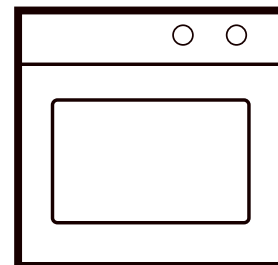


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

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

EEB 6600.0




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	54
Veiligheidsinstructies	55
Voor aansluiting en werking	
Oven	
Vleesthermometer	
Voor het eerste gebruik	55
Verpakking en het oude apparaat verwijderen	
Tijd instellen	
Eerste schoonmaak	
Zo gebruikt u uw oven	56
Algemene opmerkingen	
Bedieningselementen en displays voor de oven	
Schakelaarsymbolen en werkwijzen	
Verwarmingsindicatie en bedrijfsindicatie	
Ovenverlichting in- en uitschakelen	
Oven in- en uitschakelen	
Ovenaccessoires	
Inschuifhoogten	
backmobil [®] (toebehoren nr. 600)	
Telescopisch railsysteem (toebehoren nr. 601)	
Snel voorverwarmen	
Braden	
Richtwaarden braden	
Bakken	
Pizza bakken	
Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”	
Richtwaarden bakken	
Grillen	
Richtwaarden grillen	
Ontdooien	
Wecken	

De elektronische schakelklok	61
Tijd instellen / wijzigen	
Timer instellen	
Zo programmeert u de schakelfuncties	
Wijzigen van een instelling	
Als het einde van de bereiding is bereikt	
Bereidingsduur \rightarrow instellen (uitschakelfunctie)	
Einde van de bereiding \rightarrow instellen (uitschakelfunctie)	
Automatisch in- en uitschakelen instellen	
De vleesthermometer	63
Zo gebruikt u de vleesthermometer	
Kerntemperatuurfunctie instellen	
Kerntemperatuurfunctie met vertraagd inschakelen	
Richtwaarden kerntemperaturen	
Schoonmaak en onderhoud	64
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	66
Een halogeenlamp vervangen	
Deurpakking vervangen	
Typeplaatje	67
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel	67
Elektriciteit	
Inbouwmaten	
Inbouw in de keukenmeubels	

Overzicht van het apparaat

- 1 Bedieningstoetsen van de elektronische schakelklok
- 2 Weergave van de elektronische schakelklok
- 3 Displayvelden ovenfuncties (ook bedrijfsindicatie)
- 4 Werkwijzeschakelaar
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Verwarmingsindicatie
- 8 Neerklapbare grill (bovenverwarming en grill)
- 9 Bus voor vleesthermometer
- 10 Heteluchtventilator
- 11 Inschuifhoogten
- 12 Ovendeur

Meegleverd toebehoren:

- Braadrooster
- Bakplaat (email)
- Druippan
- Vleesthermometer

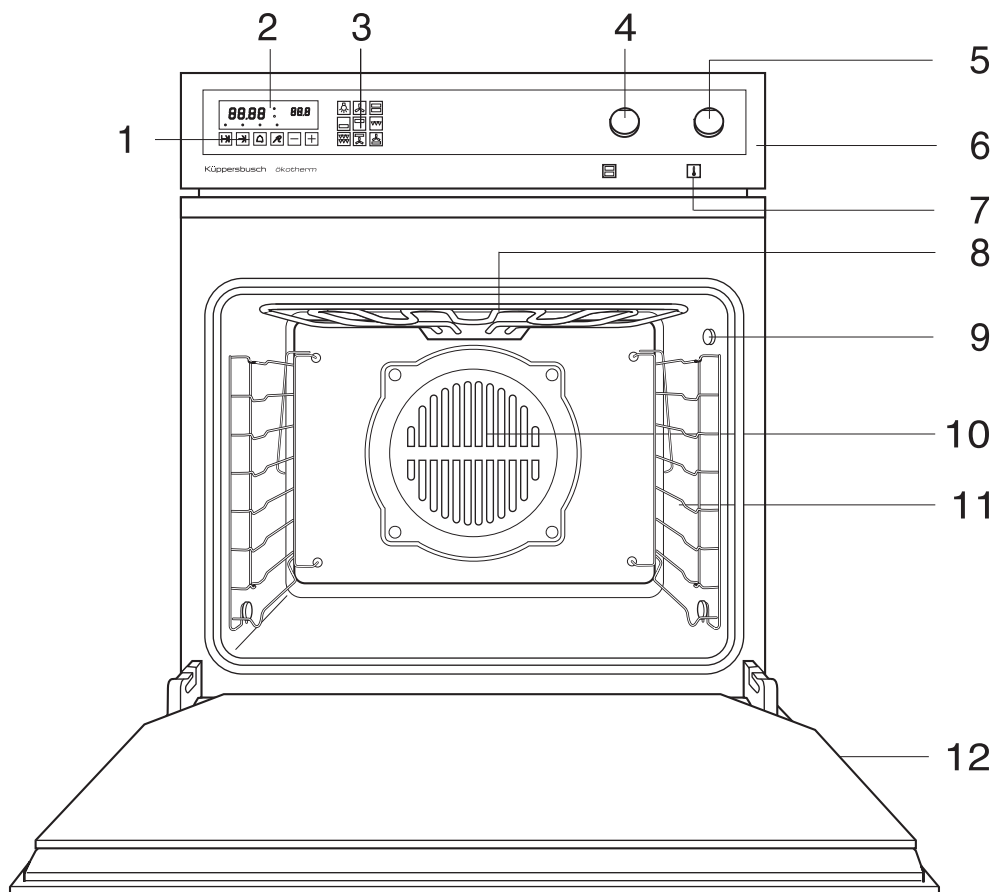
Leverbaar extra toebehoren:

