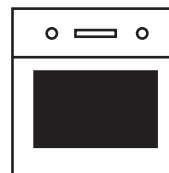


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



EEB6860.0



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

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

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Hier finden Sie...

Bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen, lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen bitte aufmerksam durch. Hier finden Sie wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sowie über Einsatz, Pflege und Wartung Ihres Geräts, damit Sie lange Zeit Freude daran haben.

Sollte eine evtl. Störung eintreten, lesen Sie bitte zunächst im Kapitel «**Hilfe im Störfall**» nach. Oftmals können Sie kleine Störungen selbst reparieren und damit unnötige Kundendienstkosten sparen.

Bitte bewahren Sie diese Anweisungen sorgfältig auf. Übergeben Sie diese Gebrauchsanweisung bitte an die neuen Besitzer für deren Information und Sicherheit.

In dieser Gebrauchsanweisung werden folgende Symbole verwendet:

 Das Warndreieck weist auf Gefahren für die Gesundheit oder auf mögliche Schäden für das Gerät hin.

 Hier finden Sie nützliche Ratschläge und Hinweise.

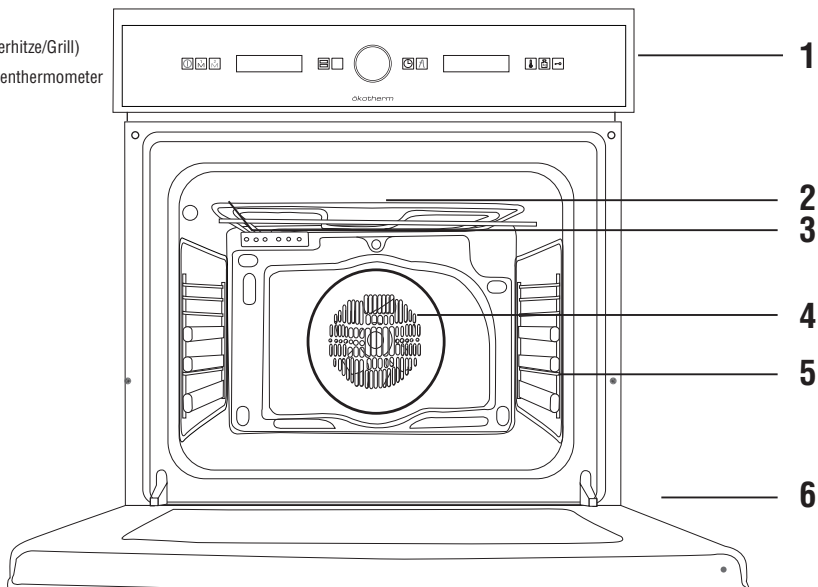
Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Gesamtansicht Ihres Geräts | 4 | Ökofunktion | |
| Schalterleiste – Sensorasten und Anzeigen | 4 | Schnellaufheizung | |
| Sicherheitshinweise | 5 | Speicherfunktion | |
| Einschalten und Betrieb | | Braten | 11 |
| Backofen | | Programmwahl | |
| Bratenthermometer | | Braten wenden | |
| Vor dem ersten Gebrauch | 5 | Auf dem Rost braten | |
| Verpackungsmaterial und altes Gerät entsorgen | | Braten im Topf | |
| Uhrzeit einstellen | | Braten durch Auswahl der Betriebsarten | |
| Erste Reinigung | | Hinweise zu den Zubereitungsprogrammen | |
| Allgemeines zum Backofen | 6 | Tabelle Garprogramme im Backofen | |
| Allgemeine Anweisungen | | Richtwerte zum Braten mit Betriebsarten | |
| Einschubebenen | | Bratenthermometer und Innentemperaturfunktion | 15 |
| Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten | | Richtiges Einstecken des Bratenthermometers | |
| Backofenbedienung | 7 | Einsatz des Bratenthermometers | |
| Allgemeine Hinweise | | Richtwerte zum Braten mit Bratenthermometer | |
| Backofen einschalten | | Halbautomatisches Garen mit Bratenthermometer | |
| Wahl einer Betriebsart | | Garen bei niedrigerer Temperatur | 16 |
| Betriebsarten des Backofens | 8 | Aufheizmodus/Gartemperatur einstellen | |
| Schnellzugriff auf Betriebsarten | | Richtwerte zum Garen bei niedriger Temperatur | |
| Auswahl der Zubereitungsprogramme | | Backen mit Betriebsarten | 18 |
| Wichtige Informationen für das Garen mit Programmen | | Pizza backen | |
| Änderung des Gewichts des Garguts | | Hinweise zur Tabelle: | |
| Änderung der Gartemperatur | | «Richtwerte zum Backen» | |
| Änderung/Einstellung der Gardauer | | Richtwerte zum Backen | |
| Einstellung des Garendes | | Grillen | |
| Automatisches Ein- und Abschalten | | Richtwerte zum Grillen | |
| Backofen abschalten | | Auftauen | |
| Zusatzfunktionen | 10 | Zeittafel zum Auftauen von Speisen | |
| Signalfunktion | | Einkochen | |
| Sonderfunktionen | 11 | Kindersicherung | 21 |
| Sprachwahl | | Kindersicherung ein-/ausschalten | |
| Helligkeitseinstellung | | Reinigung und Pflege | 21 |
| Demo-Modus | | Für alle Oberflächen | |
| Max. Backdauer | | Entfernung von Verkrustungen | |
| Aktive Sicherheit | | Einsatz eines Reinigungsschabers | |
| | | Verwendung von Backofenspray – Hinweise | |
| | | Verchromte Backofenblenden | |
| | | Edelstahl | |
| | | Emaille | |
| | | Türglas | |
| | | Türdichtung | |
| | | Ein- und Ausbau der Backofentür | |
| | | Seitengitter aus- und einbauen | |
| | | Heizkörper herunter-/hochklappen | |
| | | ökotherm®-Katalysator regenerieren | 23 |
| | | ökotherm®-Katalysator regenerieren | |
| | | Abhilfe im Störfall | 23 |
| | | Was tun, wenn... | 23 |
| | | Wartung | 24 |
| | | Backofenbeleuchtung auswechseln | |
| | | Türdichtung auswechseln | |
| | | Typenschild | 25 |
| | | Montageanweisungen für Fachleute | 25 |
| | | Strom | |
| | | Abmessungen für den Einbau | |
| | | Einbau in das Küchenmöbelstück | |

Gesamtansicht Ihres Geräts

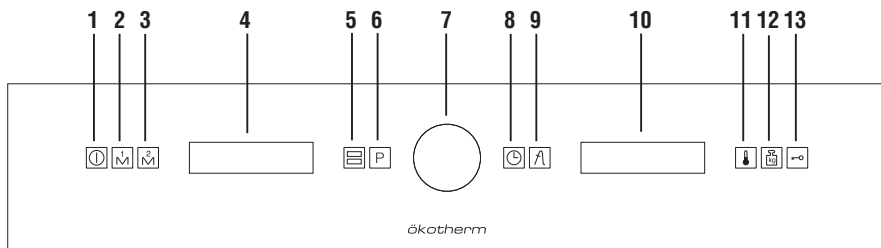
- 1 Schalterleiste
- 2 Abklappbarer Grill (Oberhitze/Grill)
- 3 Anschluss für das Bratthermometer
- 4 Warmluftgebläse
- 5 Einschubebenen
- 6 Backofentür

Serienzubehör:
 Backrost
 Emaille-Backblech
 Emaille-Kuchenblech



Schalterleiste – Sensortasten und Anzeigen

Alle Backofenfunktionen werden über die Schalterleiste gesteuert.



- 1 Ein / Aus Backofen
- 2 Speicher 1
- 3 Speicher 2
- 4 Informations-/Textanzeige
- 5 Zugriff auf das Menü der Backfunktionen
- 6 Zugriff auf das Menü der Backrezepte
- 7 Zugriff auf das Verfahren durch die Menüs oder Funktionsbestätigung (+, -, OK)
- 8 Zugriff auf die Funktionen der Elektronikuhr
- 9 Informations-/Symbolanzeige
- 10 Gewichtswahl für das Gargut
- 11 Backtemperaturwahl
- 12 Backgewichtswahl
- 13 Sicherheitssperre

Sicherheitshinweise



Einschalten und Betrieb

- Ausschließlich KÜPPERSBUSCH Kochfelder wurden für den Einsatz über einem KÜPPERSBUSCH Backofen konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- Alle Eingriffe oder Reparaturen des Geräts, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, müssen von Mitarbeitern des zugelassenen technischen Kundendienstes und unter Verwendung von Originalersatzteilen erfolgen. Reparaturen oder Eingriffe seitens anderer Personen können Beschädigungen oder Fehlfunktionen im Gerät verursachen und die Sicherheit der Personen gefährden.
- Verhindern Sie, dass sich Kinder während des Garvorgangs dem Ofen nähern, da hohe Temperaturen entstehen.
- Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder die keine Erfahrung oder entsprechende Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden von einem Zuständigen für ihre Sicherheit überwacht oder sie haben Anweisungen für den Gebrauch dieses Geräts erhalten.

Backofen

- Schalten Sie Ihren Backofen aus, wenn eine Störung vorliegt.
- Die Backofentür muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Der Hersteller haftet für keine Backofenverwendung, die nicht der Zubereitung von Nahrungsmitteln im Haushalt dient.
- Verwenden Sie den Backofen nur, wenn er in einem Möbelstück eingebaut ist.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder brennbare Materialien im Backofeninneren auf, da sie beim Einschalten des Backofens eine Gefahrenquelle darstellen.
- Stützen und setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür, da diese beschädigt werden und außerdem Ihre Sicherheit gefährdet werden könnte.
- Um Speisen zuzubereiten, schieben Sie bitte das im Lieferumfang enthaltene Blech bzw. den Rost auf die im Backofeninneren vorgesehenen Seitenführungen. Blech und Rost verfügen über ein System, das deren teilweisen Auszug und die Handhabung der Speisen erleichtert.
- Stellen Sie bitte keine Behälter oder Speisen auf den Backofenboden. Verwenden Sie dafür immer Bleche oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden. Das Emaille könnte dadurch beschädigt werden.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs die Ofentür so wenig wie möglich, um den Stromverbrauch zu senken.
- Tragen Sie bei der Handhabung von Speisen in Ihrem Backofen Handschuhe.
- Bei Zubereitungen mit hohem Flüssigkeitsgehalt ist es normal, dass sich auf der Backofentür Kondensationen bilden.

Bratenthermometer

- Verwenden Sie nur das Originalbratenthermometer.
- Klemmen Sie das Bratenthermometerkabel nicht in der Backofentür ein.
- Nehmen Sie es aus dem Backofen, wenn es nicht verwendet wird.
- Zum Rost und zum oberen Widerstand müssen mindestens 5 cm Abstand gewahrt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Verpackungsmaterial und altes Gerät entsorgen

Entsorgen Sie bitte die Transportverpackung umweltgerecht.

In Deutschland wird die Transportverpackung dem Geschäft, in dem das Gerät erworben wurde, zurückgegeben. Durch die Rückführung des Verpackungsmaterials in den Materialkreislauf wird Rohmaterial gespart und weniger Abfall erzeugt. Alte Geräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr altes Gerät an einer Sammelstelle für Wertstoffe ab. Alte Geräte müssen vor ihrer Entsorgung unbrauchbar gemacht werden. Auf diese Art wird deren Missbrauch verhindert.

Uhrzeit einstellen

Vor der Inbetriebnahme und nach längeren Stromausfällen muss die Uhr gestellt werden. In diesen Fällen erscheinen die Angabe «12:00» auf der rechten und das Datum auf der linken Anzeige.


- Beim Einschalten des Backofens blinken auf den Anzeigen die 12:00 Angabe und das Datum (Tag / Monat / Jahr).
- Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie die Stunden. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.
- Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie die Minuten. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.
- Anschließend hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne als Bestätigung der gewählten Uhrzeit.


Im nächsten Schritt müssen Sie das Datum wählen, indem Sie zuerst das Jahr, dann den Monat und abschließend den Tag eingeben.

- Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie das Jahr. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.
- Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie den Monat. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.
- Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie den Tag. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.
- Anschließend hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne als Bestätigung des gewählten Datums.


Der Backofen zeigt nun Uhrzeit und Datum sowie das weiß leuchtende  Symbol an.

Wenn Sie die Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten:

- Bei ausgeschaltetem Backofen müssen Sie ihn durch Berührung des  Symbols einschalten.

■ Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.

■ Beim Drehen des Schalters können Sie die Bedienfunktionen der Uhr sehen.

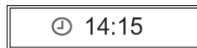
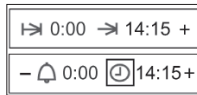
■ Wenn Sie die Funktion Einstellen , gewählt haben, müssen Sie den Schalter drücken.

■ Anschließend erscheint die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige.

■ Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie die Stunden. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.

■ Indem Sie den Schalter drehen, wählen Sie die Minuten. Drücken Sie anschließend den Schalter zur Bestätigung. Ein Piepton erklingt.

■ Anschließend hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne als Bestätigung der gewählten Uhrzeit.



☞ Bereitet man im Backofen ein Gericht mit Alkohol oder Hefe zu, bildet sich bei den Heißluftprogrammen Essiggeruch. Sollte dieser Geruch störend sein, ist ein Programm ohne Lüfter, wie z. B. Ober-/Unterhitze, zu wählen.

☞ Ihr elektronischer Backofen ist mit Touch-Control-Technologie ausgestattet. Zur Bedienung müssen die Symbole auf dem Glas nur mit Finger berührt werden. Die Touch-Control-Empfindlichkeit passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschluss des Backofens an die Stromversorgung ist darauf zu achten, dass die Glasfläche der Schalterfront sauber und frei von evtl. Hindernissen ist.

☞ Reagiert der Backofen bei der Glasberührung mit dem Finger nicht ordnungsgemäß, muss er von der Stromversorgung getrennt und dann erneut angeschlossen werden. Auf diese Art stellen sich die Sensoren automatisch ein und reagieren wieder auf den Fingerdruck.

Erste Reinigung

– Entfernen Sie evtl. Fremtteile und Verpackungsmaterial aus dem Backofen.

– Bevor Sie zum ersten Mal Speisen zubereiten, müssen Sie das **Gerät reinigen**.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

– **Backofen aufheizen**

Schließen Sie die Backofentür.

Heizen Sie den Backofen bei 200° C mit Ober- und Unterhitze .

60 Minuten lang auf. Sorgen Sie gleichzeitig für gute Belüftung in der Küche.

Allgemeines zum Backofen

Allgemeine Anweisungen

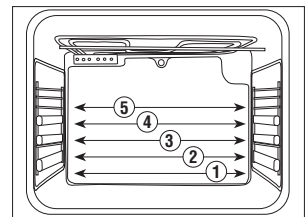
⚠ Beachten Sie bitte die oben stehenden Sicherheitshinweise!

⚠ **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Während des Backofeneinsatzes darf der Backofenboden nicht mit Alufolie abgedeckt werden! Außerdem dürfen keine Töpfe, Pfannen oder Ähnliches darauf abgestellt werden! Andernfalls entsteht ein Wärmestau, der das Emaille beschädigen würde.

☞ Während seines Einsatzes wird der Backofen heiß. Wenn sich das Gehäuse erwärmt, schaltet der Kühllüfter ein, um das Gehäuse abzukühlen. Der Kühllüfter bleibt so lange in Betrieb, bis sich das Gehäuse abgekühlt hat, d. h. auch nachdem das Gerät abgeschaltet ist. Die vom Lüfter erzeugten Geräusche sind normale Funktionsgeräusche und kein Anzeichen einer Störung.

