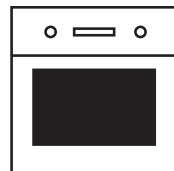


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE EN FR NL

EEB6360.1



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

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

## **Service und Kundendienst**

Telefon: 0209 – 401 631

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

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL



|           |                |    |
|-----------|----------------|----|
| <b>GB</b> | Content.....   | 19 |
| <b>F</b>  | Sommaire ..... | 35 |
| <b>NL</b> | Inhoud .....   | 51 |

## Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Wenn etwas nicht funktioniert“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Bedienungsanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

### Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

 Das Warndreieck weist Sie auf Gefahren für Ihre Gesundheit hin oder auf Schäden, die an dem Gerät verursacht werden können.

 Hier finden Sie Tipps und Hinweise.

## Inhaltsverzeichnis

|  |          |
|--|----------|
| <b>Ihr Gerät im Überblick .....</b>          | <b>4</b> |
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>             | <b>5</b> |
| für Anschluß und Funktion                    |          |
| Backofen                                     |          |
| Bratenthermometer                            |          |
| <b>Vor dem ersten Benutzen .....</b>         | <b>5</b> |
| Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen   |          |
| Uhrzeit einstellen                           |          |
| Erstreinigung                                |          |
| <b>So nutzen Sie Ihren Backofen .....</b>    | <b>6</b> |
| Allgemeine Hinweise                          |          |
| Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen |          |
| Schaltsymbole und Betriebsarten              |          |
| Aufheizanzeige                               |          |
| Backofen ein- und ausschalten                |          |
| Einschubteile                                |          |
| Einschubebenen:                              |          |
| Schnelles Vorheizen                          |          |
| Braten                                       |          |
| Richtwerte Braten                            |          |
| Backen                                       |          |
| Pizza backen                                 |          |
| Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“    |          |
| Richtwerte Backen                            |          |
| Grillen                                      |          |
| Richtwerte Grillen                           |          |
| Auftauen                                     |          |
| Einkochen                                    |          |
| Prüfgerichte nach DIN 44547                  |          |

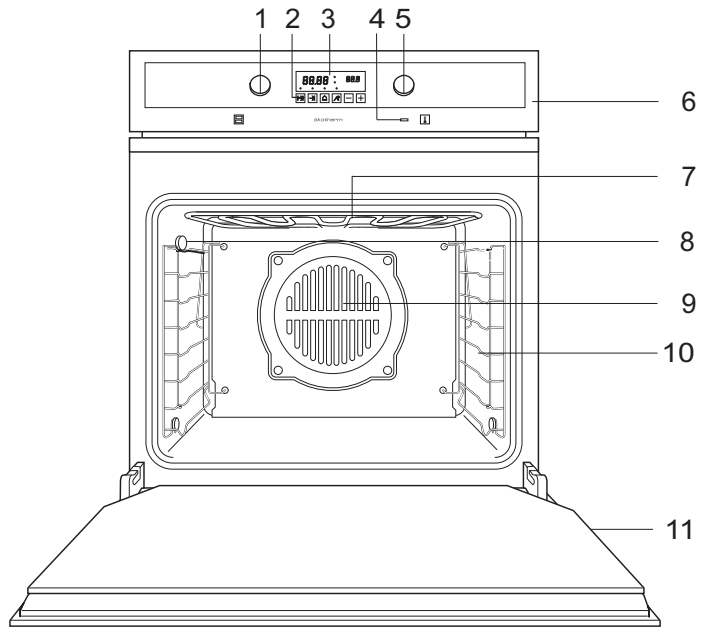
|  |           |
|--|-----------|
| <b>Die elektronische Schaltuhr .....</b>           | <b>11</b> |
| Uhrzeit einstellen /ändern                         |           |
| Kurzzeit einstellen                                |           |
| So programmieren Sie die Schaltfunktionen          |           |
| Ändern einer Einstellung                           |           |
| Wenn das Garen erreicht ist                        |           |
| Gardauer → einstellen (Abschaltfunktion)           |           |
| Garende → einstellen (Abschaltfunktion)            |           |
| Automatisches Ein- und Abschalten einstellen       |           |
| <b>Das Bratenthermometer .....</b>                 | <b>13</b> |
| So benutzen Sie das Bratenthermometer              |           |
| Kerntemperaturfunktion einstellen                  |           |
| Kerntemperaturfunktion mit verzögertem Einschalten |           |
| Richtwerte Kerntemperaturen                        |           |
| <b>Reinigung und Pflege .....</b>                  | <b>14</b> |
| Für alle Oberflächen                               |           |
| Verkrustungen entfernen                            |           |
| Hinweise zum Reinigungsschaber                     |           |
| Verwendung von Backofenspray - Hinweise            |           |
| Email  |           |
| Edelstahl  |           |
| Glas   |           |
| Aluminium  |           |
| Türdichtung  |           |
| Knebel   |           |
| Backofentür aus- und einbauen                      |           |
| Seitengitter aus- und einbauen                     |           |
| Heizkörper herunter-/hochklappen                   |           |
| ökotherm®-Katalysator regenerieren                 |           |
| <b>Wenn etwas nicht funktioniert .....</b>         | <b>16</b> |
| Backofenbeleuchtung auswechseln                    |           |
| Türdichtung austauschen                            |           |
| <b>Typenschild .....</b>                           | <b>17</b> |
| <b>Montagehinweise für Fachpersonal .....</b>      | <b>18</b> |
| Elektrik   |           |
| Einbaumaße   |           |
| Einbau in Küchenmöbel                              |           |
| <b>Coupon für ein Kochbuch .....</b>               | <b>18</b> |

# Ihr Gerät im Überblick

- 1 Betriebsartenwahlschalter
- 2 Bedientasten der elektronischen Schaltuhr
- 3 Anzeige der elektronischen Schaltuhr
- 4 Aufheizanzeige
- 5 Temperaturregler
- 6 Bedienblende
- 7 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
- 8 Buchse für Bratenthermometer
- 9 Heißluftventilator
- 10 Einschubebenen
- 11 Backofentür

## Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- Backblech
- Fettpfanne
- Grillrost mit Heber



# Sicherheitshinweise



## für Anschluß und Funktion

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines KÜPPERSBUSCH-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Netzanschluß, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unschlaggemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Gerät nur im eingebauten Zustand betreiben!
- Die Oberfläche des Backofens wird im Betrieb heiß. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht in der Backofentür einklemmen.
- Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.

## Backofen

- Bei Reparaturen und Austausch von Backofenlühlampen muß das Gerät stromlos gemacht werden (Sicherung ausschalten oder Netzstecker ziehen).
- Im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Topflappen, Handschuhe oder ähnliches benutzen.
- Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens: Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backofentür. Beim Öffnen strömt ein Schwall heiße Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Die Backofentür muß gut schließen. Bei Beschädigungen der Scharniere oder bei Bruch des Türglases Gerät sofort außer Betrieb nehmen, bis es vom Fachmann repariert und überprüft ist.
- Eine beschädigte Türdichtung muß ausgetauscht werden. Der Backofen darf mit defekter Türdichtung nicht benutzt werden.
- Backofentür bei Zubereitungen im Backofen immer völlig schließen.
- Von Grill und Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.

## Bratenthermometer

- Nur das Originalbratenthermometer verwenden.
- Kabel des Bratenthermometers nicht in der Backofentür einklemmen.
- Bei Nichtgebrauch aus dem Ofen nehmen.
- Von Grill und Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.

## Vor dem ersten Benutzen

### Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammlung. Altgeräte sind vor dem Entsorgen unbrauchbar zu machen. Damit verhindern Sie Mißbrauch.

### Uhrzeit einstellen

 **Der Backofen funktioniert erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.**

Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muß die Uhr eingestellt werden. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, blinkt in der Anzeige „0.00“ auf.

- Stellen Sie mit „+“ und „-“ die aktuelle Uhrzeit ein.  
Nach ca. 3 Sek. wird die eingestellte Uhrzeit übernommen, die Anzeige blinkt nicht mehr.



### Erstreinigung

- Fremtteile und Verpackung entfernen.
- Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen.  
Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- **Backofen aufheizen.**  
Backofentür schließen.  
Backofen mit Ober- und Unterhitze bei  
– 200 °C 60 Min. aufheizen.  
Küche gleichzeitig gut lüften.

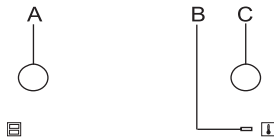
# So nutzen Sie Ihren Backofen

## Allgemeine Hinweise

- ⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 5!
- ⚠ **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Beim Gebrauch Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen oder Töpfe, Pfannen u.ä. darauf stellen! Es würde ein Hitzezustand entstehen, der das Email beschädigt.
- ☞ Während des Backofengebrauchs wird der Backofen heiß. Um das Gehäuse zu kühlen, wird der Kühlventilator zugeschaltet, sobald sich das Gehäuse erwärmt. Der Kühlventilator läuft solange weiter, bis es abgekühlt ist - auch nach dem Ausschalten des Geräts. Die Ventilatorgeräusche sind normale Betriebsgeräusche, es handelt sich nicht um eine Störung.
- ☞ Wenn Sie ein Gericht mit Alkohol oder Hefe im Backofen zubereiten, kommt es bei den Betriebsarten Heißluft, Intensiv-Heißluft und Pizzastufe zu einem Essigergeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte die anderen Betriebsarten, z.B. Ober-/Unterhitze.

## Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen

- A Betriebsartenwahlschalter
- B Aufheizanzeige
- C Temperaturregler



## Schaltsymbole und Betriebsarten

| Schalt-symbol | Betriebsart       | vorgesehen für   |
|---------------|-------------------|--|
| 0             | Aus               |  |
|               | Beleuchtung       |  |
|               | Heißluft          | mit Temperatureinstellung, zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen.  |
|               | Ober-/Unterhitze  | Vorheizen, Backen und Braten auf einer Ebene   |
|               | Unterhitze        | Vorbacken sehr feuchter Kuchen   |
| ECO           | Eco               | Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.                |
|               | Grill             | Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.   |
|               | Großflächen-grill | Grillen großer Mengen, z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toasts und Gratins.                                   |
|               | Intensiv-Heißluft | Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten. |
|               | Pizza-Stufe       | Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen.   |

## Aufheizanzeige

Die Aufheizanzeige an der Bedienblende leuchtet während des Aufheizens und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie leuchtet auch während des Betriebes auf, wenn der Backofen nachheizt, um die gewünschte Temperatur zu halten.

## Backofen ein- und ausschalten

- ☞ Die Schalter sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Durch kurzes Drücken werden sie herausgeholt. Mit versenkten Schaltern können keine Einstellungen vorgenommen werden.

### Betriebsart wählen:

- Betriebsartenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen.



### Temperatur einstellen:

- Temperaturregler (rechter Schalter) nach rechts drehen.

### Backofen ausschalten:

- Drehen Sie beide Schalter auf „0“ zurück.

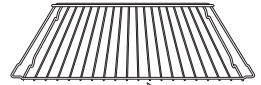
## Einschubteile

### Backbleche:

- Beim Herausnehmen leicht anheben. Nach dem Wiedereinschieben muß die schräge Kante der Bleche zur Backofentür zeigen.
- Fettpfanne und Backblech mit den beiden Löchern nach hinten in den Backofen einschieben.

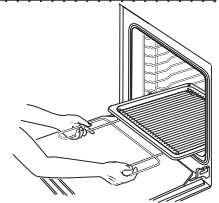
### Rost:

- Achten Sie darauf, daß die Querstange der Roste immer nach hinten (von Ihnen weg) zeigt.



### Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne

- Der Grillrost wird in die Fettpfanne eingesetzt. Mit dem Heber können Sie den Grillrost mit der Fettpfanne zusammen aus dem Backofen nehmen. Es tropft nichts herunter und Sie können bequem servieren.





## Einschubebenen:

Sie haben 9 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 1 bis 9 von unten nach oben gezählt.

### Seitengitter:

Die Einschubebene 1 ist die unterste mögliche Einschubebene.

## Schnelles Vorheizen




- ☞ Brat- oder Backgut **bitte** erst in den Backofen legen, wenn das Schnellheizen beendet ist und Sie den Backofen auf die normale Betriebsart eingestellt haben.
- ☞ Mit der Betriebsart Pizza-Stufe  kann der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.
- Die Backofentür schließen.
- Den Betriebsartenwahlschalter auf Pizza-Stufe  stellen.
- Die gewünschte Temperatur einstellen. Die Aufheizanzeige geht an.
- Sobald die Aufheizanzeige erlischt, die gewünschte Betriebsart einstellen.
- Das Gargut in den Backofen geben.

## Braten


- ☞ Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.
- Fleisch oder Fisch sollten Sie erst ab einem Gewicht von 1 kg im Backofen garen.
- Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart, Qualität und Fleischhöhe. Zum Messen das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt.
- Die Bratdauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte erhöhen.
- Wenn Sie im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleine Geflügel braten, verlängert sich die Garzeit pro Stück um ca. 10 Min. Die Bratzeit für ein Hähnchen beträgt z. B. ca. 60 Min., für 2 Hähnchen sind es 65 bis 75 Minuten.

☞ Hinweise zu den Einschubebenen unbedingt beachten!


### Einschubebenen (von unten gezählt!):

|  |  |
|--|--|
| <b>Intensiv-Heißluft</b>  | Fettpfanne: Einschubebene 2<br>Rost: Einschubebene 3 |
| <b>Heißluft</b>           | Fettpfanne: Einschubebene 2<br>Rost: Einschubebene 3 |
| <b>Ober-/Unterhitze</b>   | Fettpfanne: Einschubebene 2<br>Rost: Einschubebene 3 |


### Braten auf dem Rost

- Große Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne garen (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen oder Haxen).
- Den Braten nach 2/3 der Garzeit wenden, es sei denn, Sie verwenden die Betriebsart Heißluft .

### Braten im Topf (Backofen)




- ☞ Wählen Sie die Betriebsart Intensiv-Heißluft  bei 180-200 °C.
- Magere Fleischsorten sollten Sie im Bratentopf mit geschlossenem Deckel braten (z. B. Kalbsbraten und Sauerbraten, Rinderschmorbraten oder tiefgefrorenes Fleisch). Das Fleisch bleibt so saftiger.
- Sie können jeden Topf (Stahl, emailliert, Gußeisen oder Glas) verwenden, der keine Holz- oder Kunststoffgriffe hat und hitzefest ist.
- Wird ein Römertopf benutzt, sind die Angaben des Herstellers zu beachten.

Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:

- Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
- Vorbereiteten Braten auf der Kochfläche anbraten, würzen, in den Topf geben, Deckel auflegen und in den Backofen stellen.
- Intensivheißluft  mit einer Temperatur von 180 bis 200 °C einstellen. Bereiten Sie die Soße auf herkömmliche Weise zu.

# Richtwerte Braten

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

| Fleischart                  | Heißluft  | Ober-/<br>Unterhitze  | Intensiv-<br>Heißluft  | Bratdauer<br><br>je cm Fleisch-<br>höhe in min. |
|-----------------------------|--|--|---|---|
|                             |  | Temperatur in °C   |   |   |
| Pfänderbraten               | 160  | <b>170-190</b>   |   | 18  |
| Roastbeef                   | 180  | 200-220  | <b>180-200</b>  | 8-10  |
| Filet                       | 180  | 200-220  | <b>180-200</b>  | 8   |
| Kalbfileisch                | <b>160</b>   | 170-190  | 160-180   | 12  |
| Schweinebraten              | <b>160</b>   | 170-190  | 160-180   | 12-15   |
| Kasseler                    | <b>160</b>   | 170-190  | 160-180   | 8   |
| Schweineschulter            | <b>160</b>   | 170-190  | 160-180   | 12-15   |
| Schweinebraten mit Schwarte | 160  | 170-190  | <b>160-180</b>  | 12-15   |
| Wild                        | <b>160</b>   | 170-190  |   | 15  |
| Wildschwein                 | <b>160</b>   | 170-190  |   | 15  |
| Filet vom Wild              | <b>180</b>   | 180-200  | 180-200   | 8-10  |
| Lamm                        | 150-160  | <b>170-190</b>   |   | 15  |
| Ente                        | 160  | 170-190  | <b>160-180</b>  | 12  |
| Gans                        | 160  | 170-190  | <b>160-180</b>  | 12  |
| Hähnchen*                   | 160  | 180-200  | <b>160-180</b>  | 8*  |
| Pute                        | <b>160</b>   | 180-190  | 160-180   | 12  |
| Fisch                       | <b>180</b>   | 200-220  |   | 8   |

\* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten


## Backen

### Heißluft

 Kein Vorheizen notwendig - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.



#### Einschubhöhen:

- Ein Blech: 3. Einschubebene von unten
- Zwei Bleche: 3. und 7. Einschubebene von unten
- Drei Bleche: 3., 6. und 8. Einschubebene von unten
- Vier Bleche: 1., 4., 6. und 8. Einschubebene von unten

- Beim Backen von mehreren Plattenkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5 bis 10 Minuten.
- Entnehmen Sie die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft  bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft gemacht werden.
- Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

### Ober-/Unterhitze

 Vorheizen - Backen auf einer Ebene


- Vorheizen mit Pizza-Stufe , nach Erreichen der Temperatur auf Ober-/Unterhitze  umschalten.
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

### Intensiv-Heißluft

 Kein Vorheizen - Backen auf einer Ebene

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

## Pizza-Stufe

 Backen auf einer Ebene

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: Vorheizen mit Backblech oder Pizzastein (Zubehör)
- für Brot: Vorheizen

## Pizza backen



 Wählen Sie die Betriebsart Pizza-Stufe  bei 250 °C.

- Wenn Sie einen Pizzastein (Sonderzubehör) verwenden, bekommt die Pizza einen besonders krossen Boden. Vorheizzeit: mindestens 30 Min.! Beachten Sie die beim Pizzastein beiliegende Anleitung.



### Grundrezept Pizza

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

#### Pizza backen auf dem Backblech

- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen.
- Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Min.).
- Danach den Teig nochmals einige Minuten kneten und verarbeiten.
- Backofen vorheizen (Pizza-Stufe  bei 250 °C).
- Backblech einfetten.  
Wenn Sie kleine runde Pizzen backen, das Backblech bereits jetzt in den Ofen schieben und mit vorheizen.
- Den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen.
- Beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.
- Kleine Pizzen:** Belegten Teig auf das vorgeheizte Backblech geben.
- Backblech in die Einschubebene 1 einschieben.
- Mit den aktuellen Einstellungen (Pizza-Stufe  bei 250 °C) ca. 8-12 Min. backen.

#### Pizza backen auf dem Pizzastein

- Den Pizzateig wie oben vorbereiten.
- Den Pizzastein auf den Rost legen und in die Einschubebene 1 einschieben.
- Backofen mit Pizza-Stufe  bei 250 °C vorheizen.
- Den Teig auf den bemehlten Heber legen und schnell belegen, damit er nicht feucht wird. Die belegte Pizza darf nicht zu lange auf dem Heber liegen, da sonst der Teig nicht mehr rutscht.
- Wenn das Vorheizen beendet ist, die Pizza vom Heber auf den heißen Pizzastein schieben.
- Mit den aktuellen Einstellungen (Pizza-Stufe  bei 250 °C) 8-12 Min. backen.

## Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“
















In der Tabelle auf S. 9 finden Sie für eine Auswahl an Gebäck die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

- Für Temperaturen sind meistens Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teigs, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf eine höhere Temperatur zu wählen, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert.
- Wenn Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben finden, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backguts können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorganges aus.



# Richtwerte Backen


Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 8!

| Gebäck   | Heißluft  |                  | Ober-/Unterhitze  |                  | Intensiv-Heißluft <br>Pizzastufe  |  | Backdauer<br>in Minuten |
|--|--|------------------|--|------------------|---|--|-------------------------|
|  | Einschub   | Temperatur in °C | Einschub   | Temperatur in °C | Einschub  | Temperatur in °C   |                         |
| <b>Rührteig</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Napfkuchen   | 2  | <b>150-160</b>   | 1/2  | 170-180          |   |  | 60-70                   |
| Kastenkuchen   | 2  | <b>150-160</b>   | 1  | 170-190          |   |  | 50-70                   |
| Sandkuchen   | 2  | <b>150-160</b>   | 1  | 160-180          |   |  | 60-70                   |
| Torten   | 2  | <b>150-160</b>   | 1  | 170-180          |   |  | 40-60                   |
| Tortenböden  | 3  | <b>170-180</b>   | 2  | 180-200          |   |  | 20-30                   |
| Feine Obsttorten   | 3  | 150-160          | 1  | 170-180          | 2   |  <b>150-160</b> | 45-60                   |
| Kleingebäck  | 3  | 150              | 3  | <b>170-180</b>   |   |  | 15-30                   |
| <b>Blechkuchen:</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Belag trocken  | 3  | 150-160          | 3  | 180-200          | 3   |  <b>150-160</b> | 20-35                   |
| Belag feucht   | 3  | 160-170          | 2  | 170-180          | 3   |  <b>160-170</b> | 35-50                   |
| <b>Knetteig</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Tortenböden  | 3  | 170-180          | 2  | <b>180-200</b>   |   |  | 25-35                   |
| Käsekuchen   | 2  | 140-150          | 1  | 160-170          | 2   |  <b>140-150</b> | 70-90                   |
| Kleingebäck  | 3  | 140-150          | 3  | <b>180-200</b>   |   |  | 15-30                   |
| <b>Blechkuchen:</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Belag trocken  | 3  | 150-160          | 4  | 180-190          | 2   |  <b>150-160</b> | 25-35                   |
| Belag feucht   | 3  | 160-170          | 2  | 170-180          | 2   |  <b>160-170</b> | 30-50                   |
| <b>Hefeteig</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Napfkuchen   | 2  | <b>150-160</b>   | 1  | 175-180          |   |  | 40-65                   |
| Hefekranz  | 2  | <b>150-160</b>   | 2  | 175-180          |   |  | 40-50                   |
| Stollen (vorheizen)  | 2  | <b>150-160</b>   | 2  | 175-180          |   |  | 50-70                   |
| Kleingebäck  | 3  | <b>140-150</b>   | 3  | 180-200          |   |  | 15-30                   |
| <b>Blechkuchen:</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Belag trocken  | 3  | 150-160          | 4  | 180-200          | 3   |  <b>150-160</b> | 30-40                   |
| Belag feucht   | 3  | 160-170          | 2  | 170-190          | 3   |  <b>160-170</b> | 30-50                   |
| <b>Bisquitteig</b>   |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Torten (vorheizen)   | 3  | 150-160          | 3  | <b>175-180</b>   |   |  | 30-40                   |
| Rollen (vorheizen)   | 3  | 170-180          | 3  | <b>180-200</b>   |   |  | 12-25                   |
| <b>Eiweißgebäck</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Baiser   | 3  | <b>80-90</b>     | 3  | 100-120          |   |  | 80-120                  |
| Zimtsterne   | 3  | <b>100-120</b>   | 3  | 120-140          |   |  | 20-40                   |
| Makronen   | 3  | <b>100-120</b>   | 3  | 120-140          |   |  | 20-50                   |
| <b>Andere Teigarten</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Blätterteig  | 3  | <b>170-180</b>   | 3  | 190-210          |   |  | 15-30                   |
| Hefeflätterteig  | 3  | <b>170-180</b>   | 3  | 190-210          |   |  | 30-40                   |
| Quarkblätterteig   | 3  | <b>160-180</b>   | 3  | 180-200          |   |  | 30-40                   |
| Brandteig  | 3  | <b>170-180</b>   | 3  | 190-210          |   |  | 30-40                   |
| Quark-Ölteig   | 3  | <b>150-160</b>   | 3  | 170-180          |   |  | 30-40                   |
| Honigkuchen  | 3  | <b>140-150</b>   | 3  | 170-180          |   |  | 20-35                   |
| <b>Brot und Pizza</b>  |  |                  |  |                  |   |  |                         |
| Sauerteig- und Hefebrot<br>(vorheizen: 230 °C,<br>vorbacken: 10 Min. 230 °C) | 2  | 180              | 2  | <b>180</b>       | 2   |  180          | 50-70                   |
| Hefebrot/Weißbrot (vorheizen)  | 2  | <b>180</b>       | 1/2  | 200              | 2   |  180          | 30-60                   |
| Laugenbrötchen/-brezeln<br>(vorheizen: 230 °C)                               | 3  | <b>200</b>       | 3  | 220              |   |  | 15-20                   |
| Pizza (vorheizen: 250 °C)  |  |                  |  |                  | 1   |  <b>250</b>   | 8-12                    |

## Grillen




⚠ Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

☞ Betriebsart Grill  für kleine Mengen Grillgut oder Großflächengrill  für große Mengen Grillgut einstellen.



Temperaturregler auf  einstellen. **Ausnahme:** Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.

Schalterstellung für Grill : Schalterstellung für Großflächengrill :




- Backofen 5 bis 10 Min. vorheizen.
- Grillgut auf den Bratrost legen.
- Fettpfanne in die 2. oder 3. Einschubebene von unten, Bratrost in die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
- Betriebsart Grill  oder Großflächengrill  wählen.
- Temperaturregler auf  einstellen.
- Backofentür schließen.


