

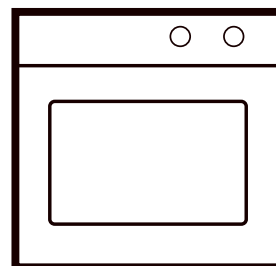
# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

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

EEB 660.0

---



# Ter informatie

Lees zorgvuldig de informatie in deze handleiding. U vindt hierin belangrijke tips voor de veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van het toestel.

Het toestel dient uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen in het huishouden.

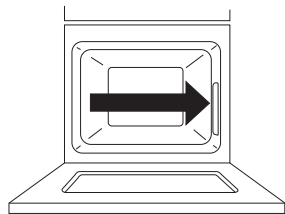
Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

# Garantie

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

# Typeplaatje

Het bevindt zich rechts aan de zijkant en is zichtbaar wanneer de ovendeur geopend is. Voor eventuele vragen aan onze klantenservice, gelieve de volgende gegevens te noteren:



F-nummer

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

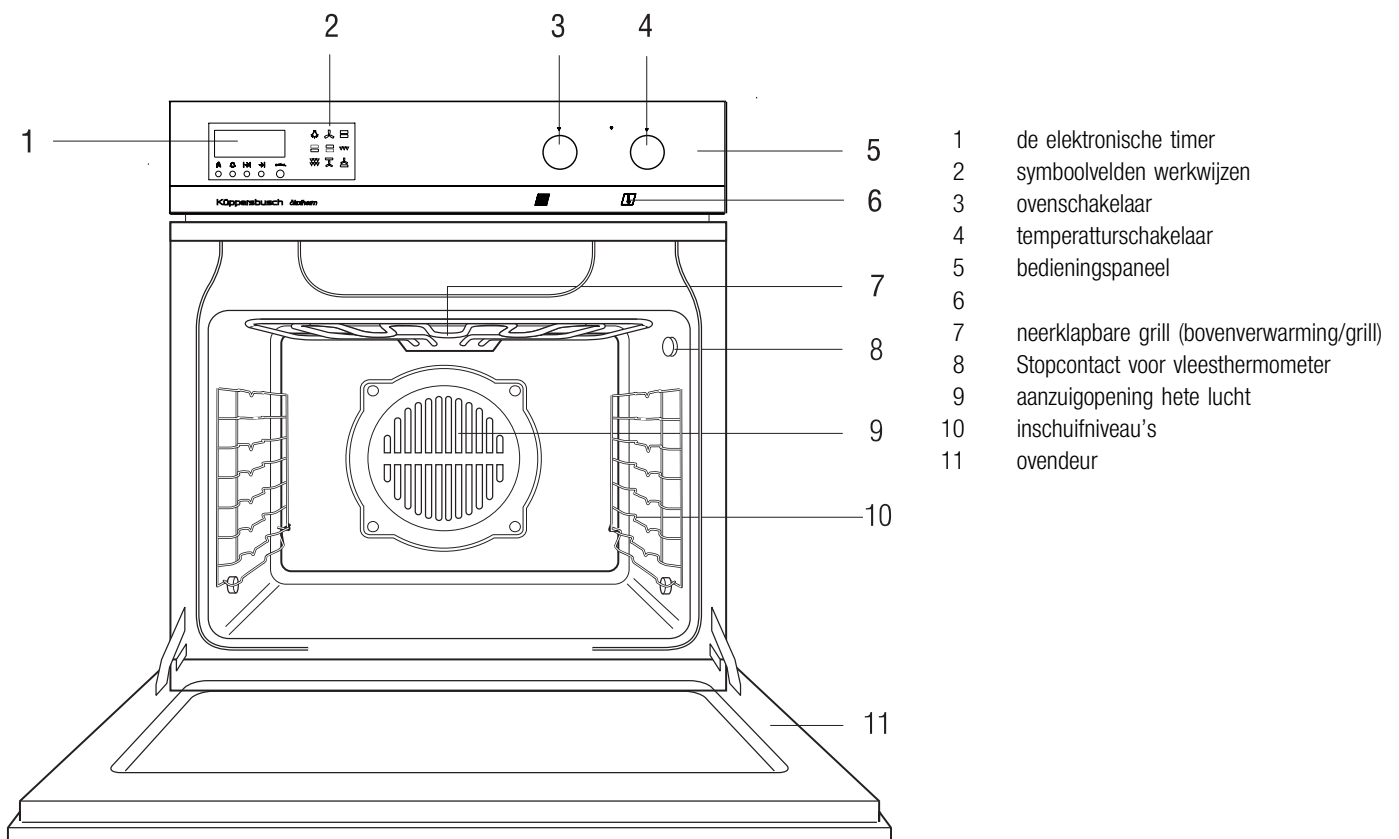
Type bakoven

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

# Inhoud

Een overzicht van uw toestel . . . . .	38
Veiligheidstips . . . . .	39
voor het aansluiten en het werken	
voor de oven	
voor de vleesthermometer	
Voor het eerste gebruik . . . . .	39
Verpakking en het oud apparaat verwijderen	
Eerste schoonmaak	
De juiste tijd instellen	
Gebruik van de oven . . . . .	40
Keuze van de verwarmingswijze en de temperatuur	
Symbolen en werkwijzen	
Inschuifmogelijkheden	
Inschuifelementen	
De backmobil® (toeb.-nr. 600) . . . . .	40
Gebruik van de backmobil®	
Elektronische schakelklok . . . . .	41
Tijd instellen	
Wekkerfunctie	
Automatisch uitschakelen	
Automatisch in- en uitschakelen	
Kerntemperatuur instellen	
De vleesthermometer . . . . .	42
Kerntemperaturfühler nutzen	
Tips voor het juiste gebruik	
Richtwaarden kerntemperaturen	
Toepassingen . . . . .	43
Braden	
Ontdooien	
Bakken	
Richtwaarden voor het bakken	
Pizza bakken	
Inmaken	
Oppervlaktegril	
Schoonmaak en onderhoud . . . . .	46
backmobil® (toeb.-nr. 600)	
Bakoven	
ökotherm® regenereren	
Hulp bij storingen . . . . .	47
Montageinstructies voor gekwalificeerd personeel . . . . .	47
Elektriciteit	
Inbouw in de keukenmeubels	