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

Leverbaar extra toebehoren

voor het telescopisch railsysteem (toeb. 601):

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



Veiligheidsinstructies



Voor aansluiting en werking

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

Oven

- Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt (zekering uitschakelen of de stekker eruit trekken).
- Nooit voorwerpen in de oven bewaren die een risico kunnen vormen als de oven per ongeluk wordt aangezet.
- Voorzichtig bij het hanteren in de hete oven. Pannelappen, handschoenen of dergelijke gebruiken.
- Voorzichtig bij het openen van de hete oven: buigt u zich niet onmiddellijk over de geopende ovendeur. Bij het openen stroomt een golf hete lucht en eventueel ook waterdamp uit de deuropening.
- De ovendeur moet goed sluiten. Bij beschadigingen aan de scharnieren of bij een gebroken deurglas het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen tot het door een vakman gerepareerd en gecontroleerd is.
- Een beschadigde deuropakking moet vervangen worden. De oven mag niet met een defecte deuropakking 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

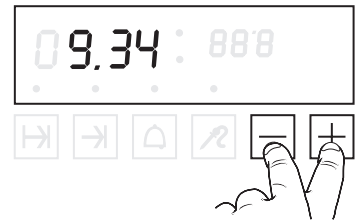
Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. In Duitsland neemt de handelaar, bij wie u het apparaat hebt gekocht, de transportverpakking terug. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare 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 250 °C 60 min. opwarmen.
Keuken tegelijk goed luchten.

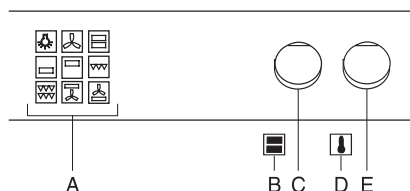
Zo gebruikt u uw oven

Algemene opmerkingen

- ⚠ Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies op pag. 55!
- ⚠ **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 Displayvelden
- B Symbool voor de werkwijzeschakelaar
- C Werkwijzeschakelaar
- D Verwarmingsindicatie
- E Temperatuurregelaar



Schakelaarsymbolen en werkwijzen

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

Verwarmingsindicatie en bedrijfsindicatie

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

De displayvelden dienen als bedrijfsindicatie: de gekozen ovenfunctie brandt rood, de andere symboolvelden groen, zolang de oven in werking is.

Ovenverlichting in- en uitschakelen

Als de werkwijzeschakelaar niet is ingedrukt, is de ovenverlichting ingeschakeld - met uitzondering van de stand 0. Is de werkwijzeschakelaar ingedrukt, is de verlichting uitgeschakeld.

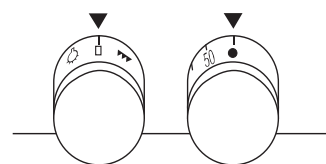
De verlichting is onafhankelijk van de keuze van een werkwijze. Ook als de oven wordt gebruikt kan de verlichting worden uitgeschakeld. Zo spaart u energie en verlengt u de levensduur van de halogeenlampen.