## Richtwerte Grillen

| Fleischart          | Einschub | Grill  |          | Großflächengrill  |          |
|---------------------|----------|---|----------|--|----------|
|                     |          | 1. Seite  | 2. Seite | 1. Seite   | 2. Seite |
| in Minuten          |          |   |          |  |          |
| Schweinekotelett    | 7        | 10-12   | 8-10     | 14-15  | 8-10     |
| Bauchfleisch        | 6        | 12-15   | 8-10     | 16-18  | 10-12    |
| Schweinefilet       | 6        | 10-12   | 8-10     | 14-16  | 10-12    |
| Leberschneiben      | 7        | 5-6   | 4-5      | 8-10   | 5-6      |
| Bratwürste          | 6        | 8-10  | 6-8      | 12-15  | 10-12    |
| Bratwurstschnecken  | 6        | 10-12   | 8-10     | 10-14  | 9-11     |
| Schaschlik          | 5        | 9-11  | 7-8      | 15-20  | 10-12    |
| Rinderfilet, blutig | 7        | 6-7   | 5-6      | 8-10   | 6-7      |
| Rinderfilet, medium | 7        | 7-9   | 6-7      | 9-11   | 6-9      |
| Kalbssteak          | 6        | 8-10  | 7-8      | 10-12  | 8-9      |
| Lammkotelett        | 6        | 7-8   | 6-7      | 9-11   | 6-9      |
| Hähnchenschenkel    | 4        | 15-18   | 10-12    | 17-20  | 11-14    |
| Halbe Hähnchen      | 4        | 18-20   | 10-12    | 22-24  | 12-15    |
| Fischfilet          | 7        | 6-7   | 4-5      | 10-12  | 7-8      |
| Forellen            | 5        | 5-7   | 4-6      | 8-11   | 7-10     |
| Toastbrot           | 6        | 2-3   | 2-3      | 4-6  | 3-4      |
| Toast mit Belag     | 5        | 6-8   |          | 10-12  |          |

## Auftauen

☞ Wählen Sie die Betriebsart Kaltumluft  (Heißluft ohne Temperatureinstellung) und versenken Sie den Betriebsartenwahlschalter nicht, damit der Innenraum beleuchtet ist. Der Backofen wird durch die Beleuchtung leicht erwärmt - ideal für schonendes Auftauen.

☞ Bei Fertigprodukten sollten Sie sich an die Angaben des Herstellers halten.

- Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in der 3. Einschubebene von unten stellen.
- Stellen Sie den Betriebsartenwahlschalter auf  und den Temperaturregler auf „0“ (bzw. auf die Herstellerangabe) ein.


## Einkochen

⚠ **Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit Twist-off®-Verschluß keine bereits verwendeten Deckel. Die Gläser können sonst unter Umständen bei wiederholtem Gebrauch platzen!

☞ Geeignet sind herkömmliche Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel oder handelsübliche Gläser mit Twist-Off®-Verschluß (nur mit neuem Deckel). Metalllosen sind ungeeignet.

☞ Gießen Sie kein Wasser in die Fettpfanne! Es würde sehr viel Wasserdampf entstehen, der beim Öffnen der Backofentür auf einmal entweicht. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser in die Fettpfanne, nicht auf den Boden des Backofens!

☞ Wählen Sie die Pizza-Stufe .

- Nur frische Nahrungsmittel verwenden und nach üblichen Rezepten vorbereiten.
- Max. 6 Einkochgläser à 1 Liter einkochen.
- Nur Gläser gleicher Höhe verwenden, mit gleichem Inhalt zu 3/4 füllen.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Die Fettpfanne in die 2. Einschubebene von unten schieben.
- 1 Tasse mit Wasser in die Fettpfanne stellen.
- Pizza-Stufe  auf 160 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten. Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 1l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

### Obst

– Dann den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Min. (bei empfindlichem Obst z. B. Erdbeeren ca. 15 Min.) im geschlossenen Backofen stehen lassen.

### Gemüse und Fleisch

– Wenn die Flüssigkeit perlt, den Backofen auf 100 °C herunterstellen und die Gläser noch 30-60 Min. weiterkochen lassen.

– Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

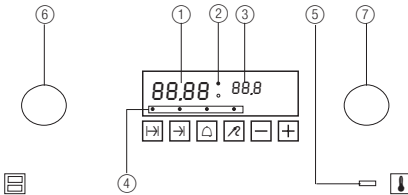
## Prüfgerichte nach DIN 44547

| Gebäck          | Betriebsart      | Form/Backblech | Einschubebene     | Temperatur<br>in °C | Backzeit<br>in Min. |
|-----------------|------------------|----------------|-------------------|---------------------|---------------------|
|                 |                  |                | von unten         |                     |                     |
| Spritzgebäck    | Heißluft         | 1 Backblech    | 3.                | 150                 | 20-22               |
|                 |                  | 2 Backbleche   | 3., 6.            | 150                 | 22-24               |
|                 |                  | 3 Backbleche   | 3., 6. und 8.     | 150                 | 24-28               |
|                 |                  | 4 Backbleche   | 1., 4., 6. und 8. | 150                 | 28-32               |
|                 | Ober-/Unterhitze | 1 Backblech    | 3.                | 180 vorgeheizt      | 12-15 und vorheizen |
| Wasserbiscuit   | Heißluft         | Springform     | 3.                | 160                 | 28-30               |
|                 |                  | Springform     | 3.                | 175 vorgeheizt      | 28-30 und vorheizen |
| Hefebleckkuchen | Heißluft         | 1 Backblech    | 3.                | 170                 | 40-50               |
|                 |                  | 2 Backbleche   | 3., 6.            | 170                 | 45-50               |
|                 |                  | 1 Backblech    | 4.                | 200 vorgeheizt      | 40-50 und vorheizen |

# Die elektronische Schaltuhr

☞ Wie Sie die Kerntemperaturfunktion nutzen, finden Sie auf S. 13.

Die elektronische Schaltuhr bietet Ihnen neben dem Kurzzeitwecker als Erinnerungshilfe auch einige Schaltfunktionen für den Backofen: Gardauer, Garen- und Kerntemperatur können eingestellt werden. Alle Schaltfunktionen sind mit jeder Betriebsart und Temperaturwahl möglich.



- Anzeige:**
- ① Uhrzeit, Kurzzeit, (jeweils aktueller Wert) Kerntemperatur (eingestellter Wert)
  - ② Leuchten, zeigen eingeschalteten Backofen an.
  - ③ Kerntemperatur (aktueller Wert)
  - ④ Leuchten (zu jeder Wahl Taste/Funktion)
  - ⑤ Aufheizanzeige
- Wahl-tasten:**
- Gardauer
  - Garen- (bei Bratenthermometer: Startzeit)
  - △ Kurzzeit
  - Kerntemperaturfunktion
- Einstellen:**
- +/- zum Ändern der Werte aller Funktionen
  - ⑥ Betriebsartenwahlschalter
  - ⑦ Temperaturregler

- Stellen Sie mit „+“, „-“ die gewünschte Zeitdauer in min.sek ein.
- Starten Sie den Kurzzeitwecker mit „△“ oder warten Sie, bis die Leuchte nicht mehr blinkt. In der Anzeige sehen Sie dann die noch verbleibende Zeit bis zum Signalton.



Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signal.

- Drücken Sie eine beliebige Taste und der Ton verstummt. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

## So programmieren Sie die Schaltfunktionen

### 1. Auswählen der Funktion:

- Drücken Sie die Wahl-taste der Funktion, die Sie nutzen möchten. Die Leuchte über der jeweiligen Wahl-taste beginnt zu blinken und ein Wert erscheint in der Anzeige.

### 2. Verändern/Einstellen der Funktion:

- Ändern Sie mit „+“ und „-“ den angezeigten Wert.

### 3. Starten der Funktion:

Wenn Sie 3 Sek. lang keine Taste drücken, startet die Funktion selbsttätig, die Leuchte leuchtet nun ständig.

☞ Durch das Drücken einer Wahl-taste kürzen Sie die Zeit ab:

- die zuvor gewählte Wahl-taste bestätigt die Eingabe und startet die Funktion.
- eine andere Wahl-taste bestätigt die Eingabe und wählt die entsprechende neue Funktion aus.

### 4. Einstellen der Backofenfunktionen (nur bei den Schaltfunktionen):

- Wählen Sie mit ⑥ die Betriebsart und mit ⑦ die Temperatur. Sie können Temperatur und Betriebsart auch einstellen, bevor Sie die Schaltuhr programmieren.

## Uhrzeit einstellen / ändern

- Drücken Sie gleichzeitig „→“ und „→“, bis die Uhrzeit in der Anzeige blinkt.



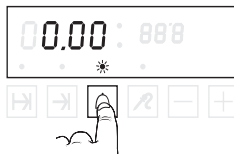
- Sie kann mit „+“, „-“ geändert werden.
- Warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Die Uhrzeit wurde übernommen, der Punkt zwischen Stunde und Minuten blinkt sekundeweise.



## Kurzzeit einstellen

Den Kurzzeitwecker können Sie unabhängig von den Schaltfunktionen benutzen.

- Drücken Sie „△“. Die Leuchte blinkt. In der Anzeige steht „0.00“.



schaltet der Backofen ab und in der Anzeige erscheint „End“. Es ertönt ein Signal. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken nicht mehr.



- Drücken Sie eine beliebige Wahl-taste, um den Signalton abzustellen. Die Anzeige zeigt nun wieder die Uhrzeit an. Der Backofen startet wieder. (Nicht bei eingestecktem Bratenthermometer).
- Drehen Sie den Temperaturregler und den Betriebsartenwahlschalter auf „0“.

## Gardauer → einstellen (Abschaltfunktion)

Der Backofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne selbstständig ab.

- Drücken Sie „→“; die Leuchte blinkt und in der Anzeige erscheint „0.00“.



- Stellen Sie mit „+/-“ die gewünschte Gardauer in std.min ein.



Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchte leuchtet ständig. In der Anzeige sehen Sie die Restzeit. Neben der Anzeige blinken die beiden Leuchten im Wechsel.

- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.



## Gardende → einstellen (Abschaltfunktion)

Benutzen Sie diese Funktion, wenn der Backofen zu einer bestimmten Zeit automatisch abschalten soll.

- Drücken Sie „→“, die Leuchte blinkt und in der Anzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit.



- Stellen Sie mit „+/-“ auf die gewünschte Abschaltzeit ein.



Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchte leuchtet ständig. In der Anzeige sehen Sie die Restzeit bis zum Gardende. Neben der Anzeige blinken die beiden Leuchten im Wechsel.

- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.



## Automatisches Ein- und Abschalten einstellen

Wenn Sie den Backofen zeitverzögert nutzen möchten, können Sie Gardauer und Gardende kombinieren. Der Garbeginn, zu dem der Backofen selbstständig einschaltet, ergibt sich aus beiden Einstellungen und kann nicht eingestellt werden.

- Ein Gardende, das vor dem Ablauf der Gardauer liegen würde, kann nicht eingestellt werden: Es ertönt ein Signal und der Wert in der Anzeige ändert sich nicht. Sollten Sie eine zu lange Gardauer eingegeben haben, korrigieren Sie diese zuerst, bevor Sie das Gardende erneut einstellen.

### Beispiel:

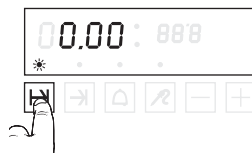
Es ist 8.00 und Sie möchten um 13.00 einen Braten aus dem Backofen nehmen, der 90 Min. braten muß.

Stellen Sie die Gardauer „→“ von 0.00 auf 1.30 ein. Verstellen Sie anschließend das Gardende „→“ von 9.30 auf 13.00.

Nach der Übernahme der Werte erscheint in der Anzeige „Auto“ und der Backofen schaltet sich um 11.30 ein und um 13.00 ab.

### So stellen Sie das automatische Ein- und Abschalten ein:

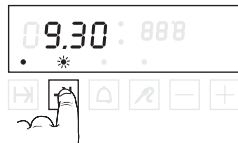
- Drücken Sie „→“, die Leuchte blinkt und in der Anzeige erscheint „0,00“



- Stellen Sie mit „+/-“ die gewünschte Gardauer in std.min ein. (Beispiel: 90 Min.)



- Drücken Sie „→“ um die Eingabe zu bestätigen und das Gardende einzustellen. In der Anzeige erscheint eine Zeit (Gardende, wenn der Backofen sofort starten würde).



- Verändern Sie mit „+/-“ auf das gewünschte Gardende.



Nach ca. 3 Sek. leuchten die Leuchten ständig. Während der Wartezeit bis zum Garbeginn erscheint in der Anzeige „Auto“.

- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.



- Bei Garbeginn schaltet sich der Backofen ein und die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken im Wechsel. Die Anzeige zeigt die Restzeit bis zum Gardende an.



# Das Bratenthermometer

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Gargutes. Wenn die Kerntemperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten genau richtig: Nicht zu trocken oder zu blutig, sondern „auf den Punkt“ gegart.

- Die Nutzung des Bratenthermometers ist besonders für die Zubereitung von Braten zu empfehlen, deren Kerntemperatur einen bestimmten Wert nicht übersteigen darf, wie z. B. Roastbeef.
- Hier ist keine feste Gardauer angegeben - die Gardauer hängt davon ab, wie lange es dauert, bis die Temperatur im Inneren die Endtemperatur erreicht hat. Je nach Größe und Art des Fleisches, Gartemperatur und Betriebsart kann es unterschiedlich lange dauern.

In der Tabelle „Richtwerte Kerntemperaturen“ auf S. 14 finden Sie die Angaben zu den einzelnen Gerichten.

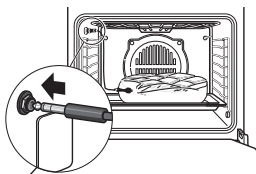
Beachten Sie dabei folgendes:

- Stechen Sie die Spitze des Bratenthermometers waagrecht von der Seite bis in die Mitte des Gargutes.
- Stechen Sie das Bratenthermometer immer bis zum Griff ein.
- Die Spitze darf sich nicht in der Nähe von Fett oder Knochen befinden oder in einem Hohlraum (z.B. bei Geflügel) stecken.
- Achten Sie auch bei Geflügel darauf, das Bratenthermometer so einzu-stecken, daß es keine Knochen berührt.

## So benutzen Sie das Bratenthermometer

– Legen Sie den vorbereiteten Braten mit eingestocherem Bratenthermometer in den Backofen.

– Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in die Aufnahmehülse oben links in der Backofen-Seitenwand.



In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Inneren des Bratens angezeigt:

Im Bereich zwischen 35 °C und 95 °C sehen Sie die tatsächliche Temperatur, bei Temperaturen unter 35 °C sehen Sie „-- °C“, bei Temperaturen oberhalb von 95 °C blinkt in der Anzeige „95 °C“ auf.

In der linken Anzeige sehen Sie die voreingestellte Temperatur von 70 °C, die Sie verändern können.

– Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie die Kerntemperaturfunktion ein.

## Kerntemperaturfunktion einstellen

– Diese Funktion ist nur aktiv, wenn das Bratenthermometer eingesteckt ist.

In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Inneren des Bratens angezeigt, in der linken Anzeige erscheint „70 °C“. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken im Wechsel.

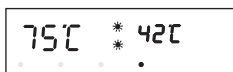
– Wenn Sie diese Temperatur verändern möchten, drücken Sie „“; die Leuchte über blinkt.



– Ändern Sie die Vorschlagstemperatur von 70 °C mit „+“/“-“ auf die gewünschte Temperatur ab. Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchte über der Wahlta-  
ste leuchtet ständig.



– Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein. Während des Garens wird Ihnen in der rechten Anzeige die aktuelle Kerntemperatur im Inneren des Bratens angezeigt.



Wenn die aktuelle Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht, schaltet der Backofen ab und in der Anzeige erscheint „End“. Es ertönt ein Signal. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken nicht mehr.



– Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken im Wechsel – solange das Bratenthermometer gesteckt ist.



- Drehen Sie den Temperaturregler und den Betriebsartenwahlschalter auf „0“.
- Ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse. Die Anzeige zeigt nun wieder die Uhrzeit an.

## Kerntemperaturfunktion mit verzögertem Einschalten

Hier kann zusätzlich zum Braten mit Bratenthermometer eine spätere Startzeit gewählt werden. Da keine feste Gardauer vorgegeben ist, ist es auch nicht möglich, ein Garendes anzugeben.

– Diese Funktion ist nur aktiv, wenn das Bratenthermometer eingesteckt ist.

In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Inneren des Bratens angezeigt, in der linken Anzeige erscheint „70 °C“. Die beiden LED blinken im Wechsel.

– Wenn Sie diese Temperatur verändern möchten, drücken Sie „“, die Leuchte über blinkt.



– Ändern Sie die Vorschlagstemperatur von 70 °C mit „+“/“-“ auf die gewünschte Temperatur ab. Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die LED leuchtet ständig.



– Drücken Sie „“ um die Eingabe zu bestätigen und die Startzeit einzustellen. In der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.



– Ändern Sie diese mit „+“/“-“ auf die gewünschte Startzeit ab.



Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchten leuchten ständig. Während der Wartezeit bis zum Garbeginn erscheint in der Anzeige „Auto“. In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Inneren des Bratens angezeigt.

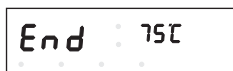


– Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

– Bei Garbeginn schaltet sich der Backofen ein. Die beiden LED blinken im Wechsel.



Wenn die aktuelle Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht, schaltet der Backofen ab und in der Anzeige erscheint „End“. Es ertönt ein Signal. Die beiden Leuchten blinken nicht mehr.



– Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken im Wechsel – solange das Braten-Thermometer gesteckt ist.



– Drehen Sie den Temperaturregler und den Betriebsartenwählschalter auf „0“.

– Ziehen Sie das Braten-Thermometer aus der Buchse. Die Anzeige zeigt nun wieder die Uhrzeit an.

## Richtwerte Kerntemperaturen

| Gericht                             | Kerntemperatur in °C |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>Rindfleisch</b>                  |                      |
| Roastbeef/Rinderfilet blutig        | 40-45                |
| Roastbeef/Rinderfilet rosa          | 50-55                |
| Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten | 60-65                |
| Rinderbraten                        | 80-85                |
| <b>Schweinefleisch</b>              |                      |
| Schweineleende                      | 65-70                |
| Schweinebraten/Schinken             | 80-85                |
| Nacken, Haxe                        | 80-85                |
| Kotelettsstück, Rücken              | 75-80                |
| Kotelett ohne Knochen               | 70                   |
| Kasseler                            | 65-70                |
| Hackbraten                          | 70-75                |
| <b>Kalbfleisch</b>                  |                      |
| Kalbsbraten                         | 70-75                |
| Kalbsnierenbraten                   | 75-80                |
| Kalbshaxe                           | 80-85                |
| <b>Wild</b>                         |                      |
| Wildfleisch                         | 75-80                |
| Wildrücken                          | 60-70                |
| Wildfilet blutig                    | 40-45                |
| Wildfilet rosa                      | 50-55                |
| Wildfilet durchgebraten             | 60-65                |
| <b>Lamm</b>                         |                      |
| Gefüllte Braten                     | 70-75                |
| Geflügel                            | 85-90                |
| Fisch                               | 70-80                |

## Reinigung und Pflege

Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann es jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen schonend, aber gründlich reinigen und pflegen können.

### Für alle Oberflächen

⚠ Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.

⚠ **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät mindestens handwarm abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ Beachten Sie die Gebrauchsanweisung bei allen Reinigungsmitteln.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Nicht entfernte Verschmutzungen können beim nächsten Aufheizen festbrennen, diese Verkrustungen sind oft nicht mehr restlos zu entfernen.

Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbung oder Flecken verursachen. Anschließend trockenreiben.

☞ Für stärkere Verschmutzungen finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten Hinweise zu den einzelnen Oberflächen und Teilen.

☞ VSR O-FIX-C ist ideal zum Reinigen von Glaskeramik, Email und der beschichteten Türinnenseite. Dieses Reinigungspulver ist erhältlich beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

### Reinigen Sie auf keinen Fall mit

- aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z. B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten.

- kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermittel, Stahlwolle, versäufte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuenseite).

### Verkrustungen entfernen

Stärkere Verkrustungen sollten zuerst eingeweicht werden - am besten mit einem nassen Tuch. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

### Hinweise zum Reinigungsschaber

⚠ Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge des Reinigungsschabers ist sehr scharf.

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

⚠ Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers und achten Sie darauf, daß Sie Dichtungen nicht mit der Ecke beschädigen.



### Verwendung von Backofenspray - Hinweise

⚠ Beachten Sie unbedingt die Hinweise des Herstellers. Aluminium wird durch Backofenspray beschädigt, ebenso lackierte Flächen und Kunststoff!

⚠ Sprühen Sie nicht in die Ventilatoröffnung in der Rückwand! Der ökotherm®-Katalysator wird bei Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie auf Backofenspray möglichst verzichten. Wenn Sie es dennoch benutzen möchten, sprühen Sie damit nur Innenraum und emaillierte Backbleche ein.

## Email

### Backofen-Innenraum, Front, Backbleche, Fettpfanne

Manche Plastikschwämme mit Scheuerseite können verwendet werden. Einige Produkte enthalten allerdings in der Scheuerseite eingelagerte Körnchen, die Kratzer verursachen.

Vorsichtig an einer unauffälligen Stelle ausprobieren!

- ☞ Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.
- ☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C. Backofenspray darf verwendet werden.

## Edelstahl

### Edelstahl-Türfront, Bedienblende, Teleskopauszüge, backmobil

⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!

**Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!**

⚠ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken! Die Reinigung kann mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.

Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahloberfläche vor Verfärbungen schützt.

## Glas

### Türinnenseite - beschichtetes Glas

⚠ Backofenspray sollten Sie möglichst nicht verwenden, da bei regelmäßigem Gebrauch die beschichtete Oberfläche der Glasscheibe zerstört werden kann.

Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.

- ☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C oder Glasreiniger.

### Türfront, Bedienblende

- ☞ Reinigen Sie die **Backofenfront** nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm. Glasreiniger darf verwendet werden.

## Aluminium

### Türfront und Türgriff im Design Aluminium, Backblech (Zub. 543)

⚠ Aluminium ist besonders kratzempfindlich und wird durch Backofenspray angegriffen!

**Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!**

## Türdichtung

- ☞ Die Türdichtung sollte beim Reinigen des Backofens ausgehakt werden, damit sich kein Schmutz unter der Dichtung ansammeln kann. Siehe „Türdichtung austauschen“ auf S. 17.

Bei Bedarf kann Sie mit Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

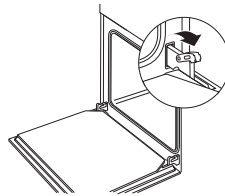
## Knebel

Reinigen Sie die Knebel nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm.

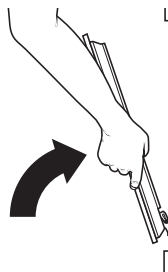
## Backofentür aus- und einbauen

### Backofentür herausnehmen

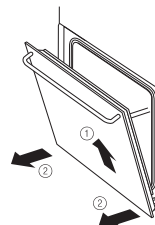
- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und fast ganz schließen.

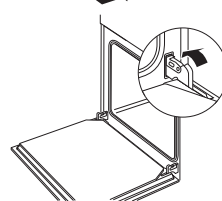
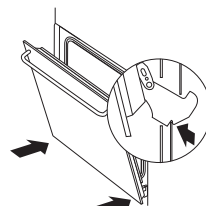


- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



### Backofentür einsetzen

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben. Das Scharnier rastet ein.
- Die Backofentür langsam ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren wieder zurückklappen.
- Die Backofentür schließen.



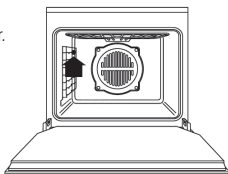
## Seitengitter aus- und einbauen

### Seitengitter ausbauen

- Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.
- Einschubgitter entnehmen.

### Seitengitter einbauen

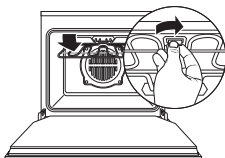
- Setzen Sie die Unterstützungen und passen Sie in den Schraubbolzen.



## Heizkörper herunter-/hochklappen

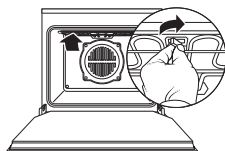
### Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

- Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.




### Heizkörper hochklappen

- Heizkörper hochklappen und mit der Verriegelung wieder schieben.



## ökotherm<sup>®</sup>-Katalysator regenerieren

- Betriebsartenwahlschalter auf Heißluft  stellen.
- Temperaturregler auf 200 °C stellen und
- den leeren Backofen 60 Minuten aufheizen.