Einschubebenen

An den Seitengittern stehen 5 Einschubebenen zur Verfügung. Die Einschubebenen werden von unten nach oben von 1 bis 5 gezählt.



Seitengitter

Einschubebene 1 ist die niedrigste Einschubebene.

Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Die Innenbeleuchtung des Backofens schaltet sich ein, wenn

- die Backofentür geöffnet wird. Wird die Backofentür nach einer Weile nicht geschlossen, schaltet die Beleuchtung aus, um den Stromverbrauch zu senken.
- eine beliebige Betriebsart gewählt wird. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit schaltet die Beleuchtung aus.

Wenn Sie das Licht während des Backvorgangs einschalten möchten, müssen Sie nur den Schalter betätigen. Wird dieser Schalter länger betätigt, bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet. Um das Licht auszuschalten, müssen Sie nur den Schalter drücken.

Backofenbedienung

Allgemeine Hinweise

☞ Bei einigen Programmen wird der Lüfter ein- und ausgeschaltet, was jedoch kein Anzeichen für eine Störung ist.


Bedeutung der Leuchtsymbole und Bilder

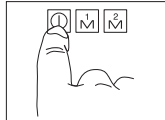
| Farbe | Bedeutung |
|---------------|---------------------|
| Weißes Symbol | Kann gewählt werden |
| Rotes Symbol | Eingeschaltet |

Rechte Anzeige: Anzeige der Funktionen.


Linke Anzeige: Hilfstexte.


Backofen einschalten


Um mit Ihrem Backofen garen zu können, müssen Sie auf das Symbol  drücken. Im Anschluss sehen Sie in weißer Farbe die verschiedenen Bedienmöglichkeiten des Backofens.



■ **Symbol : Funktionen der elektronischen Uhr.** Programmierung des Backofeneinsatzes mit Zeitfunktionen.


■ **Symbol : Auswahl der Backfunktionen des Backofens.** Hier können Sie die gewünschten Backfunktionen anhand der Kombination verschiedener Wärmequellen wählen.

■ **Symbol : Backrezeptauswahl.** Sie müssen nur das Gericht und dessen Gewicht auf der Anzeige eingeben. Der Backofen backt es dann automatisch für Sie.

☞ Wird keine Funktion oder kein Rezept gewählt, schaltet der Backofen wieder aus und zeigt die aktuelle Uhrzeit sowie das  Symbol weiß an.

Wahl einer Betriebsart

- Schalten Sie den Backofen durch Drücken auf das Symbol  ein.
- Drücken Sie auf das Symbol  das auf der Backofenfront leuchtet.


- Das Symbol  wechselt auf Rot. Indem Sie den Schalter nach rechts oder links drehen, können Sie eine der folgenden Backfunktionen auswählen. (Siehe im Anschluss den Abschnitt **Backfunktionen des Backofens**).




- Nachdem Sie die gewünschte Funktion gewählt haben, müssen Sie den Schalter drücken.

- Es ertönen zwei kurze, aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der gewählten Betriebsart. Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang. Generell erscheint folgende Information auf dem Display: Angezeigt werden die gewünschte Betriebsart, die für diese Betriebsart vorbestimmte Gartemperatur und die Uhrzeit oder die Schaltuhrfunktion, falls eine solche programmiert wurde.
















☞ Möchten Sie die Betriebsart ändern, drücken Sie auf das Symbol  und befolgen Sie anschließend die oben stehenden Anweisungen.

☞ Während der Garvorgangs sehen Sie auf dem Display, wie das Symbol  blinkt. Damit wird angezeigt, dass der Backofen in diesem Moment Wärme auf das Gargut überträgt.

☞ Nach dem ersten Abschalten des Thermostats ertönt ein akustisches Signal als Anzeige, dass der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.



Betriebsarten des Backofens

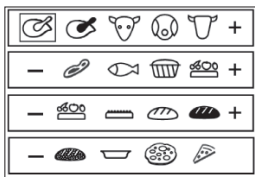
Mit den im Folgenden beschriebenen Betriebsarten stehen Ihnen zahlreiche Optionen für die Zubereitung Ihrer Speisen zur Verfügung.

| Symbol | Betriebsart | Vorgesehen für |
|---|--|--|
|  | Ober-/Unterhitze | Für Biskuitteig und Kuchen, bei denen die empfangene Wärme für eine lockere Textur gleichmäßig sein muss. |
|  | Oberhitze | Für leichte Wärmezufuhr. Zum Aufwärmen von Speisen. |
|  | Unterhitze | Hitze nur von der Unterseite. Zum Aufwärmen von Speisen oder zum Aufgehen von Kuchenteig und Ähnlichem. |
|  | Grill und Unterhitze (nur Modell EEBK6550.8) | Speziell für Braten. Kann für alle Stücke ungeachtet ihrer Größe eingesetzt werden. |
|  | Grill | Gratinieren und überbacken. Ermöglicht die Bräunung der Außenschicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Für flache Stücke wie Beefsteaks, Rippchen, Fisch, Toast. |
|  | Großflächengrill | Damit können größere Flächen als beim Grill gratiniert werden. Außerdem ist die Gratinierleistung höher, so dass die Speisen schneller braun werden. |
|  | Intensivheißluft | Gleichmäßiges Braten und gleichzeitige Oberflächenbräunung. Ausgezeichnet für Grillgerichte. Speziell für großvolumige Stücke wie Geflügel, Wild... Es wird empfohlen, das Fleischstück auf den Rost zu legen und das Blech zum Aufsammeln der Bratensäfte darunter zu platzieren. |
|  | Ober- und Unterhitze mit Heißluft | Für Braten und Gebäck geeignet. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofeninneren, wodurch Garzeit und -temperatur reduziert werden. |
|  | Heißluft | Die Turbine verteilt die von einem Widerstand auf der Backofenrückseite kommende Hitze. Aufgrund der dabei entstehenden einheitlichen Temperatur kann gleichzeitig auf 2 Ebenen gegart werden. |
|  | Pizza-Funktion | Speziell für Pizzen, Pasteten, mit Obst gefüllte Kuchen und Biskuits. |
|  | Niedertemperatur-Garen | Besonders zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte geeignet, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfehlenswert ist. Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden. |
|  | Auftauen | Siehe den entsprechenden Abschnitt |
|  | Warmhalten | Mit dieser Betriebsart steht im Backofen eine Temperatur zur Verfügung, bei der Ihre Zubereitungen oder Fertiggerichte bis zum Zeitpunkt des Servierens aufbewahrt werden können. Bei dieser Betriebsart kann die Temperatur im Backofeninneren nur zwischen 50 und 80 °C eingestellt werden. Es besteht die Möglichkeit, Fleisch bei 60 °C im Ofen warm zu halten. Dicke Fleischstücke können 1-2 Stunden, dünne Stücke 30-40 Minuten lang warmgehalten werden. |

 Während des Einsatzes der Betriebsarten Grill, Großflächengrill oder Intensivheißluft muss die Backofentür geschlossen bleiben.

Auswahl der Zubereitungsprogramme

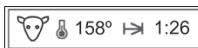
- Schalten Sie den Backofen durch Berührung des  Symbols ein.
- Berühren Sie das Symbol , das dann rot angewählt bleibt.
- Auf der rechten Anzeige sehen Sie die Symbole verschiedener Backrezepte, die von Ihrem Backofen vorgeschlagen werden. Auf der linken Anzeige steht der Name des Rezepts.
- Indem Sie den Schalter nach rechts oder links drehen, wählen Sie das gewünschte Rezept. Drücken Sie anschließend den Schalter.
- Sie hören 2 aufeinander folgende Pieptöne als Bestätigung des gewählten Rezepts. Der Backofen beginnt zu backen und normalerweise wird folgende Information angezeigt:



Dort erscheinen das Symbol des gewählten Rezepts, die entsprechende Backtemperatur und das jeweils vorbestimmte Gewicht blinkt.



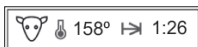
- Drehen Sie den Schalter, um das Gewicht des zu backenden Gerichts zu ändern.
- Drücken Sie abschließend den Schalter, um die Auswahl anzunehmen.
- Es ertönen zwei aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung des gewählten Programms. Der Backofen beginnt mit dem Gargvorgang und auf dem Display erscheint folgende Information:



Angezeigt werden das Symbol des gewählten Programms, die Gartemperatur für dieses Programm und die für dieses Programm berechnete Dauer.


Wichtige Informationen für das Garen mit Programmen

- Bei Anwahl eines Programms und anhand des angegebenen Gewichts berechnet der Backofen automatisch die für die Zubereitung notwendige Temperatur und Dauer. Diese Werte können jedoch geändert werden. Falls ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen, bezieht sich die Gardauer auf eine Gardauer ohne Vorheizen.
- Aus diesem Grund **ist es sehr wichtig, das richtige Gewicht des zuzubereitenden Garguts zu wählen**, damit die Zubereitung richtig erfolgen kann.
- Wird mit dem Bratenthermometer gegart, bestimmt der Backofen nur die Zubereitungstemperatur. Die Dauer hängt von der vom Thermometer gewählten Temperatur ab.
- Bei den Bratenprogrammen weist der Backofen nach Ablauf einer bestimmten Gardauer darauf hin, dass der Braten gewendet werden sollte. Zu diesem Zweck gibt der Backofen während einer bestimmten Dauer ein akustisches Signal ab. Außerdem erscheint auf dem Display das Symbol , bis der Braten gewendet wurde. Wenden Sie den Braten nicht, setzt der Backofen das programmierte Zubereitungsprogramm fort.





Die Programme für Weißbrot, Schwarzbrot, dünnen und dicken Pizzateig erfolgen mit Vorheizen bei leerem Backofen, d. h., bevor das Gargut hineingeschoben wird. Auf diese Art hat der Backofen die richtige Temperatur erreicht, um diese Zubereitung unter besten Voraussetzungen durchführen zu können. Bei den restlichen Programmen ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich.

Bei der Zubereitung mit diesen Programmen ist wie folgt vorzugehen:

- Zuerst das Programm auswählen. Anschließend beginnt der Backofen mit dem Aufheizen.
- Sie dürfen das Gargut erst hineinschieben, wenn der Backofen die entsprechende Anweisung gibt.
- Während des Vorheizens blinken auf dem Display das Symbol des gewählten Programms und das Symbol .
- Sobald die im Programm festgelegte Temperatur erreicht ist, gibt der Backofen ein akustisches Signal ab. Nun können Sie das Gargut hineinschieben.
- **Das akustische Signal hält an, bis die Speise hineingestellt wurde.**
- Anschließend erfolgt das Garen entsprechend des gewählten Programms automatisch.

Änderung des Gewichts des Garguts

Wenn Sie das Gewicht des zu garenden Gerichts ändern möchten, können sich Dauer oder Temperatur entsprechend des gewählten Programms automatisch ändern. Änderung des Gewichts:

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.
- Auf dem Display erscheinen das Symbol  und der Wert des Gewichts der Speise, die nach dem gewählten Programm gegart werden soll.
- Drehen Sie den Schalter, um das Gewicht des zu backenden Gerichts zu ändern.
- Drücken Sie abschließend den Schalter, um die Auswahl anzunehmen.





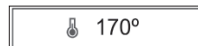
Änderung der Gartemperatur

In allen Programmen ist eine Gartemperatur voreingestellt.

Bei den Zubereitungsprogrammen kann die Temperatur nur innerhalb einer bestimmten Spanne eingestellt werden. Bei den Betriebsarten kann die Temperatur beliebig innerhalb einer Spanne von 50 °C (keine Temperatureinstellung) und 250 °C gewählt werden.


Zur Änderung der Gartemperatur:

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.
- Auf dem Display erscheinen das Symbol  und der für das Gargut gewählte Temperaturwert.
- Drehen Sie den Schalter, um den neuen Temperaturwert zum Backen einzugeben.
- Drücken Sie den Schalter, um die Auswahl anzunehmen.



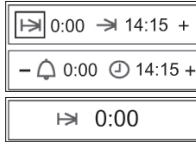
Änderung/Einstellung der Gardauer



Die Garzeit ist bei den Programmen zwar voreingestellt, kann aber geändert werden. Für die Betriebsarten gibt es keine voreingestellte Dauer.

- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.



- Beim Drehen des Schalters können Sie die Bedienfunktionen der Uhr auf der Anzeige sehen.







- Wenn Sie die Funktion der Backdauer , gewählt haben, müssen Sie den Schalter drücken. Anschließend erscheinen auf der Anzeige das Symbol  und die Angabe 0:00.



- Drehen Sie den Schalter, um die Backdauer zu wählen. Drücken Sie abschließend den Schalter.


Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  mit der gewählten Dauer.


- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet der Backofen ab. Ein akustisches Signal ertönt mit einer bestimmten Dauer und die Symbole  und  beginnen zu blinken.

- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol  leuchtet in weißer Farbe. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Einstellung des Garendes

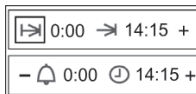
Das Garende ist der Zeitpunkt, zu dem der Backofen abschaltet.



 Garzeit und Garende können kombiniert werden. Siehe „**Automatisches Ein- und Abschalten**“.

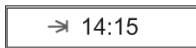
- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.



- Beim Drehen des Schalters können Sie die Bedienfunktionen der Uhr auf der Anzeige sehen.




- Drehen Sie den Schalter, um auf der Anzeige die Funktion Backzeitende , zu wählen. Drücken Sie abschließend den Schalter. Anschließend erscheinen auf der Anzeige das Symbol  und die aktuelle Uhrzeit.





- Drehen Sie den Schalter, um das Ende der Backzeit zu wählen. Drücken Sie abschließend den Schalter.



Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  mit der Dauer.

- Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet der Backofen ab. Ein Signal ertönt mit einer bestimmten Dauer und die Symbole  und  beginnen zu blinken.

- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol  leuchtet in weißer Farbe. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Automatisches Ein- und Abschalten

Wenn Sie den Backofen zeitverzögert einsetzen möchten, können Sie Gardauer und -ende kombinieren. Der Zeitpunkt des Garbeginns, d. h. wenn sich der Backofen automatisch einschaltet, ergibt sich aus der Kombination beider Einstellungen und kann nicht direkt eingestellt werden.

Beispiel:

Es ist 8:00 Uhr und um 13:00 Uhr möchten Sie einen Braten aus dem Backofen nehmen, der vorher 90 Minuten lang gebraten werden muss.

- Laut Anweisungen im Abschnitt „Einstellung der Gardauer“ müssen Sie die Gardauer auf 1:30 einstellen.


- Anschließend ändern Sie laut Anweisungen zur „Einstellung des Garendes“ den Zeitpunkt des Garendes von 9:30 auf 13:00 Uhr.

- Die Einstellungen werden automatisch übernommen.

- Betriebsart oder Programm wählen. Abschließend muss der Braten in den Backofen gestellt werden.

Der Backofen schaltet um 11:30 Uhr ein und beendet den Garvorgang um 13:00 Uhr.


Backofen abschalten

Drücken Sie auf das Symbol . Der Backofen ist ausgeschaltet. Auf dem Display sind die aktuelle Uhrzeit und das Symbol in weißer Farbe sichtbar.

Zusatzfunktionen

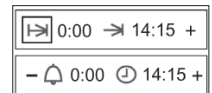
Signalfunktion



Ihr Backofen kann nach einer bestimmten Zeit ein akustisches Signal erzeugen. Dafür muss der Backofen nicht zum Garen eingeschaltet sein.