Oven in- en uitschakelen

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

Werkwijze kiezen:

- Werkwijzeschakelaar (linker schakelaar) naar rechts draaien. De symboolvelden zijn groen verlicht, het geselecteerde programma is rood verlicht.



Temperatuur instellen:

- Temperatuurregelaar (rechter schakelaar) naar rechts draaien. De oven warmt op en de verwarmingsindicatie brandt.

Oven uitschakelen:

- Draai de beide schakelaars weer op „0”.

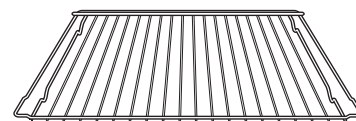
Ovenaccessoires

Bakplaten:

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

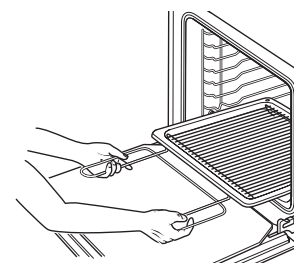
Rooster:

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



Grillrooster met afzonderlijk handvat om in de druippan te plaatsen

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



Braadslede als spatbescherming bij het braden en grillen (toebehoren)

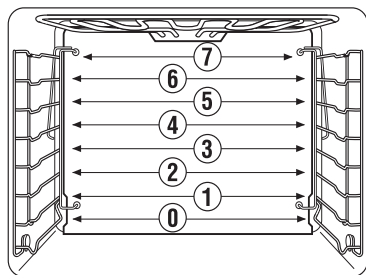
- De braadslede wordt in de druippan geplaatst en verhindert dat vet uit de druippan spat.

Inschuihoogten

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

Zijrooster:

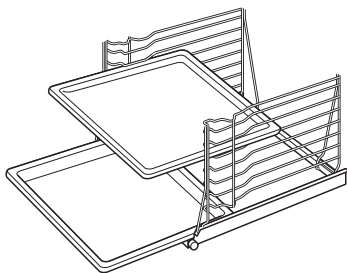
De inschuihoogte 0 is de laagst mogelijke inschuihoogte.



backmobil® (toebereid nr. 600)

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

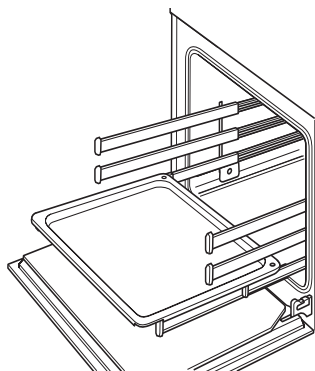
Als uw oven met een backmobil® is uitgerust, moet u de handleiding lezen die met de backmobil® is meegeleverd.



Telescopisch railsysteem (toebereid nr. 601)

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

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



Snel voorverwarmen

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

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

– De oven deur sluiten.

– De ovenschakelaar 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.

☞ Uw gebrad lukt bijzonder goed met de vleesthermometer. Meer daarover op pag. 63.

■ 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 inschuihoogten altijd lezen!

Inschuihoogten (van beneden geteld!):

Intensief-hetelucht 🔥 Druippan: inschuihoogte 0

Rooster: inschuihoogte 1

Hete lucht 🌀

Druippan: inschuihoogte 1

Rooster: inschuihoogte 2

Boven-/onderverwarming ☰ Druippan: inschuihoogte 1

Rooster: inschuihoogte 2

Braden op het rooster

■ Grote stukken gebrad kunt u direct in de druippan of op het rooster met de druippan eronder bereiden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of varkenspoten).

■ Het gebrad na 2/3 van de bereidingstijd omdraaien, tenzij u met hete lucht 🌀 werkt.

Braden in een pan (oven)

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

■ Magere vleessoorten dient u in een braadpan met gesloten deksel te braden (bijv. kalfsgebrad en gemarineerd gebrad, gesmoord rundvlees of diepgevroren vlees). Zo blijft het vlees malser.

■ 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.

U gaat het best als volgt te werk:

– Pan met water uitspoelen of wat vet in de pan doen.




– Voorbereid (gekruid) gebrad in de pan leggen. Deksel op de pan leggen en in de koude oven op het rooster in de 1e inschuihoogte plaatsen.

– Intensief-hetelucht 🔥 met een temperatuur van 180 tot 200 °C instellen.