## Wenn etwas nicht funktioniert

 Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

| Störung   | Ursache  | Abhilfe  |
|---|--|--|
| Abschalten Backofens ist nicht möglich.                               | Elektronisches Bauteil ist defekt.   | Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.   |
| Backofen heizt nicht auf.   | Haushaltsicherung defekt.  | Sicherung überprüfen und ggf. erneuern.  |
|   | Netzstecker nicht eingesteckt?   | Netzstecker einstecken.  |
|   | Betriebsartenwahlschalter und/oder Temperaturregler sind nicht eingestellt.                      | Betriebsartenwahlschalter und Temperaturregler einstellen.   |
| Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.                                  | Elektronische Schaltung defekt.  | Uhrzeit einstellen. Siehe S. 5   |
|   | Lampe defekt.  | Backofenbeleuchtung austauschen.   |
| Türglas ist gebrochen.  |  | Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.   |
| Türdichtung ist beschädigt.   |  | Türdichtung austauschen.   |
| Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotherm <sup>®</sup> -Katalysator.   | ökotherm <sup>®</sup> -Katalysator muß regeneriert werden.                                       | Siehe Seite 16.  |
| Starker Geruch nach Essig bei der Zubereitung.                        | Backwerk mit Sauerfeig, mit Hefe, Gargut mit Alkohol und Benutzung einer Betriebsart mit Umluft. | Nutzen Sie eine Betriebsart ohne Umluftnutzung, z.B. Ober-/Unterhitze.   |
| Obstsaft- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen.                 | Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.   | Harmlose Veränderung des Emails, nicht behabar.  |
| Anzeige des Bratenthermometers zeigt „-- °C“ oder „35 °C“ (blinkend). | Temperatur liegt außerhalb des Anzeigebereichs.  | Siehe S. 14 „So benutzen Sie das Bratenthermometer“.   |
| „Err!“ erscheint in der Anzeige.                                      | Bratenthermometer defekt.  | Bratenthermometer ersetzen. Verwenden Sie nur ein Originalbratenthermometer, erhältlich beim Kundendienst! Der Backofen kann ohne Kerntemperaturfunktion benutzt werden. |
|   | Buchse defekt.   | Buchse überprüfen lassen.  |



## Backofenbeleuchtung auswechseln

**⚠ Warnung, Stromschlaggefahr!** Bevor Sie die Abdeckung der Backofenlampe öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherung abschalten oder herausdrehen oder den Netzstecker ziehen!

**⚠** Lassen Sie Gerät und Lampe unbedingt abkühlen, bevor Sie die Lampe austauschen. Lampen werden bei Gebrauch heiß!

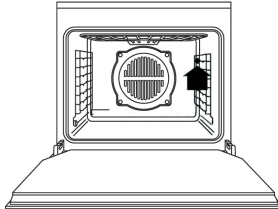
Typ: 25 W, 230-240 V, Fassung: E14

wichtig: **temperaturbeständig bis 300 °C!**

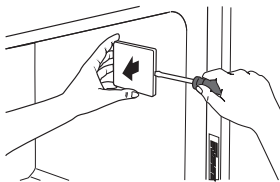
Sie erhalten diese Lampen beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst oder im Elektrofachhandel.

### Austausch der Glühlampe:

- Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.



- Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



- Defekte Glühlampe heraus- und neue eindrehen.
- Glasabdeckung wieder aufdrücken.

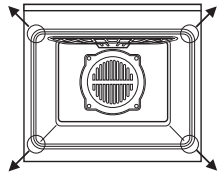
## Türdichtung austauschen

**⚠** Benutzen Sie den Backofen nicht mit defekter oder fehlender Türdichtung!

Wenn die Dichtung kaputt ist oder nicht mehr gesäubert werden kann, muß Sie ausgetauscht werden. Eine neue Dichtung erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

### Aushaken der Dichtung

- Ziehen Sie zum Aushaken jede Ecke vorsichtig nach außen.



### Einsetzen der neuen Dichtung

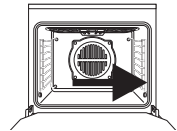
- Haken Sie eine Ecke nach der anderen in die Backofenfront ein. Achten Sie darauf, daß Sie die Haken nicht verbiegen!

## Typenschild

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Das Typenschild des Backofens befindet sich rechts an der Seitenleiste und ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

- Notieren Sie diese Daten für eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst.



Fertigungsnummer Backofen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Modellbezeichnung Backofen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

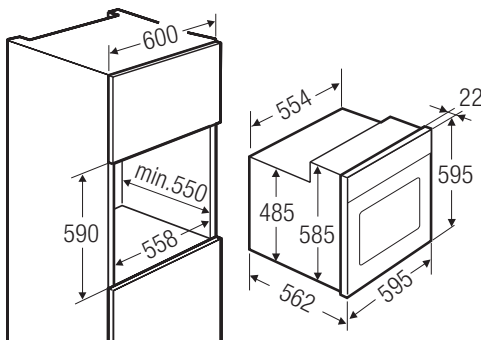
# Montagehinweise für Fachpersonal

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines KÜPPERSBUSCH-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Backofenglühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennovrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Die Schutzkontaktsteckdose muß außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Der Einbauschrank für den Backofen muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagrecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

## Elektrik

|                 |   |
|-----------------|---|
| Anschluß        | erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose. |
| Gesamtleistung  | bei 230 V: 3,5 kW,<br>bei 235 V: 3,6 kW         |
| Anschlußwerte   | 230 - 240 V, 50 Hz                              |
| Sicherungsstrom | 16 A  |

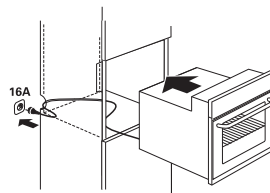
## Einbaumaße



## Einbau in Küchenmöbel

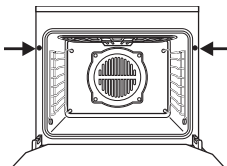
### Gerät einbauen:

- Stecker in die Steckdose einstecken.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluss nicht einklemmen!



### Gerät befestigen:

- Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.



## Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,  
KÜPPERSBUSCH hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.

Füllen Sie das untenstehende Adreßfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG  
Zentrales Ersatzteillager  
Postfach 10 01 32  
D-45801 Gelsenkirchen

## KOCHBUCH

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw. die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Ihre Anschrift:

---



---



---



---

**Küppersbusch**  
ALLERFEINSTE KOCHENTECHNIK




# For your information...

You should carefully read the information in this manual before you use your oven. Here you will find important notes concerning safety and how to use, look after and service your appliance so that it enjoys a long service life.

Should a fault arise, please first consult chapter "What to do if trouble occurs". You can often remedy minor faults yourself and thus save unnecessary service costs.

Please keep this manual in a safety place and pass it on to new owners for their information and safety.

## The following symbols are used in this operating manual:

 The warning triangle draws your attention to risks to your health or damage that might be caused to your appliance.

 Here you will find useful hints and information.

# Conditions of guarantee

The conditions of guarantee applicable for this product are subject to those published by the representative in the relevant country. Details regarding same may be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. For claims under guarantee the sales receipt must be produced.

# Contents

|  |    |
|--|----|
| <b>Your appliance at a glance</b> .....                    | 20 |
| <b>Safety instructions</b> .....                           | 21 |
| Connection and operation                                   |    |
| Oven   |    |
| Roasting thermometer                                       |    |
| <b>Before using the appliance for the first time</b> ..... | 21 |
| Disposing of the packaging and the old appliance           |    |
| Setting the clock  |    |
| Initial cleaning   |    |
| <b>Using your oven</b> .....                               | 22 |
| General  |    |
| Controls and displays for the oven                         |    |
| Symbols and operating modes                                |    |
| Heating-up indicator                                       |    |
| Turning the oven on and off                                |    |
| Oven trays   |    |
| Rack levels:   |    |
| Fast preheating  |    |
| Roasting   |    |
| Recommended temperatures for roasting                      |    |
| Baking   |    |
| Baking pizza   |    |
| Tips on the table "Recommended temperatures for baking"    |    |
| Recommended temperatures for baking                        |    |
| Grilling   |    |
| Recommended temperatures for grilling                      |    |
| Defrosting   |    |
| Preserving   |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>The electronic timer</b> .....                 | 27 |
| Setting/changing the clock                        |    |
| Setting the alarm time                            |    |
| This is how to programme the switching operations |    |
| Changing the setting                              |    |
| When the cooking time is finished                 |    |
| Setting the cooking time →  (switch-off function) |    |
| Setting the finish time →  (switch-off function)  |    |
| Automatic turn-on and shut-off                    |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>The roasting thermometer</b> .....        | 29 |
| Using the roasting thermometer               |    |
| Setting the core temperature function        |    |
| Core temperature function with delayed start |    |
| Recommended core temperatures                |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Cleaning and care</b> .....                       | 30 |
| For all surfaces                                     |    |
| Remove caking  |    |
| Please note the information for the cleaning scraper |    |
| The use of oven sprays - information                 |    |
| Enamel   |    |
| Stainless steel                                      |    |
| Glass  |    |
| Aluminium  |    |
| Door sealing   |    |
| Buttons  |    |
| Removing and installing the oven door                |    |
| Removing and installing the side racks               |    |
| Folding heating element down/up                      |    |
| Regenerating the ökotherm® catalyst                  |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>What to do if trouble occurs...</b> ..... | 32 |
| Replacing the oven lamp                      |    |
| Replacing the door sealing                   |    |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <b>Rating label</b> ..... | 33 |
|---------------------------|----|

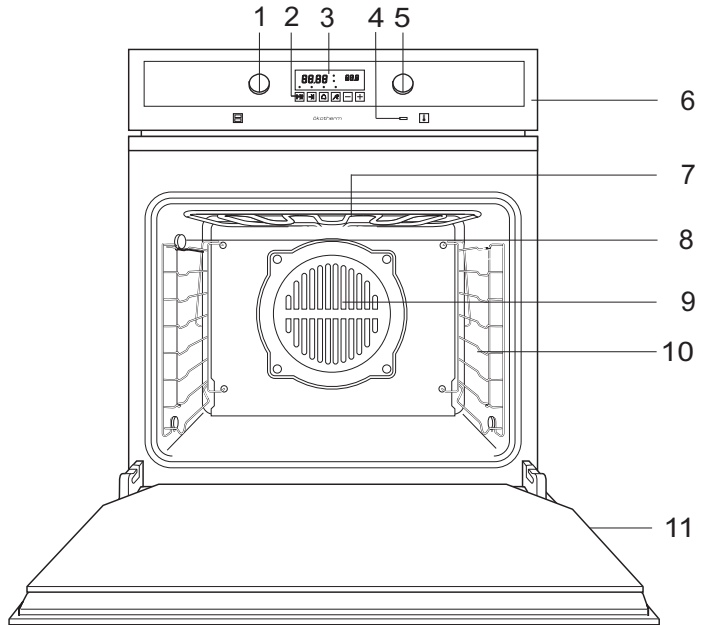
|   |    |
|---|----|
| <b>Installation instructions for fitter</b> ..... | 34 |
| Electrics   |    |
| Installation dimensions                           |    |
| Installation in a fitted kitchen                  |    |

# Your appliance at a glance

- 1 Mode selector
- 2 Control buttons for the electronic timer
- 2 Electronic timer display
- 4 Heating-up indicator
- 5 Temperature control
- 6 Control panel
- 7 Fold-down grill (top heat and grill)
- 8 Socket for roasting thermometer
- 9 Hot air fan
- 10 Rack levels
- 11 Oven door

## Accessories supplied:

- Grilliron
- Baking tray (enamel)
- Drip pan
- Grilling rack with lifter



# Safety instructions



## Connection and operation

- Küppersbusch fitted ovens may only be connected to the corresponding Küppersbusch fitted hobs by a qualified and authorised fitter.
- The appliances may only be connected to the mains, maintained and repaired by a qualified electrician according to valid safety regulations. Work carried out incorrectly places your safety at risk.
- Do not put the appliance into operation unless it has been built in!
- The surfaces of the oven door and the appliance are very hot when in operation. Always keep children away!
- Connection leads of electrical appliances may not be placed on the hot cooking zones or get jammed in the hot oven door.
- Steam and/or pressure cleaning machines must not be used to clean the oven! This can damage the unit resulting in risk of **personal injury**.
- The appliance is to be used only for the preparation of food in the home.

## Oven

- When carrying out repairs and replacing oven light bulbs, the cooker must be disconnected from the mains (switch off the fuse or unplug from the mains).
- Never store any objects in your oven which could cause a hazard if the oven is unintentionally switched on.
- Take special care when working in the hot oven. Use a dish cloth, oven gloves or similar.
- Be careful opening the door when the oven is hot: don't lean over the open door straight away. As soon as you open the door, hot air and even steam will spill out through the door opening.
- The oven door must close well. In the event of damage to the hinges or to the glass pane, do not use the appliance until it has been repaired and checked by a qualified person.
- A damaged door sealing must be replaced. The oven must not be used with damaged door sealing.
- Always close the oven door completely when preparing food in the oven.
- Keep it at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.

## Roasting thermometer

- Only use the original roasting thermometer.
- Do not jam the cable of the roasting thermometer in the oven door.
- Take roasting thermometer out of the oven when not being used.
- Keep it at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.

## Before using the appliance for the first time

### Disposing of the packaging and the old appliance

Dispose of the transport packaging in such a way that it does not impact on the environment.

If the appliance is purchased in Germany, the dealer who sold you the appliance will dispose of the transport packaging for you. Recycling the packaging saves raw materials and reduces the amount of waste. Disposed appliances still contain useful materials. Dispose of your old appliance at a collection point for recycling useful materials. Before disposing of your old appliance ensure that it cannot be used any longer. This will prevent misuse.

### Setting the clock

 **The oven will not function until the clock is set.**

The clock must be set before the oven is used and whenever power has been disconnected to the appliance. If the clock needs to be set, you will see "0.00" flashing in the display.

- Use "+" and "-" to set the right time.  
After around 3 seconds, the new time will be accepted and the display will stop blinking.



### Initial cleaning

- Remove foreign matter and packaging.
- Before preparing food for the first time, **the appliance must be cleaned.** Clean the drip pan, grilliron etc. with a damp cloth and a little detergent.
- **Heating the oven.**  
Close the oven door.  
Heat up the oven with top heat/bottom heat at 200 °C for 60 minutes.  
Air the kitchen well at the same time.

# Using your oven

## General

- ⚠ Please note the safety instructions on page 21!
- ⚠ **Attention. Risk of overheating!** Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil and do not place pots or pans directly on it! This would cause a build-up of heat that would damage the enamel.
- 🌀 When the oven is in use, it becomes hot. In order to cool the housing, the cooling fan is switched on as soon as the housing heats up. The cooling fan continues to run until the housing has cooled down - even after the appliance has been switched off. The fan noises are normal running noises and not a fault.
- 🌀 If you are cooking a dish in the oven that contains alcohol or yeast, the Hot air convection, Intensive hot air convection and Pizza Mode will result in a vinegar smell. If you find the smell disturbing, use one of the other modes, such as Top/Bottom Heat.

## Controls and displays for the oven

- A Mode selector
- B Heating-up indicator
- C Temperature control



## Symbols and operating modes

| Switch symbol | Operating mode               | intended for  |
|---------------|------------------------------|---|
| 0             | Off                          |   |
|               | Lighting                     |   |
|               | Hot air convection           | with temperature setting, for roasting, baking and cooking on several levels.   |
|               | Top heat/Bottom heat         | Preheating, baking and roasting on one level  |
|               | Bottom heat                  | Prebaking very moist cake   |
| ECO           | Eco                          | This programme allows you to cook food with minimal energy consumption. Suitable for fish and all types of oven-roasted meats.                        |
|               | Grilling                     | Grilling small portions. Position the pieces of meat in the centre of the gridiron.   |
|               | Large area grill             | Grilling larger portions such as steaks, fish and sausages, but also for browning toast dishes and gratins.   |
|               | Intensive hot air convection | Baking large flat cakes with a dry topping (such as a crumble topping), intensive roasting of large joints and large poultry such as goose or turkey. |
|               | Pizza mode                   | Baking bread, pizzas and moist cakes, making preserves.   |

## Heating-up indicator

The heating-up indicator on the control panel will light up while the appliance is heating up and will go out as soon as the set temperature has been reached. It also comes on during operation when the oven is heated to maintain the temperature you want.

## Turning the oven on and off

- 🌀 The controls are of the pop-out type and can be countersunk in every setting. They pop out at a slight press of the finger. No settings can be made while the controls are countersunk.

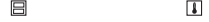
### Selecting the operating mode:

- Turn the mode selector (the switch on the left) to the right.



### Selecting the temperature:

- Turn the temperature control (the 2nd switch from the left) to the right.



### Turning the oven off:

- Turn both switches to the "0" position.

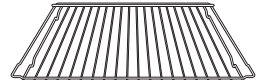
## Oven trays

### Baking trays:

- Lift slightly when removing. After baking trays are placed back into the oven, the sloping edge of the tray must point towards the oven door.
- Push the drip pan and baking tray with the two slots right at the back into the oven.

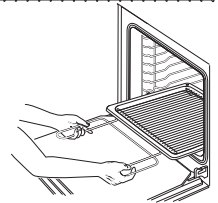
### Gridiron:

- Please ensure that the catches of the racks always point towards the back (away from you).



### Grilling rack with lifter to insert in the dripping pan

- The grilling rack is inserted in the drip pan. With the lifter you can remove the grilling rack together with the drip pan from the oven. Nothing drips and you can easily serve.



## Rack levels:

---

You have 9 levels in the side racks. The rack levels are numbered from 1 to 9 from the bottom up. For example, the drip pan can be inserted into rack level 0.


### Side racks:


Rack level 1 is the lowest possible level.

## Fast preheating

---

☞ Do not insert food for roasting or baking into the oven until fast preheating is over and the oven has been set to the normal mode of operation.

☞ With the Pizza mode  the empty oven can be preheated in a relatively short time.

- Close the oven door.
- Set the mode selector switch to Pizza mode .
- Set the temperature you want. The heating-up indicator comes on.
- As soon as the heating-up indicator goes off, set the mode you want.
- Put the food into the oven.

## Roasting

---

☞ Use the drip pan and the gridiron.

- You should only cook meat or fish in the oven if they weigh more than 1 kg.
- The roasting time depends on the type of meat you are roasting, the quality and on the thickness of the joint.  
To measure the joint, lift it slightly as it collapses under its own weight.
- The roasting time for meat with a layer of fat can be as much as twice as long as usual.
- If you are cooking several small pieces of meat or small poultry in the oven, the cooking time increases by about 10 min. per piece. The roasting time for a chicken is, for example, about 60 min., for 2 chickens 65 to 75 mins.

☞ Be absolutely certain to observe the notes on the rack levels!

### Rack levels (count from bottom!):

**Intensive hot air convection**  Drip pan: rack level 2

Gridiron: rack level 3


**Hot air convection**  Drip pan: rack level 2

Gridiron: rack level 3


**Top heat/bottom heat**  Drip pan: rack level 2

Gridiron: rack level 3

### Roasting on the gridiron


- You can cook large roasts directly in the drip pan or on the gridiron with the drip pan inserted underneath (e.g. turkey, goose, 3-4 chickens or knuckles).
- Turn the roast after 2/3 of the cooking time unless you are using the hot air convection mode .

### Roasting in a pan (oven)

☞ Select Intensive hot air convection  at 180-200 °C.

- You should roast lean types of meat in the roasting pan with the lid closed (e.g. roast of veal or marinated beef, braised beef or deep-frozen meat). The meat remains juicier that way.
- You can use any type of pan (stainless steel, enamelled, cast iron or glass) which does not have plastic or wooden handles.
- If you use an earthenware cooking pot, study the manufacturer's instructions.




We recommend the following procedure:

- Rinse out the pan with water or grease it lightly.
- After preparing the meat (adding spices), place it into the pan. Put the lid on the pan and place the pan onto the rack in the cold oven.
- Select Intensive hot air convection  and set the temperature to between 180 and 200 °C.

Prepare the sauces in the usual way.

## Recommended temperatures for roasting

The recommended temperatures for the preferred operating modes have been highlighted.

| Type of meat              | Hot air convection  | Top heat/ bottom heat  | Intensive hot air convection  | Roasting time |
|---------------------------|--|---|--|---------------|
|                           | Temperature in °C  |   |  |               |
| Joint of beef             | <b>160</b>   | <b>170-190</b>  |  | 18            |
| Roast beef                | 180  | 200-220   | <b>180-200</b>   | 8-10          |
| Fillet                    | 180  | 200-220   | <b>180-200</b>   | 8             |
| Veal                      | <b>160</b>   | 170-190   | 160-180  | 12            |
| Roast pork                | <b>160</b>   | 170-190   | 160-180  | 12-15         |
| Smoked loin of pork       | <b>160</b>   | 170-190   | 160-180  | 8             |
| Shoulder of pork          | <b>160</b>   | 170-190   | 160-180  | 12-15         |
| Roast pork with crackling | 160  | 170-190   | <b>160-180</b>   | 12-15         |
| Game                      | <b>160</b>   | 170-190   |  | 15            |
| Wild boar                 | <b>160</b>   | 170-190   |  | 15            |
| Fillet of game            | <b>180</b>   | 200-220   | 180-200  | 8-10          |
| Mutton                    | 150-160  | <b>170-190</b>  |  | 15            |
| Duck                      | 160  | 170-190   | <b>160-180</b>   | 12            |
| Goose                     | 160  | 170-190   | <b>160-180</b>   | 12            |
| Chicken                   | 160  | 180-200   | <b>160-180</b>   | 8*            |
| Turkey                    | <b>160</b>   | 200-220   | 160-180  | 12            |
| Fish                      | <b>180</b>   | 200-220   |  | 8             |

\*whole chicken 45 - 60 min.


## Baking

### Hot air convection


 No need to preheat the oven - baking is possible on several levels simultaneously.



#### Rack levels:

- 1 tray: 3rd rack level from the bottom
- 2 trays: 3rd and 7th rack levels from the bottom
- 3 trays: 3rd, 6th and 8th rack levels from the bottom
- 4 trays: first, 4th 6th and 8th rack levels from the bottom

- If you are baking several cakes in baking tins, about 5 to 10 minutes additional baking time will be needed for each baking tray.
- Remove the baking trays individually, depending on how well browned the cakes are.
- Bake using hot air convection  at a temperature of 160 °C if there are no instructions for baking by hot air convection in your recipe.
- **Important:** When cakes with a moist fruit topping are being baked, the development of humidity is particularly high. You should bake no more than two cakes at the same time.

### Top heat/bottom heat

 Preheating - baking on one level


- Preheat the oven by pizza mode , and when the temperature has been reached, set the oven back to Top heat/bottom heat .
- Baking tins made of black metal and aluminium are particularly suitable.

### Intensive hot air convection

 No need to preheat the oven - baking on one level

- Only for large flat cakes with a dry topping, such as a crumble topping.

## Pizza mode

 Baking on one level

- for moist cakes
- for pizzas: preheat the oven with a baking tray or a pizza stone (accessory)
- for bread: preheat the oven

## Baking pizza

 Select the Pizza mode  at 250 °C.



– If you use a pizza stone (special accessory), the pizza gets a particularly crispy base. Preheating time: at least 30 min.!

Read the instructions enclosed with the pizza stone.



### Basic recipe for pizza

250 g of flour, 20 g of yeast, 1/8 l of lukewarm water, 3 tablespoons of (olive) oil, salt.

### Baking pizza on a baking tray

- Make a yeast dough out of the specified ingredients.
- Allow the dough to rise for approx. 30 minutes until it has doubled in size.
- Then knead the dough for a few minutes and allow it to prove for another 15 minutes.
- Preheat the oven (Pizza mode  at a temperature of 250 °C).
- Grease the baking tray.
- If you are making small round pizzas, insert the baking tray into the oven now and preheat it as well.
- Roll out the dough, place on a baking tray and form an edge.
- Add any topping you want quickly so that the dough does not become moist.
- **Small pizzas:** Put topped dough onto the preheated baking tray.
- Place the baking tray in rack level 1.
- Bake for approx. 8 - 12 minutes in Pizza mode , at 250 °C.

### Baking pizzas on the pizza stone

- Prepare the pizza dough as described above.
- Place the pizza stone on the gridiron and insert at rack level 1.
- Preheat the oven in Pizza mode  and at a temperature of 250 °C.
- Place the dough onto the floured lifter and add toppings quickly so that the dough does not become moist. The topped pizza must not lie too long on the lifter as otherwise the dough no longer slides off.
- When preheating is over, push the pizza off the lifter onto the hot pizza stone.
- Bake for approx. 8 - 12 minutes in Pizza mode , at a temperature of 250 °C.

## Tips on the table “Recommended temperatures for baking”















The table on page 25 contains a selection of cakes etc., the necessary temperatures, cooking times and rack levels.

- Temperatures are generally given in ranges as they depend on the composition of the dough, the quantity and the shape.
- We recommend you to set the lower temperature value the first time and only select a higher temperature if necessary, e.g. if you want more browning or the baking time is too long.
- If you do not find any specific temperatures for your own recipes, use a similar cake in the table given as a reference.
- Height differences of the food can result in different degrees of browning at the start of the baking process. In this case please do not change the temperature setting. Differences in browning are offset during the course of baking.