# Een overzicht van uw toestel



- 1 de elektronische timer
- 2 symboolvelden werkwijzen
- 3 ovenschakelaar
- 4 temperaturschakelaar
- 5 bedieningspaneel
- 6
- 7 neerklapbare grill (bovenverwarming/grill)
- 8 Stopcontact voor vleesthermometer
- 9 aanzuigopening hete lucht
- 10 inschuifniveau's
- 11 ovendeur

Leverbare toebehoren:	
grillrooster met handvat	toeb.-nr. 125
pizzasteen	toeb.-nr. 126
Bakrooster	toeb.-nr. 440
Anti-spatplaat	toeb.-nr. 441
Bakplaat email	toeb.-nr. 541
Braadslede	toeb.-nr. 543
backmobil <sup>®</sup>	toeb.-nr. 600

# Veiligheidstips



## voor het aansluiten en het werken

- Toestellen van Küppersbusch worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd. Küppersbusch-fornuizen mogen uitsluitend met Küppersbusch-kookplaten worden gecombineerd.
- Aansluiten aan het net, onderhoud en herstelling van het toestel mogen enkel door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Een ondeskundige uitvoering brengt uw veiligheid in gevaar.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken wanneer het ingebouwd is!
- De oppervlakken van het fornuis, de ovendeur en het kooktoestel worden warm wanneer er wordt gewerkt. Kinderen steeds uit de buurt houden.
- Het netsnoer van elektrische toestellen niet op warme kookplaten leggen of tussen de ovendeur klemmen.

## voor de oven

- Bij herstellingen en het vervangen van de gloeilampen in de oven mag het toestel niet aan het net aangesloten zijn (zekering uitschakelen).
- In de oven nooit voorwerpen bewaren die een gevaar kunnen vormen wanneer de oven toevallig wordt aangezet.
- Voorzichtig bij het werken in de warme oven. Pannelappen, ovenhandschoenen of iets dergelijks gebruiken.
- De ovendeur moet goed sluiten. Bij beschadigingen van de deurafdichting, de scharnieren, de afdichtingsvlakken of een gebroken deurglas het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen tot een vakman het hersteld en gecontroleerd heeft.
- Opgepast! Bij het openen en sluiten van de ovendeur de scharnieren niet vastnemen. Gevaar voor verwondingen.
- Bij bereidingen in de oven de ovendeur steeds volledig sluiten.
- Minstens 5 cm afstand bewaren van de grill en de bovenverwarming.

## voor de 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.
- Tenminste 5 cm afstand van de grill en de bovenverwarming houden.

# Voor het eerste gebruik

## Verpakking en het oud apparaat verwijderen

Verwijder de transportverpakking altijd 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 spaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog waardevolle stoffen. Breng uw oud apparaat naar een recyclagecentrum.

Oude apparaten moeten eerst onbruikbaar worden gemaakt, vooraleer ze worden weggebracht. Zo wordt misbruik voorkomen.

## Eerste schoonmaak

Losse onderdelen en verpakking verwijderen.

Vooraleer u de eerste keer levensmiddelen bereidt, moeten de binnenkant van de oven en alle accessoires grondig worden schoongemaakt. Bakplaten, druippan, rooster, vleesthermometer enz. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.

### Oven opwarmen:

Ovendeur sluiten, oven met boven- en onderverwarming **op maximumtemperatuur gedurende 60 minuten** opwarmen; tegelijk de keuken goed verluchten.

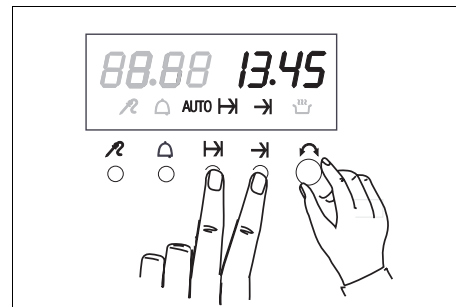
## De tijd instellen

### Het fornuis functioneert pas wanneer de tijd is ingesteld.

Voor de eerste ingebruikneming van het apparaat of na een stroomuitval **moet** de klok worden ingesteld.

Als de klok niet ingesteld is, knipperen het rechter display „0.00“ en de symbolen  $\rightarrow|$  en  $\rightarrow|$ .

De juiste tijd stelt u als volgt in:



- De toetsen  $\rightarrow|$  en  $\rightarrow|$  ingedrukt houden, „0.00“ en de symbolen  $\rightarrow|$  en  $\rightarrow|$  branden.
- Met de toets  $\curvearrowright$  de actuele tijd instellen. Deze tijd verschijnt in het rechter display.
- Zodra u de toetsen loslaat begint de tijd te lopen. De symbolen  $\rightarrow|$  en  $\rightarrow|$  gaan uit.

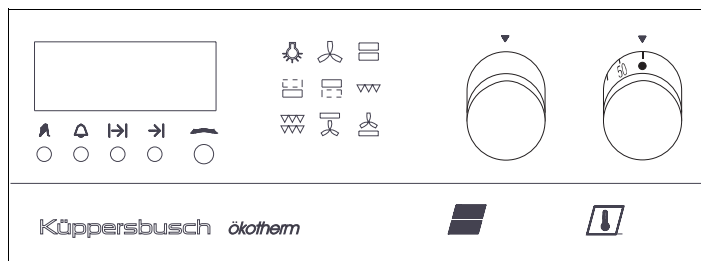
# Gebruik van de oven



Geleef de veiligheidsrichtlijnen op pagina 39te respecteren!

Bij het werken met de oven wordt de oven warm. Bij temperaturen boven 95 °C draait de koelventilator - ook wanneer de oven uitgeschakeld is. De oven biedt u 9 werkwijzen.