De saus bereidt u op de gebruikelijke manier.

Richtwaarden braden


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

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

* hele kippen 45-60 minuten

Bakken

Hete lucht

 Geen voorverwarmen nodig - bakken op verschillende niveaus tegelijk mogelijk.


Inschuihoogten:

Eén plaat: 2e inschuihoogte van beneden


Twee platen: 2e en 5e inschuihoogte van beneden



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

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

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

 Niet voorverwarmen - bakken op één niveau



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

Pizzastand

 Bakken op één niveau

- Voor vochtig gebak
- Voor pizza: voorverwarmen met bakplaat of pizzasteen (toebehooren)
- 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 lauwwarm water, 3 EL (olijf-)olie, zout.

Pizza op de bakplaat bakken

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

Pizza op de pizzasteen bakken

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
















Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”

In de tabel op pag. 59 vindt u voor een aantal bakproducten de vereiste temperaturen, bereidingstijden en inschuihoogten.

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

Richtwaarden bakken

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**. Lees ook de opmerkingen bij deze tabel op pag. 58!

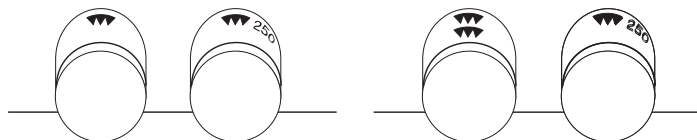
Gebak	Hete lucht 		Boven-/onderverwarming 		Intensief- hetelucht  pizzastand 		Bakduur in minuten
	Niveau	Temperatuur in °C	Niveau	Temperatuur in °C	Niveau	Temperatuur in °C	
Roerdeeg							
Tulband	2	150-160	1	170-180			50-65
Cake	2	150-160	1	170-190			50-70
Zandgebak	2	150-160	1	160-180			60-70
Taarten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

Grillen

⚠ Alleen met gesloten ovendeur grillen!

- ☞ Werkwijze grill voor kleine hoeveelheden of grill voor grote oppervlaktes voor grote hoeveelheden instellen. Temperatuurregelaar op instellen. **Uitzondering:** Bij groter gebräad is het beter als u een temperatuur tussen 200 en 250 °C kiest om te vermijden dat het gebräad verbrandt.

Schakelaarstand voor grill : Schakelaarstand voor grill voor grote oppervlaktes :



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

Richtwaarden grillen

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

Ontdooien

- ☞ Kies de werkwijze koude-luchtcirculatie (hete lucht zonder temperatuurinstelling) 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 diegevroren product zonder verpakking in een schotel of op een bord op het rooster in de 3e inschuifhoogte van beneden plaatsen.
- Zet de werkwijzeschakelaar op en de temperatuurregelaar op „0” (resp. de gegevens van de fabrikant) in.

Wecken

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

- ☞ Geschikt zijn traditionele weckglazen met rubbering en glazen deksel of in de handel verkrijgbare glazen met twist-off[®]-sluiting (alleen met een nieuw deksel). Metalen blikken zijn niet geschikt.
- ☞ Giet geen water in de druippan! Er zou zeer veel waterdamp ontstaan, die bij het openen van de oven deur in één keer ontsnapt. Plaats een kopje met water in de druippan, niet op de bodem van de oven!
- ☞ Kies de pizzastand .
- Alleen verse levensmiddelen gebruiken en volgens de gebruikelijke recepten voorbereiden.
- Max. 6 weckglazen à 1 liter wecken.
- Alleen glazen met dezelfde hoogte gebruiken, met dezelfde inhoud driekwart vullen.
- De glazen mogen elkaar niet raken.
- De druippan in de 1e inschuifhoogte van beneden schuiven.
- 1 kopje met water in de druippan plaatsen.
- Pizzastand op 160 °C instellen en het weckproces observeren. Na ca. 10 tot 20 minuten (bij 1l-glazen) begint de vloeistof in de eerste glazen te paretelen, meestal eerst in het glas rechts voor.