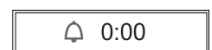
- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.




- Beim Drehen des Schalters können Sie die Bedienfunktionen der Uhr auf der Anzeige sehen.






- Nachdem Sie die Meldefunktion  gewählt haben, müssen Sie den Schalter drücken. Anschließend erscheinen auf der Anzeige das Symbol  und die Angabe 0:00.



- Drehen Sie den Schalter, um die Zeit zu wählen, nach der die Uhr eine Meldung abgeben soll. Drücken Sie abschließend den Schalter. Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol  mit der Zeit, die bis zur Meldung der Uhr fehlt.



- Nach Ablauf der programmierten Dauer ertönt ein akustisches Signal und die Symbole  und  beginnen zu blinken. Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen.

Sonderfunktionen

Indem man 6 Sekunden lang auf den Schalter drückt, erhält man Zugriff auf diese Funktionen. Der Funktionswechsel erfolgt durch Druck auf den Schalter oder wenn nach einigen Sekunden der Schalter weder gedreht noch gedrückt wird. Das gilt nicht für die Funktion der Sprachwahl, die sofort nach Anschluss des Backofens an die Stromversorgung angefordert wird.

Sprachwahl

Die auf der Textanzeige verwendete Sprache kann gewählt werden. Das erfolgt nach Anschluss des Backofens an die Stromversorgung.

Drehen Sie den Schalter, um die Sprache zu wählen und drücken Sie ihn anschließend zu Bestätigung. Nachdem Sie die Sprache gewählt haben, kann sie nicht mehr geändert werden. Um eine andere Sprache zu wählen, muss der Backofen von der Stromversorgung getrennt werden.

Helligkeitseinstellung

Die Helligkeit der beiden Anzeigen kann eingestellt werden, indem der Schalter nach rechts oder links gedreht wird.

Demo-Modus

Wird auf der Textanzeige **ON** gewählt, werden Sie feststellen, dass sich der Backofen bei der Auswahl einer Backfunktion nicht aufheizt. Jede Minute erscheint auf der linken Anzeige die Mitteilung „Demo-Modus“.

Um die Funktion auszuschalten, müssen Sie **OFF** wählen.

Max. Backdauer

Hier wird die maximale Dauer in Stunden festgelegt, die Ihr Backofen in Betrieb sein kann. Die Auswahl kann zwischen 1 und 28 Stunden erfolgen.

Aktive Sicherheit

Hier kann die höchste Backtemperatur in allen Backfunktionen zwischen den Werten 250 °C und 50 °C gesenkt werden.

Ökofunktion

Mit dieser Funktion können die beiden Anzeigen, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist, ausgeschaltet werden oder eingeschaltet bleiben. Ist die Anzeige ausgeschaltet (Ökofunktion **ON**), sinkt der Stromverbrauch. Berührt man eine beliebige Taste am Glas oder den Schalter, wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt. Kurze Zeit nach Ausschalten des Backofens schalten sich die Anzeigen nach und nach aus.





Schnellaufheizung

Sie können die Schnellaufheizung in den vom Backofen zugelassenen Backfunktionen aus- (indem Sie **OFF** wählen) oder einschalten (indem Sie **ON** wählen).



Speicherfunktion /

Der Ofen verfügt über eine Speicherfunktion, die es ermöglicht, zwei selbst zusammengestellte Programme als zusätzliche Funktionen zu speichern.


Speicherung eines zusätzlichen Programms

- Wählen sie ein Back-, Brat- oder Aufheizprogramm.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
- Halten Sie jetzt den Speichersensor  oder  eingedrückt, bis auf der Anzeige der Text <Programm registriert> erscheint. Das gewählte Programm ist jetzt unter  oder  gespeichert und kann wie jedes andere Back-, Brat- oder Aufheizprogramm benutzt werden.

Aufrufen eines zusätzlichen Programms

- Berühren Sie den Sensor  oder  und bestätigen Sie durch Drücken der Befehlstaste. Das Programm beginnt. Die eingegebenen Werte können verändert werden, ohne dass diese Änderungen gespeichert werden.

Braten

 Es wird empfohlen, das Bratenthermometer zu verwenden. Dabei wird die Gardauer vom Bratenthermometer bestimmt, da dieses optimal für den Bratvorgang konstruiert ist.

Programmwahl

1. Zubereitungsprogramm auswählen

Die Temperatur wird anhand des Bratengewichts bestimmt. Beim Braten mit Bratenthermometer wird auch die Dauer bestimmt. Beide Werte sind voreingestellt, können aber beliebig geändert werden (siehe vorherige Abschnitte).

Bei Einsatz des Bratenthermometers muss zuerst das Gewicht eingestellt werden.

ODER

2. Betriebsart auswählen

Jede Betriebsart wird mit einer voreingestellten Temperatur gestartet. Diese Temperatur kann geändert werden. Gardauer und -ende können eingestellt werden. Beim Garen mit Bratenthermometer können Garbeginn und Innentemperatur eingestellt werden.

Braten wenden

Bei den **Betriebsarten** muss das Gargut nach ca. 2/3 der Gardauer gewendet werden, damit es gleichmäßig braun wird. Bei Heißluft ist kein Wenden erforderlich.

Bei den **Garprogrammen** weist nach ca. 70 % der Gardauer ein **Signal** darauf hin, dass das Gargut gewendet werden muss.

Auf dem Rost braten

☞ Blech und Rost verwenden.

- Große Braten (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen oder Eisbein) können unmittelbar auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter zubereitet werden.
- Wir empfehlen, Fisch aufrecht (in der gleichen Stellung wie beim Schwimmen) auf dem Blech zu braten. Auf diese Art muss er nicht gewendet werden, bricht nicht so leicht und wird gleichmäßiger gegart. Sollte der Fisch nicht von selbst aufrecht bleiben, kann mit einem Gemüsebett oder anhand einer Tasse nachgeholfen werden. Stellen Sie die Tasse mit der Öffnung nach unten auf das Blech und stülpen Sie den Fisch mit der Bauchöffnung nach unten darüber.

Braten im Topf

- Magere Fleischsorten (Kalbsbraten, Sauerbraten, Rinderbraten oder gefrorenes Fleisch) werden besser im Bratentopf mit geschlossenem Deckel gebraten. Auf diese Art bleibt das Fleisch saftiger.
- Sie können alle Topfarten (Stahl-, Emaille-, Gusseisen- oder Glastöpfe) verwenden, die keine Holz- oder Kunststoffgriffe haben und hitzebeständig sind.
- Wird ein Römertopf verwendet, sind die Herstellerangaben zu beachten. Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:
 - Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
 - Vorbereiteten (gewürzten) Braten auf dem Kochfeld anbraten.
 - Braten in den Topf legen. Topf mit Deckel zudecken und in den kalten Backofen auf den Rost stellen.

Programm oder Betriebsart Oberhitze mit Heißluft ☼ oder ☼☼ bei 180-200 °C wählen.

Braten durch Auswahl der Betriebsarten

☞ Beim Braten mit Bratenthermometer wird die Gardauer automatisch bestimmt, so dass in diesem Fall die nachfolgenden Anweisungen nicht beachtet werden müssen.

☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen beziehen sich auf einen nicht vorgeheizten Backofen, sofern ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen.

- Die Dauer des Bratvorgangs hängt von Fleischart, -qualität und -höhe ab.

Um die Höhe zu bestimmen, muss das Fleisch leicht angehoben werden, da es aufgrund seines eigenen Gewichts zusammenfällt. Hierzu finden Sie Hinweise in der Tabelle **«Braten mit Aufheizprogrammen»**.

- Die Dauer des Bratvorgangs bei Fleisch mit Fettschicht kann sich sogar verdoppeln.

- Werden im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleines Geflügel gebraten, erhöht sich die Bratzeit rund 10 Minuten je Stück. Die Bratdauer eines Hähnchens beträgt z. B. rund 60 Minuten, für zwei Hähnchen zwischen 65 und 75 Minuten.

Einschubebenen (von unten gezählt!):

Folgende Regel gilt: Je größer der Braten, umso tiefer muss der Rost gestellt werden.

Für große Braten gilt:

Heißluft + Grill ☼☼ oder ☼☼☼ : Blech: Einschubebene 1
Grillrost: Einschubebene 2

Heißluft ☼ : Blech: Einschubebene 1
Grillrost: Einschubebene 2

Ober-/Unterhitze ☐☐ : Blech: Einschubebene 1
Grillrost: Einschubebene 2

Hinweise zu den Zubereitungsprogrammen

☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen beziehen sich auf einen nicht vorgeheizten Backofen, sofern ausdrücklich keine anderen Angaben erfolgen!

☞ Die Bratprogramme passen sich automatisch an das Gewicht des Garguts an. Aus diesem Grund ist es wichtig, **das Gewicht unmittelbar nach der Programmwahl** und vor einer eventuellen Änderung der Gardauer, der Gartemperatur oder der Innentemperatur (siehe vorherige Abschnitte) **einzustellen!**

Beim Einsatz von Zubereitungsprogrammen

Die Bratprogramme sind für max. 7 cm dicke Fleisch- oder Fischstücke ohne Fettschicht eingestellt. Wählen Sie das geeignete Gewicht und ändern Sie das Programm, indem Sie Folgendes beachten:

















- Bei mehreren Teilen verlängert sich die Gardauer.
- Bei einem über 7 cm dicken Stück mit einem Gewicht **unter 3 kg** erhöht sich die Gardauer im Vergleich zum voreingestellten Wert um rund 10 Minuten je Zentimeter.
- Bei einem **über 3 kg schweren Stück** entspricht die Gardauer dem vorbestimmten Wert, da sich die Differenzen anhand der langen Dauer der voreingestellten Garung ausgleichen.

Tabelle Garprogramme im Backofen

Ihr Backofen bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen anhand vorgeschlagener Programme zuzubereiten. Zu diesem Zweck müssen Sie nur das geeignete Programm wählen, das Gewicht des jeweiligen Garguts angeben und es in den Backofen stellen.

Sie müssen sich um sonst nichts kümmern, da der Backofen mit optimalen Resultaten für Sie garen wird.

Im Folgenden geben wir Ihnen die möglichen Zubereitungsprogramme an:

| SYMBOL | PROGRAMME | VORHEIZEN | TEMPERATUR | GARDAUER | GEWICHTSSPANNE | GERICHTE |
|---|-----------------------------|-----------|--------------|--------------|----------------|---------------------------------------|
|  | Hähnchen - Geflügel | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-10 kg | Hähnchen, Ente, Pute, Gans |
|  | Hähnchen - Keulen/ Geflügel | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-2 kg | Hähnchen-, Putenkeulen |
|  | Milchkalb | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-6 kg | Rind, Hackbraten, gefülltes Fleisch |
|  | Schwein | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-10 kg | Schwein, Spanferkel |
|  | Rind - Lamm | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-5 kg | Rind, Lamm, Rindereisbein |
|  | Koteletts | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-4 kg | Rinder-, Schweinekoteletts, Roastbeef |
|  | Fisch | ---- | Nach Gewicht | Nach Gewicht | 0,5-5 kg | Fisch |
|  | Konditorei-waren in Form | ---- | 140-170 °C | 70 min | ----- | Formkuchen, Käsetorte |
|  | Obstkuchen | ---- | 150-180 °C | 50 min | ----- | Obstfüllung |
|  | Blechkuchen | ---- | 150-180 °C | ---- | ----- | Ungefüllte Kuchen, Biskuits |
|  | Weißbrot | JA | 160-190 °C | Nach Gewicht | 0,5-2 kg | |
|  | Schwarzbrot | JA | 160-190 °C | Nach Gewicht | 1-4 kg | |
|  | Vollkornbrot | | 160-190 °C | Nach Gewicht | 1-3 kg | |
|  | Gratins | ---- | 160-190 °C | 40 min | ----- | Gemüse-, Nudel-, Kartoffelgratin |
|  | Dicker Pizzateig | JA | 200-260 °C | 12 min | ----- | |
|  | Dicker Dünner Pizzateig | JA | | | | |

Richtwerte zum Braten mit Betriebsarten

| Fleischart | Empfohlenes Bratprogramm | Heißluft | Ober-/ Unterhitze | Braten auf dem Rost | Intensivheißluft | Bratdauer |
|-----------------------------|--------------------------|----------|-------------------|---------------------|------------------|------------------------------|
| | | ☺ | — | | ☼ ☼ | |
| Temperatur in °C | | | | | | Je cm Fleischhöhe in Minuten |
| Kalbsbraten | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Roastbeef | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Filet | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Kalbfleisch | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Schweinebraten | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Kasseler | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 8 |
| Schweineschulter | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Schweinebraten mit Schwarte | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Wild | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Wildschwein | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Filet vom Wild | | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Lammfleisch | | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Ente | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Gans | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Hähnchen | | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Pute | | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Fisch | | 160 | 200-220 | | | 8 |

*ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Bratenthermometer und Innentemperaturfunktion

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Garguts. Sobald die vom Thermometer festgestellte Temperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten wie gewünscht, d. h. nicht zu trocken und nicht zu roh, sondern „au point“.

Das Garen erfolgt so lange, bis die Temperatur im Brateninneren den entsprechenden Wert erreicht hat. Aus diesem Grund kann sie nicht eingestellt werden. Die Dauer kann je nach Größe und Fleischart, Gartemperatur und gewählter Betriebsart variieren.

Das Bratenthermometer kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden.

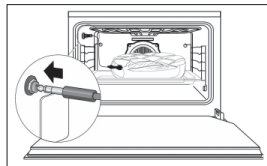
Richtiges Einstecken des Bratenthermometers

- Die Spitze des Bratenthermometers waagrecht von der Seite bis zur Mitte des Garguts einstecken.
- Bratenthermometer immer bis zum Stiel einstecken.
- Die Spitze darf nicht in der Nähe von Fett oder Knochen und nicht innerhalb eines Hohlraums (z. B. bei Geflügel) stecken.
- Bei Geflügel muss man beim Einstecken des Bratenthermometers auch darauf achten, dass dieses nicht mit Knochen in Berührung kommt.

Einsatz des Bratenthermometers

Den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen schieben.

Stecker des Bratenthermometers in die Steckdose, die sich oben links auf der Backofenseitenwand befindet, einstecken.



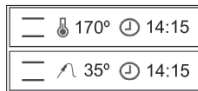
Beim Einstecken des Thermometers erscheint auf dem Display das Symbol und der vom Backofen empfohlene Temperaturwert für das Garen blinkt.



Drehen Sie den Schalter, wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten. Drücken Sie anschließend den Schalter.

Wählen Sie abschließend eine Betriebsart oder ein Garprogramm.

Während der Garzeit erscheinen auf dem Display das Symbol und die vom Thermometer jeweils zu diesem Zeitpunkt gemessene Temperatur im Wechsel mit der gewählten Temperatur.



Sobald im Inneren des Garguts die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt.

Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Braten ist nach Ihrem Wunsch zubereitet und servierfertig.

Wenn Sie während des Backens die Temperatur des Temperaturfühlers ändern möchten, müssen Sie das Symbol berühren. Drehen Sie anschließend den Schalter, um die gewählte Temperatur zu ändern. Nach dem Schalldruck erklingen abschließend 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der ausgeführten Änderung.