## Recommended temperatures for baking

The recommended temperatures for the preferred operating modes **have been highlighted**. Please note the tips on p. 24!

| Type of cake or biscuit  | Hot air convection  |                   | Top heat/bottom heat  |                   | Intensive hot air convection  |  | Baking time<br>in minutes |
|--|--|-------------------|--|-------------------|--|--|---------------------------|
|  | rack level   | Temperature in °C | rack level   | Temperature in °C | rack level   | Temperature in °C  |                           |
| <b>Cake mixture</b>  |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Fing cake  | 2  | <b>150-160</b>    | 1/2  | 170-180           |  |  | 60-70                     |
| Tin cake   | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 170-190           |  |  | 50-70                     |
| Madeira cake   | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 160-180           |  |  | 60-70                     |
| Gateaux and flans  | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 170-180           |  |  | 40-60                     |
| Flan bases   | 3  | <b>170-180</b>    | 2  | 180-200           |  |  | 20-30                     |
| Fine fruit flans   | 3  | 150-160           | 1  | 170-180           | 2  |  <b>150-160</b> | 45-60                     |
| Small biscuits   | 3  | 150               | 3  | <b>170-180</b>    |  |  | 15-30                     |
| <b>Large flat cakes:</b>   |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| with a dry topping   | 3  | 150-160           | 3  | 180-200           | 3  |  <b>150-160</b> | 20-35                     |
| with a moist topping   | 3  | 160-170           | 2  | 170-180           | 3  |  <b>160-170</b> | 35-50                     |
| <b>Kneaded dough</b>   |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Flan bases   | 3  | 170-180           | 2  | <b>180-200</b>    |  |  | 25-35                     |
| Cheese cake  | 2  | 140-150           | 1  | 160-170           | 2  |  <b>140-150</b> | 70-90                     |
| Small biscuits   | 3  | 140-150           | 3  | <b>180-200</b>    |  |  | 15-30                     |
| <b>Large flat cakes:</b>   |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| with a dry topping   | 3  | 150-160           | 4  | 180-190           | 2  |  <b>150-160</b> | 25-35                     |
| with a moist topping   | 3  | 160-170           | 2  | 170-180           | 2  |  <b>160-170</b> | 30-50                     |
| <b>Leavened dough</b>  |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Fing cake  | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 175-180           |  |  | 40-65                     |
| Yeast cake   | 2  | <b>150-160</b>    | 2  | 175-180           |  |  | 40-50                     |
| Rich sweet bread (preheated)   | 2  | <b>150-160</b>    | 2  | 175-180           |  |  | 50-70                     |
| Small biscuits   | 3  | <b>140-150</b>    | 3  | 180-200           |  |  | 15-30                     |
| <b>Large flat cakes:</b>   |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| with a dry topping   | 3  | 150-160           | 4  | 180-200           | 3  |  <b>150-160</b> | 30-40                     |
| with a moist topping   | 3  | 160-170           | 2  | 170-190           | 3  |  <b>160-170</b> | 30-50                     |
| <b>Sponge cake</b>   |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Gateaux and flans  | 3  | 150-160           | 3  | <b>175-180</b>    |  |  | 30-40                     |
| Rolls  | 3  | 170-180           | 3  | <b>180-200</b>    |  |  | 12-25                     |
| <b>Biscuits made with white of egg</b>                                       |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Meringue   | 3  | <b>80-90</b>      | 3  | 100-120           |  |  | 80-120                    |
| Cinnamon stars   | 3  | <b>100-120</b>    | 3  | 120-140           |  |  | 20-40                     |
| Macaroons  | 3  | <b>100-120</b>    | 3  | 120-140           |  |  | 20-50                     |
| <b>Other doughs</b>  |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Puff pastry  | 3  | <b>170-180</b>    | 3  | 190-210           |  |  | 15-30                     |
| Puff pastry made with leavened dough   | 3  | <b>170-180</b>    | 3  | 190-210           |  |  | 30-40                     |
| Puff pastry made with curd cheese  | 3  | <b>160-180</b>    | 3  | 180-200           |  |  | 30-40                     |
| Choux pastry   | 3  | <b>170-180</b>    | 3  | 190-210           |  |  | 30-40                     |
| Dough made with curd cheese and oil  | 3  | <b>150-160</b>    | 3  | 170-180           |  |  | 30-40                     |
| Honey cake   | 3  | <b>140-150</b>    | 3  | 170-180           |  |  | 20-35                     |
| <b>Bread and pizza</b>   |  |                   |  |                   |  |  |                           |
| Leaven and bread made with yeast (preheat: 230 °C, prebake: 10 min., 230 °C) | 2  | 180               | 2  | <b>180</b>        | 2  |  180          | 50-70                     |
| Bread made with yeast/white bread.   | 2  | <b>180</b>        | 1/2  | 200               | 2  |  180          | 30-60                     |
| Pretzels (preheat: 230 °C)   | 3  | <b>200</b>        | 3  | 220               |  |  | 15-20                     |
| Pizza (preheat: 250 °C)  |  |                   |  |                   | 1  |  <b>250</b>   | 8-12                      |

## Grilling

**⚠** Always close the oven door when grilling!




☞ Set the operating mode Grill  for small portions or Large area grill  for large portions.

Set the temperature control to . **Exception:** With larger roasts it is better to select a temperature between 200 and 250 °C so that the roast does not burn.

Switch setting for Grill :

Switch setting for Large area grill :




- Preheat the oven for 5 to 10 min.
- Place the food on the gridiron.
- Push the drip pan into the 2nd or 3rd rack level and the gridiron into the rack level as per the table.
- Select Grill  or Large area grill .
- Set temperature control to .
- Close the oven door.


## Recommended temperatures for grilling

| Dish                | Rack level | Grill                |                     | Large area grill     |                     |
|---------------------|------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
|                     |            | 1 <sup>st</sup> side | 2 <sup>d</sup> side | 1 <sup>st</sup> side | 2 <sup>d</sup> Side |
|                     |            | in minutes           |                     |                      |                     |
| Pork chops/Escalope | 7          | 10-12                | 8-10                | 14-15                | 8-10                |
| Fillet of pork      | 6          | 10-12                | 8-10                | 14-16                | 10-12               |
| Sausages            | 6          | 8-10                 | 6-8                 | 12-15                | 10-12               |
| Shashlik            | 5          | 9-11                 | 7-8                 | 15-20                | 10-12               |
| Pissoles            | 5          | 8-10                 | 6-8                 | 10-15                | 10-12               |
| Beef steak          | 7          | 4-6                  | 3-5                 | 6-7                  | 4-6                 |
| Slices of liver     | 7          | 3-4                  | 2-3                 | 4-5                  | 3-4                 |
| Escalope of veal    | 6          | 5-7                  | 4-5                 | 7-8                  | 5-6                 |
| Veal steak          | 6          | 8-10                 | 7-8                 | 10-12                | 8-9                 |
| Mutton chops        | 6          | 8-10                 | 6-8                 | 10-11                | 7-8                 |
| Lamb chops          | 6          | 7-8                  | 6-7                 | 9-11                 | 6-9                 |
| Half a chicken      | 4          | 18-20                | 10-12               | 22-24                | 12-15               |
| Fillet of fish      | 7          | 6-7                  | 4-5                 | 10-12                | 7-8                 |
| Trout               | 5          | 5-7                  | 4-6                 | 8-11                 | 7-10                |
| Toast               | 6          | 2-3                  | 2-3                 | 4-6                  | 2-3                 |
| Toasted sandwiches  | 5          | 6-8                  |                     | 6-8                  |                     |

## Defrosting

☞ Set the operating mode to Cold air convection  (Hot air convection without temperature setting) and do not countersink the mode selector so that the oven interior stays illuminated. The oven slightly heats up via the lighting - perfect for a mild defrosting.

☞ When defrosting ready to serve meals please follow the instructions of the producer.

- Remove the frozen food from the packaging, place it in a dish and insert into the oven with the rack on the third rack level from the bottom.
- Set the mode selector to  and the temperature control to "0" (resp. the instructions of the producer).


## Preserving

**⚠ Attention!** Do not use jars with twist-off<sup>®</sup> lids if the latter have been already in use. The jars could otherwise smash under certain circumstances!

☞ Conventional preservative jars with a rubber ring and glass lid or standard jars with a twist-off<sup>®</sup> lid (only with new lid) are suitable. Metal cans are unsuitable.

☞ Do not pour water into the drip pan! A lot of steam would emerge from the vapour opening and you could burn yourself on it! Place a container of water in the drip pan, not on the bottom of the oven!

☞ Select Pizza mode .

- Only use fresh food and prepare according to the usual recipes.
- Prepare no more than 6 preserving jars with a capacity of 1 litre at one time.
- Only use jars of the same height and fill 3/4 full with the same contents.
- The jars should not touch each other.
- Place the drip pan on the 2nd rack level from the bottom.
- Set 1 cup with water in the drip pan.
- Select Pizza mode  at 160 °C and observe preserving process. After 10 to 20 minutes (jars with a capacity of 1 l) the liquid in the jars will start to bubble, usually in the jar on the front right first.

### Fruits

– Then switch off the oven and keep the jars in the closed oven for another 30 min. (approx. 15 min if preserving very sensitive fruit such as strawberries.)

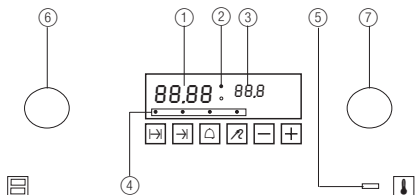
### Vegetables and meat

– When the liquid starts to bubble, turn the oven down to 100 °C and continue to heat for a further 30 to 90 minutes.

– Then switch off the oven and keep the jars in the closed oven for another 30 min.

# The electronic timer

You can find out on p. 29 how to use the core temperature function. As well as providing a short-time alarm for reminders, the electronic timer controls the oven in several other ways. You can use it to set the cooking time, the finish time and the core temperature. All functions are available in any mode or temperature selection.



- Display:**
- ① Time, alarm time (actual value in each case)  
Core temperature (value set)
  - ② Warning lamps, showing that the oven is switched on.
  - ③ Core temperature (actual value)
  - ④ Warning lamps (for each selector button/function)
  - ⑤ Heating-up indicator
- Selector buttons:**
- Cooking time
  - | Finish time (with roasting thermometer: start time)
  - ⏰ Alarm time
  - 🔧 Core temperature function
- Adjust:**
- +/- for altering the values of all functions.
  - ⊖ Mode selector switch
  - ⊙ Temperature control

- Use “+”/“-” to set the timer in minutes and seconds.
- Start the timer with “→|” or wait until the lamp stops flashing. You will see in the display the time remaining until the buzzer sounds.



An acoustic signal is generated when the alarm time has elapsed.

- Press any button to stop the buzzer. The display will show the normal clock again.

## This is how to programme the switching operations

### 1. Selecting the operation:

- Press the selector button for the operation you wish to use. The lamp above the button you have pressed will start to flash and a number will appear in the display.

### 2. Altering/adjusting the operation:

- Adjust the value shown, using “+” and “-”.

### 3. Starting the operation:

If you do not press another button for 3 seconds, the operation will start automatically and the lamp will stay on all the time.

You can reduce the time by pressing a selector button:

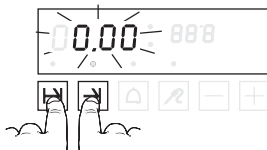
- the previously selected button confirms the input and starts the operation.
- another button confirms the input and selects the new operation you have chosen.

### 4. Setting the oven functions (switching functions only):

- Use ⊖ to select the mode and ⊙ to select the temperature.
- If you wish, you can set the temperature and mode before programming the timer.

## Setting/changing the clock

- Push simultaneously “→|” and “→|”, until the time in the display flashes.



- Adjust as required using “+”/“-”.



- Wait for the display to stop flashing. The time will then be accepted, and the dot in the centre of the hour and the minutes will flash every second.

## Setting the alarm time

You can use the alarm on its own, without effecting the oven.

- Press “⏰”. The lamp will flash. The display will read “0.00”.



- Use ⊖ to select the mode and ⊙ to select the temperature.
- If you wish, you can set the temperature and mode before programming the timer.

## Changing the setting

If you wish to alter a setting you have made – even if the operation is running – push the appropriate button again and use “+”/“-” to change the value in the display.

## When the cooking time is finished

the oven will switch off and “End” will appear in the display. A warning signal will sound. Both of the lamps next to the display will stop flashing.



- Press any selector button to stop the alarm buzzer. The display will show the normal clock again. The oven starts again. (not when the roasting thermometer is inserted).
- Turn the temperature selector and the mode selector switch to “0”.

## Setting the cooking time ↵ (switch-off function)

The oven switches itself off when the pre-set time has elapsed.

- Press "↵": the lamp will flash and "0.00" will appear in the display.



- Use "+"/="-" to set the cooking time in hours and minutes.



After approx. 3 secs. the timer will start and the lamp will stay on continuously. The display will show the time remaining. Both lamps will flash alternately.



- Set the temperature and mode.

## Setting the finish time → (switch-off function)

Use this function if you want the oven to switch off automatically after a certain time.

- Press "→": the lamp will flash and "00.00" will appear in the display.



- Use "+"/="-" to set the desired switch-off time.



After approx. 3 secs. the timer will start and the lamp will stay on continuously. The display will show the time remaining. Both lamps will flash alternately.



- Set the temperature and mode.

## Automatic turn-on and shut-off

If you wish use the oven's time-delay feature, you may pre-select both cooking time and finish time. The automatic start time itself cannot be specified, but this is derived from both settings.

- ☞ It is impossible to set a finish time before the start time; you will hear a buzzer and the value in the display will not change. If you wish to shorten the cooking time you have set, do this first before you reset the finish time.

### Example:

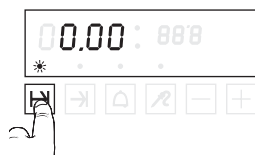
It is 8.00 and you wish to have your roast ready at 13.00. The roast needs to be cooked for 90 minutes.

Change the cooking time "↵" from 0.00 to 1.30. Then change the finish time "→" from 9.30 to 13.00.

Once the times have been accepted, "Auto" will appear in the display and the oven will switch on at 11.30 and off at 13.00.

### This is how to set the automatic switch-on and switch-off:

- Press "↵": the lamp will flash and "0.00" will appear in the display.



- Use "+"/="-" to set the cooking time in hours and minutes. (For example: 90 minutes)



- Press "→" to confirm the input and select the finish time. The display will show a time (finish time if the oven is to switch on right away).



- Use "+" to set the finish time.

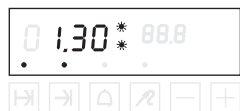


After approx. 3 secs. the lamps will stay on continuously. The display will show "Auto" until the oven switches on.



- Set the temperature and mode.

- The oven will automatically switch on at the specified time and both lights next to the display will flash alternately. The time remaining until switch-off will be shown in the display.



# The roasting thermometer

The roasting thermometer measures the temperature inside the food. When the core temperature has reached a certain value, the roast is done just right: Not too dry and not too bloody, roasted just right.

- ☞ We highly recommend using the roasting thermometer when preparing roasts whose core temperature must not exceed a certain value (e.g. roast beef).
- ☞ You should not enter a fixed cooking time – the cooking time depends on how long it takes for the temperature inside the roast to reach its final value. The cooking time can vary with the weight and type of meat and with the cooking temperature and mode.

The table "Recommended core temperatures" on page 30 provides the data for the individual meals.

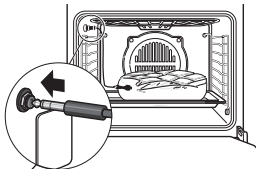
Please observe the following:

- Insert the tip of the roasting thermometer horizontally from the side right into the centre of the food.
- Always insert the roasting thermometer into the roast up to the handle.
- The tip must not be located near the fat or the bone of the meat.
- When cooking poultry, take care not to touch any bones when inserting the roasting thermometer.

## Using the roasting thermometer

– Place the prepared roast with the roasting thermometer inserted in the oven.

– Insert the roasting thermometer plug into the jack at the top left of the oven side wall.



The display on the right shows the current core temperature inside the roast:

The current core temperature inside the roast is displayed in the range from 35 °C to 95 °C. At temperatures below 35 °C you can see "-- °C", at temperatures above 95 °C the value "95 °C" flashes in the display.

In the left display you can see the preset temperature of 70 °C, which you can change.

– Close the oven door and set the core temperature function.

## Setting the core temperature function

☞ This function will only work when the roasting thermometer is inserted. The right display shows you the current core temperature inside the roast and "70 °C" will appear in the left display. Both of the lamps next to the display will flash.

– If you wish to change the preset temperature push "↻" the lamp over "↻" flashes.



– Change the the recommended temperature of 70 °C with "+"/"-" to set the desired temperature. After approx. 3 secs. the timer will start and the lamp will stay on continuously.



- Set the temperature and mode. While roasting the display on the right shows the current core temperature inside the roast.



When the actual core temperature reaches the value you have set, the oven will switch itself off and "End" will appear in the display. A warning signal will sound. Both of the lamps next to the display will stop flashing.



- Press any button to stop the alarm buzzer. Both LED's will flash alternately - as long as the roasting thermometer is inserted.



– Turn the temperature selector and the mode selector switch to "0".

– Remove the roasting thermometer from the socket. The display will show the normal clock again.

## Core temperature function with delayed start

This allows you to delay the start of cooking when using the roasting thermometer. As no fixed cooking time is set, it is not possible to set a finish time.

☞ This function will only work when the roasting thermometer is inserted.

The right display shows you the current core temperature inside the roast and "70 °C" will appear in the left display. Both LED's will flash alternately.

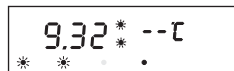
– If you wish to change the preset temperature push "↻" the lamp over "↻" flashes.



– Change the the recommended temperature of 70 °C with "+"/"-" to set the desired temperature. After approx. 3 secs. the timer will start and the lamp will stay on continuously.



– Press → to confirm the input and select the start time. The display shows you the current time.



– Use "+"/"-" to set the start time.

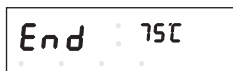


After approx. 3 secs. the timer will start and the lamps will stay on continuously. The display will show "Auto" until the oven switches on. The right display shows you the current core temperature inside the



roast.

- Set the temperature and mode.
- The oven automatically switches on at the at the beginning of the cooking time. Both LED's will flash alternately.



When the actual core temperature reaches the value you have set, the oven will switch itself off and "End" will appear in the display. A warning signal will sound. Both lamps will stop flashing.

- Press any button to stop the alarm buzzer. Both LED's will flash alternately - as long as the roasting thermometer is inserted.
- Turn the temperature selector and the mode selector switch to "0".
- Remove the roasting thermometer from the socket. The display will show the normal clock again.

## Recommended core temperatures

| Dish                                 | Core temperature in °C |
|--------------------------------------|------------------------|
| <b>Beef</b>                          |                        |
| Roast beef/Fillet of beef, rare      | 40-45                  |
| Roast beef/Fillet of beef, medium    | 50-55                  |
| Roast beef/Fillet of beef, well done | 60-65                  |
| Joint of beef                        | 80-85                  |
| <b>Pork</b>                          |                        |
| Loin of pork                         | 65-70                  |
| Roast pork/ham                       | 80-85                  |
| Neck, knuckle of pork                | 80-85                  |
| Chop, saddle                         | 75-80                  |
| Chop without the bone                | 70                     |
| Smoked loin of pork                  | 65-70                  |
| Meat loaf                            | 70-75                  |
| <b>Veal</b>                          |                        |
| Roast veal                           | 70-75                  |
| Roast veal stuffed with kidneys      | 75-80                  |
| Knuckle of veal                      | 80-85                  |
| <b>Game</b>                          |                        |
| Meat of game                         | 75-80                  |
| Saddle                               | 60-70                  |
| Fillet of game, rare                 | 40-45                  |
| Fillet of game, medium               | 50-55                  |
| Fillet of game, well done            | 60-65                  |
| <b>Lamb</b>                          |                        |
| Lamb                                 | 80-85                  |
| Stuffed joint                        | 70-75                  |
| Poultry                              | 85-90                  |
| Fish                                 | 70-80                  |

## Cleaning and care

You should carefully read this chapter before you use your appliance the first time. If cleaned correctly and looked after regularly the appliance will remain useful and clean for many years. Here you will find tips concerning the careful cleaning and of the individual surfaces and how to look after them.

### For all surfaces

- ⚠ Steam and/or pressure cleaning machines must not be used to clean the appliance! This can damage the unit resulting in risk of **personal injury**.
- ⚠ **Risk of burning!** Make sure the appliance has cooled down before cleaning.
- ⚠ Please note the instructions of the cleaning agents.

Clean the appliance each time you use it. Not removed dirt will burn into the surface the next time you switch it on and these incrustations can often not be removed anymore.

Use a damp cloth or a soft sponge with warm water containing a small amount of detergent to clean light amounts of dirt from the surface. Always wipe off the surface completely with cold water to remove cleaning agents residues which could cause discolouring and stains. Wipe dry afterwards.

- ☞ You can find information in the following paragraphs concerning the individual surfaces and parts and how to remove heavy dirt.
- ☞ VSR O-FIX-C is perfect for the cleaning of glass ceramic, enamel and the coated inside of the door. You can obtain this cleaning agent from KÜPPERSBUSCH customer service.

### Do not use any

- aggressive or bleaching cleaning agents containing for example active oxygen, chlorine or corrosive components.
- abrasive or aggressive cleaning or scouring agents such as steel wool, soap-impregnated steel wool, metal or plastic sponges or similar agents with an abrasive surface.

### Remove caking

Heavy dirt should first be soaked – best with a wet cloth. Afterwards it is easier to remove the dirt.

### Please note the information for the cleaning scraper

⚠ Caution! Risk of cutting! The blade of the cleaning scraper is very sharp! Always keep the cleaning scraper flat on the surface and push the caking away.

- ⚠ Do not scratch the surface with the edge of the scraper and take care not to damage the sealings with the edge.



### The use of oven sprays - information

- ⚠ Please follow the instructions of the manufacturer. Oven sprays damage aluminium, lacquered surfaces and plastic!
- ⚠ Do not spray into the opening of the ventilator at the backplate! The Gkothem<sup>®</sup> catalyst will be destroyed if oven spray is used.

For environmental reasons you should not use oven spray at all. If you nevertheless want to use it, only spray it in the oven interior and on enamel baking trays.

## Enamel

### Oven interior, front, baking trays, drip pan, enamel hobs

Some plastic sponges with abrasive side can be used. Some products do however contain grains in the abrasive side of the sponge which can cause scratches.

Carefully try out the sponge on a small surface!

- ☞ A cleaning scraper for glass ceramic surfaces is suitable for removing heavy dirt.
- ☞ To thoroughly clean your appliance we recommend the use of VSR 0-FIX-C. Oven spray may be used.

## Stainless steel

### Stainless steel door front, control panel, telescopic glide-out shelves, backmobil

⚠ Stainless steel is very sensitive to scratches!

**Do not use a cleaning scraper!**

⚠ Remove any deposits of calcium or any spots of grease, and starch as soon as possible, or stains will appear!

For the cleaning a cleaning agent for stainless steel can be used.

We recommend to clean once a week stainless steel surfaces with an usual cleaning agent for stainless steel. This will create a protective film protecting the stainless steel surface from discolouring.

## Glass

### Inside of the door – coated glass

⚠ If possible, oven spray should not be used as it can cause the destruction of the coated glass surface when used frequently.

A cleaning scraper for glass ceramic surfaces is suitable for removing heavy dirt.

- ☞ To thoroughly clean your appliance we recommend the use of VSR 0-FIX-C or glass detergent.

### Door front, control panel

- ☞ Clean the oven front with warm water containing a small amount of detergent, with a damp cloth or a soft sponge. Do not use glass cleaning agents.

## Aluminium

### Door front and handles in aluminium, baking tray (acc. No. 543)

⚠ Aluminium is very sensitive to scratches and oven spray causes damage!

**Do not use a cleaning scraper!**

## Door sealing

- ☞ The door sealing should be removed when cleaning the oven to avoid that dirt can collect under the sealing. See page 33 "Replacing the door sealing".

If necessary the sealing can be cleaned with detergent or washing-up liquid.

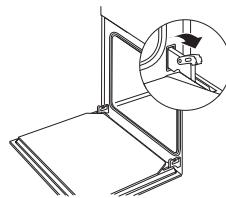
## Buttons

Clean the buttons with warm water containing a small amount of detergent, with a damp cloth or a soft sponge.

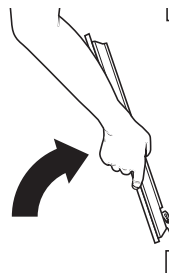
## Removing and installing the oven door

### Removing the oven door

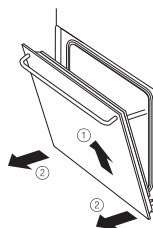
- Open the oven door as wide as it will go.
- Fold forward the clamps on the door hinges.



- Take hold of the oven door on the both sides and close it almost completely.

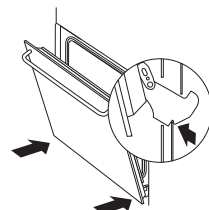


- Gently lift the door and pull the hinges forward away from the door opening.



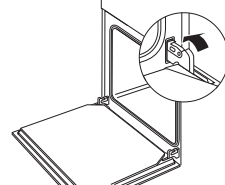
### Reassembling the oven door

- Take hold of the oven door on both sides and push the hinges into the relevant holes on the oven. The hinge will click into place.
- Slowly open the oven door full.



- Fold back the clamps on the door hinges.

- Close the oven door.



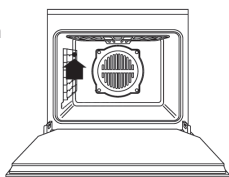
## Removing and installing the side racks

### Removing the side racks

- Ease out the supports, releasing them from the bolt.
- Take out the racks.

### Refitting the side racks

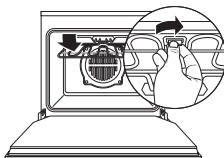
- Place the supports and fit in the bolt.



## Folding heating element down/up

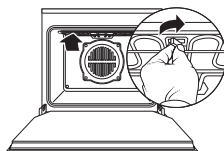
### Folding heating element (top heat/grill) down

- Open lock and fold heating element down.




### Folding heating element up

- Fold heating element up and close again with the lock.