Fruit

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

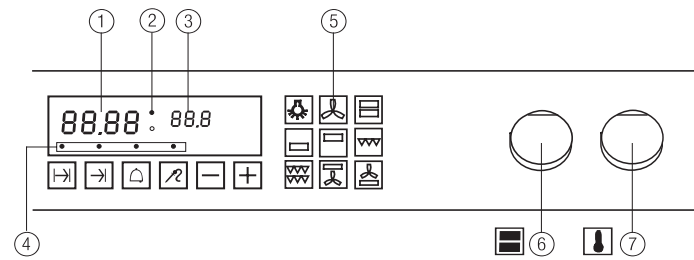
Groenten en vlees

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

De elektronische schakelklok

Hoe u de kerntemperatuurfunctie gebruikt, vindt u op pag. 63.

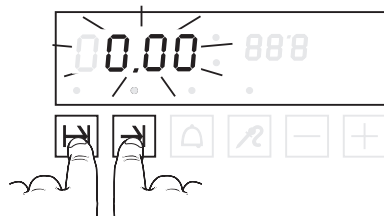
De elektronische schakelklok biedt u behalve de kookwekker als geheugensteuntje ook een aantal schakelfuncties voor de oven: bereidingsduur, einde van de bereiding en kerntemperatuur kunnen worden ingesteld. Alle schakelfuncties zijn met elke werkwijze en temperatuurkeuze mogelijk.



- 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 Werkwijzen
- Keuzetoetsen: Bereidingsduur
 Einde van de bereiding (bij vleesthermometer: starttijd)
 Timer
 Kerntemperatuurfunctie
- Instellen: +/- Om de waarden van alle functies te wijzigen
⑥ Werkwijzeschakelaar
⑦ Temperatuurregelaar

Tijd instellen / wijzigen

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



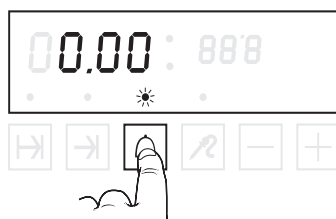
- Ze kan met „+”/„-” worden gewijzigd.
- Wacht tot het display niet meer knippert. De tijd werd overgenomen, het punt tussen uur en minuten knippert elke seconde.



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 signaaltoneel.



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 ovenfuncties 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.

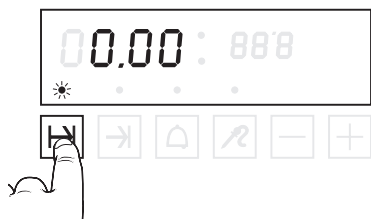


- Druk op een willekeurige keuzetoets en om de toon af te zetten. In het display verschijnt nu weer de normale tijd. De oven start weer. (Niet als de vleesthermometer is ingestoken).
- Draai de temperatuurregelaar en de werkwijzeschakelaar op „0”.

Bereidingsduur \rightarrow instellen (uitschakelfunctie)

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

- Druk op „ \rightarrow ”, 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.

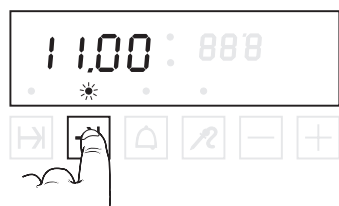
- Stel de temperatuur en de werkwijze in.



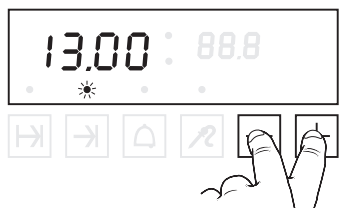
Einde van de bereiding \rightarrow instellen (uitschakelfunctie)

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

- Druk op „ \rightarrow ”, 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:

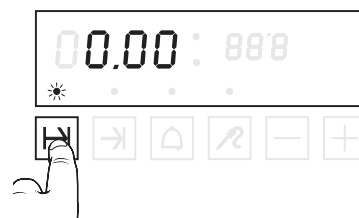
Het is 8.00 uur en u wilt om 13.00 een gebrad uit de oven nemen dat 90 min. moet bakken.

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

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

Zo stelt u het automatisch in- en uitschakelen in:

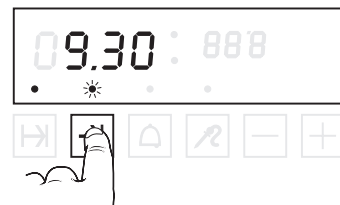
- Druk op „ \rightarrow ”, het lampje knippert en in het display verschijnt „0.00”



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



- Druk op „ \rightarrow ” 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 bereidingstemperatuur en de werkwijze kan de duur verschillen.

In de tabel „Richtwaarden kerntemperaturen” op pag. 64 vindt u de gegevens voor de verschillende gerechten.

