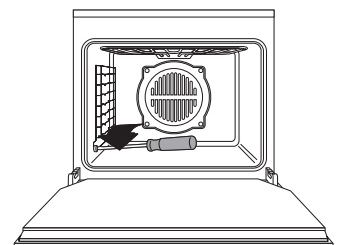
Zijrooster verwijderen en monteren

Zijrooster verwijderen.



- Schroeven uitdraaien.
- Houder bakplaat/rooster uit de oven nemen.

Zijrooster inbouwen

- Zijrooster inzetten en vooraan vastschroeven.



ökotherm®-katalysator regenereren

- De werkwijzeschakelaar op hete lucht  zetten.
- Temperatuurregelaar op de stand „” zetten en
- de lege oven 60 minuten opwarmen.

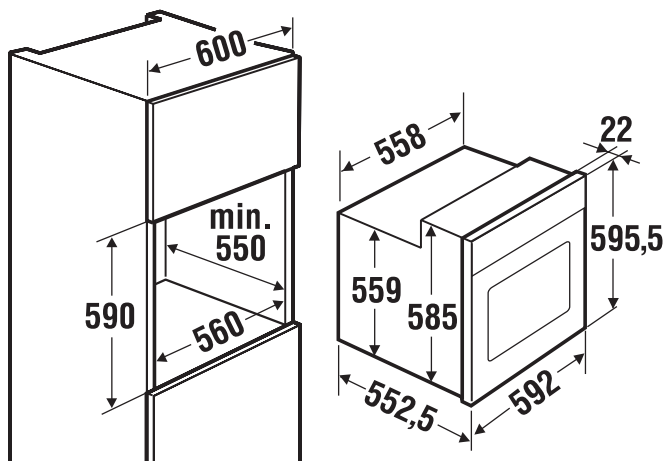
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een Küppersbusch-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij aansluiting, reparatie en vervangen van de ovenlamp het apparaat stroomloos maken. De gearde stekker uit de contactdoos trekken of de zekering uitschakelen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het apparaat wordt met stekker geleverd en mag alleen op een reglementair geïnstalleerde, gearde contactdoos worden aangesloten. De installatie van een contactdoos of het vervangen van de aansluitkabel mag alleen door een elektrotechnicus worden uitgevoerd, waarbij de geldende voorschriften moeten worden nageleefd.
- Als de stekker na het inbouwen niet meer bereikbaar is, moet, om aan de geldende veiligheidsvoorschriften te voldoen, op de plaats van installatie een scheidingsinstallatie voor alle polen met een contactafstand van ten minste 3 mm aanwezig zijn.
- De gearde contactdoos moet buiten de inbouwruimte liggen.
- De inbouwkast voor de oven moet tot 100 °C temperatuurbestendig zijn. Dat geldt in het bijzonder voor finer, kantstukken, kunststofoppervlakken, lijm en lak. De aangrenzende meubelfronten moeten tegen een temperatuur van ten minste 70 °C bestand zijn.
- Het apparaat moet in elk geval horizontaal op een effen, stevige plank worden ingebouwd. De plank mag niet doorbuigen.
- Is het meubel niet aan de muur bevestigd, met een gebruikelijk hoekijzer vastschroeven.

Elektriciteit

Aansluiting	gebeurt via de stekker in een contactdoos.
Totaal vermogen	bij 230 V: 3,5 kW, bij 235 V: 3,6 kW,
Aansluitwaarden	230 - 240 V, 50 Hz
Zekering	16 A

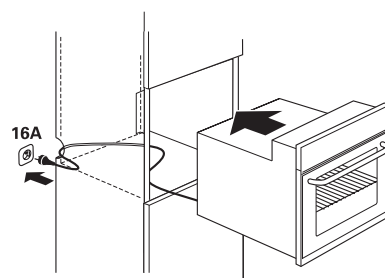
Inbouwmaten



Inbouw in de keukenmeubels

Apparaat inbouwen:

- Stekker in de contactdoos steken.
- Het apparaat volledig in de kastopening schuiven. Daarbij de aansluitkabel van het apparaat niet inklemmen!



Apparaat bevestigen:

- De oven deur openen en het apparaat met de meegeleverde schroeven - schuin inzetten - van binnen naar buiten aan het kastelement vastschroeven.