## Regenerating the ökotherm<sup>®</sup> catalyst

- Set the mode selector to Hot air convection .
- Set the temperature control to 200 °C and
- Heat the empty oven for 60 minutes.

## What to do if trouble occurs...

**⚠** Repairs may only be carried out by a qualified technician!

You can deal with some problems that occur yourself. First check whether there has been any operating error. Repairs during the guarantee period are not free of charge, when they are caused by operating errors or non-observance of the following instructions:

| Fault  | Cause  | Remedy   |
|--|--|--|
| Not possible to switch off the oven.   | Electronic component defective.  | Disconnect fuse, call customer service.  |
| Oven does not heat up.   | Fuse defective.  | Check and replace fuse, if necessary.  |
|  | Is the mains plug in the wall socket?  | Plug the mains plug into the wall socket   |
|  | Oven temperature control or mode selector has not been switched on.                          | Set oven temperature control or mode selector as required.   |
|  | Electronic timer flashing – the clock has not yet been set.                                  | Set the clock. See page 21.  |
| Oven light no longer works.  | Lighting defective.  | Replace the oven lamp.   |
| Glass of oven door broken.   |  | Switch off the appliance, call customer service.   |
| Door sealing damaged.  |  | Replace the door sealing.  |
| Strong smells from oven in spite of ökotherm <sup>®</sup> catalyst.          | ökotherm <sup>®</sup> catalyst must be regenerated.  | Heat the empty oven by intensive hot air convection at 275 °C for 60 min.  |
| Strong vinegar smell when preparing.   | Baking with sour dough or with yeast, food containing alcohol and using a fan-assisted mode. | Use a mode without fan-assistance, e.g., top heat/ bottom heat.  |
| Fruit juice or protein stains on enamelled parts.                            | Moist cake or meat juices.   | Harmless changes in the enamel, cannot be remedied.  |
| Display of the roasting thermometer indicates “-- °C” or “95 °C” (flashing). | Temperature is outside the display range.  | See page 30 “Using the roasting thermometer”.  |
| “Err 1” appears in the display.  | Roasting thermometer defective.  | Substitute roasting thermometer. Only use original roasting thermometer, available at customer service! You can use the oven without the core temperature feature. |
|  | Socket defective.  | Have the socket checked out.   |



## Replacing the oven lamp

**⚠ Caution: Danger of electric shock!** Before you open the cover of the oven lamp the appliance has to be disconnected from the electricity supply: Switch off the fuse or pull out the mains plug!

**⚠** The lamps become very hot after being in use for some time. Therefore, the lamps should be changed when they have cooled down!

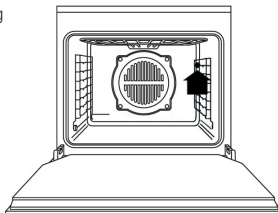
Type: 25 W, 230/240 V, socket: E14

Important: **temperature resistant up to 300 °C!**

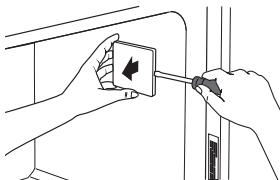
You can obtain these lamps from KÜPPERSBUSCH customer service or from your dealer.

### Changing the light bulb:

– Ease out the supports, releasing them from the bolt.



– Carefully lever out the glass cover with a screwdriver.



– Remove the damaged light bulb and put the new one in.

– Reinstall the glass cover.

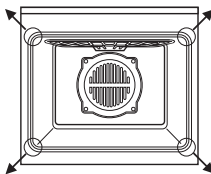
## Replacing the door sealing

**⚠** Do not use the oven with damaged or missing door sealing!

If the sealing is damaged or cannot be cleaned anymore it has to be replaced. You can obtain a new sealing from KÜPPERSBUSCH customer service.

### Removing the sealing

– To remove the sealing gently pull each corner out.



### Fitting the new sealing

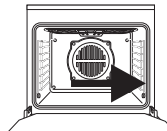
– Clasp one corner after the other into the oven front. Take care not to deform the hooks!

## Rating label

Always indicate the data provided on the rating label when calling in customer service or ordering spare parts.

The rating label for the oven is located on the right-hand side strip and is visible when the oven door is open.

– Make a note of this information in case you have to consult our customer service.



Production-no. oven:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Model designation oven

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

# Installation instructions for fitter

- Only KÜPPFRBUSCH built-in hobs were designed and tested for use above a Küpperbusch fitted oven. No other hobs may be used.
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- Switch off the appliance by means of these safety devices before connecting up the oven, carrying out repair work or replacing the oven light bulb. Disconnect the appliance from the mains, disconnect fuse.
- It must not be possible to touch components which are insulated under operating conditions.
- The earth wire must be so long that if the mains lead cleat fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- The unit is ready to plug in and may be connected only to a properly installed protected socket. Installing and wiring a socket or replacing the connection cable should only be performed by an electrician and in observance of the relevant regulations.
- If the socket is inaccessible after the installation, safety regulations require that an all-pole isolator with a contact opening of at least 3 mm be used on the installation side.
- The socket for plugging in the unit must be outside the installation space.
- Built-in kitchen fixtures must be temperature resistant to 100 °C. This applies especially to veneers, plastic coatings, adhesives and varnishes. Adjacent cabinetry front must be temperature resistant to at least 70 °C.
- The unit must be installed absolutely horizontal on a level, solid base. The base must not be allowed to sag.
- If the cupboard element is not attached to the way, screw on using an ordinary bracket.

## Electrics

**⚠ WARNING!** This appliance must be earthed!

### Electrical requirements (for UK and Republic of Ireland only)

Check that the voltage stamped on the rating plate corresponds with your house electricity supply, which must be AC (alternating current).

Electrical connection of the appliance must be performed by a trained electrician. The legally recognized regulations and the connection requirements of the electricity board serving your area must be fully complied with.

**⚠ WARNING!** Should the oven be supplied with a continental two-pin plug fitted, then this plug must be cut off from the connection cable. Dispose of the plug safely; do not insert it in a 13 A socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

**Connection for UK and Republic of Ireland only: Permanent connection to an oven power point (fuse: 20 A!).**

#### Other countries:

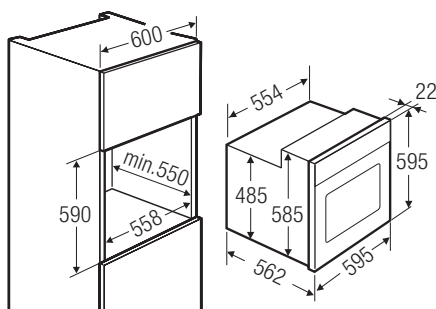
Connection is via the mains plug into a wall socket.

Total rating at 230 V: 3.5 kW,  
at 235 V: 3.6 kW

Electrical connection 230 - 240 V, 50 Hz

Fuse current 16 A

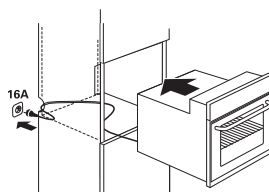
## Installation dimensions



## Installation in a fitted kitchen

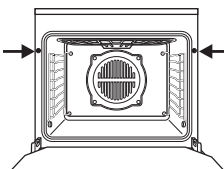
### Installing the appliance (not correct for UK and Republic of Ireland!)

- Plug into the wall socket. **(UK and Republic of Ireland: Connect to an oven power point!)**
- Push the oven right into the cupboard alcove. Do not jam the cooker connection!



### Fastening the appliance

- Open the oven door and fix the screws supplied at an angle through the cupboard.



# Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre four en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

## Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants:

 Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

 Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

# Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

# Sommaire

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Vue d'ensemble de votre appareil</b> .....                        | <b>36</b> |
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                                   | <b>37</b> |
| Raccordement et fonctionnement                                       |           |
| Four   |           |
| Thermosonde  |           |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....                           | <b>37</b> |
| Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil       |           |
| Réglage de l'heure   |           |
| Premier nettoyage  |           |
| <b>Utilisation du four</b> .....                                     | <b>38</b> |
| Remarques générales  |           |
| Éléments de commande et d'affichage du four                          |           |
| Symboles de commande et fonctions                                    |           |
| Indicateur de chauffage  |           |
| Mise en route et arrêt du four                                       |           |
| Accessoires du four  |           |
| Niveaux d'enfouissement:   |           |
| Préchauffage rapide  |           |
| Rôtissage  |           |
| Valeurs recommandées / rôtissage                                     |           |
| Cuisson (pâtisserie)   |           |
| Cuisson de pizza   |           |
| Remarques concernant le tableau: «valeurs recommandées / pâtisserie» |           |
| Valeurs recommandées / pâtisserie                                    |           |
| Grillades  |           |
| Valeurs indicatives / grillades                                      |           |
| Décongeler   |           |
| Stérilisation  |           |

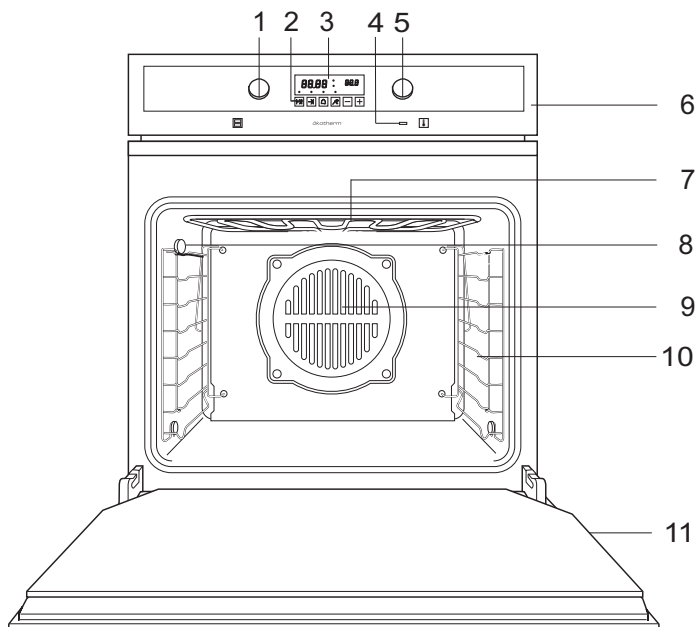
|  |           |
|--|-----------|
| <b>Le minuteur électronique</b> .....                          | <b>43</b> |
| Réglage/modification de l'heure                                |           |
| Réglage de la minuterie courte                                 |           |
| Voilà comment programmer les fonctions de service              |           |
| Modification d'un réglage                                      |           |
| Lorsque la fin de la cuisson est atteinte                      |           |
| Réglage de la durée de cuisson (→)                             |           |
| (fonction d'extinction)  |           |
| Réglage de la fin de cuisson (→)                               |           |
| (fonction d'extinction)  |           |
| Réglage de la mise en route et de l'arrêt automatique          |           |
| <b>La thermosonde</b> .....                                    | <b>45</b> |
| Utilisation de la thermosonde                                  |           |
| Programmation de la température à cœur                         |           |
| Fonction de température à cœur avec mise en route temporisée   |           |
| Valeurs indicatives «températures à cœur»                      |           |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....                            | <b>46</b> |
| Pour toutes les surfaces                                       |           |
| Retrait des incrustations                                      |           |
| Remarques concernant la racle de nettoyage                     |           |
| Utilisation de sprays pour fours - remarques                   |           |
| Email  |           |
| Inox   |           |
| Verre  |           |
| Aluminium  |           |
| Joint de porte   |           |
| Boutons  |           |
| Démonter et remonter la porte du four                          |           |
| Démonter et monter les grilles latérales                       |           |
| Rabattre et relever l'élément chauffant                        |           |
| Régénération du catalyseur ökothem®                            |           |
| <b>Anomalies</b> .....   | <b>48</b> |
| Remplacement de l'éclairage du four                            |           |
| Remplacement du joint de porte                                 |           |
| <b>Plaque signalétique</b> .....                               | <b>49</b> |
| <b>Instructions de montage destinées aux techniciens</b> ..... | <b>50</b> |
| Électricité  |           |
| Cotes d'encastrement   |           |
| Encastrement dans un élément                                   |           |

# Vue d'ensemble de votre appareil

- 1 Sélecteur de fonctions
- 2 Touches minuteur électronique
- 3 Affichage minuteur électronique
- 4 Indicateur de chauffage
- 5 Régulateur de température de four
- 6 Panneau de commande
- 7 Gril rabattable (Convection de voûte/grill)
- 8 Douille thermosonde
- 9 Douille thermosonde
- 10 Niveaux d'enfouissement
- 11 Porte du four

## Accessoires en série :

- Gril à rôtir
- Tôle de cuisson (émaillée)
- Lèche-frite
- Grille avec levier



# Consignes de sécurité



## Raccordement et fonctionnement

- Les cuisinières encastrables Küppersbusch ne doivent être raccordées qu'aux tables de cuisson encastrables Küppersbusch prévues à cet effet. L'opération ne doit être réalisée que par un professionnel agréé.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux non correctement exécutés mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté!
- Les surfaces de la cuisinière, de la porte du four et de l'appareil de cuisson s'échauffent lors de l'utilisation. Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne posez pas le câble de raccordement d'appareils électriques sur des zones de cuisson chaudes et ne le coincez pas dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

## Four

- Lors des réparations ou du remplacement de la lampe du four, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible ou débranchez la fiche).
- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Soyez vigilants lorsque vous opérez sur four chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- Attention lors de l'ouverture du four chaud: Ne vous penchez pas immédiatement au dessus de la porte du four ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air brûlant, voire de vapeur, sort de l'ouverture.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration des charnières ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Un joint de porte endommagé doit être remplacé. Le four ne peut pas être utilisé quand le joint de porte est endommagé.
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm entre la convection de voûte et le grill.

## Thermosonde

- N'utilisez que la thermosonde d'origine.
- Ne coincez pas le câble de la thermosonde dans la porte du four.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, retirez-la du four.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du grill et de la convection de voûte (accessoire).

## Avant la première utilisation

### Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

### Réglage de l'heure

 Le four ne fonctionne que lorsque l'heure est programmée.

Avant la mise en service et après les pannes de courant, l'horloge doit être réglée. Lorsque l'horloge n'est pas réglée, l'affichage «0.00» clignote.

- Réglez l'heure actuelle au moyen de «+» et «-».
- Au bout de 3 sec. env. l'heure réglée est acceptée, l'affichage ne clignote plus.



### Premier nettoyage

- Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, **procédez à un nettoyage**.  
A l'aide d'un chiffon humide additionné d'un peu de liquide vaisselle, nettoyez l'intérieur du four, les tôles de cuisson, la lèche-frite, la grille, etc.
- **Chauffez le four**.  
Fermez la porte du four.  
Chauffez le four avec la chaleur de sole à une température de 200 °C pendant environ 60 min.  
Aérez correctement la cuisine.

# Utilisation du four

## Remarques générales

- ⚠ Respectez les instructions de sécurité figurant en page 37!
- ⚠ **Attention, risque de surchauffe!** Lors de l'utilisation, ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu, ni y poser casserole, poêle ou autre récipient similaire! Une accumulation de chaleur se produirait et pourrait endommager l'émail.
- 🌀 Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
- 🌀 Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson Chaleur tournante, Chaleur tournante intensive et Mode pizza. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors les autres modes de cuisson, p.ex. convection de voûte/de sole.

## Éléments de commande et d'affichage du four

- A Sélecteur de fonctions
- B Indicateur de chauffage
- C Régulateur de température



## Symboles de commande et fonctions

| Symboles | Fonction                    | Prévue pour   |
|----------|-----------------------------|---|
| 0        | Eteint                      |   |
|          | Eclairage                   |   |
|          | Chaleur tournante           | avec réglage de la température, pour rôtir, cuire sur différents niveaux.   |
|          | Convection de voûte/de sole | préchauffer, rôtir, cuire sur un niveau   |
|          | Convection de sole          | cuire des gâteaux très moelleux   |
| ECO      | Eco                         | ce programme permet la cuisson des aliments dans votre four avec une consommation énergétique minimale. Indiqué pour les poissons et les rôtis de tout type de viandes. |
|          | Gril                        | griller de petites quantités. Placez les morceaux de viande au centre de la grille.   |
|          | Gril grande surface         | griller de grosses quantités, tels que steaks, poissons, saucisses mais également pour gratiner (toasts et gratins)   |
|          | Chaleur tournante intensive | cuire des biscuits à garnissage sac (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies.        |
|          | Fonction «Pizza»            | cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser   |

## Indicateur de chauffage

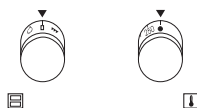
L'indicateur de chauffage s'allume durant la montée en température et s'éteint dès que la température désirée est atteinte. Il s'allume également en cours d'utilisation, lorsque le four chauffe pour maintenir la température désirée.

## Mise en route et arrêt du four

- 🌀 Les boutons sont escamotables; on peut les escamoter quelle que soit la position de réglage. Une légère pression suffit à les faire ressortir. Aucun réglage ne peut être effectué lorsque les boutons sont escamotés.

### Choix de la fonction:

- Tournez vers la droite le sélecteur de fonctions (bouton le plus à gauche).



### Régulation de la température:

- Tournez vers la droite le régulateur de température (2ème bouton en partant de la gauche).

### Arrêt du four:

- Ramenez les deux interrupteurs sur «0».

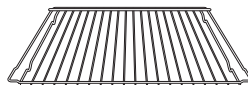
## Accessoires du four

### Tôles à pâtisserie:

- Pour les retirer, soulevez-les légèrement. Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
- Enfouissez la lèche-frite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.

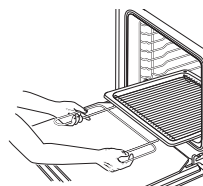
### Grille:

- Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit bien située à l'arrière (par rapport à vous).



### Grille avec levier pour insérer dans la lèche-frite

- La grille est insérée dans la lèche-frite. Avec le levier vous pouvez retirer la grille et la lèche-frite du four. Rien ne coule et vous pouvez tout servir sans problèmes.




## Niveaux d'enfournement:


Vous avez 9 niveaux d'enfournement dans les grilles latérales. Les niveaux d'enfournement sont numérotés de 1 à 9, du bas vers le haut.

### Grilles latérales:

Le niveau d'enfournement 1 est le plus bas niveau d'enfournement possible.

## Préchauffage rapide

- ☞ Ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage rapide achevé et après avoir repositionné le four en fonction normale.
- ☞ La fonction Pizza  permet un préchauffage relativement rapide du four vide.

- Fermez la porte du four.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur la fonction Pizza .
- Réglez sur la température souhaitée. L'indicateur de chauffage s'allume.
- Dès que l'indicateur s'éteint, sélectionnez la fonction souhaitée.
- Placez l'aliment dans le four.

## Rôtissage

☞ Utilisez la lèche-frite et la grille.

- Nous vous recommandons de cuire la viande ou le poisson dans le four seulement à partir d'un poids égal ou supérieur à 1 kg.
- La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Celle-ci ayant tendance à s'étaler sous son propre poids, soulevez-la légèrement la viande avant d'en mesurer l'épaisseur.
- Le temps de cuisson pour une viande bardée peut aller jusqu'au double.
- Lorsque vous rôtissez plusieurs petits morceaux de viande ou des petites volailles dans le four, le temps de cuisson augmente d'environ 10 min. par pièce. Le temps de rôtissage pour un poulet par ex. est d'environ 60min.; pour deux poulets, il est d'environ 65-75 min.
- ☞ Respectez impérativement les instructions pour les niveaux d'enfournement!


### Niveaux d'enfournement (en comptant de bas en haut!):

**Chaleur tournante intensive**  Lèche-frite: niveau 2  
Grille: niveau 3

**Chaleur tournante**  Lèche-frite: niveau 2  
Grille: niveau 3

**Convection de voûte/de sole**  Lèche-frite: niveau 2  
Grille: niveau 3

### Rôtir sur la grille


- Vous pouvez cuire directement les gros rôtis au four dans la lèche-frite ou sur la grille avec la lèche-frite placée en dessous (par ex. pour les dindes, les oies, 3 ou 4 petits poulets ou des jarrets).
- Retournez le rôti au 2/3 du temps de cuisson, sauf si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante .

### Rôtir dans un faitout (au four)

☞ Choisissez la fonction Chaleur tournante intensive  entre 180-200 °C.

- Nous vous recommandons de rôtir les viandes maigres dans la casserole avec couvercle (par ex. rôti de veau et rôti de viande marinée, boeuf mode ou viande congelée). La viande restera ainsi bien juteuse.
- Vous pouvez utiliser tout récipient (acier, émail, fonte ou verre) thermorésistant et dépourvu de poignée en bois ou en plastique.
- Si vous utilisez un récipient en terre cuite, respectez les indications du fabricant.




Nous vous recommandons de procéder comme suit:

- Rincez le récipient à l'eau ou placez-y un peu de matière grasse.
- Placez le rôti préparé (épicé/aromatisé) dans la casserole. Mettez le couvercle en place et posez le tout sur la grille, dans le four froid.
- Sélectionnez la Chaleur tournante intensive  avec une température de 180 - 200 °C.

Une fois la cuisson achevée, préparez votre sauce selon vos habitudes.

## Valeurs recommandées / rôtissage

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence sont mises en évidence.

| Aliment                   | Chaleur tournante  | Convection voûte/sole  | Chaleur tournante intensive  | Durée de cuisson |
|---------------------------|---|---|---|------------------|
|                           | Température en °C   |   |   |                  |
| Rôti de bœuf              | 160   | 170-190   |   | 18               |
| Rosbif                    | 180   | 200-220   | <b>180-200</b>  | 8-10             |
| Filet                     | 180   | 200-220   | <b>180-200</b>  | 8                |
| Veau                      | <b>160</b>  | 170-190   | 160-180   | 12               |
| Rôti de porc              | <b>160</b>  | 170-190   | 160-180   | 12-15            |
| Porc fumé                 | <b>160</b>  | 170-190   | 160-180   | 8                |
| Épaule de porc            | <b>160</b>  | 170-190   | 160-180   | 12-15            |
| Rôti de porc avec couenne | 160   | 170-190   | <b>160-180</b>  | 12-15            |
| Gibier                    | <b>160</b>  | 170-190   |   | 15               |
| Sanglier                  | <b>160</b>  | 170-190   |   | 15               |
| Filet de gibier           | <b>180</b>  | 200-220   | 180-200   | 8-10             |
| Mouton / Agneau           | 150-160   | <b>170-190</b>  |   | 15               |
| Canard                    | 16C   | 170-190   | <b>160-180</b>  | 12               |
| Oie                       | 160   | 170-190   | <b>160-180</b>  | 12               |
| Poulet*                   | 16C   | 180-200   | <b>160-180</b>  | 8*               |
| Dinde                     | <b>160</b>  | 200-220   | 160-180   | 12               |
| Poisson                   | <b>180</b>  | 200-220   |   | 8                |

\* poulet entier: 45 - 60 minutes


## Cuisson (pâtisserie)

### Chaleur tournante


 Pas de préchauffage - Possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.



### Hauteurs d'enfournement:

- 1 tôle: Niveau 3 (en comptant de bas en haut)
- 2 tôles: Niveaux 3 et 7
- 3 tôles: Niveaux 3, 6 et 8
- 4 tôles: Niveaux 1, 4, 6 et 8

- Lorsque plusieurs gâteaux/plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.
- Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.
- Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez avec la chaleur tournante  à 160 °C.
- **Important:** Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

### Convection de voûte / de sole

 Préchauffer - Cuire sur un niveau.

- Préchauffer en fonction Pizza , puis passer en convection voûte / sole  une fois la température atteinte.
- Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

### Chaleur tournante intensive

 Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.

- Uniquement pour les biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple).

### Fonction «Pizza»

 Cuire sur un niveau

- Pour les gâteaux moelleux
- Pour les pizzas: préchauffez avec une tôle ou une pierre à pizzas (accessoire en option).
- Pour le pain: Préchauffez

## Cuisson de pizza



 Choisissez la fonction «pizza»  à 250 °C.

- L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Temps de préchauffage: au moins 30 minutes! Consultez la notice d'utilisation fournie avec la pierre à pizza.



### Recette de base pour pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/8ème de litre d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

### Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

- Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
- Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter env. 30 minutes).
- Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
- Préchauffez le four (Fonction «pizza»  à 250 °C).
- Graissez la tôle de cuisson. Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfourmez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four avec.
- Étalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.
- Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
- **Petites pizzas:** posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
- Enfourmez la tôle au niveau 1.
- Cuisez avec la fonction «Pizza»  à 250 °C, env. 8-12 min.

### Cuire la pizza sur la pierre

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué ci-dessus.
- Posez la pierre sur la grille et enfourmez-la au niveau 1.
- Préchauffez le four avec la fonction pizza  à 250 °C.
- Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
- Cuisez avec la fonction «Pizza»  à 250 °C, 8-12 min.

## Remarques concernant le tableau: «valeurs recommandées / pâtisserie»
















Vous trouverez en page 41 les températures, temps de cuisson et niveaux d'enfournement recommandés pour toute une gamme de pâtisseries.

- Les plages de température indiquées dépendent souvent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- Nous vous recommandons de positionner le régulateur d'abord sur la température la moins élevée et de ne sélectionner une température supérieure qu'au besoin, par exemple si vous souhaitez un doré plus important ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si votre recette ne comporte aucune indication concrète, orientez-vous d'après une pâtisserie identique.
- Les différences de hauteur d'enfournement de la préparation peuvent, en début de cuisson, entraîner un doré différent. Dans ce cas, ne modifiez pas la température sélectionnée. Les différences de doré se compenseront en cours de cuisson.