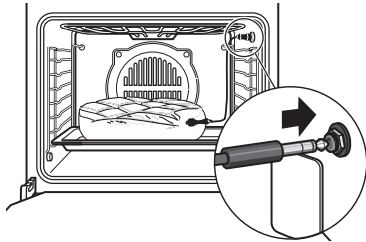
Let daarbij op het volgende:

- 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 rechts 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.

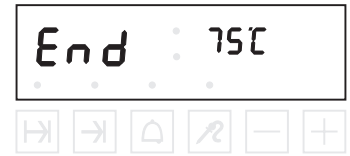


– Stel de temperatuur en de werkwijze in.

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 toon af te zetten.

De beide lampjes 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 bräden 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 lampjes 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 lampje brandt continu.



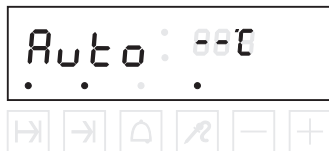
– Druk op „→” om de invoer te bevestigen en de starttijd in te stellen. In het display verschijnt de actuele tijd.



– 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 lampjes 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. De beide lampjes 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.

Richtwaarden kerntemperaturen

Gerecht	Kerntemperatuur in °C
Rundvlees	
Rosbief/runderfilet bloederig	40-45
Rosbief/runderfilet roze	50-55
Rosbief/runderfilet doorbakken	60-65
Rundergebräad	80-85
Varkensvlees	
Varkenslende	65-70
Varkensgebräad/ham	80-85
Nek, poot	80-85
Kotelet, rug	75-80
Kotelet zonder been	70
Casseler rib	65-70
Gehakt	70-75
Kalfsvlees	
Kalfsgebräad	70-75
Kalfsnierengebräad	75-80
Kalfspoot	80-85
Wild	
Wildvlees	75-80
Wildrug	60-70
Wildfilet bloederig	40-45
Wildfilet roze	50-55
Wildfilet doorbakken	60-65
Lam	80-85
Gevuld gebräad	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 drukreinigungsapparaten 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 verkorstingen zijn vaak niet meer restloos te verwijderen.

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

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

Maak in geen geval schoon met

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

Verkorstingen verwijderen

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

Het gebruik van de reinigungs-schraper

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



Gebruik van ovenspray - instructies

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

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

ökotharm®-katalysator regenereren

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

Email

Oveninterieur, front, bakplaten, druippan

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

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

Roestvrij staal

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

⚠ 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

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

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

Deurpakking

☞ De deurpakking dient bij het schoonmaken van de oven te worden uitgehaakt, om te verwijderen dat het vuil zich onder de pakking verzamelt. Zie „Deurpakking vervangen” op pagina 66.

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

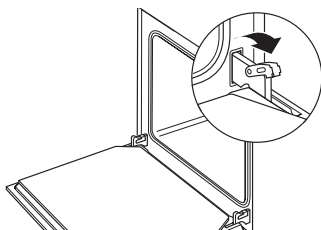
Knoppen

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

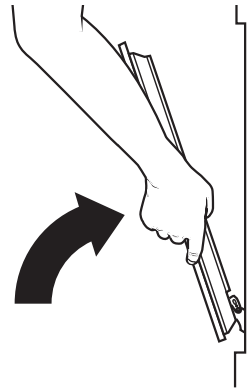
Ovendeur verwijderen en monteren

Ovendeur verwijderen

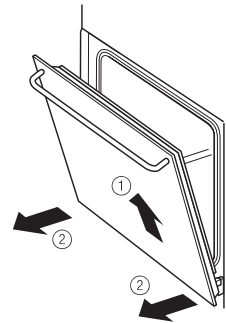
- Ovendeur volledig openen.
- De beugels aan de deurscharnieren naar voren klappen.



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

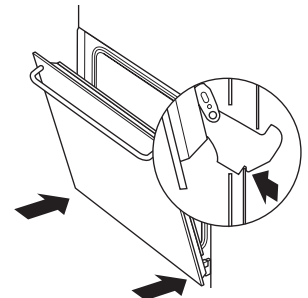


- Til de deur lichtjes op en trek de scharnieren naar voren uit de deuropeningen.