Richtwerte zum Braten mit Bratenthermometer

| Gericht | Kerntemperatur in °C |
|-------------------------------------|----------------------|
| Rindfleisch | |
| Roastbeef/Rinderfilet blutig | 40-45 |
| Roastbeef/Rinderfilet medium | 50-55 |
| Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten | 60-65 |
| Rinderbraten | 80-85 |
| Schweinefleisch | |
| Schweinefilet | 65-70 |
| Schweinebraten/Schinken | 80-85 |
| Vorderrippe/Eisbein | 80-85 |
| Koteletts, Lende | 75-80 |
| Koteletts entbeint | 70 |
| Rippchen | 65-70 |
| Schweinehackbraten | 70-75 |
| Kalbfleisch | |
| Kalbsbraten | 70-75 |
| Kalbsnierenbraten | 75-80 |
| Kalbseisbein | 80-85 |
| Wild | |
| Wildfleisch | 75-80 |
| Lende | 60-70 |
| Filet blutig | 40-45 |
| Filet medium | 50-55 |
| Filet durchgebraten | 60-65 |
| Lammbraten | |
| Lammbraten | 80-85 |
| Füllungen | |
| Füllungen | 70-75 |
| Geflügel | |
| Geflügel | 85-90 |
| Fisch | |
| Fisch | 70-80 |


Halbautomatisches Garen mit Bratenthermometer

Mit dieser Funktion kann die Startzeit des Garens programmiert werden. Sobald das Bratenthermometer die gewählte Temperatur festgestellt hat, schaltet der Backofen ab.

Die Gardauer kann nicht programmiert werden, da sie durch den Zeitpunkt bestimmt wird, wann im Fleischinneren die vom Bratenthermometer gemessene Temperatur erreicht ist.

☞ Es ist wichtig, dass Sie am Ende der Gardauer anwesend sind, da der Braten zu diesem Zeitpunkt im gewünschten Zustand serviert werden kann. Bleibt der Braten im Backofen stehen, brät er mit der im Backofeninneren vorhandenen Wärme weiter, so dass das Ergebnis nicht mehr Ihren Wünschen entspricht.



Nachdem das Bratenthermometer im Backofen eingesteckt ist, muss wie folgt programmiert werden:

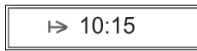
- Drücken Sie auf das Symbol , das rot angewählt erscheint.






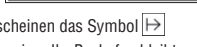
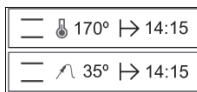
- Beim Drehen des Schalters können Sie die Bedienfunktionen der Uhr auf der Anzeige sehen.



- Wenn Sie die Funktion des Beginns der Backzeit  gewählt haben, müssen Sie den Schalter drücken. Anschließend erscheinen auf der Anzeige das Symbol  und die aktuelle Uhrzeit.



- Drehen Sie den Schalter, um die Uhrzeit des Backzeitbeginns zu wählen. Drücken Sie abschließend den Schalter. Anschließend ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheinen das Symbol  und die gewählte Uhrzeit für den Backzeitbeginn. Ihr Backofen bleibt ausgeschaltet.
- Nachdem die programmierte Uhrzeit erreicht ist, schaltet der Backofen ein und führt den Garvorgang durch.
- Sobald im Inneren des Garguts die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.
- Drücken Sie auf das Symbol , um das akustische Signal abzubrechen. Der Backofen ist ausgeschaltet.
- Der Braten ist nach Ihrem Wunsch zubereitet und servierfertig.





Garen bei niedrigerer Temperatur

Anhand des Garens bei niedrigerer Temperatur wird das Fleisch besonders zart, da der Garvorgang länger dauert. Das Fleisch kann länger servierfertig aufbewahrt werden, ohne trocken zu werden.

- ☞ Dieser Garprozess eignet sich für zartes Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie für Hühner-, Puten-, Enten- und Gänsebrüste (ohne Knochen).
- ☞ Wild und Pferdefleisch sind nicht sehr geeignet, da aufgrund der langen Garzeit ein sehr starker charakteristischer Geruch entsteht.
 - Entfernen Sie vor der Zubereitung Fett und Haut (Ausnahme: Entenbrust).
 - Braten Sie das Fleisch von beiden Seiten (auch an den Enden) gut in der Pfanne oder im Topf an.
- ☞ Generell gilt: Je länger das Fleisch angebraten wird, umso kürzer fällt die spätere Gardauer aus. Braten Sie dicke Fleischstücke länger als dünnere an. Die Länge der Fleischstücke hat jedoch keinen Einfluss auf die Dauer des Anbratens.

Aufheizmodus/Gartemperatur einstellen


- Heizen Sie den Backofen mit Grillrost und Backblech rund 20 Minuten lang vor, damit das Herdinnere insgesamt eine gleichmäßige Temperatur erreicht.
- Wählen Sie den Aufheizmodus «Heißluft» . Als Alternative können Sie «Ober-/Unterhitze»  wählen.
- Stellen Sie Temperatur und Garzeit entsprechend der Tabelle ein.
 - ☞ Folgende Regel gilt: Dickere Fleischstücke bei 80 °C, dünnere Fleischstücke bei 70 °C.
- Decken Sie das Fleisch, auch kleine Stücke, beim Garen nicht zu.
 - ☞ Verwenden Sie kein Bratenthermometer, da es in diesem Fall nicht zuverlässig funktioniert. Bei einer langsamen Garung bleibt der Fleischsaft nicht im Inneren, sondern verteilt sich gleichmäßig über das ganze Stück.
- Nach dem Garen können Sie das Fleisch sofort aufschneiden, d. h. es muss nicht wie beim herkömmlichen Garen vorher ruhen.
 - ☞ Es besteht die Möglichkeit, das Fleisch bei 60 °C im Ofen warm zu halten. Dicke Fleischstücke können ca. 1-2 Stunden, dünne Stücke ca. 30-40 Minuten lang warmgehalten werden.

Richtwerte zum Garen bei niedriger Temperatur

| Fleischsorte | Gewicht | Min. Anbratdauer | Min. Gardauer | Temperatur |
|-------------------------|---------------|------------------|---------------|------------|
| Schweinefleisch | | | | |
| Steak | 400-600 g | 5 | 60-90 | 80 |
| Schweinesteak | 800-1000 g | 7 | 90-105 | 80 |
| Nuss | 1000-1.500 g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Kotelett | 800-1000 g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Rippchen | 1000-1500 g | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Rind | | | | |
| Steak | 700-1.200 g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Entrecôte | 1500-1.800 g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Roastbeef | 700-1.800 g | 10-12 | 120-180 | 70 |
| Filet | 1 500-2.000 g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Bauchfleisch | 1500-1.800 g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Kalb | | | | |
| Steak | 500-800 g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Kalbslende | 1000-1.500 g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Nuss | 1500-1.800 g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Lamm | | | | |
| Lammfilet | 400-600 g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Lammkeule (entbeint) | 2000-2.500 g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Geflügel | | | | |
| Putenbrust | 400-600 g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Entenbrust | 400-600 g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Backen mit Betriebsarten

Heißluft


 Kein Vorheizen erforderlich – es kann auf mehreren Stufen gleichzeitig gebacken werden.

Einschubhöhen:


1 Blech: 2. Einschubebene von unten


2 Bleche: 1. und 4. Einschubebene von unten

Beim Backen von mehreren flachen Kuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backdauer zwischen 5 und 10 Minuten je Blech.


- Entnehmen Sie die Bleche einzeln, je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft  bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft stehen.
- **Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

Ober-/Unterhitze

 Auf einer Ebene backen


- Vorheizen: Wählen Sie den Aufheizmodus «Heißluft/Unterhitze». 
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

Intensivheißluft oder

 Ohne Vorheizen - auf einer Ebene backen



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

Pizza-Funktion

 Auf einer Ebene backen

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: vorheizen
- für Brot: vorheizen

Pizza backen

 Wählen Sie das Backprogramm 


– Mit einem Pizza-Stein (Sonderzubehör) wird der Pizzaboden besonders knusprig. Vorheizdauer: Mindestens 30 Min.!

Beachten Sie bitte die Anweisungen, die zum Pizza-Stein gehören.

Grundrezept Pizza

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


Pizza auf dem Backblech backen

- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten.
- Den Teig aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Minuten).
- Anschließend den Teig erneut einige Minuten lang kneten und weitere 15 Minuten aufgehen lassen.
- Backprogramm  starten, der Backofen wird vorgeheizt.
- Backblech einfetten.

Wenn Sie eine kleine runde Pizza backen, schieben Sie das Backblech schon jetzt in den Backofen, um es auch vorzuheizen.

- Teig ausrollen, auf das Backblech legen und einen Rand formen.
- Den Teig nach Belieben – jedoch zügig – belegen, damit er nicht feucht wird.
- Kleine Pizzen: Belegten Teig auf das vorgeheizte Blech legen.
- Nach dem akustischen Signal das Blech auf Einschubhöhe 1 einschieben.
- Nachdem die Backofentür geschlossen ist, beginnt das Programm mit einer Backdauer von 12 Minuten.

Pizza auf dem Pizza-Stein backen

- Pizzateig nach den obigen Angaben zubereiten.
- Pizza-Stein auf den Rost stellen und auf Einschubebene 1 einschieben.
- Backofen im Heizmodus  bei 250 °C 30 Minuten lang vorheizen.
- Teig auf den bemehlten Heber legen und zügig belegen, damit er nicht feucht wird. Die belegte Pizza darf nicht zu lange auf dem Heber liegen, da sie sonst nicht mehr rutscht.
- Nach dem Vorheizen die Pizza vom Heber auf den heißen Pizza-Stein schieben.
- 8-12 Min. lang mit den aktuellen Einstellungen backen.

Hinweise zur Tabelle: «Richtwerte zum Backen»


In der folgenden Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gebäck und Kuchen mit den jeweils erforderlichen Temperaturen, Garzeiten und Einschubebenen.

- Für Temperaturen werden in den meisten Fällen Spannen eingegeben, da die Temperatur in großem Maße von der Teigzusammensetzung, der Menge und der verwendeten Backform abhängt.
- Wir empfehlen, im Prinzip die niedrigere Temperatur einzustellen und die höhere Temperatur nur bei Bedarf – z. B. wenn Sie eine intensivere Bräune wünschen oder die Backzeit zu lang ist – zu wählen.
- Sollten Sie keine konkreten Hinweise für ein bestimmtes Rezept finden, können Sie sich an die Anweisungen für ähnliches Gebäck oder Kuchen halten.

- Unterschiedliche Höhen des Backguts können im Prinzip zu unterschiedlichen Bräunen führen. In diesem Fall darf die eingestellte Temperatur nicht geändert werden. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich nach einer Weile während des Backvorgangs aus.

Richtwerte zum Backen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

| Backwaren | Empfohlenes Backprogramm | | Heißluft ☼ | | Ober-/Unterhitze — | | Intensivheißluft ☼ Pizza-Funktion ☼ | | Back-dauer In Minuten |
|---|--------------------------|---|------------|------------------|--------------------|------------------|--|------------------|--------------------------|
| | Höhe | Programm | Höhe | Temperatur in °C | Höhe | Temperatur in °C | Höhe | Temperatur in °C | |
| Rührteig | | | | | | | | | |
| Napfkuchen | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 50-65 |
| Kastenkuchen | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Sandkuchen | | | 1 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Torten | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Tortenböden | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Feine Obstkuchen | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 150-160 | 45-60 |
| Kleingebäck | | | 2 | 150 | 2 | 170-180 | | | 15-30 |
| Blechkuchen | | | | | | | | | |
| Trockener Belag | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | ☼ 150-160 | 20-35 |
| Feuchter Belag | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 160-170 | 35-50 |
| Knetteig | | | | | | | | | |
| Tortenböden | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Käsekuchen | | | 1 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 | ☼ 140-150 | 70-90 |
| Kleingebäck | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-190 | | | 15-35 |
| Blechkuchen | | | | | | | | | |
| Trockener Belag | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | ☼ 150-160 | 25-35 |
| Feuchter Belag | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 160-170 | 30-50 |
| Hefeteig | | | | | | | | | |
| Napfkuchen | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Hefekranz | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Christstollen (vorheizen) | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 50-70 |
| Kleingebäck | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Blechkuchen | | | | | | | | | |
| Trockener Belag | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | 2 | ☼ 150-160 | 30-40 |
| Feuchter Belag | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 160-170 | 30-50 |
| Biskuitteig | | | | | | | | | |
| Torten | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 30-40 |
| Biskuitrollen | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 12-25 |
| Eiweißgebäck | | | | | | | | | |
| Baiser | | | 2 | 80-90 | 2 | 100-120 | | | 80-120 |
| Zimtsterne | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-40 |
| Makronen | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-50 |
| Andere Teigarten | | | | | | | | | |
| Blätterteig | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 15-30 |
| Hefablätterteig | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Quarkblätterteig | | | 2 | 160-180 | 2 | 180-200 | | | 30-40 |
| Brandteig | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Quark-/Ölteig | | | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Honigkuchen | | | 2 | 140-150 | 2 | 170-180 | | | 20-35 |
| Brot und Pizza | | | | | | | | | |
| Sauer- und Hefeteig (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 min bei 230 °C) | | | 1 | 180 | 1 | 180 | 1 | ☼ 180 | 70 |
| Hefebrot/ Weißbrot (vorheizen) | | | 1 | 180 | 1 | 200 | 1 | ☼ 180 | 30-60 |
| Laugenbrötchen/Brezeln (vorheizen: 230 °C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (vorheizen: 250 °C) | |  | | | | | 1 | ☼ 250 | 8-12 |

Grillen

Nur bei geschlossener Backofentür grillen!

- ☞ Heizmodus wählen.
- ☞ Temperatur auf 250 °C einstellen.
- ☞ Bei großen Braten ist es besser, eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C einzustellen, damit der Braten nicht verbrennt.
- Heizmodus .
- Backofen 5 Minuten lang vorheizen.
- Grillgut auf Grillrost legen.
- Backblech auf Einschubebene 1 oder 2 – von unten anfängen – und Grillrost auf die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
- Schließen Sie die Backofentür.

Richtwerte zum Grillen

| Fleischart | Höhe | Grill | |
|---------------------|------|------------|----------|
| | | 1. Seite | 2. Seite |
| | | in Minuten | |
| Schweinekotelett | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Speck | 4 | 12-15 | 8-10 |
| Schweinesteak | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Leberscheiben | 5 | 5-6 | 4-5 |
| Bratwurst | 4 | 8-10 | 6-8 |
| Fleischspieß | 3 | 9-11 | 7-8 |
| Rindersteak, blutig | 5 | 6-7 | 5-6 |
| Rindersteak, medium | 5 | 7-9 | 6-7 |
| Kalbssteak | 4 | 8-10 | 7-8 |
| Lammkotelett | 4 | 7-8 | 6-7 |
| Hähnchenkeulen | 3 | 15-18 | 10-12 |
| Halbes Hähnchen | 3 | 18-20 | 10-12 |
| Fischfilet | 5 | 6-7 | 4-5 |
| Forellen | 3 | 5-7 | 4-6 |
| Toastbrot | 5 | 2-3 | 2-3 |
| Belegtes Toastbrot | 4 | 6-8 | |

Auftauen

Das Auftauen erfolgt anhand eines Warmluftsystems auf 2 Ebenen, d. h. auf HI Stufe für Fleisch allgemein und auf LO Stufe für Fisch, Gebäck und Brot.

- Bei Anwahl der Betriebsart (siehe Anweisungen im Abschnitt «Wahl einer Betriebsart») erscheint auf dem Bildschirm:

- Drehen Sie den Schalter, um die Auftaustufe HI oder LO zu wählen. Drücken Sie anschließend den Schalter.



- Abschließend ertönen 2 aufeinander folgende akustische Signale zur Bestätigung der getroffenen Wahl.