## Valeurs recommandées / pâtisserie

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence sont mises en évidence. Veuillez tenir compte des remarques contenues dans le tableau p. 40!

| Pâtisserie   | Chaleur tournante  |                   | Convection voûte / sole  |                   | Chaleur tournante intensive <br>Fonction «Pizza»  |  | Durée de cuisson<br>en minutes |
|--|---|-------------------|---|-------------------|---|--|--------------------------------|
|  | Niveau  | Température en °C | Niveau  | Température en °C | Niveau  | Température en °C  |                                |
| <b>Pâte mélangée</b>   |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Baba allemand / savarin  | 2   | <b>150-160</b>    | 1/2   | 170-180           |   |  | 60-70                          |
| Cake   | 2   | <b>150-160</b>    | 1   | 170-190           |   |  | 50-70                          |
| Gâteau de Savoie   | 2   | <b>150-160</b>    | 1   | 160-180           |   |  | 60-70                          |
| Génoise  | 2   | <b>150-160</b>    | 1   | 170-180           |   |  | 40-60                          |
| Fonds dégénoisé  | 3   | <b>170-180</b>    | 2   | 180-200           |   |  | 20-30                          |
| Gâteaux aux fruits, mince  | 3   | 150-160           | 1   | 170-180           | 2   |  <b>150-160</b> | 45-60                          |
| Biscuits   | 3   | 150               | 3   | <b>170-180</b>    |   |  | 15-30                          |
| <b>Tartes:</b>   |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Garnissage sec   | 3   | 150-160           | 3   | 180-200           | 3   |  <b>150-160</b> | 20-35                          |
| Garnissage humide  | 3   | 160-170           | 2   | 170-180           | 3   |  <b>160-170</b> | 35-50                          |
| <b>Pâte pétrie</b>   |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Fonds de tartes  | 3   | 170-180           | 2   | <b>180-200</b>    |   |  | 25-35                          |
| Gâteaux au fromage   | 2   | 140-150           | 1   | 160-170           | 2   |  <b>140-150</b> | 70-90                          |
| Biscuits   | 3   | 140-150           | 3   | <b>180-200</b>    |   |  | 15-30                          |
| <b>Tartes:</b>   |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Garnissage sec   | 3   | 150-160           | 4   | 180-190           | 2   |  <b>150-160</b> | 25-35                          |
| Garnissage humide  | 3   | 160-170           | 2   | 170-180           | 2   |  <b>160-170</b> | 30-50                          |
| <b>Pâte à la levure</b>  |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Baba allemand / savarin  | 2   | <b>150-160</b>    | 1   | 175-180           |   |  | 40-65                          |
| Couronne   | 2   | <b>150-160</b>    | 2   | 175-180           |   |  | 40-50                          |
| Pain d'épices<br>(préchauffer)   | 2   | <b>150-160</b>    | 2   | 175-180           |   |  | 50-70                          |
| Biscuits   | 3   | <b>140-150</b>    | 3   | 180-200           |   |  | 15-30                          |
| <b>Tartes:</b>   |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Garnissage sec   | 3   | 150-160           | 4   | 180-200           | 3   |  <b>150-160</b> | 30-40                          |
| Garnissage humide  | 3   | 160-170           | 2   | 170-190           | 3   |  <b>160-170</b> | 30-50                          |
| <b>Pâte à biscuit</b>  |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Génoise  | 3   | 150-160           | 3   | <b>175-180</b>    |   |  | 30-40                          |
| Roulé  | 3   | 170-180           | 3   | <b>180-200</b>    |   |  | 12-25                          |
| <b>Gâteaux à base de blanc d'oeuf</b>  |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Meringues  | 3   | <b>80-90</b>      | 3   | 100-120           |   |  | 80-120                         |
| Biscuits de Noël (étoiles)   | 3   | <b>100-120</b>    | 3   | 120-140           |   |  | 20-40                          |
| Macarons   | 3   | <b>100-120</b>    | 3   | 120-140           |   |  | 20-50                          |
| <b>Autres types de pâte</b>  |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Pâte feuilletée  | 3   | <b>170-180</b>    | 3   | 190-210           |   |  | 15-30                          |
| Pâte feuilletée à la levure  | 3   | <b>170-180</b>    | 3   | 190-210           |   |  | 30-40                          |
| Pâte feuilletée au fromage blanc   | 3   | <b>160-180</b>    | 3   | 180-200           |   |  | 30-40                          |
| Pâte à chou  | 3   | <b>170-180</b>    | 3   | 190-210           |   |  | 30-40                          |
| Pâte à l'huile et au fromage blanc   | 3   | <b>150-160</b>    | 3   | 170-180           |   |  | 30-40                          |
| Gâteau au miel   | 3   | <b>140-150</b>    | 3   | 170-180           |   |  | 20-35                          |
| <b>Pain et pizza</b>   |   |                   |   |                   |   |  |                                |
| Levain et pain à la levure:<br>(Préchauffage: 230 °C,<br>Précuisson: 10 Min. à 230 °C) | 2   | 180               | 2   | <b>180</b>        | 2   |  180          | 50-70                          |
| Pain à la levure / pain blanc  | 2   | <b>180</b>        | 1/2   | 200               | 2   |  180          | 30-60                          |
| Petits pains salés, bretzels<br>(Préchauffage: 230 °C)                                 | 3   | <b>200</b>        | 3   | 220               |   |  | 15-20                          |
| Pizza (Préchauffage: 250 °C)   |   |                   |   |                   | 1   |  <b>250</b>   | 8-12                           |

## Grillades

⚠ Le grill ne s'utilise qu'avec la porte du four fermée!




☞ Sélectionnez la fonction Gril  (petites quantités) ou Gril grande surface  (grandes quantités).

Positionnez le régulateur de température sur Gril . **Exception:** pour le gros rôti, il est préférable de sélectionner une température comprise entre 200 et 250°C pour que la viande ne se calcine pas.



Actionner le grill :

Actionner le grill grande surface :




- Préchauffez le four 5 à 10 minutes.
- Posez l'aliment à griller sur le grill.
- Insérez la lèche-frite au 1er niveau d'enfouissement en partant du bas, la grille au niveau indiqué dans le tableau.
- Choisissez la fonction grill  ou grill grande surface .
- Positionnez le régulateur de température sur .
- Fermez la porte du four.


## Valeurs indicatives / grillades

| Plat                            | Niveau | Gril  |           | Gril grande surface  |           |
|---------------------------------|--------|--|-----------|---|-----------|
|                                 |        | 1ère face  | 2ème face | 1ère face   | 2ème face |
| en minutes                      |        |  |           |   |           |
| Côtelettes / Escalopes de porc  | 7      | 10-12  | 8-10      | 14-15   | 8-10      |
| Filet de porc                   | 6      | 10-12  | 8-10      | 14-16   | 10-12     |
| Saucisses                       | 6      | 8-10   | 6-8       | 12-15   | 10-12     |
| Brochettes                      | 5      | 9-11   | 7-8       | 15-20   | 10-12     |
| Fricadelles (boulettes)         | 5      | 8-10   | 6-8       | 10-15   | 10-12     |
| Steak filet de bœuf             | 7      | 4-6  | 3-5       | 6-7   | 4-6       |
| Tranches de foie                | 7      | 3-4  | 2-3       | 4-5   | 3-4       |
| Escalopes de veau               | 6      | 5-7  | 4-5       | 7-8   | 5-6       |
| Steak de veau                   | 6      | 8-10   | 7-8       | 10-12   | 8-9       |
| Côtelettes de mouton            | 6      | 8-10   | 6-8       | 10-11   | 7-8       |
| Côtelettes d'agneau             | 6      | 7-8  | 6-7       | 9-11  | 6-9       |
| Demi-poulet                     | 4      | 18-20  | 10-12     | 22-24   | 12-15     |
| Filet de poisson                | 7      | 6-7  | 4-5       | 10-12   | 7-8       |
| Truites                         | 5      | 5-7  | 4-6       | 8-11  | 7-10      |
| Toasts                          | 6      | 2-3  | 2-3       | 4-6   | 2-3       |
| Toasts garnis (croque-monsieur) | 5      | 6-8  |           | 6-8   |           |

## Décongeler

☞ Choisissez la fonction Air froid  (Chaleur tournante sans réglage de la température) et n'escamotez pas le sélecteur de fonctions, ainsi l'éclairage du four est en service. Le four chauffe légèrement par l'éclairage – idéal pour décongeler en douceur.

☞ Si vous utilisez des menus déjà préparés, respectez les indications du fabricant.

- Placez l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposez le tout sur la grille insérée au niveau 3 en comptant de bas en haut.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur  et le régulateur de température sur «0» (ou selon les instructions du producteur).


## Stérilisation

⚠ **Attention!** Sur les bocaux à fermeture twist-off<sup>®</sup>, ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater!

☞ Utilisez des bocaux usuels à anneau en caoutchouc et couvercle en verre ou des bocaux du commerce à système de fermeture Twist-Off<sup>®</sup> (uniquement avec couvercle neuf). Les boîtes métalliques ne conviennent pas.

☞ Ne versez pas d'eau dans la lèche-frite! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant lors de l'ouverture de la porte. Placez un récipient rempli d'eau dans la lèche-frite et non sur la sole du four!

☞ Choisissez la fonction «pizza» .

- N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.
- Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.
- Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.
- Insérez la lèche-frite au niveau 2.
- Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèche-frite.
- Réglez la fonction «pizza»  sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson.
- Après 10 à 20 minutes (des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

### Fruits

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

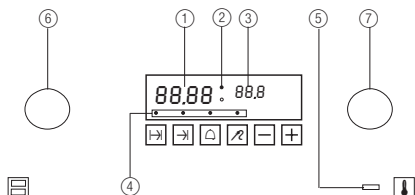
### Viandes et légumes

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 30 à 90 minutes.

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

# Le minuteur électronique

☞ Lisez en page 45 comment utiliser la fonction de température à cœur. La minuterie électronique vous permet, outre la minuterie courte en guise de rappel sonore, quelques autres fonctions de commutation pour le four : durée de cuisson, fin de cuisson et température à cœur. Toutes les fonctions de commutation sont possibles pour chaque mode de cuisson et sélection de température.



Affichage :

- ① Heure, minuterie courte, (à chaque fois la valeur actuelle)
- ② Température à cœur (valeur réglée)
- ③ Température à cœur (valeur réglée)
- ④ Lampes (pour chaque touche de sélecteur/fonction)
- ⑤ Indicateur de chauffage

Touches de sélection :

- Durée de cuisson
- Fin de cuisson four (avec thermosonde: heure de démarrage)
- △ Minuterie courte
- ↻ Fonction Température à cœur

Régler :

- +/- Pour modifier les valeurs de toutes les fonctions
- ⑥ Sélecteur de fonctions
- ⑦ Régulateur de température

– Réglez la durée voulue avec «+»/«-» en minutes et secondes.

– Lancez la minuterie courte avec △ ou attendez jusqu'à ce que la lampe ne clignote plus. Dans l'affichage, vous pouvez lire la durée restante jusqu'au signal sonore.



Après la fin de la durée courte, un signal retentit.

– Appuyez sur une touche quelconque et le signal sonore s'arrête. L'heure apparaît de nouveau dans l'affichage.

## Voilà comment programmer les fonctions de service

### 1. Sélection des fonctions

– Appuyez sur la touche de sélection de la fonction que vous souhaitez utiliser. La lampe située au dessus de la touche de sélection correspondante commence à clignoter et une valeur apparaît sur l'affichage.

### 2. Modification/réglage de la fonction

– Modifiez la valeur affichée avec «+» et «-».

### 3. Démarrage de la fonction

Lorsque vous n'appuyez pas sur une touche pendant 3 secondes, la fonction démarre automatiquement, la lampe est allumée en permanence.

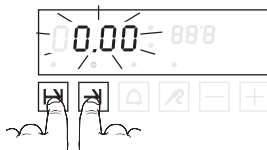
- ☞ En appuyant sur une touche de sélection, vous raccourcissez la durée :
  - la touche de sélection choisie précédemment confirme l'entrée et lance la fonction.
  - une autre touche de sélection confirme l'entrée et sélectionne la nouvelle fonction correspondante.

### 4. Réglage des fonctions du four (seulement pour les fonctions de commutation)

– Sélectionnez avec ⑥ le mode de cuisson et avec ⑦ la température. Vous pouvez également régler la température et le mode de cuisson, avant de programmer la minuterie.

## Réglage/modification de l'heure

– Appuyez simultanément «→» et «←», jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'affichage.



– Elle peut être modifiée avec «+»/«-».

– Attendez que l'affichage ne clignote plus. L'heure a été acceptée, le point situé entre les heures et les minutes clignote au rythme des secondes.



## Réglage de la minuterie courte

Vous pouvez utiliser la minuterie courte indépendamment des fonctions de commutation.

– Appuyez sur △. La lampe clignote. Sur l'affichage, on peut lire «0,00».



## Lorsque la fin de la cuisson est atteinte

le four s'éteint et l'affichage indique «End». Un signal sonore retentit. Les deux lampes à côté de l'affichage ne clignent plus.



– Appuyez sur une touche de sélection quelconque pour arrêter le signal sonore.

L'affichage indique de nouveau l'heure. Le four redémarre. (Pas lorsque la thermosonde est en place).

– Placez le régulateur de température et le sélecteur de modes de cuisson sur «0».

## Réglage de la durée de cuisson → (fonction d'extinction)

Le four s'éteint de lui-même à l'issue de la durée de cuisson réglée.

- Appuyez sur «→», la lampe clignote et l'affichage indique «00.00».



- Avec «+»/«-», réglez la durée de cuisson souhaitée en heures et en minutes.



Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe est allumée en permanence. L'affichage indique la durée restante. A côté de l'affichage, les deux lampes clignotent alternativement.



- Réglage de la température et du mode de cuisson.

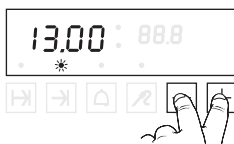
## Réglage de la fin de cuisson → (fonction d'extinction)

Utilisez cette fonction lorsque le four doit être coupé automatiquement à une certaine heure.

- Appuyez sur «→», la lampe clignote et l'affichage indique l'heure actuelle.



- Réglez avec «+»/«-» l'heure de coupure souhaitée.



Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe est allumée en permanence. L'affichage indique la durée restante jusqu'à la fin de la cuisson. A côté de l'affichage, les deux lampes clignotent alternativement.



- Réglage de la température et du mode de cuisson.

## Réglage de la mise en route et de l'arrêt automatique

Si vous souhaitez utiliser votre four à une heure ultérieure, vous pouvez combiner la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'heure de début de la cuisson, à laquelle le four sera mis en route automatiquement, sera calculée à partir des deux réglages et ne peut pas être réglée.

- Il n'est pas possible de régler une heure de fin de cuisson antérieure à la fin de la durée de cuisson: Un signal sonore retentit et la valeur de l'affichage ne se modifie pas: Si vous aviez entré une durée de cuisson trop longue, corrigez celle-ci avant de régler de nouveau l'heure de fin de cuisson.

### Exemple:

Il est 08 H 00 et vous voulez sortir votre rôti du four à 13 H 00. Ce rôti doit cuire pendant 90 minutes.

Réglez la durée de cuisson «→» de 0,00 à 1,30. Réglez ensuite la fin de cuisson «→» de 9,30 à 13,00.

Après l'acceptation de la valeur, l'affichage indique «Auto» et le four se mettra en route automatiquement à 11 H 30 et s'arrêtera automatiquement à 13 H 00.

### Comment régler la mise en route et l'arrêt automatiques:

- Appuyez sur «→», la lampe clignote et l'affichage indique «0.00».



- Avec «+»/«-», réglez la durée de cuisson souhaitée en heures et en minutes. (Exemple: 90 min.)



- Appuyez sur «→» pour confirmer cette entrée et pour régler la fin de la cuisson. L'affichage indique une heure (Fin de cuisson si le four était démarré tout de suite).



- Avec «+», modifiez l'heure à celle de la fin de cuisson souhaitée.



Au bout de 3 sec. env. les lampes s'allument en permanence. Pendant la période d'attente jusqu'au début de la cuisson, l'affichage indique «Auto».



- Réglage de la température et du mode de cuisson.

- A l'heure de début de la cuisson, le four se met en marche et les deux lampes à côté de l'affichage se mettent à clignoter en alternance. L'affichage indique la durée restante jusqu'à la fin de la cuisson.



# La thermosonde

La thermosonde sert à mesurer la température au cœur de l'aliment. Lorsque la température à cœur a atteint une certaine valeur, le rôti est prêt, cuit avec précision: ni trop sec, ni trop saignant, mais «à point».

- ☞ L'utilisation de la thermosonde est notamment conseillée lors de la préparation de rôtis, dont la température à cœur ne doit pas excéder une certaine valeur (cas du rosbif par exemple).
- ☞ Ici, aucune durée de cuisson fixe n'est indiquée - la durée de cuisson dépend de la durée nécessaire pour que le cœur de l'aliment parvienne à la température finale souhaitée. Selon la taille et la nature de la viande, la température de cuisson et le mode de cuisson, cette durée peut être de longueur différente.

Le tableau Valeurs indicatives «températures à cœur» en page 46 vous fournit des indications pour différents mets.

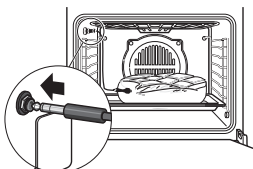
Tenez compte de ce qui suit:

- Piquez la pointe de la thermosonde horizontalement, par le côté, jusqu'à atteindre le centre de l'aliment.
- Piquez toujours la thermosonde jusqu'à la poignée.
- La pointe ne doit pas se trouver à proximité de graisse ou d'os, ni dans un espace vide (p.ex. dans les volailles).
- Sur les volailles, veillez également à ne pas toucher les os en piquant la thermosonde.

## Utilisation de la thermosonde

– Placez le rôti préparé, thermosonde insérée, dans le four.

– Branchez le connecteur de la thermosonde dans la douille située en haut de la paroi du four. L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti:





Dans la plage de température située entre 35 °C et 95 °C, vous lisez la température effective; pour les températures inférieures à 35 °C, l'affichage indique «-- °C»; pour les températures supérieures à 95 °C, le chiffre «95 °C» clignote sur l'affichage. Sur l'affichage de gauche, vous lisez la température préprogrammée de 70 °C, qu'il vous est possible de modifier.

– Fermez la porte du four et programmez la fonction «température à cœur».

## Programmation de la température à cœur

☞ Cette fonction est active seulement lorsque la thermosonde est branchée. L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti, l'affichage de gauche indique «70 °C». Les deux lampes à côté de l'affichage clignotent alternativement.

– Si vous souhaitez modifier cette température, pressez «» le voyant situé au-dessus de «» clignote.



– Avec «+»/«-», modifiez la température suggérée de 70 °C à la valeur souhaitée. Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la lampe située au dessus de la touche de sélection est allumée en permanence.



– Réglage de la température et du mode de cuisson. Durant la cuisson, la température actuelle au cœur du rôti vous est indiquée dans l'affichage de droite.



Lorsque la température à cœur actuelle atteint la valeur réglée, le four s'éteint et l'affichage indique «End». Un signal sonore retentit. Les deux lampes à côté de l'affichage ne clignotent plus.



– Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore. Les deux DEL clignotent en alternance – tant que la thermosonde est en place.





– Placez le régulateur de température et le sélecteur de modes de cuisson sur «0». – Retirez la thermosonde de la douille. L'affichage indique de nouveau l'heure.

## Fonction de température à cœur avec mise en route temporisée

Ici, il est possible en plus du rôtiissage avec thermosonde, de choisir une heure de début de cuisson ultérieure. Comme aucune durée de cuisson fixe n'est indiquée, il n'est pas non plus possible d'entrer une heure de fin de cuisson.


☞ Cette fonction est active seulement lorsque la thermosonde est branchée. L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti, l'affichage de gauche indique «70 °C». Les deux DEL clignotent en alternance.

– Si vous souhaitez modifier cette température, pressez «» le voyant situé au-dessus de «» clignote.



– Avec «+»/«-», modifiez la température suggérée de 70 °C à la valeur souhaitée. Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, la DEL s'allume en permanence.



– Appuyez sur «» pour confirmer cette entrée et pour régler le début de la cuisson. L'affichage indique l'heure actuelle.



– Avec «+»/«-» modifiez celle-ci à l'heure de début souhaitée.



Au bout de 3 sec. env. la minuterie démarre, les lampes sont allumées en permanence. Pendant la période d'attente jusqu'au début de la cuisson, l'affichage indique «Auto». L'affichage de droite vous indique la température actuelle au cœur du rôti.

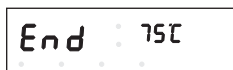


– Réglage de la température et du mode de cuisson.

– A l'heure du début de cuisson, le four se met en route automatiquement. Les deux DEL clignotent en alternance.



Lorsque la température à cœur actuelle atteint la valeur réglée, le four s'éteint et l'affichage indique «End». Un signal sonore retentit. Les deux lampes ne clignotent plus.



– Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore.



Les deux DEL clignotent en alternance. – tant que la thermosonde est en place.

– Placez le régulateur de température et le sélecteur de modes de cuisson sur «0».

– Retirez la thermosonde de la douille. L'affichage indique de nouveau l'heure.

## Valeurs indicatives «températures à cœur»

| Mets                            | Température à cœur en °C |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Bœuf</b>                     |                          |
| Rosbif/filet de bœuf, saignant  | 40-45                    |
| Rosbif/filet de bœuf, à point   | 50-55                    |
| Rosbif/filet de bœuf, bien cuit | 60-65                    |
| Rôti de bœuf                    | 80-85                    |
| <b>Porc</b>                     |                          |
| Longe de porc                   | 65-70                    |
| Rôti de porc/jambon             | 80-85                    |
| Cou, jarret                     | 80-85                    |
| Morceau de côtelette, selle     | 75-80                    |
| Côtelette désossée              | 70                       |
| Rôti fumé                       | 65-70                    |
| Hachis parmentier               | 70-75                    |
| <b>Veau</b>                     |                          |
| Rôti de veau                    | 70-75                    |
| Rognonnade de veau              | 75-80                    |
| Jarret de veau                  | 80-85                    |
| <b>Gibier</b>                   |                          |
| Viande de gibier                | 75-80                    |
| Côte                            | 60-70                    |
| Filet de gibier, saignant       | 40-45                    |
| Filet de gibier, à point        | 50-55                    |
| Filet de gibier, bien cuit      | 60-65                    |
| <b>Agneau</b>                   |                          |
| Rôti fardi                      | 70-75                    |
| Volaille                        | 85-90                    |
| Poisson                         | 70-80                    |

## Nettoyage et entretien

Veillez lire entièrement ce chapitre avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Avec un nettoyage conforme et un entretien régulier, votre appareil conservera sa jeunesse et sa propreté au fil des ans. Les avis rassemblés ici vous permettront de procéder à un nettoyage et à un entretien en douceur mais minutieux des surfaces.

### Pour toutes les surfaces

⚠ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.

⚠ **Risque de brûlures!** Laissez l'appareil refroidir au moins à température de la main avant de le nettoyer.

⚠ Respectez les modes d'emploi de tous les nettoyeurs.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les dépôts laissés en place peuvent se calciner lors de l'utilisation suivante et souvent, ces incrustations ne peuvent alors plus être retirées sans laisser de marques.

En cas d'encrassement léger, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse souple ou une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez toujours à l'eau claire afin d'éviter les résidus de nettoyant pouvant occasionner des décolorations ou des taches. Essayez ensuite minutieusement.

☞ En cas de fort encrassement, vous trouverez dans les parties qui suivent des remarques s'appliquant aux différentes surfaces et éléments.

☞ Le VSR O-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et de l'intérieur enduit de la porte. Cette poudre nettoyante est disponible auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

### Ne nettoyez en aucun cas avec

- des nettoyeurs agressifs ou blanchissants, contenant de l'oxygène actif, du chlore ou des composants corrosifs par ex.

- des nettoyeurs abrasifs tels récurants, laine d'acier, laine d'acier savonneuse, brosses dures, éponges métalliques, éponges plastiques ou éponges à surface abrasive (récurrentes).

### Retrait des incrustations

Les incrustations tenaces doivent d'abord être ramollies - le mieux étant d'utiliser un chiffon humide. Elles seront plus faciles à retirer ensuite.

### Remarques concernant la racle de nettoyage

⚠ Attention, danger de coupures! La lame de la racle est très acérée.

Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations.

⚠ Ne grattez pas avec le coin de la racle et veillez à ne pas endommager les joints avec le coin.



### Utilisation de sprays pour fours - remarques

⚠ Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les sprays pour fours endommagent l'aluminium ainsi que les surfaces laquées et le plastique!

⚠ Ne pulvérisez pas de produit dans l'ouverture du ventilateur dans le fond! Le catalyseur ökotherm® est détruit par contact avec le spray pour fours.

Par souci écologique, renoncez autant que possible à l'utilisation de sprays. Si vous tenez néanmoins à en utiliser, ne pulvérisez que l'intérieur et les tôles émaillées.

### Intérieur du four, façade, tôles, lèche-frite, auge en émail

Certaines éponges plastique à face abrasive peuvent être utilisées. Quelques produits contiennent néanmoins dans leur surface des grains provoquant des rayures.

Réalisez prudemment un test à un endroit discret!

- ☞ La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.
- ☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C. Les sprays pour fours peuvent être utilisés.