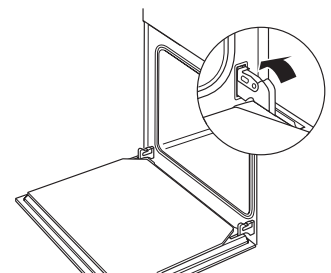
Ovendeur inzetten

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



- De ovendeur langzaam helemaal openen.

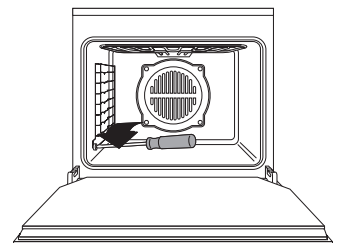
-
- De beugels aan de deurscharnieren weer terugklappen.
- De ovendeur sluiten.



Zijrooster verwijderen en monteren

Zijrooster verwijderen.

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



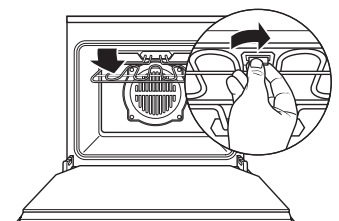
Zijrooster inbouwen

- Zijrooster inzetten en vooraan vastschroeven.

Verwarmingselement neer-/opklappen

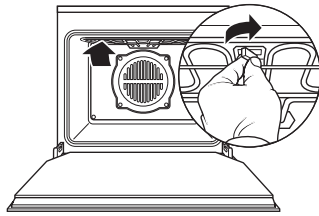
Verwarmingselement (bovenverwarming/grill) neerklappen

- 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 stringen 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.

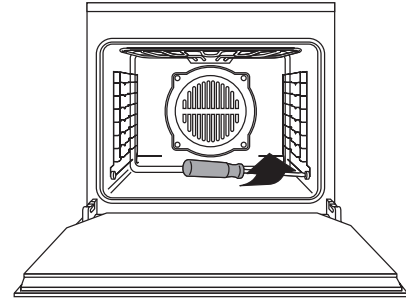
Storing	Oorzaak	Oplossing
Uitschakelen van de oven is niet mogelijk.	Elektronisch onderdeel is defect.	Zekering uitschakelen, service contacteren.
Oven warmt niet op.	Huishoudzekering defect.	Zekering controleren en ev. vervangen.
	Stekker niet ingestoken?	Stekker insteken.
	Werkwijzeschakelaar en/of temperatuurregelaar zijn niet ingesteld.	Werkwijzeschakelaar en temperatuurregelaar instellen.
	Elektronische schakelklok knippert - de juiste tijd is nog niet ingesteld.	Tijd instellen. Zie pag. 55.
Ovenverlichting is uitgevallen.	Lamp defect.	Lamp vervangen.
Deurglas is gebroken.		Apparaat uitschakelen, service contacteren.
Deurpakking is beschadigd.		Deurpakking vervangen.
Versterkte geurvorming ondanks ökotharm®-katalysator.	ökotharm®-katalysator moet geregenereerd worden.	Zie pag. 64 „ökotharm®-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.
Fruitsap- of eiwitvlekken op geëmailleerde onderdelen.	Vocht van gebak of vlees.	Onschadelijke verkleuring van het email, niet te verhelpen.
In het display van de vleesthermometer staat „- °C” of „95 °C” (knipperend).	Temperatuur ligt buiten het aantoonbaar bereik.	Zie pag. 63 „Zo gebruikt u de vleesthermometer”.
„Err I” verschijnt in het display.	Vleesthermometer defect.	Vleesthermometer vervangen. Gebruik alleen een originele vleesthermometer, verkrijgbaar bij de klantenservice! De oven kan zonder kerntemperatuurfunctie worden gebruikt.
	Bus defect.	Bus laten nakijken.

Een halogeenlamp vervangen

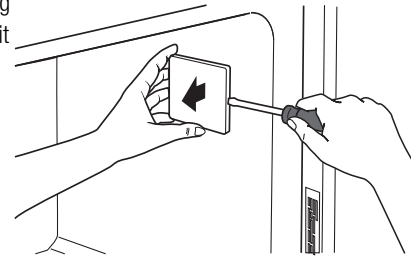
- ⚠ **Opgelet!** De halogeenlampen worden bij langdurig gebruik zeer heet. De lampen dienen daarom in afgekoelde toestand te worden vervangen.
- ⚠ Vervang halogeenlampen alleen door lampen van hetzelfde type. Nieuwe halogeenlampen zijn bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.
- ☞ Neem de halogeenlampen niet met blote handen vast. Vingerafdrukken branden zich in het lampglas vast en reduceren de lichtsterkte en de levensduur van de lampen.