Beim Auftauen von Speisen ist Folgendes zu beachten:

- Unverpackte Speisen müssen auf das Backblech oder in eine Schüssel gelegt werden.
- Große Fleisch- oder Fischstücke zum Auftauen auf den Rost legen und Blech zum Auffangen der Flüssigkeiten darunter stellen.
- Fleisch und Fisch müssen für die Zubereitung nicht komplett aufgetaut sein. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich ist, um sie würzen zu können.
- Die Speisen müssen stets nach dem Auftauen zubereitet werden.
- Einmal aufgetaute Speisen dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Zeittafel zum Auftauen von Speisen

Beachten Sie bitte folgende Tabelle für die Auftaudauern und die zu wählende Stufe:

| SPEISE | LO - Stufe | | HI - Stufe | |
|-------------|------------|---------|------------|----------|
| | Gewicht | Zeit | Gewicht | Zeit |
| Brot | 1/2 kg | 35 Min. | | |
| Kuchen | 1/2 kg | 25 Min. | | |
| Fisch | 1/2 kg | 30 Min. | | |
| Fisch | 1 kg | 40 Min. | | |
| Hähnchen | | | 1 kg | 75 Min. |
| Hähnchen | | | 1,5 | 90 Min. |
| Kotelett | | | 1/2 kg | 40 Min. |
| Hackfleisch | | | 1/2 kg | 60 Min. |
| Hackfleisch | | | 1 kg | 120 Min. |

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, wobei die Auftaudauer von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Auftaugrad der Speise abhängt.


Einkochen

- ⚠ **Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit twist-off®-Deckeln den gleichen Deckel nicht wieder. Bei wiederholtem Einsatz könnten die Gläser unter bestimmten Bedingungen platzen!

☞ Geeignete Behälter sind Einmachgläser mit Gummiring und Glasdeckel oder herkömmliche Behälter mit twist-off®-Verschluss (nur mit neuem Deckel). Metall Dosen sind ungeeignet.

☞ Gießen Sie kein Wasser auf das Blech! Es würde sich zu viel Wasserdampf bilden, der beim Öffnen der Backofentür plötzlich austreten würde. Stellen Sie eine Tasse Wasser auf das Kuchenblech und nicht auf den Backofenboden!

☞ Wählen Sie die  Pizza-Funktion.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel und bereiten Sie sie nach den üblichen Rezepten zu.
 - Kochen Sie maximal 6 x 1 l große Einmachgläser ein.
 - Verwenden Sie nur gleich hohe Gläser und füllen Sie sie bis $\frac{3}{4}$ ihres Fassungsvermögens mit dem gleichen Inhalt.
 - Die Gläser dürfen nicht aneinander stoßen.
- Schieben Sie das Kuchenblech auf die 1. Einschubebene von unten hinein.
- Stellen Sie eine Tasse mit Wasser auf das Kuchenblech.
- Stellen Sie die  Pizza-Funktion auf 160 °C ein und beobachten Sie den Einkochvorgang. Nach 10 bis 20 Minuten beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu sprudeln, und zwar meistens das vordere rechte Glas zuerst.

Obst

- Schalten Sie anschließend den Backofen aus und lassen Sie die Gläser noch 30 Min. (ca. 15 Min. bei empfindlichem Obst wie z. B. Erdbeeren) im geschlossenen Backofen stehen.

Gemüse und Fleisch

- Sobald die Flüssigkeit sprudelt, schalten Sie die Temperatur auf 100 °C herunter und kochen Sie noch zwischen 30 und 60 Minuten weiter ein.
- Schalten Sie anschließend den Backofen aus und lassen Sie die Gläser noch 30 Min. stehen.



Kindersicherung

Die Kindersicherung schützt den Ofen vor ungewollten Veränderungen der Einstellungen und bietet einen Zusatzschutz für Kleinkinder.

Bei **eingeschalteter** Kindersicherung **kann der Backofen nur ausgeschaltet werden**. Die eingestellten Werte können nicht geändert und der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.


Kindersicherung ein-/ausschalten

Kindersicherung einschalten:

- Bei ausgeschaltetem Ofen müssen Sie ihn zunächst durch Drücken auf das Symbol  einschalten.
- Drücken Sie mehrere Sekunden lang die  Taste.
- Sie hören 1 langen Piepton und sehen auf der rechten Anzeige das Symbol eines Schlüssels und auf der linken Anzeige den Text „Kindersicherung“.

Sollten Sie irgendwann eine der Tasten auf dem Glas der Backofenfront oder den Schalter betätigen, erscheint auf den Anzeigen das Schlüsselsymbol und der Text „Kindersicherung“, was bedeutet, dass der Backofen gesperrt ist.

Aufhebung der Kindersicherung:

- Drücken Sie mehrere Sekunden lang die  Taste.
- Sie hören 1 langen Piepton und sehen auf der rechten Anzeige das Symbol eines Schlüssels und auf der linken Anzeige den Text „Ohne Sicherung“. Der Backofen ist entsperrt.

Reinigung und Pflege

Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann Ihr Backofen jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier einige Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen gründlich und schonend pflegen und reinigen können.

Für alle Oberflächen

⚠ Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampf- und/oder Druckreiniger eingesetzt werden! Das Gerät könnte derart beschädigt werden, dass **Lebensgefahr** entstehen könnte.

⚠ **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens so lange abkühlen, bis Sie es mit der Hand berühren können.

⚠ Beachten Sie die Gebrauchsanweisung aller verwendeten Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Flecken oder Reste, die nicht entfernt wurden, können beim nächsten Aufheizen des Geräts festbrennen. Oftmals können die so entstandenen Flecken oder Reste nicht mehr spurlos entfernt werden.

Reinigen Sie bei leichten Verschmutzungen die Flächen mit einem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm sowie mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel. Waschen Sie sie mit kaltem Wasser ab, damit keine Reinigungsmittelreste verbleiben, die Verfärbungen oder Flecken verursachen könnten. Trocken Sie die Flächen anschließend mit einem Tuch ab.

☞ Bei hartnäckigeren Flecken finden Sie in den folgenden Abschnitten Hinweise für die einzelnen Flächen und Elemente.

☞ VSR 0-FIX-C ist ausgezeichnet für die Reinigung von Glaskeramik, von Emaille und der Verkleidung der Türinnenseite geeignet. Dieses Reinigungspulver kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.

Reinigen Sie auf keinen Fall mit

- aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die aktiven Sauerstoff, Chlor und sonstige ätzende Bestandteile enthalten.
- kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermitteln, Stahlwolle, verseiften Stahlwolle, harten Bürsten, Metalltopfkratzen, Kunststoffschwämmen oder Schwämmen mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).

Entfernung von Verkrustungen

Starke Verkrustungen müssen zunächst aufgeweicht werden. Das geschieht am Besten mit einem nassen Tuch. Anschließend können die Verkrustungen einfacher entfernt werden.

Einsatz eines Reinigungsschabers

⚠ Vorsicht! Schnittgefahr! Die Klingen des Reinigungsschabers sind sehr scharf.

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

- ⚠ Nicht mit den Ecken des Reinigungsschabers kratzen und vorsichtig damit umgehen, um die Dichtungen nicht zu beschädigen.



- ☞ Ein Reinigungsschaber eignet sich gut zur Entfernung grober Verschmutzungen.
- ☞ Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir VSR 0-FIX-C. Außerdem kann Backofenspray verwendet werden.

Verwendung von Backofenspray – Hinweise

- ⚠ Beachten Sie in allen Fällen die Herstellerhinweise. Aluminium sowie lackierte Oberflächen und Kunststoffflächen werden durch Backofenspray beschädigt.
- ⚠ Nicht in die Lüfteröffnung auf der Rückseite sprühen. Der ökotherm®-Katalysator wird durch Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie versuchen, weitgehend auf Backofenspray zu verzichten. Sollten Sie es dennoch einsetzen wollen, dürfen Sie damit nur den Innenbereich und die Emaille-Bleche besprühen.

Verchromte Backofenblenden

Türfront und Griff mit verchromten, schwarzfarbigen Blenden

- ⚠ Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!
- ⚠ Diese Ausführungen sind besonders kratzempfindlich und werden von Backofenspray angegriffen! **Verwenden Sie weder Reinigungsschaber, Topfkratzer noch Hartfaserschwämme!**
- ☞ Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel reinigen.

Edelstahl

Fürfront, Schalterleiste aus Edelstahl

- ⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich! **Verwenden Sie keinen Reinigungsschaber!**
- ⚠ Kalkreste, Fett und Stärkereste müssen sofort entfernt werden, da andernfalls Flecken entstehen!

Wir empfehlen, Edelstahlflächen einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahl zu reinigen. Auf diese Art entsteht ein Schutzfilm, der den Edelstahl vor Farbveränderungen schützt.

Emaille

Backofeninnenraum, Front, Bleche

Es ist möglich, Kunststoffschwämme mit Topfkratzer teil zu verwenden. Bestimmte Erzeugnisse besitzen jedoch eine Körnung im Topfkratzer teil, die Kratzer verursacht. Es wird empfohlen, sie an einer Stelle zu testen, die nicht gut sichtbar ist.

Türglas

Türinnenseite – beschichtetes Glas

- ⚠ Möglichst kein Backofenspray verwenden, da dessen regelmäßiger Einsatz die Glasbeschichtung **zerstören** kann.

Ein Reinigungsschaber eignet sich gut zur Entfernung grober Verschmutzungen.

- ☞ Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir VSR 0-FIX-C oder Glasreiniger.

Türfront, Schalterleiste

- ☞ Mit einem Tuch oder einem weichen Schwamm und nur mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel die **Türfront** reinigen. Außerdem kann Glasreiniger verwendet werden.

Türdichtung

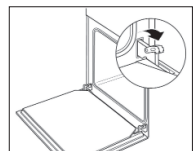
- ☞ Zur Reinigung muss die Türdichtung entnommen werden, damit sich darunter kein Schmutz ansammeln kann. Siehe «Wechsel der Türdichtung».

Bei Bedarf kann sie mit etwas Reinigungs- oder Spülmittel gereinigt werden.

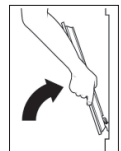
Ein- und Ausbau der Backofentür

Backofentür herausnehmen

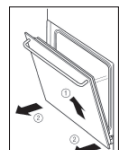
- Backofentür komplett öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



- Backofentür mit beiden Händen seitlich festhalten und fast ganz schließen.

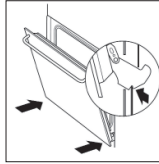


- Tür leicht anheben und Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.

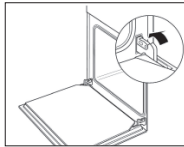


Backofentür anbringen

- Backofentür seitlich mit beiden Händen fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen einführen. Das Scharnier einrasten.
- Backofentür langsam und vollständig öffnen.



- Die Bügel an den Türscharnieren wieder nach unten klappen.
- Backofentür schließen.



ökotherm®-Katalysator regenerieren

Der ökotherm®-Katalysator löst in der Heißluft-Betriebsart die Fettpartikel und die beim Braten entstehenden Gerüche auf. Dieser Vorgang ist bei normalem Einsatz dieser Heißluftfunktion ausreichend. Für Sonderfälle (besondere Braten und in großen Mengen) ist es möglich, dass sich Fettpartikel auf dem Katalysator absetzen. Bei einem späteren Kochvorgang, z. B. beim Pizza-Backen, wird diese Menge nach und nach aufgelöst.

Sollten Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt (durch starken Geruch) feststellen, dass die Reinigungswirkung des Katalysators nachgelassen hat, besteht die Möglichkeit, ihn zu regenerieren, indem die angesammelten Fettreste entfernt werden.

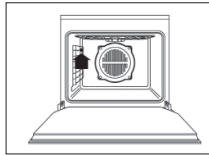
ökotherm®-Katalysator regenerieren

- Betriebswahlschalter auf Heißluft stellen.
- Thermostat auf 200 °C Grad stellen und
- den leeren Backofen 60 Minuten lang aufheizen.

Seitengitter aus- und einbauen

Seitengitter ausbauen

- Seitengitter herausnehmen, indem sie von den verchromten Muttern, die sich auf den Seiten der Backofennische befinden, gelöst werden.
- Einschubgitter herausnehmen.



Seitengitter einbauen

- Seitengitter anbringen und auf die Mutter setzen.

Abhilfe im Störfall

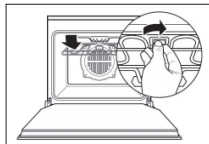
⚠ Reparaturen dürfen nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden!

Einige Störfälle können Sie selbst lösen. Prüfen Sie zuerst, ob es sich um einen Bedienungsfehler handelt. Während der Garantiedauer sind Reparaturen von Störungen aufgrund von Bedienfehlern oder Nichtbeachtung einer folgenden Hinweise nicht kostenlos.

Heizkörper herunter-/hochklappen

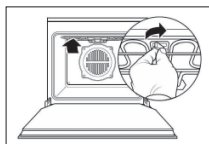
Heizkörper herunterklappen (Oberhitze/Grill)

- Sperre öffnen und Heizkörper nach unten klappen.



Heizkörper abklappen

- Heizkörper abklappen und wieder mit der Sperre schließen.



Was tun, wenn...

... weder die Sensoren noch die Beleuchtung funktionieren?

Prüfen: Ist der Stecker in die Stromversorgung eingesteckt? Befindet sich die Haussicherung in betriebsbereitem Zustand? Stromausfall? Kindersicherung eingeschaltet?

... wenn einer oder mehrere Sensoren nicht auf die Berührung reagieren, die Beleuchtung aber eingeschaltet werden kann?

Mögliche Ursache: Die Sensoren passen ihre Empfindlichkeit ständig an die Umgebungsbedingungen an. In ungünstigen Fällen, d. h. wenn sich jemand z. B. lange Zeit darauf abgestützt hat, kann es einige Minuten dauern, bis die Sensoren wieder reagieren.

Warten Sie ca. 15 Sekunden ab oder lösen Sie die Sicherung und schalten Sie sie wieder ein. Bei Bedarf müssen Sie diesen Vorgang wiederholen!

Anschließend haben sich die Tasten eingestellt und reagieren wieder auf Berührung.

... einer oder mehrere Sensoren auch dann nicht reagieren, wenn die Sicherung gelöst und wieder eingeschaltet wurde?

Mögliche Ursache: Sensortaste oder Bauteil beschädigt.

Nachdem die Sicherung zweimal gelöst und wieder eingeschaltet wurde, lösen Sie sie erneut und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

... das Türglas kaputt ist?

Backofen ausschalten und die Tür vom Kundendienst auswechseln lassen.

... die Türdichtung beschädigt ist?

Türdichtung auswechseln. Siehe «Wechsel der Türdichtung».

Backofen nicht bei beschädigter Türdichtung einsetzen!

... die Backofenbeleuchtung beschädigt ist?

Der Backofen kann weiter benutzt werden. Bei kaltem Backofen die Halogenleuchte so schnell wie möglich auswechseln. Siehe «Backofenbeleuchtung auswechseln».

... ein starke Geruchsbildung eintritt?

ökotherm®-Katalysator regenerieren. Siehe «ökotherm®-Katalysator regenerieren».

... beim Garen ein starker Essiggeruch entsteht?

Bereitet man im Backofen ein Gericht mit Alkohol oder Hefe zu, entsteht bei den Heißluftprogrammen Essiggeruch. Sollte dieser Geruch störend sein, ist ein **Programm ohne Lüfter**, d. h. Ober-/Unterhitze, einzusetzen.

... sich Obstsaft- oder Stärkeflecken auf den Emaille-Teilen bilden?