## Keuze van de werkwijze en de temperatuur



### Werkwijze kiezen:

ovenshakelaar (linker schakelaar) naar rechts draaien.

### Temperatuur instellen:

temperatuurschakelaar (2e schakelaar van links) naar rechts draaien.

Op het bedieningspaneel brandt het controlelampje voor de verwarming wanneer de oven opwarmt; het dooft uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

De schakelaars zijn indrukbaar, ze kunnen in elke stand worden ingedrukt. Met een kleine druk op de schakelaar springen ze weer naar voor. Wanneer de schakelaars ingedrukt zijn, kunnen geen instellingen worden uitgevoerd. Wanneer de ovenshakelaar wordt ingedrukt, wordt de ovenverlichting uitgeschakeld.

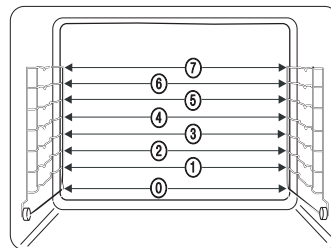
## Symbolen en werkwijzen

Symbolen en werkwijzen	Toepassingen
0 Uit	
Verlichting	
Hetelucht	Braden, bakken, koken op verschillende niveau's.
koude-luchtcirculatie	Zonder temperatuurinstelling, om behoedzaam te ontdooien en af te koelen.
Boven-/onder verwarming	Voorverwarmen,, bakken van biscuit en vochtig gebak
Onderverwarming	Voorbakken van zeer vochtig gebak, inmaken
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, b.v. steak, vis en worstjes, maar ook om toast en ovenschotels te gratineren.
Intensieve hetelucht	Bakken van plaatgebak met droog belegsel, b.v. kruimelkoek, intensief braden van grote stukken gebrad en groot gevogelte zoals gans en kalkoen.
Pizza-stand	Bakken van brood, pizza en vochtig gebak, inmaken.

## Inschuifmogelijkheden

In de oven bevinden zich aan weerszijden inschuifroosters met 8 richels. Ze vormen de niveau's 0 tot 7.

De richels worden van onder geteld (zie afbeelding).



Op de richel 0 kan bijv. bij het braden de druippan, de bakplaat met pizza of het rooster met de pizzasteen geschoven worden.

Op de richels 1 tot 7 worden, naargelang van de toepassing, het rooster en/of de bakplaten geplaatst.

Gegevens i.v.m. de inschuifhoogten vindt u bij de verschillende toepassingen en in de richtwaardetabellen.

## Inschuifelementen

### Ovenbodem niet met aluminiumfolie afdekken!

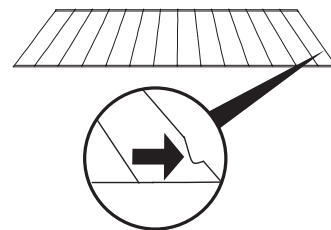
Bakplaat:

lichtjes opheffen om uit de oven te nemen. Wanneer u de bakplaat in de oven schuift, moet de schuine kant van de bakplaat naar de ovendeur gericht zijn.

Druippan en bakplaat met de twee lange gaten naar achter in de oven schuiven.

Rooster:

Let erop dat de opstaande rand van het rooster altijd naar voor (naar u toe) gericht is.



## De backmobil<sup>®</sup>

(toeb.-nr. 600)

De oven kan met een backmobil<sup>®</sup> (extra toebehoren nr. 600) worden uitgerust. De backmobil<sup>®</sup> vergemakkelijkt het werken met de oven.

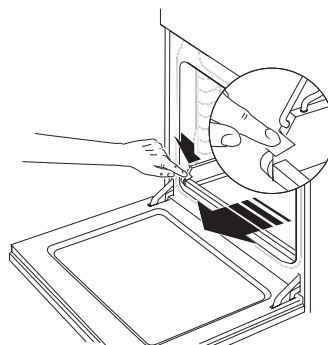
Voor het slagen van gebrad of gebak is het belangrijk de juiste inschuifhoogte te kiezen. Met de backmobil<sup>®</sup> kunt u het rooster en de bakplaten reeds buiten de oven op de juiste plaats voor het bakken en braden leggen.

## Gebruik van de backmobil<sup>®</sup>

### Opgelet!

De backmobil<sup>®</sup> en de blokkeringstoets kunnen zeer heet zijn.

Gebruik pannenlappen, handschoenen o.d.



**backmobil<sup>®</sup> uitschuiven:**

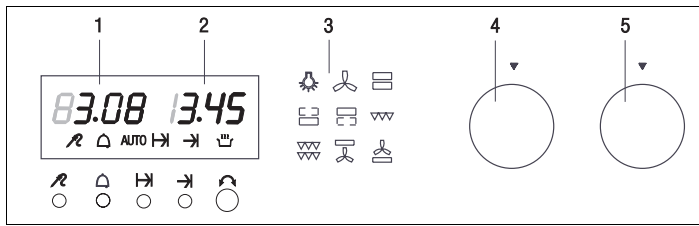
Hefboom naar beneden drukken

**backmobil<sup>®</sup> inschuiven:**

Langzaam naar binnen schuiven tot de backmobil<sup>®</sup> vastklikt.

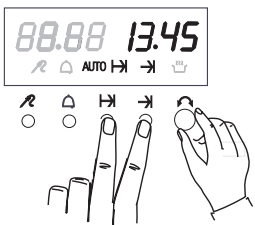
# Elektronische schakelklok

Met de schakelklok kunt u de bereidingsduur voor alle bereidingsmethoden vastleggen. De gekozen bereidingsmethoden kunnen m.b.v. de schakelklok automatisch in- en uitgeschakeld worden. Met de vleesthermometer kan de bereiding nauwkeurig geregeld worden via het bereiken van de kerntemperatuur. Bovendien kan de schakelklok als geheugensteuntje dienen (wekkerfunctie).