Halogeenlamp vervangen:

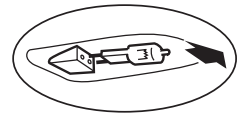
- Houder bakplaat/rooster afschroeven.



- Voorzichtig de glazen afdekking met een schroevendraaier eruit drukken.



- Trek de halogeenlamp uit de fitting.



- Zet de nieuwe halogeenlamp **met behulp van een doek** (bijv. een papieren zakdoek) in.
- Glazen afdekking weer op zijn plaats drukken.
- Houder bakplaat/rooster weer vastschroeven.

Deurpakking vervangen

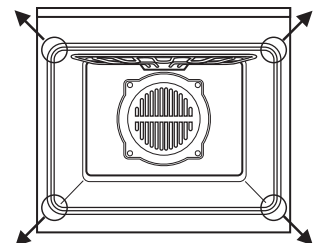
- ⚠ Gebruik de oven niet met een defecte of ontbrekende deurpakking! Als de dichting stuk is of niet meer kan worden schoongemaakt, moet ze worden vervangen. Een nieuwe pakking is via de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.

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!

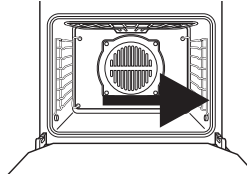


Typeplaatje

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 ovendeur wordt geopend.

– Noteer deze gegevens voor eventuele vragen aan onze klantenservice.



Fabricage nummer oven											

Modelnaam oven											

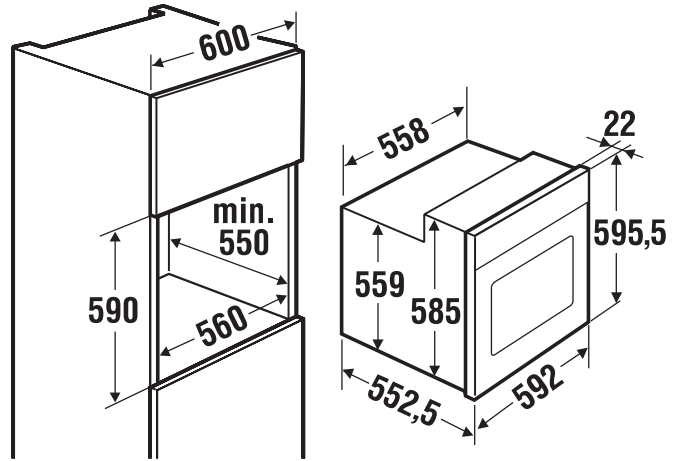
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een KÜPPERSBUSCH-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij aansluiting, reparatie en vervangen van de ovenlamp het apparaat stroomloos maken. De gearde stekker uit de contactdoos trekken of de zekering uitschakelen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het apparaat wordt met stekker geleverd en mag alleen op een reglementair geïnstalleerde, gearde contactdoos worden aangesloten. De installatie van een contactdoos of het vervangen van de aansluitkabel mag alleen door een elektrotechnicus worden uitgevoerd, waarbij de geldende voorschriften moeten worden nageleefd.
- Als de stekker na het inbouwen niet meer bereikbaar is, moet, om aan de geldende veiligheidsvoorschriften te voldoen, op de plaats van installatie een scheidingsinstallatie voor alle polen met een contactafstand van ten minste 3 mm aanwezig zijn.
- De gearde contactdoos moet buiten de inbouwruimte liggen.
- De inbouwkast voor de oven moet tot 100 °C temperatuurbestendig zijn. Dat geldt in het bijzonder voor 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, bij 235 V: 3,6 kW,
Aansluitwaarden	230 - 240 V, 50 Hz
Zekering	16 A

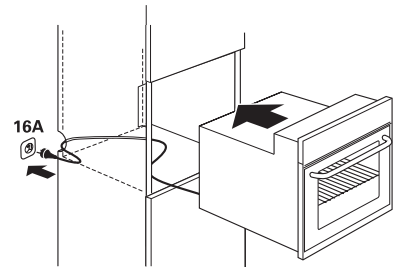
Inbouwmaten



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.