## Inox

### Façade de porte en inox, bandeau de commande, glissières télescopiques, backmobil

⚠ L'inox se raye particulièrement facilement!

**N'utilisez pas de racle de nettoyage!**

⚠ Retirez aussitôt les résidus de calcaire, de graisse et d'amidon pour éviter la formation de taches!

Le nettoyage peut s'effectuer avec un nettoyant spécial inox.

Nous vous recommandons un entretien hebdomadaire des surfaces en inox avec un produit spécial inox du commerce. Il dépose une couche protectrice préservant la surface inox des décolorations.

## Verre

### Intérieur des portes - vitre enduite

⚠ Évitez autant que possible l'utilisation des sprays pour fours ; leur emploi régulier peut détruire la surface enduite de la vitre.

La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

- ☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C ou du nettoyant pour vitres.

### Façade de porte, bandeau de commande

- ☞ Nettoyez la **façade du four** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge molle. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitres.

## Aluminium

### Façade de porte et poignées de porte design aluminium, tôle de cuisson (No. acc. 543)

⚠ L'aluminium se raye particulièrement facilement et est attaqué par les sprays pour fours!

**N'utilisez pas de racle de nettoyage!**

## Joint de porte

- ☞ Lors du nettoyage du four, décrochez le joint de porte de manière à ce qu'aucune impureté ne s'accumule en-dessous. Voir «Remplacement du joint de porte» page 49.

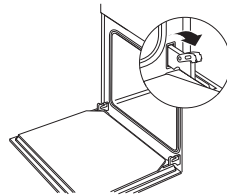
Au besoin, on peut le nettoyer avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

## Boutons

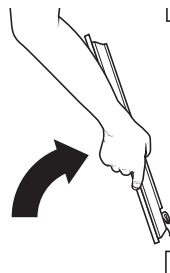
Ne nettoyez les boutons qu'avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge douce.

### Retirer la porte du four

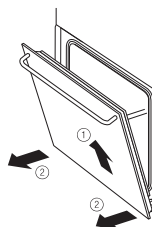
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Basculez vers l'avant les étriers des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four, des deux mains, et refermez presque entièrement.

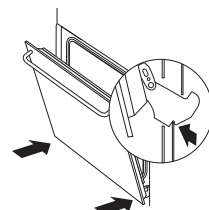


- Soulevez légèrement la porte et retirez les charnières vers l'avant hors des ouvertures de porte.

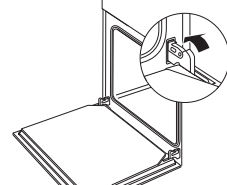


### Mettre en place la porte du four

- Saisissez à deux mains la porte du four sur les côtés et enfoncez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet dans la porte. La charnière s'encroche.
- Ouvrez lentement la porte du four.



- Rebasculez les étriers des charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.

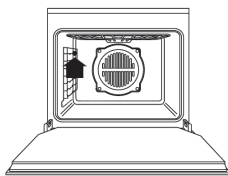


### Démonter les grilles latérales

- Tirez sur les supports en les détachant de l'écran.
- Retirez les grilles latérales.

### Monter les grilles latérales

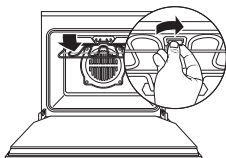
- Placez les supports et les adaptez dans le boulon.



## Rabattre et relever l'élément chauffant

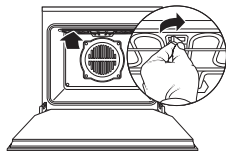
### Rabattre l'élément chauffant (convection de voûte/gril)

- Déverrouillez et rabattez l'élément chauffant.



### Relever l'élément chauffant

- Relevez l'élément chauffant et verrouillez-le à nouveau.



## Régénération du catalyseur ökothem®

- Positionnez le sélecteur de fonctions sur la Chaleur tournante.
- Positionnez le sélecteur de température sur la position 200 °C.
- Faites chauffer le four durant 60 minutes à vide.

## Anomalies

⚠ Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé!

Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord qu'aucune erreur de manipulation n'a été commise. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

| Panne  | Cause   | Remède  |
|--|---|---|
| Impossible de stopper le four.   | Composant électronique défectueux.  | Débranchez le fusible, appelez le service après-vente.  |
| Le four ne chauffe pas.  | Fusible défectueux.   | Vérifiez le fusible et remplacez si il y a lieu.  |
|  | Le connecteur est-il bien branché dans la prise?  | Branchez le connecteur.   |
|  | Régulateur de température du four ou sélecteur non activé.  | Tournez le régulateur de température du four ou le sélecteur de fonctions.  |
|  | L'horloge électronique clignote - l'heure n'a pas encore été réglée.  | Programmez l'heure. Voir page 37.   |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.                                   | Lampe défectueuse.  | Remplacez l'éclairage du four.  |
| La vitre de la porte est brisée.   |   | Coupez l'appareil, appelez le service après-vente.  |
| Le joint de porte est endommagé.   |   | Remplacez le joint de porte.  |
| Forte odeur malgré le catalyseur ökothem®.                               | Le catalyseur ökothem® doit être régénéré.  | Voir «Régénération du catalyseur ökothem®» à la page 48.  |
| Forte odeur de vinaigre.   | Pâtisserie au levain, à la levure, mets contenant de l'alcool et utilisation d'un mode de cuisson avec chaleur tournante. | Utilisez un mode de cuisson sans chaleur tournante, p. ex. convection de voûte/de sole.   |
| Taches de jus de fruit ou de blanc d'oeuf sur les parties émaillées.     | Gâteaux humides ou jus de viande.   | Légère altération de l'émail, pas de remède.  |
| L'indicateur de la thermosonde affiche «-- °C» ou «95 °C» (dignotement). | Température située hors du champ d'affichage.   | Voir page 46 «Utilisation de la thermosonde».   |
| «Er 1» s'affiche sur l'indicateur.                                       | Thermosonde défectueuse.  | Remplacer la thermosonde. N'utilisez qu'une thermosonde originale, disponible auprès du service après-vente! Le four peut être utilisé sans fonction de température à cœur. |
|  | Douille défectueuse.  | Faire contrôler la douille.   |





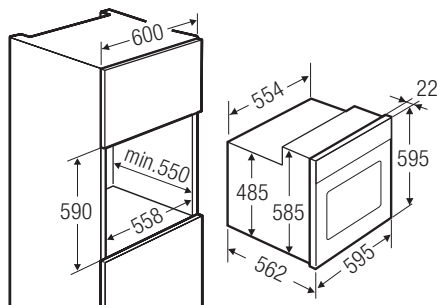
# Instructions de montage destinées aux techniciens

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Les prescriptions légales et conditions de branchement de la compagnie locale d'électricité doivent être soigneusement respectées.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche ou coupez le fusible.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurité respectives.
- La prise à contact de protection doit être située hors de la niche d'encastrement.
- Les meubles à encastrés doivent pouvoir résister à des températures d'au moins 100 °C. Cela vaut tout particulièrement pour les agglomérés, les bordures collées, les surfaces en matières plastiques, les colles et les laques. Les parois frontales des meubles voisins doivent résister à des températures d'au moins 70 °C.
- L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale, sur une planche plane et stable. La planche ne doit pas fléchir.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, vissez-le avec une cornière que vous trouverez dans le commerce.

## Electricité

|                     |   |
|---------------------|---|
| Raccordement        | s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise. |
| Puissance totale    | en 230 V: 3,5 kW,<br>en 235 V: 3,6 kW                         |
| Charges connectées  | 230 - 240 V, 50 Hz  |
| Courant de sécurité | 16 A  |

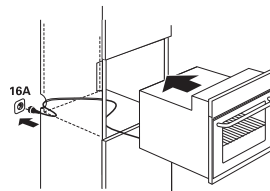
## Cotes d'encastrement



## Encastrement dans un élément

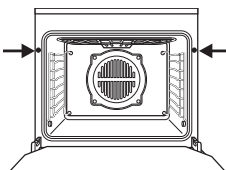
### Encastrement de l'appareil

- Placez le connecteur dans la prise.
- Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil!



### Fixation de l'appareil:

- Ouvrez la porte du four et vissez l'appareil à l'élément, de l'extérieur vers l'intérieur, grâce aux vis fournies - insérées de biais.



# Hier vindt u...


Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw oven in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Indien een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Als iets niet functioneert”. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiksaanwijzing ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

## De volgende symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:

 De gevarendriehoek waarschuwt voor risico's voor uw gezondheid of voor schade die aan het apparaat kan worden veroorzaakt.

 Hier vindt u tips en nuttige informatie.

# Garantie

Voor het aangeschafte apparaat gelden de garantiebepalingen die door de vertegenwoordiging van de moederorganisatie in het land van aankoop zijn uitgegeven. Eventuele bijzonderheden hiervoor zal de leverancier, bij wie het apparaat is gekocht, desgevraagd verschaffen. Om aanspraak te kunnen maken op eventuele garantie is het overleggen van de rekening in ieder geval vereist.

# Inhoud

**Overzicht van het apparaat** ..... 52

**Veiligheidsinstructies** ..... 53

Voor aansluiting en werking

Oven

Vleesthermometer

**Voor het eerste gebruik** ..... 53

Verpakking en het oude apparaat verwijderen

Tijd instellen

Eerste schoonmaak

**Zo gebruikt u uw oven** ..... 54

Algemene opmerkingen

Bedieningselementen en displays voor de oven

Schakelaarsymbolen en werkwijzen

Verwarmingsindicatie

Oven in- en uitschakelen

Ovenaccessoires

Inschuifhoogten

Snel voorverwarmen

Braden

Richtwaarden braden

Bakken

Pizza bakken

Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”

Richtwaarden bakken

Grillen

Richtwaarden grillen

Ontdocien

Wecken

**De elektronische schakelklok** ..... 59

Tijd instellen / wijzigen

Timer instellen

Zo programmeert u de schakelfuncties

Wijzigen van een instelling

Als het einde van de bereiding is bereikt

Bereidingsduur I→ instellen (uitschakelfunctie)

Einde van de bereiding → instellen (uitschakelfunctie)

Automatisch in- en uitschakelen instellen

**De vleesthermometer** ..... 61

Zo gebruikt u de vleesthermometer

Kerntemperatuurfunctie instellen

Kerntemperatuurfunctie met vertraagd inschakelen

Richtwaarden kerntemperaturen

**Schoonmaak en onderhoud** ..... 62

Voor alle oppervlakken

Verkorstingen verwijderen

Het gebruik van de reinigingsschraper

Gebruik van ovenspray - instructies

ökotherm®-katalysator regenereren

Email

Roestvrij staal

Glas

Aluminium

Deurpakking

Knoppen

Ovendeur verwijderen en monteren

Zijrooster verwijderen en monteren

Verwarmingselement neer-/opklappen

**Als iets niet functioneert** ..... 64

Ovenverlichting vervangen

Deurpakking vervangen

**Typeplaatje** ..... 64

**Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel** ..... 65

Elektriciteit

Inbouwmaten

Inbouw in de keukenmeubels

# Overzicht van het apparaat

- 1 Programmeerkeuzeknop oven
- 2 Bedieningsstoetsen van de elektronische schakelklok
- 3 Weergave van de elektronische schakelklok
- 4 Verwarmingsindicatie
- 5 Overtemperatuurschakelaar
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Neerklapbare grill (bovenverwarming en grill)
- 8 Bus voor vleesthermometer
- 9 Heteluchtventilator
- 10 Inschuifhoogten
- 11 Ovendeur

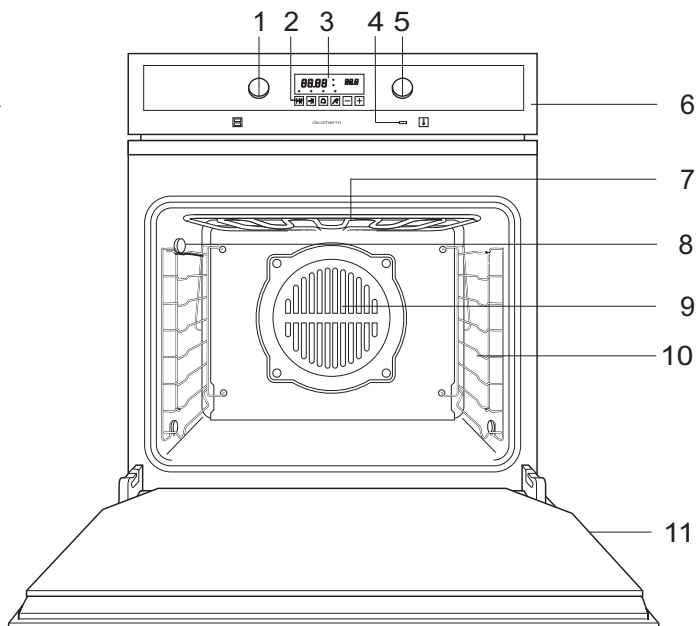
## Meegeleverd toebehoren:

Braadrooster

Bakplaat (email)

Druippan

Grillrooster met afzonderlijk handvat



# Veiligheidsinstructies



## Voor aansluiting en werking

- Kùppersbusch-inbouwfornuizen mogen **alleen** met de bijhorende Kùppersbusch-inbouwkookplaten door een erkend vakman op elkaar worden aangesloten.
- 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!**
- De oppervlakken van het fornuis, de ovendeur en het kookapparaat worden heet bij het werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden.
- Het netsnoer van elektrische apparaten **niet** op hete kookzones leggen of 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 en het vervangen van de ovenschakelaars moet het apparaat stroomloos worden gemaakt (zekering uitschakelen of de stekker uittrekken).
- **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 schamieren of bij een gebroken deurglas het apparaat **onmiddellijk** buiten werking stellen tot het door een vakman gerepareerd en gecontroleerd is.
- Een beschadigde deuropening moet worden vervangen. De oven mag niet met een defecte deuropening 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.

## Vleesthermometer

- Alleen de originele vleesthermometer gebruiken.
- Kabel van de vleesthermometer niet tussen de ovendeur klemmen.
- De vleesthermometer uit de oven nemen als hij niet wordt gebruikt.
- Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenverwarming bewaren.

## Voor het eerste gebruik

### Verpakking en het oude apparaat verwijderen

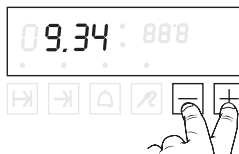
Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. In Duitsland neemt de handelaar, bij wie u het apparaat hebt gekocht, de transportverpakking terug. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare 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 „0.00“ in het display.

- Met „+“ en „-“ stelt u de juiste tijd in.  
Na ca. 3 sec. wordt de ingestelde tijd overgenomen, het display knippert niet meer.



### Eerste schoonmaak

- Losse voorwerpen en verpakking verwijderen.
- Voor u de eerste keer levensmiddelen bereidt, moet **het apparaat worden schoongemaakt**. Binnenkant van de oven, bakplaten, druippan, rooster enz. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.
- **Oven opwarmen**.  
Ovendeur sluiten.  
Oven met boven- en onderverwarming op 200 °C 60 min. opwarmen.  
Keuken tegelijk goed luchten.

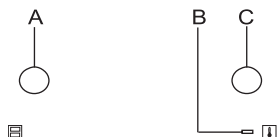
# Zo gebruikt u uw oven

## Algemene opmerkingen

- ⚠ Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies op pag. 53!
- ⚠ **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 Werkwijzeschakelaar
- B Verwarmingsindicatie
- C Temperatuurschakelaar



## Schakelaarsymbolen en werkwijzen

| Symbool | Werkwijze                     | Voorzien voor   |
|---------|-------------------------------|---|
| 0       | Uit                           |   |
|         | Verlichting                   |   |
|         | 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               | voortbakken van zeer vochtig gebak  |
| ECO     | Eco                           | dit programma laat u toe te braden met een lag energieverbruik. Hier maakt hij gebruik van de restwarmte en geeft een perfect resultaat Geschikt voor vis en ander vlees. |
|         | 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

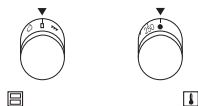
De verwarmingsindicatie op het bedieningspaneel brandt tijdens het opwarmen en dooft uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Ze licht ook op tijdens het werken, als de oven bijwarmt om de gewenste temperatuur te houden.

## 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:

- Programmakeuzeknop oven (linker schakelaar) naar rechts draaien.



### Temperatuur instellen:

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

### Oven uitschakelen:

- Draai de beide schakelaars weer op „0“.

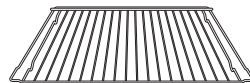
## Ovenaccessoires

### 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.

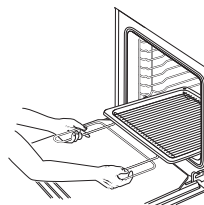
### Rooster:

- 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.





## Inschuifhoogten

U hebt 9 inschuifhoogten in de zijroosters. De inschuifhoogten worden van 1 tot 9 van beneden naar boven geteld.

### Zijrooster:

De inschuifhoogte 0 is de laagst mogelijke inschuifhoogte.




## 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!):

|   |   |
|---|---|
| <b>Intensief-hetelucht</b>     | Druippan: inschuifhoogte 2<br>Rooster: inschuifhoogte 3 |
| <b>Hete lucht</b>              | Druippan: inschuifhoogte 2<br>Rooster: inschuifhoogte 3 |
| <b>Boven-/onderverwarming</b>  | Druippan: inschuifhoogte 2<br>Rooster: inschuifhoogte 3 |

### Braden op het rooster

- Grote stukken gebraad kunt u direct in de druippan of op het rooster met de druippan eronder bereiden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of varkenspoten).
- Het gebraad 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. kalfsgebraad en gemarineerd gebraad, 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) gebraad 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                | Hotelucht  | Boven-/onderverwarming  | Intensief-hotelucht  | Braadduur                  |
|---------------------------|---|--|---|----------------------------|
|                           | Temperatuur in °C   |  |   | per cm vleeshoogte in min. |
| Rundergebraad             | <b>160</b>  | <b>170-190</b>   |   | 18                         |
| Rosbief                   | 180   | 200-220  | <b>180-200</b>  | 8-10                       |
| Filet                     | 180   | 200-220  | <b>180-200</b>  | 8                          |
| Kalfsvlees                | <b>160</b>  | 170-190  | 160-180   | 12                         |
| Varkensgebraad            | <b>160</b>  | 170-190  | 160-180   | 12-15                      |
| Casseler rib              | <b>160</b>  | 170-190  | 160-180   | 8                          |
| Varkensschouder           | <b>160</b>  | 170-190  | 160-180   | 12-15                      |
| Varkensgebraad met zwoerd | 160   | 170-190  | <b>160-180</b>  | 12-15                      |
| Wild                      | <b>160</b>  | 170-190  |   | 15                         |
| Everzwijn                 | <b>160</b>  | 170-190  |   | 15                         |
| Filet van wild            | <b>180</b>  | 200-220  | 180-200   | 8-10                       |
| Schapenvlees              | 150-160   | <b>170-190</b>   |   | 15                         |
| Eend                      | 160   | 170-190  | <b>160-180</b>  | 12                         |
| Gans                      | 160   | 170-190  | <b>160-180</b>  | 12                         |
| Kip*                      | 160   | 180-200  | <b>160-180</b>  | 8*                         |
| Kalkoen                   | <b>160</b>  | 200-220  | 160-180   | 12                         |
| Vis                       | <b>180</b>  | 200-220  |   | 8                          |

\* hete kippen 45-60 minuten


## Bakken

### Hete lucht


 Geen voorverwarmen nodig - bakken op verschillende niveaus tegelijk mogelijk.

### Inschuifhoogten:

Eén plaat: 3e inschuifhoogte van beneden  
Twee platen: 3e en 7e inschuifhoogte van beneden  
Drie platen: 3e, 6e en 8e inschuifhoogte van beneden  
Vier platen: 1e, 4e, 6e en 8e inschuifhoogte van beneden


- Bij het bakken van meerdere lagen plaatgebak of vormgebak moet de baktijd 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-hotelucht

 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

## Pizza bakken



 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 lauwarm 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 verduubd 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 inschuifhoogte 1 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 inschuifhoogte 1 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. 57 vindt u voor een aantal bakproducten de vereiste temperaturen, bereidingsstijden en inschuifhoogten.

- 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. 56!

| Gebak   | Hete lucht  |                   | Boven-/onderverwarming  |                   | Intensief- hoteelucht <br>pizzastand  |  | Bakduur    |
|---|--|-------------------|--|-------------------|---|--|------------|
|   | Niveau   | Temperatuur in °C | Niveau   | Temperatuur in °C | Niveau  | Temperatuur in °C  | in minuten |
| <b>Roerdeeg</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Tulband   | 2  | <b>150-160</b>    | 1/2  | 170-180           |   |  | 60-70      |
| Cake  | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 170-190           |   |  | 50-70      |
| Zandgebak   | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 160-180           |   |  | 60-70      |
| Taarten   | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 170-180           |   |  | 40-60      |
| Taartbodems   | 3  | <b>170-180</b>    | 2  | 180-200           |   |  | 20-30      |
| Fijne fruittaarten  | 3  | 150-160           | 1  | 170-180           | 2   |  <b>150-160</b> | 45-60      |
| Koekjes   | 3  | 150               | 3  | <b>170-180</b>    |   |  | 15-30      |
| <b>Plaatgebak:</b>  |  |                   |  |                   |   |  |            |
| droog beleg   | 3  | 150-160           | 3  | 180-200           | 3   |  <b>150-160</b> | 20-35      |
| vochtig beleg   | 3  | 160-170           | 2  | 170-180           | 3   |  <b>160-170</b> | 35-50      |
| <b>Geknead deeg</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Taartbodems   | 3  | 170-180           | 2  | <b>180-200</b>    |   |  | 25-35      |
| Kaastaart   | 2  | 140-150           | 1  | 160-170           | 2   |  <b>140-150</b> | 70-90      |
| Koekjes   | 3  | 140-150           | 3  | <b>180-200</b>    |   |  | 15-30      |
| <b>Plaatgebak:</b>  |  |                   |  |                   |   |  |            |
| droog beleg   | 3  | 150-160           | 4  | 180-190           | 2   |  <b>150-160</b> | 25-35      |
| vochtig beleg   | 3  | 160-170           | 2  | 170-180           | 2   |  <b>160-170</b> | 30-50      |
| <b>Gistdeeg</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Tulband   | 2  | <b>150-160</b>    | 1  | 175-180           |   |  | 40-65      |
| Gistkrans   | 2  | <b>150-160</b>    | 2  | 175-180           |   |  | 40-50      |
| Kerststol (voorverwarmen)   | 2  | <b>150-160</b>    | 2  | 175-180           |   |  | 50-70      |
| Koekjes   | 3  | <b>140-150</b>    | 3  | 180-200           |   |  | 15-30      |
| <b>Plaatgebak</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| droog beleg   | 3  | 150-160           | 4  | 180-200           | 3   |  <b>150-160</b> | 30-40      |
| vochtig beleg   | 3  | 160-170           | 2  | 170-190           | 3   |  <b>160-170</b> | 30-50      |
| <b>Biscuitdeeg</b>  |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Taarten   | 3  | 150-160           | 3  | <b>175-180</b>    |   |  | 30-40      |
| Rollen  | 3  | 170-180           | 3  | <b>180-200</b>    |   |  | 12-25      |
| <b>Eiwitgebak</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Meringue  | 3  | <b>80-90</b>      | 3  | 100-120           |   |  | 80-120     |
| Kaneelkoekjes   | 3  | <b>100-120</b>    | 3  | 120-140           |   |  | 20-40      |
| Bitterkoekjes   | 3  | <b>100-120</b>    | 3  | 120-140           |   |  | 20-50      |
| <b>Andere deegsoorten</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Bladerdeeg  | 3  | <b>170-180</b>    | 3  | 190-210           |   |  | 15-30      |
| Gistbladerdeeg  | 3  | <b>170-180</b>    | 3  | 190-210           |   |  | 30-40      |
| Kwarkbladerdeeg   | 3  | <b>160-180</b>    | 3  | 180-200           |   |  | 30-40      |
| Soezendeeg  | 3  | <b>170-180</b>    | 3  | 190-210           |   |  | 30-40      |
| Kwarkoliedeeg   | 3  | <b>150-160</b>    | 3  | 170-180           |   |  | 30-40      |
| Honingkoek  | 3  | <b>140-150</b>    | 3  | 170-180           |   |  | 20-35      |
| <b>Brood en pizza</b>   |  |                   |  |                   |   |  |            |
| Zuurdesem- en gisbrood:<br>(voorverwarmen: 230 °C,<br>voorbakken: 10 min. 230 °C) | 2  | 180               | 2  | <b>180</b>        | 2   |  180          | 50-70      |
| Gistbrood/Wittebrood  | 2  | <b>180</b>        | 1/2  | 200               | 2   |  180          | 30-60      |
| Loogbroodjes/krakelingen<br>(voorverwarmen: 230 °C)                               | 3  | <b>200</b>        | 3  | 220               |   |  | 15-20      |
| Pizza (voorverwarmen: 250 °C)   |  |                   |  |                   | 1   |  <b>250</b>   | 8-12       |

### ⚠ Alleen met gesloten ovendeur grillen!

- ☞ Werkwijze grill  voor kleine hoeveelheden of grill voor grote oppervlaktes  voor grote hoeveelheden instellen.  
Temperaturschakelaar 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 2e of 3e inschuifhoogte van beneden, braadrooster in de inschuifhoogte volgens tabel schuiven.
- Werkwijze grill  of grill voor grote oppervlaktes  kiezen.
- Temperaturschakelaar op  instellen.
- Ovendeur sluiten.