- Display:**
- 1 tijd timer, kerntemperatuur
  - 2 normale tijd/bereidingsduur/einde bereiding
  - 3 bereidingsmethoden
- Kiezen:**
- vleesthermometer
  - wekker
  - bereidingsduur oven
  - einde bereiding oven
- Instellen:**
- tijd/bereidingsduur/kerntemperatuur
  - 4 draaiknop bereidingsmethode
  - 5 draaiknop temperatuur

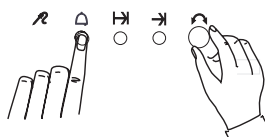
## Tijd instellen



- en ingedrukt houden en met de juiste tijd instellen, de ingestelde tijd verschijnt in het rechter display.

## Wekkerfunctie

De wekker kan geen ovenfuncties uitschakelen. Hij dient uitsluitend als geheugensteuntje.

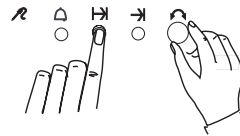


- ingedrukt houden, het symbool brandt.
- tijd instellen, ingestelde tijd verschijnt in het linker display.
- loslaten, de tijd begint onmiddellijk te lopen. De resttijd wordt aangetoond. Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal.
- indrukken: zet het signaal af. Het symbool en het display doven uit.

Als de vleesthermometer in gebruik is, verschijnt in het display niet de timer-tijd maar het symbool .

## Automatisch uitschakelen

Na afloop van de ingestelde tijd worden de met draaiknop 4 en 5 gekozen bedieningsfuncties automatisch uitgeschakeld.



- ingedrukt houden en met de gewenste bereidingsduur instellen. loslaten.

De automatische functie begint, in het display branden en „AUTO“.

**Vervolgens met draaiknop 4 de bereidingsmethode kiezen, draaiknop 5 de temperatuur instellen.**

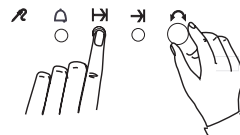
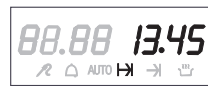
### Na afloop van de bereiding

Het symbool dooft uit, u hoort een signaal. Het symbool en het woord AUTO knipperen. De schakelaars 4 en 5 weer afzetten.

- Op de toets drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen. Het signaal stopt.

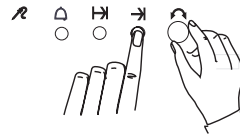
## Automatisch aan- en uitschakelen

De met draaiknop 4 en 5 gekozen functies worden automatisch op de gekozen starttijd ingeschakeld en op de ingestelde eindtijd uitgeschakeld.



- ingedrukt houden en met de bereidingsduur instellen.
- loslaten.

- ingedrukt houden en met de gewenste uitschakeltijd instellen.
- loslaten.



**Vervolgens met draaiknop 4 de bereidingsmethode kiezen, draaiknop 5 de temperatuur instellen.**

### Na afloop van de bereidingsduur

Het symbool dooft uit, u hoort een signaal.

Het symbool en het woord AUTO knipperen.

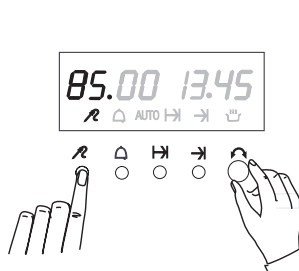
De schakelaars 4 en 5 weer afzetten.

- Op de toets drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen. Het signaal stopt.

## Kerntemperatuur instellen

Door het insteken van de vleesthermometer wordt de temperatuur-aanduiding (linker display) geactiveerd. Het symbool verschijnt.

De standaardtemperatuur van 60 °C verschijnt in het display.



- ingedrukt houden om de standaardtemperatuur te bevestigen of met de gewenste temperatuur instellen.

loslaten, de werkelijke temperatuur wordt in het display aangetoond. Bij het bereiken van de gewenste temperatuur hoort u een signaal. De temperatuurwaarde knippert.

- indrukken: zet het signaal af.

Als de vleesthermometer wordt uitgetrokken, verdwijnt de temperatuur-aanduiding. Als de vleesthermometer ingestoken is, kan geen bereidingsduur ingesteld worden.

# De vleesthermometer



Gelieve de veiligheidsrichtlijnen op pagina 39te respecteren!

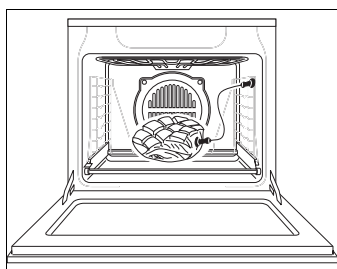
De vleesthermometer meet de temperatuur binnen in de bereiding. Bij het gebruik van de vleesthermometer wordt het bereidingsproces gestuurd door de te bereiken kerntemperatuur die voor het gebräad nodig is. Zodra die kerntemperatuur bereikt is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. De bereiding is klaar.

Als de vleesthermometer ingestoken is, kan geen tijdfunctie worden ingesteld.

Het gebruik van de vleesthermometer is zeer sterk aan te bevelen voor de bereiding van gebräad waarvan de kerntemperatuur een bepaalde waarde niet mag overschrijden, zoals rosbief.

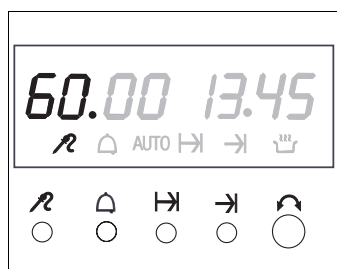
## Het gebruik van de vleesthermometer

De kerntemperatuurfunctie wordt via de elektronische schakelklok geregeld.



Door het insteken van de vleesthermometer in de contactdoos in de oven wordt de kerntemperatuurfunctie geactiveerd.

In het temperatuurdisplay (linker display van de schakelklok) verschijnt de standaardtemperatuur van 60 °C en het symbool brandt.