Dabei handelt es sich um eine belanglose Emailleänderung, die nicht gelöst werden kann.

Wartung

Backofenbeleuchtung auswechseln

⚠ **Achtung!** Die Halogenleuchten werden sehr heiß, wenn sie über längere Zeit hinweg eingeschaltet sind. Deshalb dürfen sie nur ausgewechselt werden, wenn sie abgekühlt sind.

⚠ **Vorsicht – Stromschlaggefahr!** Bevor die Abdeckung der Backofenleuchte geöffnet wird, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Lösen Sie die Sicherung oder ziehen Sie den Netzstecker!

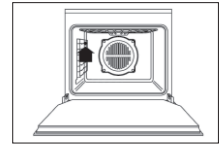
⚠ Halogenleuchten dürfen nur durch Leuchten der gleichen Art ersetzt werden. Die neuen Halogenleuchten können beim Kundendienst von Küppersbusch erworben werden.

🔧 Halogenleuchten nicht mit den bloßen Fingern anfassen. Die Fingerabdrücke verbrennen auf dem Glas der Leuchte, wodurch deren Leuchtkraft und Lebensdauer reduziert werden.

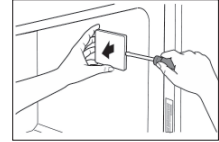
⚠ Sollte sich die Glasabdeckung nicht sofort lösen (z. B. aufgrund von Verschmutzung nach einem längeren Einsatz), kann das Glas absplittern. In diesem Fall ist ein Tuch auf die Glasabdeckung zu legen, damit die Glassplitter aufgefangen werden können.

Halogenleuchte auswechseln

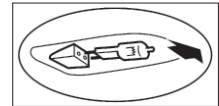
– Seitengitter zum Einführen von Blechen und Grillrosten abbauen.



– Glasabdeckung abnehmen, indem ein Schraubendreher vorsichtig als Hebel eingesetzt wird.



– Halogenleuchte aus dem Backofeninneren herausnehmen.



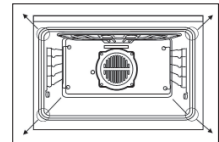
- Neue Halogenleuchte mithilfe eines Tuchs (z. B. einem Papiertaschentuch) einsetzen.
- Glasabdeckung wieder anbringen und drücken, bis sie einrastet.
- Seitengitter zur Einführung von Blechen wieder einbauen.

Türdichtung auswechseln

⚠ Backofen nicht ohne oder mit beschädigter Türdichtung einsetzen! Wenn die Dichtung zerstört ist oder nicht mehr gereinigt werden kann, muss sie ausgewechselt werden. Die neue Dichtung kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.

Türdichtung lösen

– Um die Dichtung lösen zu können, müssen die einzelnen Ecken vorsichtig herausgezogen werden.



Neue Dichtung anbringen

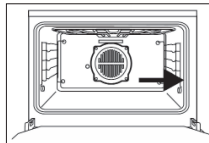
– Eine Ecke nach der anderen auf der Ofenfront anbringen.

🔧 Dabei ist darauf zu achten, dass die Haken nicht verbogen werden!

Typenschild

Wenn Sie auf den Kundendienst zurückgreifen müssen oder Ersatzteile bestellen möchten, müssen die Angaben auf dem Typenschild genannt werden.

Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite über einer Seitenleiste und ist beim Öffnen der Backofentür sichtbar.



– Für eventuelle Fragen unseres Kundendienstes notieren Sie bitte folgende Angaben:

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Fertigungsnummer Backofen | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Modellbezeichnung des Backofens | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Montageanweisungen für Fachleute

- Ausschließlich eingebaute KÜPPERSBUSCH Kochfelder wurden für den Einsatz über einem KÜPPERSBUSCH Backofen konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- Die gültigen gesetzlichen Vorschriften wie auch die Anschlussbedingungen der Elektrizitätswerke müssen vollständig eingehalten werden.
- Beim Anschließen, Reparieren und Auswechseln der Backofenleuchte muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden. Sicherung oder Netzstecker lösen.
- Der Einbau muss garantiert komplette Sicherheit vor einem eventuellen Kontakt bieten.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit und kann entsprechend der zugehörigen Verordnungen an einen Schukostecker angeschlossen werden. Der Wechsel des Einbauorts eines Steckers und der Austausch der Anschlussleitung dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden.
- Sollte der Stecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich sein, ist es zur Einhaltung der jeweiligen Sicherheitsvorschriften erforderlich, dass seitens der Einrichtung eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktdistanz vorhanden ist.
- Die Steckdosen des Geräts müssen sich außerhalb des Montagebereichs befinden.

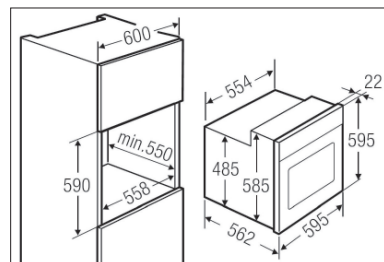
- Der Einbauschrank für den Backofen muss Temperaturen bis 90 °C aushalten können. Das gilt insbesondere für Gegenbleche, Verleimungen, Kunststoffflächen, Kleber und Lacke. Die Fronten der angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von mindestens 70 °C aushalten können.
- Das Gerät muss notwendigerweise in waagerechter Stellung auf ein flaches und stabiles Brett eingebaut werden. Das Brett darf sich nicht biegen.
- Sollte das Möbelstück nicht an der Wand befestigt sein, muss es mit einer handelsüblichen Leiste angeschraubt werden.

Strom

Der Anschluss erfolgt anhand des Netzsteckers in einer Steckdose.

| | |
|-----------------|--|
| Gesamtleistung: | bei 230 V: 3,6 Kw bei 235 V: 3,7 Kw |
| Anschlusswerte: | 230-240 V, 50 Hz |
| Sicherung: | 16 A |

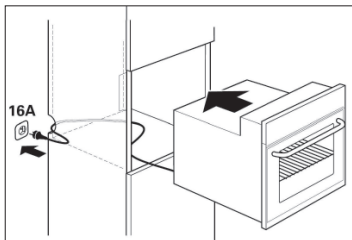
Abmessungen für den Einbau



Einbau in das Küchenmöbelstück

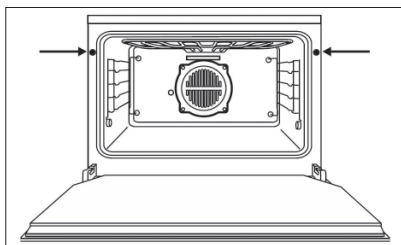
Backofeneinbau in ein Küchenmöbelstück

- Stecker in die Steckdose stecken.
- Backofen vollständig in die Schranknische schieben. Dabei ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel des Geräts nicht gequetscht wird.



Backofenbefestigung am Küchenmöbelstück

- Backofentür öffnen. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben – die schräg und von innen nach außen angesetzt werden müssen – am Schrank festschrauben.



What you will find here

Read the instructions in this manual carefully before turning on your oven. Here you will find the most important instructions regarding the safety, use, care and maintenance of your appliance, so that it will give you lasting enjoyment.

If your oven becomes damaged at any time, consult the chapter **'Assistance in the event of malfunction'** before you do anything else. You may be able to repair small malfunctions yourself and save unnecessary service costs.

Keep these instructions in a safe place. Give these instructions to new owners for their information and safety.

The following symbols appear in this manual:

 The warning triangle draws attention to health hazards or damage that may be caused to the appliance.

 This indicates advice and instructions.

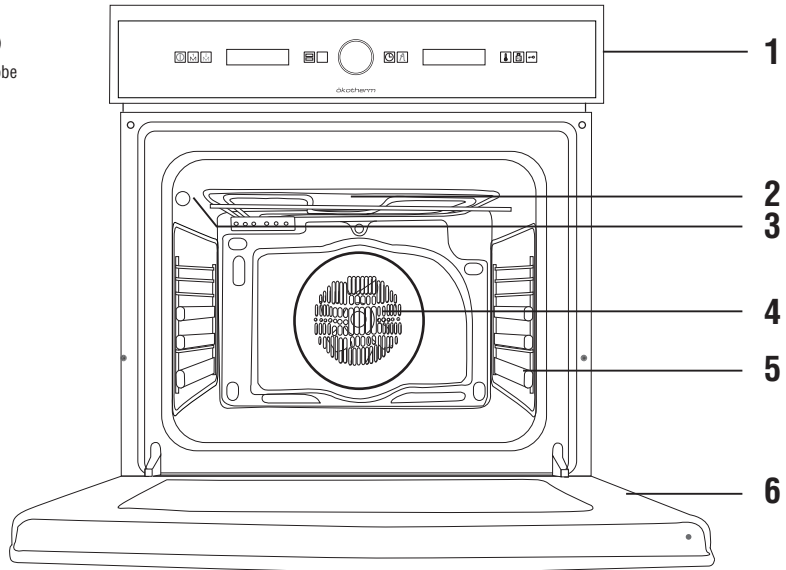
Contents

| | |
|--|-----------|
| Active safety function | |
| Eco-function | |
| Fast heating mode | |
| Memory function | |
| Roasting | 35 |
| Setting a programme | |
| Turning the roast over | |
| Roasting on the grid shelf | |
| Pot roasting | |
| Roasting with conventional cooking functions | |
| Instructions for automatic cooking recipes | |
| Automatic cooking recipe chart | |
| Suggested roast settings for conventional oven cooking | |
| Thermoprobe and inside temperature function | 39 |
| How to insert the thermoprobe correctly | |
| Using the thermoprobe | |
| Suggested temperatures for cooking with the thermoprobe | |
| Semi-automatic cooking with thermoprobe | |
| Slow cooking | 40 |
| Setting the heat mode/cooking temperature | |
| Suggested settings for slow cooking | |
| Baking with cooking settings | 42 |
| Baking pizza | |
| Instructions for the chart: Suggested baking settings | |
| Suggested baking settings | |
| Grilling | |
| Suggested grill settings | |
| Defrosting | |
| Time chart for defrosting food | |
| Making preserves | |
| Child safety lock | 45 |
| Turning the child safety lock on/off | |
| Cleaning and care | 45 |
| For all surfaces | |
| Removing baked-on dirt | |
| Using a scraper to clean | |
| Using an oven spray - instructions | |
| Chrome features | |
| Stainless steel | |
| Enamel | |
| Door glass | |
| Door gasket | |
| Oven door assembly and disassembly | |
| Shelf runner assembly and disassembly | |
| Folding the heating element down/away | |
| Regeneration of the ökotherm® catalyst | 47 |
| Regeneration of the ökotherm® catalyst | |
| Assistance in the event of malfunction | 47 |
| What to do if... | 47 |
| Maintenance | 48 |
| Changing the oven light | |
| Changing the door gasket | |
| Technical information | 49 |
| Assembly instructions for technical personnel | 49 |
| Electricity | |
| Measurements for assembly | |
| Assembly in kitchen unit | |
| Oven features | 28 |
| Control Panel - Sensor keys and instructions | 28 |
| Safety Warnings | 29 |
| Connection and use | |
| Oven | |
| Thermoprobe | |
| Before First Use | 29 |
| Disposing of packaging and the old appliance | |
| Setting the clock | |
| First cleaning | |
| General oven information | 30 |
| General advice | |
| Shelf levels | |
| Turning the oven light on and off | |
| Oven Use | 31 |
| General instructions | |
| Meaning of the lit up symbols and displays | |
| Turning on the oven | |
| Selecting a conventional cooking setting | |
| Conventional oven cooking functions | 32 |
| Shortcut to conventional cooking functions | |
| Automatic cooking | |
| Important information about automatic cooking with recipes | |
| Changing the weight of the food to be cooked | |
| Changing the cooking temperature | |
| Changing/setting the cooking time | |
| Setting the end time | |
| Turning on and off automatically | |
| Oven Switch-Off | |
| Additional settings | 34 |
| Alarm setting | |
| Special settings | 35 |
| Setting the language function | |
| Adjusting brightness | |
| Demonstration mode | |
| Maximum Cooking Time | |

Oven features

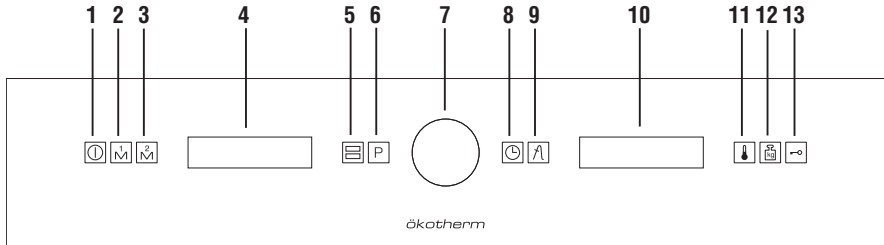
- 1 Control panel
- 2 Fold down grill (Top heat/Grill)
- 3 Socket for roasting thermoprobe
- 4 Hot air fan
- 5 Shelf levels
- 6 Oven door

Accessories included:
 Grid shelf
 Enamel roasting tray
 Enamel baking tray



Control Panel - Sensor keys and instructions

The control panel operates all oven settings.



- 1 Oven power switch
- 2 Memory 1
- 3 Memory 2
- 4 Information display/text
- 5 Conventional cooking functions menu
- 6 Automatic cooking functions menu
- 7 Menu scrolling and functions selection
- 8 Electronic timer functions
- 9 Temperature setting with roasting thermoprobe
- 10 Information display/symbols
- 11 Cooking temperature settings
- 12 Food weight settings
- 13 Safety lock

Safety Warnings



Connection and use

- Only KÜPPERSBUSCH hobs have been manufactured and tested for use over a KÜPPERSBUSCH oven. Do not use other hobs.
- Any handling or repair to the appliance, including replacement of the feed cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts. Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.
- Do not allow children to come near the oven while in use as it can reach very high temperatures.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not for use by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity, or those lacking experience and knowledge, except if they are under supervision and have been instructed regarding use of the device by a person responsible for their safety.

Oven

- Unplug your oven if it malfunctions.
- The oven must always be operated with the door closed.
- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endangering your safety.
- In order to cook food in the oven, place the tray or grid shelf supplied with it over the shelf runners inside the oven cavity. The tray and grid shelf have a system to make their partial outward movement easy for food handling.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grid.
- Do not pour water on the bottom surface of the oven when in use; this may damage the enamel.
- Open the oven door as little as possible during cooking. This will reduce power consumption.
- Use protective oven gloves when performing operations inside the oven.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.

Thermoprobe

- Only use the original thermoprobe.
- Do not trap the thermoprobe cable in the oven door.
- Remove from the oven if it is not being used.
- Keep at a minimum distance of 5 cm from the grill and the top elements.

Before First Use

Disposing of packaging and the old appliance

Remove packaging and recycle in an environmentally-friendly way.

In Germany, the transport packaging is returned to the store where the appliance was purchased. By returning the packaging material, raw materials are saved and also fewer waste products are generated. Old appliances still contain valuable material. Leave your old appliance at a collection point for valuable materials. Old appliances must be rendered inoperative before disposing of them in order to prevent improper use.


Setting the clock

The clock must be set before first use and after a power failure. Whenever this occurs, the 12:00 reading will flash on the display.

- When you connect the oven, you will notice that 12:00 and the date (day/month/year) will flash.
- Select the hour by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.
- Select the minutes by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.
- You will then hear a double beep confirming the time is set.

The following step is to select the date, first of all indicating the year, then the month, then the day.

- Select the year by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.
- Select the month by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.
- Select the day by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.
- You will then hear a double beep confirming the time is set.