## Richtwaarden grillen

| Vleessoort                   | Niveau | Grill  |         | Grill voor grote oppervlaktes  |         |
|------------------------------|--------|---|---------|---|---------|
|                              |        | 1e kant   | 2e kant | 1e kant   | 2e kant |
| in Min.                      |        |   |         |   |         |
| Varkenskotelet/<br>schnitzel | 7      | 10-12   | 8-10    | 14-15   | 8-10    |
| Varkensfilet                 | 6      | 10-12   | 8-10    | 14-16   | 10-12   |
| Braadworsten                 | 6      | 8-10  | 6-8     | 12-15   | 10-12   |
| Schashlick                   | 5      | 9-11  | 7-8     | 15-20   | 10-12   |
| Gehaktballen                 | 5      | 8-10  | 6-8     | 10-15   | 10-12   |
| Runderfiletsteak             | 7      | 4-6   | 3-5     | 6-7   | 4-6     |
| Leversneetjes                | 7      | 3-4   | 2-3     | 4-5   | 3-4     |
| Kalfsschnitzel               | 6      | 5-7   | 4-5     | 7-8   | 5-6     |
| Kalfsteak                    | 6      | 8-10  | 7-8     | 10-12   | 8-9     |
| Schapekotelet                | 6      | 8-10  | 6-8     | 10-11   | 7-8     |
| Lamskotelet                  | 6      | 7-8   | 6-7     | 9-11  | 6-9     |
| Halve kip                    | 4      | 18-20   | 10-12   | 22-24   | 12-15   |
| Visfilet                     | 7      | 6-7   | 4-5     | 10-12   | 7-8     |
| Forellen                     | 5      | 5-7   | 4-6     | 8-11  | 7-10    |
| Toastbrood                   | 6      | 2-3   | 2-3     | 4-6   | 2-3     |
| Belegd toastbrood            | 5      | 6-8   |         | 6-8   |         |

## Ontdooien

- ☞ Kies de werkwijze koude-luchtcirculatie  (hete lucht zonder temperatuurinstelling) en druk de werkwijzeschakelaar niet in, zodat de ovenruimte verlicht is. 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 diepgevroren 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 temperaturschakelaar op „0” (resp. de gegevens van de fabrikant) in.

### ⚠ Opgelet! Gebruik bij glazen met twist-off<sup>®</sup>-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<sup>®</sup>-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 kom 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 2e 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 11-glazen) begint de vloeistof in de eerste glazen te parelen, 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.

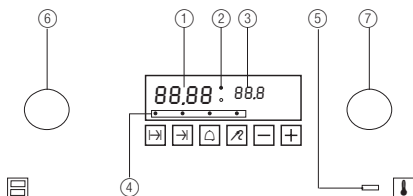
### Groenten en vlees

- Als de vloeistof parelt de oven op 100 °C verlagen en de glazen nog 30-90 min. laten doorkoken.
- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. in de gesloten oven laten staan.

# De elektronische schakelklok

☞ Hoe u de kerntemperatuurfunctie gebruikt, vindt u op pag. 61.

De elektronische schakelklok biedt u behalve de kookwekker als geheugensteunje ook een aantal schakelfuncties voor de oven: bereidingsduur, einde van de bereiding en kerntemperatuur kunnen worden ingesteld. Alle schakelfuncties zijn met elke werkwijze en temperatuurkeuze mogelijk.



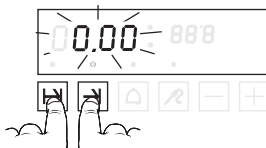
- Weergave:
- ① Tijd, timer, (telkens de actuele waarde) kerntemperatuur (ingestelde waarde)
  - ② Branden, tonen de ingestelde oven aan.
  - ③ Kerntemperatuur (actuele waarde)
  - ④ Branden (bij elke keuzetoets/functie)
  - ⑤ Verwarmingsindicatie

- Keuzetoetsen:
- Bereidingsduur
  - Einde van de bereiding (bij vleesthermometer: starttijd)
  - △ Timer
  - ↻ Kerntemperatuurfunctie

- Instellen:
- +/- Om de waarden van alle functies te wijzigen
  - ⑥ Werkwijzeschakelaar
  - ⑦ Temperatuuregelaar

## Tijd instellen / wijzigen

– Druk tegelijk op „→” en „→”, tot de tijd in het display knippert.



– Ze kan met „+”, „-” worden gewijzigd.

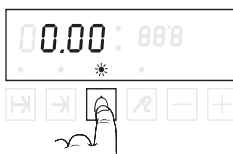
– Wacht tot het display niet meer knippert. De tijd werd overgenomen, het punt tussen uur en minuten knippert elke seconde.



## Timer instellen

De kookwekker kunt u onafhankelijk van de schakelfuncties gebruiken.

– Druk op „△”. Het lampje knippert. In het display staat „0,00”.



- Stel met „+”, „-” de gewenste tijdsduur in min.sec in.
- Start de kookwekker met „△” of wacht tot het lampje niet meer knippert. In het display ziet u dan de nog resterende tijd tot de signaaltoon.



Na afloop van de timertijd hoort u een signaal.

- Druk op een willekeurige toets en het signaal stopt. In het display verschijnt weer de gewone tijd.

## Zo programmeert u de schakelfuncties

### 1. De functie kiezen:

- Druk op de keuzetoets van de functie die u wilt gebruiken. Het lampje boven de overeenkomstige keuzetoets begint te knipperen en in het display verschijnt een waarde.

### 2. De functie wijzigen/instellen:

- Met „+” en „-” verandert u de aangetoonde waarde.

### 3. De functie starten:

Als u 3 sec. lang op geen toets drukt, start de functie vanzelf; het lampje blijft nu continu branden.

☞ Door op de keuzetoets te drukken verkort u de tijd:

- de eerder gekozen keuzetoets bevestigt de invoer en start de functie.
- een andere keuzetoets bevestigt de invoer en selecteert de overeenkomstige nieuwe functie.

### 4. De overfuncties instellen (alleen bij de schakelfuncties)

- Kies met ⑥ de werkwijze en met ⑦ de temperatuur. U kunt temperatuur en werkwijze ook instellen voor u de schakelklok programmeert.

## Wijzigen van een instelling

Als u een ingestelde waarde wilt veranderen - ook als een functie al loopt - drukt u opnieuw op de overeenkomstige keuzetoets en verandert u met „+”, „-” de waarde in het display.

## Als het einde van de bereiding is bereikt

wordt de oven uitgeschakeld en in het display verschijnt „End”. U hoort een signaal. De beide lampjes naast het display knipperen niet meer.



- Druk op een willekeurige keuzetoets en om de toon af te zetten. In het display verschijnt nu weer de normale tijd. De oven start weer. (Niet als de vleesthermometer is ingestoken).
- Draai de temperatuuregelaar en de werkwijzeschakelaar op „0”.

## Bereidingsduur → instellen (uitschakelfunctie)

De oven wordt na afloop van de ingestelde tijdsduur automatisch uitgeschakeld.

- Druk op „→”, het lampje knippert en in het display verschijnt „0.00”.



- Stel met „+”, „-” de gewenste bereidingsduur in uur.min in.



Na ca. 3 sec. start de schakelklok, het lampje brandt continu. In het display ziet u de resttijd. Naast het display knipperen de beide lampjes afwisselend.

- Stel de temperatuur en de werkwijze in.



## Einde van de bereiding → instellen (uitschakelfunctie)

Deze functie gebruikt u al u wilt dat de oven op een bepaald tijdstip automatisch wordt uitgeschakeld.

- Druk op „→”, het lampje brandt en in het display ziet u de actuele tijd.



- Stel met „+”, „-” het gewenste uitschakeltijdstip in.



Na ca. 3 sec. start de schakelklok, het lampje brandt continu. In het display ziet u de resttijd tot het einde van de bereiding. Naast het display knipperen de beide lampjes afwisselend.

- Stel de temperatuur en de werkwijze in.



## Automatisch in- en uitschakelen instellen

Als u de oven met tijdvertraging wilt gebruiken, kunt u bereidingsduur en einde van de bereiding combineren. Het begintijdstip van de bereiding, waarop de oven vanzelf wordt ingeschakeld, wordt uit de beide instellingen afgeleid en kan niet worden ingesteld.

- Een einde van de bereiding die voor de afloop van de bereidingsduur zou liggen, kan niet worden ingesteld: er is een signaal te horen en de waarde in het display verandert niet. Als u een te lange bereidingsduur hebt ingegeven, moet u deze eerst corrigeren voor u het einde van de bereiding opnieuw instelt.

### 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 op 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.

### Zo stelt u het automatisch in- en uitschakelen in:

- Druk op „→”, het lampje knippert en in het display verschijnt „0.00”



- Stel met „+”, „-” de gewenste bereidingsduur in uur.min in. (Voorbeeld: 90 min.)



- Druk op „→” om de invoer te bevestigen en het einde van de bereiding in te stellen. In het display verschijnt een tijd (einde van de bereiding indien de oven onmiddellijk zou starten).



- Verander met „+”, „-” naar het gewenste einde van de bereiding.



Na ca. 3 sec. blijven de lampjes branden. Tijdens de wachttijd tot het begin van de bereiding verschijnt in het display „Auto”.

- Stel de temperatuur en de werkwijze in.



- Bij het begin van de bereiding wordt de oven ingeschakeld en de beide lampjes naast het display knipperen afwisselend. In het display verschijnt de resterende tijd tot het einde van de bereiding.



# De vleesthermometer

De vleesthermometer meet de temperatuur binnen in de bereiding. Als de kerntemperatuur een bepaalde waarde heeft bereikt, is het gebräad precies gaar: niet te droog of te rauw, maar precies zoals het hoort.

☞ Het gebruik van de vleesthermometer is vooral aan te bevelen voor het bereiden van gebräad waarvan de kerntemperatuur een bepaalde waarde niet mag overschrijden, bijv. rosbief.

☞ Hier is geen vaste bereidingsduur gegeven - de bereidingsduur hangt ervan af hoe lang het duurt tot de temperatuur binnenin de eindtemperatuur heeft bereikt. Naargelang van de grootte en soort van het vlees, de bereidings temperatuur en de werkwijze kan de duur verschillen.

In de tabel „Richtwaarden kerntemperaturen” op pag. 62 vindt u de gegevens voor de verschillende gerechten.

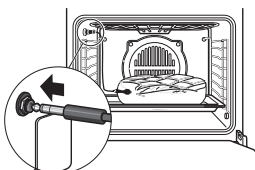
Let daarbij op het volgende:

- Steek de punt van de vleesthermometer horizontaal van de zijkant tot in het midden van de bereiding.
- Steek de vleesthermometer altijd tot aan het handvat in.
- De punt mag zich niet in de buurt van vet of beenderen bevinden of in een holte (bijv. bij gevogelte) steken.
- Let er ook bij gevogelte op dat de vleesthermometer zo wordt ingestoken dat hij geen beenderen raakt.

## Zo gebruikt u de vleesthermometer

– Leg het voorbereide gebräad met ingestoken vleesthermometer in de oven.

– Steek de stekker van de vleesthermometer in de contactdoos boven in de zijwand van de oven.



In het rechter display ziet u de actuele kerntemperatuur binnen in het gebräad:

in het bereik tussen 35 °C en

95 °C ziet u de werkelijke temperatuur, bij temperaturen onder 35 °C ziet u „-- °C”, bij temperaturen boven 95 °C knippert in het display „95 °C”. In het linker display ziet u de standaard ingestelde temperatuur van 70 °C, die u kunt wijzigen.

– Sluit de ovendeur en stel de kerntemperatuurfunctie in.

## Kerntemperatuurfunctie instellen

☞ Deze functie is alleen actief als de vleesthermometer is ingestoken.

In het rechter display ziet u de actuele kerntemperatuur binnen in het gebräad, in het linker display verschijnt „70 °C”. De beide lampjes naast het display knipperen afwisselend.

– Als u deze temperatuur wilt veranderen, drukt u op „↻”; het lampje boven „↻” knippert.



– Verander de voorgestelde temperatuur van 70 °C met „+”, „-” naar de gewenste temperatuur. Na ca. 3 sec. start de schakelklok, het lampje boven de keuzetoets brandt continu.



– Stel de temperatuur en de werkwijze in. Tijdens de bereiding ziet u in het rechter display de actuele kerntemperatuur binnen in het gebräad.



Als de actuele kerntemperatuur de ingestelde waarde bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en in het display verschijnt „End”. U hoort een signaal. De beide lampjes naast het display knipperen niet meer.



– Druk op een willekeurige toets en om de ton af te zetten.

De beide lampjes naast het display knipperen afwisselend – zolang de vleesthermometer is ingestoken.



– Draai de temperatuurregelaar en de werkwijzeschakelaar op „0”.

– Trek de vleesthermometer uit de bus. In het display verschijnt nu weer de normale tijd.

## Kerntemperatuurfunctie met vertraagd inschakelen

Hier kan behalve het braden met de vleesthermometer een latere starttijd worden gekozen. Daar geen vaste bereidingsduur is gegeven, is het ook niet mogelijk het einde van de bereiding vast te leggen.

☞ Deze functie is alleen actief als de vleesthermometer is ingestoken.

In het rechter display ziet u de actuele kerntemperatuur binnen in het gebräad, in het linker display verschijnt „70 °C”. De beide LED's knipperen afwisselend.

– Als u deze temperatuur wilt veranderen, drukt u op „↻”; het lampje boven „↻” knippert.



– Verander de voorgestelde temperatuur van 70 °C met „+”, „-” naar de gewenste temperatuur.

Na ca. 3 sec. start de schakelklok, de LED brandt continu.



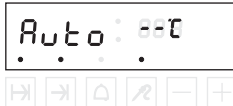
– Druk op „→” om de invoer te bevestigen en de starttijd in te stellen. In het display verschijnt de actuele tijd.



– Verander deze met „+”, „-” in de gewenste starttijd.



Na ca. 3 sec. start de schakelklok, de lampjes branden continu. Tijdens de wachttijd tot het begin van de bereiding verschijnt in het display „Auto”. In het rechter display ziet u de actuele kerntemperatuur binnen in het gebräad.



- Stel de temperatuur en de werkwijze in.

- Bij het begin van de bereiding wordt de oven automatisch ingeschakeld. De beide LED's knipperen afwisselend.



Als de actuele kerntemperatuur de ingestelde waarde bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en in het display verschijnt „End“. U hoort een signaal. De beide lampjes knipperen niet meer.



- Druk op een willekeurige toets en om de toon af te zetten. In het display verschijnen links naast de temperaturen afwisselend twee strepen – zolang de vleesthermometer is ingestoken.



- Draai de temperatuurregelaar en de werkwijzeschakelaar op „0“.
- Trek de vleesthermometer uit de bus. In het display verschijnt nu weer de normale tijd.

## Richtwaarden kerntemperaturen

| Gerecht                        | Kerntemperatuur in °C |
|--------------------------------|-----------------------|
| <b>Rundvlees</b>               |                       |
| Posbief/runderfilet bloederig  | 40-45                 |
| Posbief/runderfilet roze       | 50-55                 |
| Posbief/runderfilet doortakken | 60-65                 |
| Rundergebraad                  | 80-85                 |
| <b>Varkensvlees</b>            |                       |
| Varkenstende                   | 65-70                 |
| Varkensgebraad/ham             | 80-85                 |
| Nek, poot                      | 80-85                 |
| Kotelet, rug                   | 75-80                 |
| Kotelet zonder been            | 70                    |
| Casseler rib                   | 65-70                 |
| Gehakt                         | 70-75                 |
| <b>Kalfsvlees</b>              |                       |
| Kalfsgebraad                   | 70-75                 |
| Kalfsnerengebraad              | 75-80                 |
| Kalfspoot                      | 80-85                 |
| <b>Wild</b>                    |                       |
| Wildvlees                      | 75-80                 |
| Wildrug                        | 60-70                 |
| Wildfilet bloederig            | 40-45                 |
| Wildfilet roze                 | 50-55                 |
| Wildfilet doortakken           | 60-65                 |
|                                |                       |
| Lam                            | 80-85                 |
| Gevuld gebraad                 | 70-75                 |
| Gevogelte                      | 85-90                 |
| Vis                            | 70-80                 |

## 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 lauwwarm 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 verontreinigingen 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 tijtende stoffen bevatten.
- krassende schoonmaakproducten zoals schuumdiddelen, staalwol, ingezepte staalwol, harde borstels, metalen sponsjes, plastic sponsjes of sponsjes met een krassend oppervlak (schuurkant).

### Verkoringen verwijderen

Sterkere verkoringen 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 verkoringen 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 ökothem®-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 gemailleerde bakplaten mee in.

### ökothem®-katalysator regenereren

- De werkwijzeschakelaar op hete lucht zetten.
- Temperatuurregelaar op de stand 200 °C zetten en
- de lege oven 60 minuten opwarmen.

## Email

### Oveninterieur, front, bakplaten, druippan, email-kookplaat

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, backmobil

- ⚠ 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 beschermlaag, 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

### Deurfront 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 64.

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

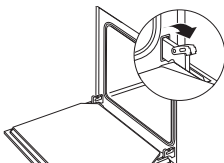
## Knoppen

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

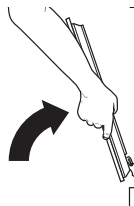
## Ovendeur verwijderen en monteren

### Ovendeur verwijderen

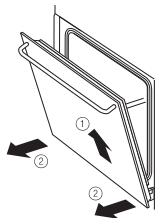
- Ovendeur volledig openen.
- De beugels aan de deurscharnieren naar voren klappen.



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

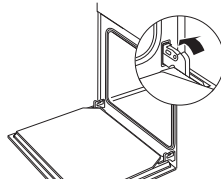
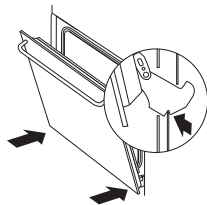


- Til de deur lichtjes op en trek de scharnieren naar voren uit de deuropeningen.



### 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.



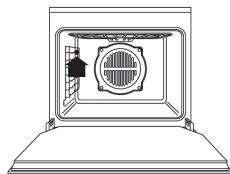
## Zijrooster verwijderen en monteren

### Zijrooster verwijderen

- Gemak uit de steunen, die hen vrijgeven van de bout.
- Houder bakplaat/rooster uit de oven nemen.

### Monter les grilles latérales

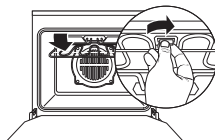
- Plaats de steunen en pas in de bout.



## Verwarmingselement neer-/opklappen

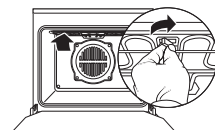
### Verwarmingselement (bovenverwarming/grill) neerklappen

- Vergrendeling openen en verwarmingselement neerklappen.



### Verwarmingselement opklappen

- Verwarmingselement opklappen en met de vergrendeling weer sluiten.



# Als iets niet functioneert

⚠ Reparaties mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.

Een aantal storingen kunt u zelf verhelpen. Controleer eerst of u geen bedieningsfout hebt gemaakt. Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos als het probleem aan een bedieningsfout te wijten is of als u één van de volgende instructies niet hebt nageleefd.

| Storing   | Oorzaak  | Oplossing   |
|---|--|---|
| Uitschakelen van de oven is niet mogelijk.                                    | Elektronisch onderdeel is defect.  | Zekering uitschakelen, service contacteren.                                 |
| Oven warmt niet op.   | Huishoudzekering defect.   | Zekering controleren en ev. vervangen.                                      |
|   | Stekker niet ingestoken?   | Stekker insteken.   |
|   | Werkwijzeschakelaar en/of temperatuurschakelaar zijn niet ingesteld.                                 | Werkwijzeschakelaar en temperatuurschakelaar instellen.                     |
| Ovenverlichting is uitgevallen.   | Elektronische schakelklok knippert - de juiste tijd is nog niet ingesteld.                           | Tijd instellen. Zie pag. 53.  |
|   | Lampje defect.   | Ovenverlichting vervangen.  |
| Deurglas is gebroken.   |  | Apparaat uitschakelen, service contacteren.                                 |
| Deurpakking is beschadigd.  |  | Deurpakking vervangen.  |
| Versterkte geurvorming ondanks ökothem <sup>®</sup> -katalysator.             | ökothem <sup>®</sup> -katalysator moet geregenereerd worden.   | Zie pag. 62 "ökothem <sup>®</sup> -katalysator regenereren"                 |
| Sterke azijngeur tijdens de bereiding.  | Gebak met zuurdesem of gist, bereiding met alcohol en gebruik van een werkwijze met luchtcirculatie. | Gebruik een werkwijze zonder luchtcirculatie, bijv. boven-/onderverwarming. |
| In het display van de vleesthermometer staat „-- °C” of „96 °C” (knipperend). | Temperatuur ligt buiten het aantoonbaar bereik.  | Zie pag. 62 „Zo gebruikt u de vleesthermometer”.                            |

## Ovenverlichting vervangen

⚠ Waarschuwing, gevaar voor elektrocutie! Voor u de afdekking van de ovenlamp opent, moet het apparaat van de stroomvoeding worden gescheiden. Zekering uitschakelen of uitdraaien of de stekker uittrekken!

⚠ Laat het apparaat en de lamp in elk geval afkoelen voor u de lamp vervangt. Lampen worden bij het gebruik heet!

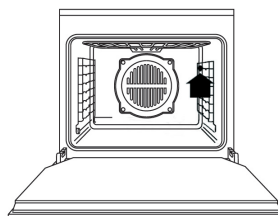
Type: 25 W, 230/240 V, fitting: E14

Belangrijk: **temperatuurbestendig tot 300 °C!**

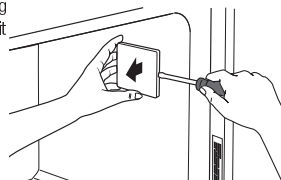
Deze lampen zijn verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice of in de gespecialiseerde elektriciteitszaak.

## Gloeilamp vervangen:

– Gemak uit de steunen, die hen vrijgeven van de bout.



– Voorzichtig de glazen afdekking met een schroevendraaier en/of drukken.



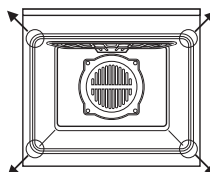
– Defecte gloeilamp uitdraaien en een nieuwe indraaien.  
– Glazen afdekking weer op zijn plaats drukken.

## Deurpakking vervangen

⚠ Gebruik de oven niet met een defecte of ontbrekende deurpakking! Als de dichting stuk is of niet meer kan worden schoongemaakt, moet ze worden vervangen. Een nieuwe pakking is via de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.

### De pakking uithaken

– Trek voor het uithaken elke hoek voorzichtig naar buiten.



### De nieuwe pakking inzetten

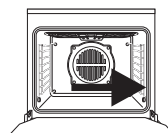
– Haak de hoeken één na één in het ovenfront in.  
Let erop dat u de haken niet verbuigt!

## Typeplaatje

Als u de klantenservice nodig hebt of als u reservedelen bestelt, vermeld dan de gegevens op het typeplaatje.

Het typeplaatje van de oven bevindt zich rechts aan de zijkant en is zichtbaar als de oven deur wordt geopend.

– Noteer deze gegevens voor eventuele vragen aan onze klantenservice.



|                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Fabricagenummer oven:</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Modelnaam oven</b>        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



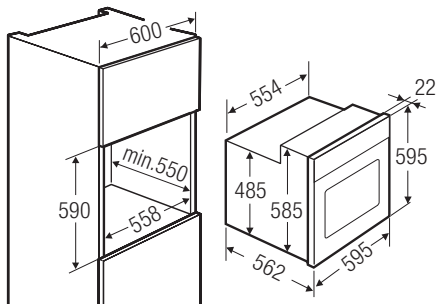
# Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel

- **Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouw kookplaten 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 geaarde 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, geaarde 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 scheidinginstallatie voor alle polen met een contactafstand van ten minste 3 mm aanwezig zijn.**
- **De geaarde contactdoos moet buiten de inbouwruimte liggen.**
- **De inbouwkast voor de oven moet tot 100 °C temperatuurbestendig zijn. Dat geldt in het bijzonder voor fineer, 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,<br>bij 235 V: 3,6 kW,   |
| Aansluitwaarden | 230 - 240 V, 50 Hz                         |
| Zekering        | 16 A                                       |

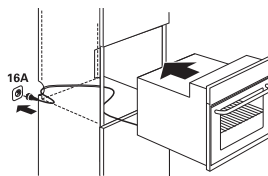
## Inbouwmaten



## Inbouw in de keukenmeubels

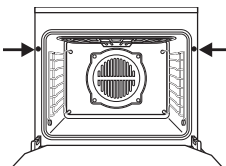
### Apparaat inbouwen:

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



### Apparaat bevestigen:

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







# ENERG

енергия · ενεργεια



## Küppersbusch **EEB 6360.1**



**57** L

**0.83** kWh/cycle\*

**0.64** kWh/cycle\*

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

**65/2014**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| EEI <sub>cav</sub> * | 79,7  |
| N° cav *             | 1     |
| M                    | 38 kg |

\* зaтв.отдел. · ovnrúm · θαλάμου · prostor za pečenje · kavität · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



K01-180006/01

Cod.: 3172911.002

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

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