De standaardtemperatuur kan als volgt gewijzigd worden:

De toets ingedrukt houden en met de regelknop de voor de vleessoort vereiste temperatuur instellen (zie pagina 41).

Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, hoort u een akoestisch signaal en de oven wordt uitgeschakeld.

Richtwaarden voor kerntemperaturen vindt u in de nevenstaande tabel.

## Tips voor het juiste gebruik

De vleesthermometer altijd tot aan het handvat insteken, zodat de punt zich ongeveer in het midden van het gebräad en niet in de buurt van vet of beenderen bevindt. De vleesthermometer opzij insteken.

Ga daarbij als volgt tewerk en let op de tekeningen:

- Steek de **punt van de vleesthermometer in het midden van de bereiding.**
- Let er bij gevogelte op dat u de vleesthermometer zo insteekt dat hij geen beenderen raakt.



juist



fout

## Richtwaarden kerntemperaturen

Gerecht	Kerntemperatuur voor alle verwarmingsprogramma's
	in °C
<b>Rundvlees</b>	
Rosbief/runderfilet	
saignant	40-45
roze	50-55
doorbakken	60-65
Rundergebräad	80-85
<b>Varkensvlees</b>	
Varkenslende	65-70
Varkensgebräad/ham	80-85
Nek, poot	80-85
Kotelet, rug	75-80
Kotelet zonder been	70
Casseler rib	65-70
Gehaktbrood	70-75
<b>Kalfsvlees</b>	
Kalbsbraten	70-75
Kalfsnierengebräad	75-80
Kalfsschenkel	80-85
<b>Wild</b>	
Wildvlees	75-80
Wildfilet	60-70
Wildfilet saignant	40-45
Wildfilet roze	50-55
Wildfilet doorbakken	60-65
<b>Lam</b>	
Lam	80-85
Gevuld gebräad	70-75
Gevogelte	85-90
Vis	70-80

# Doepassingen

## Braden

Druippan en rooster gebruiken.

De braadduur hangt af van de vleessoort en de dikte van het vlees. Het vlees lichtjes opheffen om te meten omdat het door zijn eigen gewicht inzakt. De braadduur voor vlees met een vetlaag kan tot het dubbele oplopen.

### Opmerkingen i.v.m. de inschuifhoogten altijd respecteren!

#### Intensieve hetelucht

Druippan in het frame en rooster in de 1e richel van onder.

#### Hetelucht

Druippan in 1e en rooster in 2e richel van onder.

#### Boven- en onderverwarming

Druippan in 1e en rooster in 2e richel van onder.

### Braden in een pan (oven)

Kies de werkwijze  Intensieve hetelucht op 180 tot 200 °C.

U kunt elke pan (geëmailleerd staal, gietijzer of glas) gebruiken die geen handvaten van kunststof heeft. (Bij een aardn pot moeten de instructies van de fabrikant worden opgevolgd).

Wij bevelen aan als volgt te werk te gaan:

- pan met water uitspoelen of wat vet toevoegen.
- voorbereid (gekruid) gebrad in de pan leggen. Deksel op de pan zetten en in de koude oven op het rooster zetten.
- Intensieve hetelucht met een temperatuur van 180 tot 200 °C instellen.
- Na afloop van de braadtijd kunt u de saus op de normale manier bereiden.

Gerecht	Hetelucht	Intensieve hete lucht	Bereidingsduur
het gebrad steeds keren	temperatuur in °C		per cm vleesdikte in min.
Rundergebrad	160		18
Rosbief	180	180-200	8-10
Filet	180	180-200	8
Kalfsvlees	160		12
Varkensvlees	160	160-180	12-15
Casseler	160	160-180	8
Varkensschouder	160	160-180	12-15
Varkensgebrad met zwoerd	160	160-180	12-15
Wild	160		15
Everzwijn	160		15
Filet - wild	180	180-200	8-10
Schapenvlees	150-160		15
Eend	160	160-180	12
Gans	160	160-180	12
Kip*	160	160-180	8
Kalkoen	160	160-180	12
Vis	160		8

\*hele kip 45 - 60 min.

## Ontdooien

mit  Hetelucht.

Het diepgevroren produkt zonder verpakking op een schotel leggen en op het rooster op de 3e richel van onder plaatsen.

Temperatuur op 150 °C instellen.

## Bakken

### Opmerkingen i.v.m. bakken

#### Hetelucht

**Geen voorverwarmen - bakken op verschillende niveau's tegelijk mogelijk.**

#### Ovenrichels:

één plaat	3e richel van onder
twee platen	3e en 6e richel
drie platen	1e, 4e en 7e richel
vier platen	1e, 3e, 5e, 7e richel

Bij het bakken van meerdere lagen plaatgebak (vormgebak) moet de baktijd per bakplaat met ca. 5 tot 10 minuten worden verlengd.

**Neem de bakplaten afzonderlijk uit de oven, afhankelijk van de bruingraad.**

Wanneer in uw recept geen temperatuur voor hetelucht is aangegeven, bakt u bij voorkeur met hetelucht op 160 °C.

#### 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 intensieve hetelucht, na het bereiken van de temperatuur op Boven-/onderverwarming terugdraaien. Zwarte metalen bakvormen en bakvormen van aluminium zijn bijzonder goed geschikt.

#### Intensieve hetelucht

**Geen voorverwarmen - bakken op één niveau.**

Alleen voor plaatgebak met droog beleg zoals kruimelkoek.

#### Pizza-stand
















**Backen op één niveau**

- voor vochtig gebak
- voor pizza: voorverwarmen met bakplaat of pizzasteen (toebereiden)
- voor brood




# Richtwaarden voor het bakken

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken verwarming zijn gemarkeerd.