The oven will display the time and date set and the  symbol will be lit up in white.

If you want to change the time:

- If the oven is off, turn it on by touching the  symbol.

■ Touch the  symbol. This will light up in red.

■ By turning the function selector you can see the clock functions.

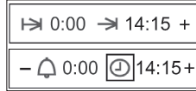
■ When you have chosen the time setting function , press the function selector .

■ You will then see the current time on the display.

■ Select the time by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.

■ Select the minutes by turning the function selector. Next, press the function selector to confirm and you will hear a beep.

■ You will then hear a double beep confirming the time is set.

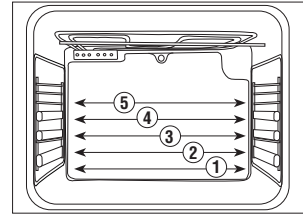


☞ The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip. The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Make sure that the glass surface of the control panel is clean and free of any obstacles when turning on the oven.

☞ If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on after a few seconds. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

Shelf levels

There are 5 shelf runners on the sides. The shelf levels are numbered 1 to 5 from the bottom up.



Shelf runners

Shelf level 1 is the lowest shelf.


Turning the oven light on and off

The inside light will go on:

- When the oven door is open. If the door is not closed after a certain amount of time, the light will turn off to reduce power consumption.
- When any cooking function is set. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, just press the function selector. If you keep your finger on the function selector for a few seconds, the light will stay on throughout cooking. Press the function selector to turn off the light.

First cleaning

- Remove packaging and accessories from the oven.
- The **appliance must be cleaned** before preparing food in it for the first time.
Clean the oven interior, oven trays, grease tray, grid shelf etc. with a damp cloth and a little dishwashing detergent.
- **Heat the oven.**
Close the oven door.
Heat the oven to 200°C with top and bottom heat  for 60 minutes.
Ensure the kitchen is well ventilated while doing this.

General oven information

General advice

- ⚠ Follow the safety warnings given previously!
- ⚠ **Caution, Danger of overheating!** When using the oven, do not cover the bottom with aluminium foil or place pots, frying pans or the like inside. If this happens, the oven will overheat, causing damage to the enamel.
- ☞ The oven becomes hot when in use. The cooling fan turns on when the oven overheats. The cooling fan will remain on until the oven has cooled down, even after the appliance has been turned off. The noises made by the fan are normal and do not mean that it is damaged.
- ☞ When preparing a dish with alcohol or yeast with settings that use hot air, there may be a vinegary smell. If the smell is unpleasant, use a function that does not include the fan, such as top/bottom heat.

Oven Use

General instructions

The fan turns itself on and off with some settings; this does not mean it is damaged.

Meaning of the lit up symbols and displays

| Colour | Meaning |
|--------------|---------|
| White symbol | Select |
| Red symbol | On |

Right display: function display.

Left display: help texts.

Turning on the oven

To cook with your oven, touch . You will then see the different oven use options lit up in white.



- **Symbol** : **Electronic Clock Settings.** These let you programme timer functions for use with your oven.
 - **Symbol** : **Selecting oven cooking settings.** This enables you to select any cooking function by combining different heat sources.
 - **Symbol** : **Recipe selection.** Simply put the food into the oven and indicate its weight on the display; the oven will cook it for you automatically.
- If you do not set any function or recipe, the oven will turn itself off again, showing the current time and the symbol in white.

Selecting a conventional cooking setting

- Turn the oven on by touching .
- Touch , which will light up on the control panel.
- The symbol will change to red. Turn the function selector to the right or left to set one of the following cooking functions. (See **Conventional oven cooking functions** below).
















- When you have set the desired function, press the function selector.
- You will hear a double beep confirming the chosen function has been set. The oven will begin cooking and in most cases you will see the following information on the display:
The set function, the pre-programmed cooking temperature for that function and the clock or timer function if any have been set.



- If you wish to change the cooking function, press and follow the above instructions.
- During cooking will flash, indicating that the oven is transmitting heat to the food.
- After the thermostat is turned off the first time, you will hear a sound indicating that pre-heating has finished.


Conventional oven cooking functions

There are many conventional oven cooking functions and they are described below.

| Symbol | Cooking function | Suitable for |
|---|---|--|
|  | Top/bottom heat | This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture. |
|  | Top heat | For when you need to heat food gently. Plate warming. |
|  | Bottom heat | Heat only comes from lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise. |
|  | Grill and bottom heat (EEBK6550.8 only) | Ideal for roasts. This setting can be used with any size cuts of meat. |
|  | Grill | Toasting and browning. This setting allows the surface to be cooked without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and open toasted sandwiches. |
|  | Larger surface grill | For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, in addition to greater toasting power for faster food browning. |
|  | Fan-forced hot air | For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices. |
|  | Turbo fan with top and bottom heat | Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature. |
|  | Hot air | The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly distributed temperature, food can be cooked on two levels at the same time. |
|  | Pizza mode | Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes. |
|  | Slow cooker | Designed to cook casseroles, stews, etc, in the traditional way, and for all recipes specifying long cooking times and low heat. For the best results, we recommend using casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven. |
|  | Defrosting | See corresponding section |
|  | Food warming | This function provides the right level of heat to keep prepared food warm in the oven until you are ready to serve. The interior temperature of the oven varies in this setting between 50 and 80°C. Meat can be kept warm at 60°C inside the oven. Large cuts of meat can be warmed for 1 to 2 hours, and smaller cuts for 30-40 minutes. |

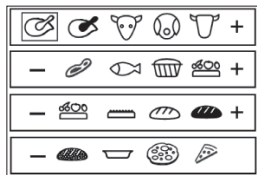
 The door must be closed during use with grill, larger surface grill or fan-forced hot air.

Automatic cooking

■ Touch  to turn the oven on.

■ Touch the symbol . This will light up in red.

■ The right display will show the different automatic cooking recipes available with the oven: The name of the recipe will appear on the left display.



■ Turn the function selector to the right or left to select the desired recipe. Then press the function selector.

■ You will hear a double beep confirming the recipe that you have chosen. The oven will begin cooking and in most cases you will see the following information on the display:

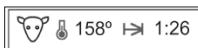
The symbol for the chosen recipe and its automatic cooking temperature are shown. The pre-programmed weight for this option flashes.



■ Turn the function selector to change the weight of the food that is to be cooked.

■ Finally, press the function selector to accept the selection.

■ You will hear a double beep confirming the programmed recipe. The oven will begin cooking and you will see the following information on the display:



The symbol for the chosen recipe, the automatic cooking temperature and calculated cooking time will be shown.


Important information about automatic cooking with recipes

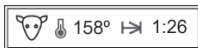
■ When you select a recipe and enter a weight, the oven automatically calculates the temperature and cooking time needed, but these values can be changed. Cooking time starts from a cold oven unless pre-heating has been specifically indicated.


■ **It is very important to select the correct food weight** so that the ingredients will be properly cooked.

■ When cooking with a thermoprobe, the oven will determine the cooking temperature only. The cooking time will depend on the temperature setting programmed for the thermoprobe.

■ With roasting programmes, after a certain time has passed the oven will advise you that the joint of meat should be turned over. When it is time to do this, the oven will beep.

You will also see  on the display until you have turned the roast over. If you do not turn the roast over, the oven will continue cooking according to the programmed automatic cooking recipe.




 The oven should be pre-heated for white and rye bread and thin-crust and thick-crust pizza base recipes. In this way the oven will be at the ideal temperature for the best results. Pre-heating is not needed for the other recipes.

Follow these instructions when cooking with these recipes:

– Set the recipe first. The oven will begin pre-heating.

 Do not put the food into the oven until the signal is given.


– During pre-heating, the symbol of the programmed recipe and the symbol  will flash on the display.


– When the set temperature is reached, the oven will beep. You can now put the food into the oven.


– **The oven will continue to beep until you put the food in.**

– The food will be cooked automatically according to the recipe settings.

Changing the weight of the food to be cooked

 If you wish to change the food weight, the cooking time or temperature may change automatically according to the parameters of the programmed recipe. To change the weight of the food:

■ Touch . This will light up in red.

■ The display will show  and the weight of the food to be cooked according to the recipe you have programmed.



■ Turn the function selector to change the weight of the food that is to be cooked.


■ Finally, press the function selector to accept the selection.


Changing the cooking temperature

The cooking temperature is pre-programmed for all cooking functions.

It is only possible to adjust the temperature within a predetermined range when using the automatic cooking function. The temperature can be freely selected for conventional cooking functions in a range between 50°C (no temperature adjustment) and 250°C.

If you want to change the cooking temperature:

■ Touch . This will light up in red.

■ You will see the  symbol and the set temperature for this cooking function on the display.



■ Turn the function selector to specify the new cooking temperature.

■ Press the function selector to accept the selection.

Changing/setting the cooking time

The cooking time is pre-programmed for the automatic cooking recipes but can be changed. There is no pre-programmed time for conventional cooking functions.

- Touch . This will light up in red.



- By turning the function selector you can see the clock operating functions on the display.



- When you have chosen the cooking duration function press the function selector. You will see the symbol and the 0:00 reading on the display



- Turn the function selector to select the cooking duration. Finally, press the function selector. You will hear a double beep and see the symbol and the selected cooking time.
- When the programmed cooking time has finished, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly and and will start flashing.
- Touch to stop the alarm. The oven will display the current time and lit up in white. The oven is now off.



Setting the end time

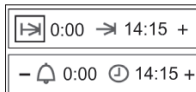
The end time is when the oven turns off.

You can combine the cooking time and the end time. See “Turning on and off automatically”.

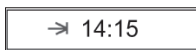
- Touch . This will light up in red.



- By turning the function selector you can see the clock operating functions on the display.



- Turn the function selector to select the End Cooking Time setting , and then press the function selector. You will see the symbol and the current time on the display.



- Turn the function selector to select the end cooking time setting. Finally, press the function selector. You will hear a double beep and see the symbol and the cooking time.



- When the programmed end time is reached, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly and and will start flashing.
- Touch to stop the alarm. The oven will display the current time and lit up in white. The oven is now off.

Turning on and off automatically

If you wish to use the oven at a later time, the cooking time and end time can be combined. The cooking start time, when the oven turns on automatically, is programmed as a combination of both settings and cannot be set on its own.

Example:

It is 8:00 and at 13:00 you want to remove a roast from the oven that will take 90 minutes to cook.

- Enter 1:30 as the cooking time, following the instructions explained in the section “Setting the cooking time”.
- Then, change the end time from 9:30 to 13:00, following the instructions “Setting the end time”.
- The settings are automatically accepted.
- Set the conventional cooking or automatic cooking function. Put the food for roasting in the oven.

The oven will turn on at 11:30 and will finish cooking at 13:00.

Oven Switch-Off

Touch . The oven is off. You will be able to see the correct time and the symbol in white on the display.

Additional settings

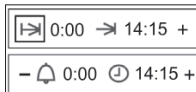
Alarm setting

You can set an alarm on your oven, even if it is not being used.

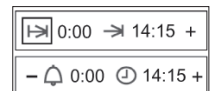
- Touch . This will light up in red.



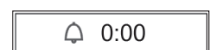
- By turning the function selector you can see the clock operating functions on the display.



- When you have set the timer function , press the function selector. You will see the symbol and the 0:00 reading on the display.



- Turn the function selector to set the time after which the alarm should sound. Finally press the function selector. You will hear a double beep and see the symbol and the selected alarm time on the display.



- When the set time is reached, an alarm will sound and and will start flashing. Touch to stop the alarm.



Special settings

These settings can be accessed by pressing the function selector for 6 seconds. The setting is changed by pressing the function selector or after a few seconds without turning or pressing it, except in the language selection function, which appears just after plugging in the oven.

Setting the language function

Select the language on the text display. This can be done after tuning the oven on.

Turn the function selector to choose the language and next press to accept. Once the language is selected it cannot be changed. To select another language, unplug the oven.

Adjusting brightness

Adjust the brightness of the two displays by turning the function selector to the right or left.

Demonstration mode

If you select **ON** on the text display, you will see that when you select a cooking function, the oven will not heat up. "Demonstration Mode" will appear on the left display every minute.

To disable the function select **OFF**.

Maximum cooking time

Set the maximum time in hours that the oven can operate. You can select between 1 and 28 hours.

Active safety function

Reduce the maximum cooking temperature in all cooking functions, between 250°C and 50°C

Eco-function

This allows you to turn off the two displays or keep them on, when the oven is off. When the display is off (Eco-function **ON**), electricity consumption is reduced. You can view the current time by pressing any glass key or the function selector. When the oven is turned off, the display will gradually turn itself off.



Fast heating function



You can disable (select **OFF**) or turn on (select **ON**) fast heating in the oven's cooking functions.

Memory function /



The oven has a memory function you can use to store two programmes you have composed yourself as additional programmes.

Saving an additional programme:


- Select a baking, roasting or heating programme.
- Set the desired temperature and time.
- Hold the memory sensor  or  depressed, until the text displays <programme saved>.

The programme set can now be saved with  or  and can be used like every other baking, roasting or heating programme.

Choosing an additional programme:

- Press the  or  sensor and confirm by touching. The programme starts. The values set can be changed without such changes being saved.

Roasting

 Use of the thermoprobe is recommended. The cooking time is determined by the thermoprobe, making its design ideal for roasting.

Setting a programme

1. Setting an automatic cooking recipe

The temperature is determined by the weight of the roast. The cooking time is also determined if you intend to roast without the thermoprobe. Both values are pre-programmed but can be changed (see previous sections).

Before using the thermoprobe, set the weight.

Or

2. Setting a conventional cooking function

Each cooking function is associated with a pre-programmed temperature. This temperature can be changed. You can set the cooking time and end time. If you use the thermoprobe, you can set the cooking start time and the oven temperature.

Turning the roast over

With the **conventional cooking functions**, the joint of meat must be turned over after about 2/3 of the cooking time has passed so that it browns evenly. If using a hot air function, you do not need to turn the roast.

For **automatic cooking recipes**, once approximately 70% of the time has passed, an **alarm** will sound to alert you that the roast needs turning over.



Roasting on the grid shelf

☞ Use tray and grid shelf.

- Large roasts can be prepared directly on the tray or on the grid shelf with the tray below (e.g. turkey, goose, 3-4 chickens or pork hocks).
- We recommend that when cooking fish this way, it should be upright on the tray (in its swimming position). In this way, there will be no need to turn it. It will not fall apart so easily and it will cook more evenly. If the fish does not stand upright by itself you can place it over a bed of vegetables or over a coffee cup. Put the cup upside-down on the tray and cover it with the fish so that it is inside the gut opening.

Pot roasting

- Lean cuts of meat roast better in a covered casserole (e.g. veal that is pot roasted or stewed in vinegar; beef or frozen meat stew). The meat will be juicier.
- You can use any type of pot or casserole (steel, enamelled, cast iron or glass) provided it does not have wooden or plastic handles and that it is heat-resistant.
- If you use an earthenware casserole, read the manufacturers instructions. The following is recommended:
 - Rinse the pot or casserole with water or use a little oil or fat.
 - Seal the prepared (dressed) meat in a pan on the hob.
 - Place it in the pot or casserole. Cover with the lid and place it in the cold oven on the grid shelf.

Set the automatic cooking recipe or the turbo fan with top heat function,  or , at 180-200°C.

Roasting with conventional cooking functions

☞ The cooking time is automatically determined when roasting with the thermoprobe, therefore the following instructions do not need to be followed.

☞ The settings and information in the charts refer to a cold oven unless otherwise specified.