Gebak	 Hetelucht		 Boven-/ onderverwarming		 Intensieve hetelucht  pizza-stand		Bakdoor
	Richel	Temperatuur in °C	Richel	Temperatuur in °C	Richel	Temperatuur in °C	in min.
<b>Roerdeeg</b>							
Tulband	3	<b>160</b>	1	175-180			50-60
Rechthoekige cake	3	<b>160</b>	1	175-190			50-70
Zandgebak	3	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Taarten	3	<b>160</b>	1	175-180			40-60
Taartbodems	3	<b>180</b>	2	200			20-30
Fijne fruittaarten	3	160	1	175-180	3	 <b>160</b>	45-60
Koekjes	3	150	2	<b>180-200</b>			15-30
Plaatkoek:							
droog beleg	3	180	2	180-200	3	 <b>180</b>	25-35
vochtig beleg	3	170	2	175-190	3	 <b>170</b>	35-50
<b>Kneeddeeg</b>							
Taartbodems	3	180	2	<b>180-200</b>			25-35
Kaastaart	3	150	1	160-175	3	 <b>150-160</b>	70-80
Koekjes	3	150	2	<b>180-200</b>			15-35
Plaatkoek:							
droog beleg	3	180	2	180-200	3	 <b>180</b>	25-35
vochtig beleg	3	170	2	175-180	3	 <b>170</b>	30-50
<b>Gistdeeg</b>							
Tulband	3	<b>160</b>	1	175-180			40-60
Kransgebak	3	<b>160</b>	2	175-180			40-50
Kerstgebak (voorverwarmen)	3	<b>160</b>	2	175-180			50-70
Koekjes	3	<b>150</b>	2	180-200			12-25
Plaatkoek:							
droog beleg	3	180	2	180-200	3	 <b>180</b>	25-35
vochtig beleg	3	170	2	175-180	3	 <b>170</b>	30-50
<b>Biscuitdeeg</b>							
Taarten	3	160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rollen	3	180	2	<b>190-210</b>			12-25
<b>Eiwitgebak</b>							
Schuimpjes	3	<b>90</b>	2	140			80-90
Kaneelkoekjes	3	<b>140</b>	2	150-160			15-20
Makarons	3	<b>140</b>	2	150-160			20-40
<b>Bladerdeeg</b>							
Bladerdeeg	3	<b>180</b>	2	200-220			15-30
Bladerdeeg met gist	3	<b>180</b>	2	200-225			30-40
Bladerdeeg met kwark	3	<b>180</b>	2	200-225			30-40
Sudderdeeg	3	<b>180</b>	2	200-220			30-40
Kwark-oliedeeg	3	<b>180</b>	2	170-180			30-40
Honingkoek	3	<b>160</b>	2	170-180			20-35
<b>Brood en pizza</b>							
Zuurdesemen gissbrood: voorverwarmen: 230 °C 10 min. op 230 °C			2	180	3	 <b>160</b>	50-65
Gistbrood/wittebrood			2	200	3	 <b>180</b>	30-50
Zoute krakelingen, voorverwarmen: 10 min. op 230 °C	3	<b>200</b>	2	220			15-20
Pizza, voorverwarmen 250 °C					1	 <b>250</b>	8-12

## Pizza bakken

- Oven op 250 °C voorverwarmen.
- Ovenschakelaar (linker schakelaar) op  pizza-stand zetten.
- Met de oventemperatuurregelaar de temperatuur op 250 °C instellen.

### Voorbeeld:

#### Basisrecept pizza

375 g meel, 20 g gist, 1/8. l lauwwarm water, 3 eetlepels olie, zout  
De opgesomde ingrediënten tot een gistdeeg verwerken. Het deeg laten rijzen tot het volume verdubbeld is (ca. 30 minuten). Daarna het deeg opnieuw een paar minuten kneden en nog eens 15 minuten laten rijzen.  
De deegmassa in 2 tot 3 stukken verdelen, rond uitrollen, een rand vormen en naar believen beleggen. Belangrijk: snel werken zodat het deeg niet vochtig wordt.


- bakplaat in het frame schuiven
- belegde pizza op de bakplaat leggen
- voorverwarmen met  pizza-stand op 250 °C
- bakken met  pizza-stand op 250 °C gedurende ca 8 -12 minuten.

## Inmaken

### Kies de pizza-stand.

Uitsluitend verse levensmiddelen gebruiken en deze volgens de gebruikelijke recepten voorbereiden. Max. 6 weckglazen van 1-1,5 liter inmaken. Alleen glazen gebruiken die geschikt zijn om in te maken. Alle glazen even hoog en met dezelfde inhoud vullen. De glazen mogen elkaar niet raken.

### Fruit

- Druippan in de 1e richel van onder schuiven, ca. 1 liter water in de druippan gieten.
- Pizza-stand  op 180 °C instellen en het inmaakproces in het oog houden. Na 20 tot 40 minuten begint de vloeistof in de eerste glazen te paretelen, meestal eerst in het glas rechts voor.
- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog ca. 30 min. (ca. 15 min. bij delicaat fruit zoals aardbeien) in de gesloten oven laten staan.

### Groenten en vlees

- Weckglazen voorbereiden, in de druippan in de oven schuiven en de temperatuur instellen zoals bij fruit.
- Wanneer de vloeistof paretelt, de temperatuur op 150 °C verlagen en nog 30 tot 60 minuten laten doorkoken.
- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog ca. 30 minuten in de gesloten oven laten staan.

Levensmiddelen	Inmaakduur (doorkoken)	Naverwarming
Bloemkool	80-80	30
Bonen	60-80	30
Erwten	80-90	30
Komkommer	uitschakelen	30
Wortelen	60-80	30
Paddestoelen	60-80	30
Spruiten	60-70	30
Asperges	80-90	30
Tomaten	uitschakelen	30

**Opgelet!** Tijdens het inmaken wordt door het verdampen van het water in de ovenruimte zeer veel vochtigheid ontwikkeld; deze vochtigheid komt door de dampopeningen naar buiten. Daardoor kan het bedieningspaneel heet worden.

## Oppervlaktegrill

Werkwijze  grill voor kleine hoeveelheden of  voor de grill voor grote oppervlakte instellen.

- Oven 5 tot 10 minuten voorverwarmen.
- Het gerecht in de oven plaatsen.
- Grillduur a.d.h. van de onderstaande tabel
- Druippan met braadslede (extra toebehoren) in de 2e, 3e richel van onder, braadrooster in de richel volgens de tabel.  
Uitsluitend met gesloten ovendeur grillen.

Gerecht	Niveau	Grill		Oppervlaktegrill	
		1e kant in min.	2e kant in min.	1e kant in min.	2e kant in min.
Varkens- kotelet/ Schnitzel	6	8 - 10	6 - 8	10 - 15	8 - 10
Varkensfilet	6	10 - 12	8 - 10	14 - 16	10 - 12
Braadworst	6	8 - 10	6 - 8	15 - 20	10 - 15
Schaschlick	6	7 - 8	5 - 6	18 - 20	8 - 10
Gehaktballen	6	8 - 10	6 - 8	10 - 15	10 - 12
Runderfilet- steak	7	6 - 7	5 - 6	10 - 11	9 - 10
Lever	7	3 - 4	2 - 3	7 - 8	6 - 7
Kalfslapje	6	5 - 7	4 - 5	9 - 11	8 - 9
Kalfssteak	6	6 - 8	4 - 6	10 - 12	8 - 10
Schapenkotelet	6	8 - 10	6 - 8	12 - 14	10 - 12
Lamskotelet	6	8 - 10	6 - 8	12 - 14	10 - 12
Halve kip	3	10 - 12	5 - 7	14 - 16	9 - 11
Visfilet	7	6 - 7	4 - 5	10 - 11	8 - 9
Forel	4	4 - 7	3 - 6	8 - 11	7 - 10
Toastbrood	5	2 - 3	2 - 3	6 - 7	6 - 7
Belegd toastbrood	4	6 - 8		10 - 12	

# Schoonmaak en onderhoud

- Laat het apparaat en het bedieningspaneel voor het schoonmaken altijd eerst volledig afkoelen!  
Meestal is het voldoende het apparaat na gebruik met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel schoon te maken. Vervolgens droogwrijven.

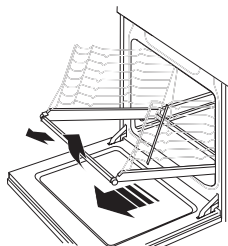


- Gebruik voor het schoonmaken geen krassende of agressieve reinigings- of schuurmiddelen, zoals staalwol, verzepte staalwol, metalen of plastieke sponsjes o.d. met een krassend oppervlak.
- Geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Verwijder kalk, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken zo snel mogelijk. Anders kan bij apparaten in roestvrij stalen design door het gebrek aan luchttoevoer onder deze lagen corrosie optreden.
- Gebruik voor het onderhoud van apparaten in roestvrij stalen design normaal in de handel verkrijgbare onderhoudsproducten voor roestvrij staal. Lees aandachtig de voorschriften van de fabrikant en probeer het product eerst op een klein plekje, voor u het voor het volledige oppervlak gebruikt.
- Na het schoonmaken resten van reinigingsmiddelen volledig verwijderen.
- De afdichtingsvlakken van de oven deur moeten steeds schoon blijven.

## backmobil®

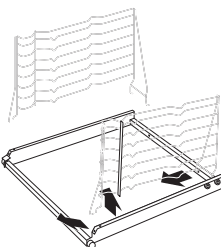
(toeb.-nr. 600)

Het apparaat is standaard met de backmobil® uitgerust.  
Om de backmobil® schoon te maken zijn volgende stappen nodig:



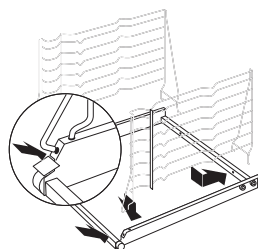
### backmobil® uitnemen

De hefboom links onder aan het frame van de backmobil® naar beneden drukken. backmobil® uitschuiven en schuin naar boven uitnemen.



### backmobil® demonteren

Houderstaven van het inschuifrooster eerst uit de voorste en dan uit de achterste boringen in het frame van de backmobil® nemen.  
De inschuifroosters kunnen dan afgenomen worden.

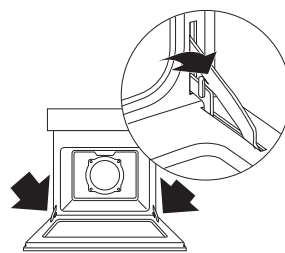


### backmobil® ineenzetten

Houderstaven van de inschuifroosters in de omgekeerde volgorde als bij de demontage weer in de boringen in het frame van de backmobil® steken.  
De backmobil® in de oven schuiven en de hefboom laten inklikken.

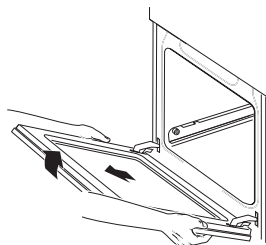
# Oven

Af en toe is een grondige reiniging van de oven noodzakelijk. Daarvoor is het aan te bevelen een aantal onderdelen te demonteren.

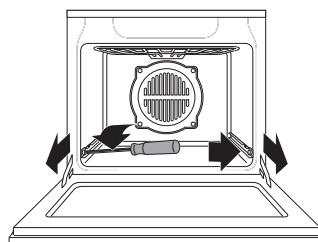


### Ovendeur uitnemen

Ovendeur volledig openen.  
De beugels aan de deurscharnieren opklappen.

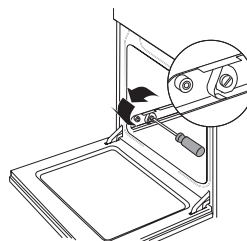


De oven deur met beide handen opzij vastnemen en langzaam sluiten. Ongeveer halverwege komen de scharnieren uit de arrettering los. De oven deur kan nu worden afgenomen.



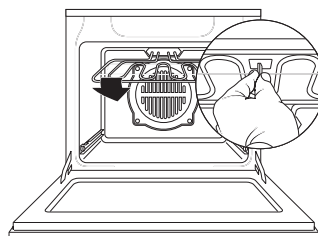
### Geleiderails demonteren

Schroeven uitdraaien.  
Geleiderails uittrekken.



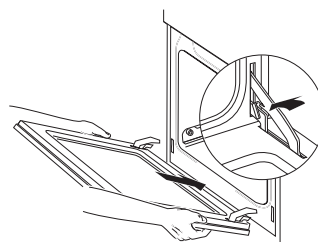
### Geleiderails weer inzetten

Geleiderails met de schroeven in de oven vastmaken.  
M.b.v. de stelschroeven kan de stand van de geleiderails in de oven worden ingesteld.



### Verwarmingselement (bovenverwarming/grill) neerklappen

Schroef uitdraaien en verwarmingselement neerklappen.  
Verwarmingselement opklappen en met de schroef bevestigen.



### Ovendeur inzetten

Ovendeur met beide handen opzij vastnemen en de scharnieren in de overeenkomstige openingen in de oven schuiven. De oven deur langzaam openen. De beugels aan de deurscharnieren weer neerklappen. Oven deur sluiten.

## ökotharm®-katalysator regenereren

De lege oven met hetelucht op maximale temperatuur gedurende 60 min. opwarmen.

# Hulp bij storingen



Herstellingen uitsluitend door een erkend vakman!

Eerst controleren of het om een bedieningsfout gaat. Een aantal storingen kunt u zelf verhelpen of zoals aangegeven de klantenservice waarschuwen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Schakelklok knippert - 000.	Nog niet ingesteld of tijdelijke stroomonderbreking.	Tijd opnieuw instellen.
Warmteverklidders van de kookzones functioneren niet.	Lamp defect.	Service contacteren. Gevaar van verbranding omdat u niet wordt gewaarschuwd voor de temperatuur.
Uitschakelen van kookplaat of oven is niet mogelijk.	Elektronisch onderdeel defect.	Zekering uitschakelen, service contacteren.
Oven en kookplaat warmen niet op.	Huishoudzekering defect.	Zekering controleren of vervangen.
Kookplaat warmt niet op.	Kookzoneregelaar is niet ingeschakeld.	Kookzoneregelaar instellen.
	Automatische pan-detectie herkent de pan (glas, keramiek) niet.	Metalen servies gebruiken.
	Geen pan opgezet.	Pan opzetten.
Oven warmt niet op.	Oventemperatuur-regelaar of werkwijzeschakelaar is niet ingeschakeld.	Oventemperatuur-regelaar of werkwijzeschakelaar instellen.
Heteluchtventilator gaat afwisselend aan en uit.	Geprogrammeerde wissel van verwarmingswijzen.	Geen storing.
Ovenverlichting is uitgevallen.	Lamp defect.	Service vragen de lamp te vervangen.
Ovendeur sluit niet.	Deur of deuropakking vuil.	Vuil alleen met zeepsop en een vochtige doek van de deur en de pakking verwijderen.
Deurglas is gebroken.		Apparaat uitschakelen, service contacteren.
Ventilator blijft langer dan 30 min. na het uitschakelen van de oven draaien (normaal 20-30 min.).	Automatische uitschakeling defect.	Zekering uitschakelen, service contacteren.
Versterkte geurvorming ondanks ökotharm-katalysator.	ökotharm <sup>®</sup> -katalysator moet geregenereerd worden.	De lege oven met hetelucht op maximale temperatuur gedurende 60 min. opwarmen.
Sterke azijngeur bij de bereiding.	Bereiding met alcohol, gebak met zuurdesem, gebak met gist.	Onvermijdbare geurhinder.
Fruitsap of eiwitvlekken op geëmailleerde onderdelen.	Sap van vochtig gebak of vleesnat.	Onschadelijke verandering van het email, niet te verhelpen.

# Montageinstructies voor gekwalificeerd personeel

- 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 uittrekken of de zekering uitschakelen.
- Als het apparaat ingebouwd is, mag geen contact met onder spanning staande onderdelen mogelijk zijn.
- De aardleider moet zo lang zijn dat bij het uitvallen van de trektoelasting eerst de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trek worden belast.

## Elektriciteit

Inbouwoven

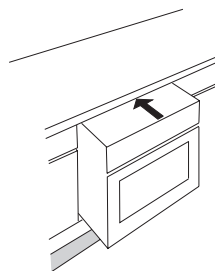
Aansluiting met geaarde stekker in contactdoos.  
De contactdoos moet met 16 A beveiligd zijn.

## Inbouw in keukenmeubels

Het apparaat is m.b.t. de bescherming tegen oververhitting van de aangrenzende vlakken (meubelonderdelen) een apparaat van het type Y. Dat betekent dat het apparaat met de achterwand en één zijwand tegen willekeurig hoge kastwanden of muren kan worden geplaatst. Tegen de andere zijwand mag echter slechts een meubel of een apparaat met dezelfde hoogte als dit apparaat worden geplaatst.

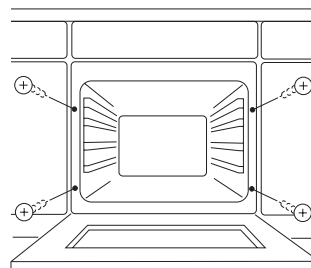
De kunststofbekleding c.q. het fineer moet met een hittebestendige lijm (100 °C) worden afgewerkt. Deze lijm verhindert het vervormen of loskomen van de bekleding, in het bijzonder aan de smalle delen van de inbouwmeubels.

Het apparaat moet in elk geval horizontaal worden ingebouwd.



### Het apparaat inbouwen

De stekker insteken en het apparaat in de kastopening schuiven.  
Ervoor zorgen dat de aansluitkabel van het apparaat niet wordt ingeklemd!



### Apparaat bevestigen

De ovendeur openen en het apparaat met de bijgeleverde schroeven - schuin ingezet - van binnen naar buiten aan de kast vastschroeven.