- The cooking time of the roast depends on the type, quality and height of the meat.





As the weight of the meat makes it fall, carefully press the sides of the piece with both hands in order to determine its height. Instructions are provided in the chart “**Roasting with heat settings**”

- The cooking time for meat with a layer of fat may increase to twice the length.
- If roasting several small pieces of meat or small birds in the oven, the cooking time should be increased by about 10 minutes per piece. For example, the roasting time for one chicken is approximately 60 mins. Two chickens will need between 65 and 75 mins.

Shelf levels (count from the bottom up):

As a general rule: The bigger the roast the lower the grid shelf should be in the oven.

For larger roasts:

| | |
|--|--|
| Hot air + grill  or  | Tray: Shelf level 1 Grid shelf: Shelf level 2 |
| Hot air  | Tray: Shelf level 1 Grid shelf: Shelf level 2 |
| Top/bottom heat  | Tray: Shelf level 1 Grid shelf: Shelf level 2 |

Instructions for automatic cooking recipes

☞ The settings and information in the charts refer to an oven that has not been preheated unless otherwise specified.

☞ The roasting settings automatically adapt to the weight of the food to be cooked, for this reason it is important to **set the weight directly after selecting** the setting and before modifying the cooking time, the cooking temperature or the inside temperature (see previous sections).

If using an automatic cooking recipe

The roasting programmes are designed for one piece of meat or fish up to 7cm thick and without a layer of fat. Enter the correct weight and modify the recipe, taking into account:

















- If there are several pieces, the cooking time will need to be extended.
- If there is one piece thicker than 7cm and weighing **less than 3kg**, the cooking time should be increased by 10 minutes for each centimetre with respect to the pre-programmed value.
- If there is one piece weighing **more than 3kg**, the cooking time corresponds to the predetermined value, as the differences balance out throughout the pre-programmed cooking time.

Automatic cooking recipe chart

Your oven offers the possibility of cooking with the following recipes. You only need to set the desired recipe, specify the weight of the food to be cooked and put it in the oven.

There is no need to worry about anything else; the oven will cook it for you, with perfect results.

Available recipes are shown below:

| SYMBOL | RECIPES | PREHEATING | TEMPERATURE | COOKING TIME | WEIGHT RANGE | DISHES |
|---|---------------------------------------|------------|---------------------|---------------------|--------------|--|
|  | Chicken – poultry | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 10kg | Chicken, duck, turkey, goose etc. |
|  | Chicken/poultry thighs and drumsticks | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 2kg | Chicken/duck thighs and drumsticks |
|  | Veal | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 6kg | Veal, meatloaf, stuffed roast |
|  | Pork | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 10kg | Pork, suckling pig |
|  | Beef - lamb | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 5kg | Beef, lamb, veal shin |
|  | Chops/steak | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 4kg | Beef or pork chops/steak, roast beef |
|  | Fish | ---- | According to weight | According to weight | 0.5 – 5kg | Varied fish |
|  | Cakes in moulds | ---- | 140-170°C | 70 min | ----- | Cupcakes, muffins, cheesecake |
|  | Fruit pie | ---- | 150-180°C | 50 min | ----- | Fruit filling |
|  | Cakes | ---- | 150-180°C | ---- | ----- | Sponge cakes |
|  | White bread | YES | 160-190°C | According to weight | 0.5 – 2kg | |
|  | Rye bread | YES | 160-190°C | According to weight | 1 – 4kg | |
|  | Wholemeal bread | | 160-190°C | According to weight | 1 – 3kg | |
|  | Melted cheese toppings | ---- | 160-190°C | 40 min | ----- | Vegetables, pasta, potatoes with melted cheese |
|  | Thick-crust pizza | YES | 200-260°C | 12 min | ----- | |
|  | Thin-crust pizza | YES | | | | |

Suggested roast settings for conventional oven cooking

| Meat type | Recommended roasting setting | Hot air ☺ | Top/bottom heating — | Grilling | Fan-forced hot air ☼ ☼ | Cooking time Per cm meat height in mins. |
|---------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------|----------|---------------------------|---|
| | | Temperature in °C | | | | |
| Roast veal | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Roast beef | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Steak | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Rose veal | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Roast pork | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Baked pork chops | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 8 |
| Pork shoulder | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Roast pork with crackling | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Game | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Wild boar | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Game steak | | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Lamb | | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Duck | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Goose | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Chicken | | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Turkey | | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Fish | | 160 | 200-220 | | | 8 |

*whole chicken 45-60 minutes

Thermoprobe and inside temperature function

The thermoprobe measures the inside temperature of the food being roasted. When the temperature detected by the probe has reached a set value, the roast is perfectly cooked: not too dry or too rare, but 'just right'.

☞ Cooking continues until the inside temperature of the roast has reached the corresponding temperature. This is the reason why it cannot be set or adjusted. Cooking time can vary depending on the size and type of meat, the roasting temperature and the programmed cooking function.

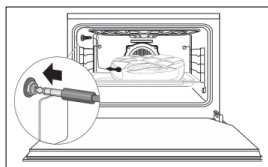
☞ The thermoprobe can be used with all cooking functions.

How to insert the thermoprobe correctly

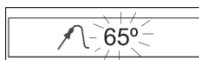
- Pierce the pointed tip of the thermoprobe horizontally through one side into the middle of the food to be roasted.
- Insert the thermoprobe fully to the handle.
- The tip must not be resting close to fat or bone, or inside a hollow cavity (e.g. in poultry).
- Take care when preparing poultry that the thermoprobe does not come into contact with any bones.

Using the thermoprobe

- Put the dressed roast with the inserted thermoprobe into the oven.
- Plug the thermoprobe pin into the socket located at the top left-hand side of the oven.

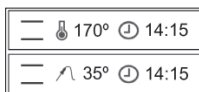


- When you plug the probe in, the display will show the \overline{A} symbol and the recommended cooking temperature will flash.



- If you wish to change the cooking temperature, turn the function selector. Then press the function selector.
- Select a cooking function or automatic cooking recipe.

- During cooking, the display will show \overline{A} and the temperature currently measured by the thermoprobe, alternating with the selected temperature.



- When the inside temperature of the roast reaches the temperature you have programmed it for, the oven will turn off, an alarm signal will sound for a few seconds and \overline{A} will blink.
- Touch \overline{A} to stop the alarm. The roast is just right and ready to serve.

☞ If you wish to modify the thermoprobe temperature setting at any time during cooking, touch the \overline{A} symbol. Next, turn the function selector to change the cooking temperature. Finally, after pressing the function selector, two beeps will then confirm that the new time has been set.

Suggested temperatures for cooking with the thermoprobe

| Dish | Inside temperature in °C |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Beef | |
| Rare roast beef/fillet steak | 40-45 |
| Medium roast beef/fillet steak | 50-55 |
| Well done roast beef/fillet steak | 60-65 |
| Other roast cuts | 80-85 |
| Pork | |
| Pork fillet | 65-70 |
| Roast pork/ham | 80-85 |
| Rib roast/pork hock | 80-85 |
| Pork loin | 75-80 |
| Chops on the bone | 70 |
| Spareribs | 65-70 |
| Meatloaf | 70-75 |
| Veal | |
| Roast veal | 70-75 |
| Roast veal kidney | 75-80 |
| Veal shin | 80-85 |
| Game | |
| Game meat | 75-80 |
| Loin | 60-70 |
| Rare fillet | 40-45 |
| Medium fillet | 50-55 |
| Well done fillet | 60-65 |
| Other | |
| Roast lamb | 80-85 |
| Stuffed meat | 70-75 |
| Poultry | 85-90 |
| Fish | 70-80 |

Semi-automatic cooking with thermoprobe

This function can be used to set the cooking start time. Once the thermoprobe has detected the selected temperature, the oven will turn off.

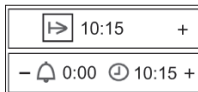
You will not be able to set the cooking time because this is determined by the pre-programmed temperature inside the meat as measured by the thermoprobe.



☞ You should be present when the cooking finishes as the roast is just right for serving. If you leave the roast in the oven, it will continue to cook with the heat inside the oven and the result will not be as ideal. To set this function, connect the thermoprobe.

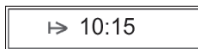
■ Touch . This will light up in red.




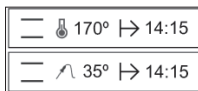
■ By turning the function selector you can see the clock operating functions on the display.




■ When you have chosen the cooking start time , press the function selector. You will see the  and the current time on the display.



■ Turn the function selector to select the cooking start time setting. Finally, press the function selector. You will hear a double beep and see the symbol  and the cooking time. The oven will stay off.



■ At the set time, the oven will turn on and cook the food.

■ When the inside temperature of the roast reaches the temperature you have programmed it for, the oven will turn off, an alarm signal will sound for a few seconds and  will blink.

■ Touch  to stop the alarm. The oven is now off.

■ The roast is just right and ready to serve.

Slow cooking

Cooking at low temperatures leaves the meat especially tender, even though it takes longer to cook. The meat can be ready to eat longer without drying out.

☞ Suitable for tender cuts of veal, beef, pork and lamb. It is also suitable for chicken, turkey, duck and goose breasts (boneless).

☞ It is not suitable for game and horse meat. Lengthy cooking of these types of meat produces a typically strong smell.



– Remove the fat and skin before preparation (except duck breast).

– Seal the meat in a pan or pot on both sides (also both ends).

☞ As a general rule the longer you seal the meat the shorter the time you will need for cooking. Seal thicker cuts of meat longer than thinner pieces. The length of the cuts of meat does not influence the time needed to seal the meat.

Setting the heat mode/cooking temperature

– Heat the oven with the grid shelf and roasting tray for 20 minutes so that the temperature on the inside of the oven is even.

– Select the hot air, , heat mode. Alternatively, you can choose top/bottom heat, .

– Set the temperature and cooking time according to the chart.

☞ As a general rule, cook thicker cuts of meat at 80°C and thinner cuts at 70°C.

– Do not cover the meat while cooking, even if using small pieces of meat.

☞ Do not use the thermoprobe. It is not reliable enough for this style of cooking. Slow cooking means the juice from the meat does not remain inside but it is distributed evenly throughout the piece.

– You can carve the meat immediately after cooking; it does not need to stand for a time as in the case of conventional cooking.


☞ You may keep the meat warm in the oven at 60°C. The thicker cuts of meat for approximately 1-2 hours, and thinner pieces for 30-40 mins.

Suggested settings for slow cooking

| Meat type | Weight | Sealing (mins) | Cooking time (mins) | Temperature (°C) |
|--------------------------|--------------|----------------|---------------------|------------------|
| Pork | | | | |
| Steak | 400-600g | 5 | 60-90 | 80 |
| Pork fillet | 800-1,000g | 7 | 90-105 | 80 |
| Ham | 1,000-1,500g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Chops | 800-1,000g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Spareribs | 1,000-1,500g | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Beef | | | | |
| Steak | 700-1,200g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Rib steak | 1,500-1,800g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Roast beef | 700-1,800g | 10-12 | 120-180 | 70 |
| Silverside, beef knuckle | 1,500-2,000g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Skirt steak | 1,500-1,800g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Veal | | | | |
| Steak | 500-800g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Veal fillet | 1,000-1,500g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Silverside, veal knuckle | 1,500-1,800g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Lamb | | | | |
| Lamb loin chops | 400-600g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Leg of lamb (boned) | 2,000-2,500g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Poultry | | | | |
| Chicken breast | 400-600g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Duck breast | 400-600g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Baking with cooking settings

Hot air


 Preheating is not required – you can bake different things on different levels at the same time.

Shelf levels:


1 tray: shelf level 2 from bottom


2 trays: shelf levels 1 and 4 from the bottom

When baking several flat sponges or cakes in moulds the baking time is extended by 5-10 minutes per tray.

- Take out the trays individually, start with the more golden cakes first.
- Bake with hot air  at 160° C when the recipe that you are following does not give instructions for hot air.
- **NB:** For cakes garnished with moist fruits, the level of humidity will be particularly high. Bake only one cake at a time.

Top/bottom heat

 Baking on one shelf

- Preheating: -Select the heating mode «Hot air/Bottom heat» .
- Blackplate and aluminium baking moulds are particularly suitable for this function.

Fan-forced hot air or

 No preheating required – bake on one shelf


- Only for flat cakes with dry garnish e.g. cake with a layer of sugar.

Pizza Mode

 Bake on one shelf

- for moist cakes
- for pizza: preheat
- for bread: preheat

Baking pizza

 Select the baking setting 


– When a pizza stone (special accessory) is used, the pizza crust will turn out be extra crisp. Preheating time: 30 mins minimum!

Follow the instructions that come with the pizza stone.

Basic pizza recipe

250g flour, 20g yeast, 125ml warm water, 3 soup spoons of oil (olive), salt.

Baking pizza on the oven tray


- Make leavened dough with the ingredients specified.
- Leave the dough to stand until the volume has doubled (approximately 30 minutes).
- Knead the dough for a few minutes and leave to stand for a further 15 minutes.
- Start the oven setting , the oven will preheat.
- Grease the oven tray.

If baking a small round pizza, put the tray in the oven to preheat too.

- Roll out the dough, place it on the oven tray and shape an edge.
- Cover the dough with the topping of your choice but do so quickly so that the dough does not become too moist.

- **Small pizzas:** place the pizza bases on the preheated tray.
- Place the tray on shelf level 1 after the alarm sounds.
- After the door is closed, the 12-minute programme will start.

Baking the pizza on the stone

- Prepare the pizza dough as described above.
- Place the pizza stone on the grid shelf and put it on shelf level 1.
- Preheat the oven with heating mode  at 250°C for 30 mins.
- Place the dough on the floured pizza shovel and quickly cover it with the topping so that it does not become too moist. The topped pizza should not be on the pizza shovel for too long as the dough may stick to it.
- Once the oven is preheated, push the pizza from the shovel onto the stone.
- Bake for 8-12 mins without changing the settings.

Instructions for the chart: Suggested baking settings

The chart below features a selection of cakes and pastries with the required temperatures, cooking times and shelf level for each case.

- In most cases, the temperature range is specified given that the temperature depends largely on how the dough is made, the quantity and the mould used.
- We recommend that at the start you use the lower temperature and only choose the higher temperature if necessary, e.g. if you require a more intense golden colour or if the baking time is too long.
- If you cannot find instructions for a specific recipe, use instructions for a similar cake or pastry.
- Differences in the height of the food can result in differences in the level of brownness. In such cases the temperature setting should not be changed. Any difference in the brownness will even out during the baking process.

Suggested baking settings

The values for the modes that should preferentially be used are highlighted.

| Cakes and pastries | Recommended baking setting | | Hot air ☉ | | Top/bottom heat — | | Fan-forced hot air 🌀 Pizza Mode ☉ | | Cooking time In mins |
|--|----------------------------|---------|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| | Height | Setting | Height | Temperature in °C | Height | Temperature in °C | Height | Temperature in °C | |
| Sponge cake recipe | | | | | | | | | |
| Flat sponge cake in mould | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 50-65 |
| Cake in mould | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Fruit cake | | | 1 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Flat sponge cake | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Sponge base | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Fruit-garnished flat sponge | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 150-160 | 45-60 |
| Cupcakes | | | 2 | 150 | 2 | 170-180 | | | 15-30 |
| Large flat sponge (oven tray) | | | | | | | | | |
| Dry coating | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | 🌀 150-160 | 20-35 |
| Moist garnishing | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 160-170 | 35-50 |
| Shortcrust pastry | | | | | | | | | |
| Pie base | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Baked cheesecake | | | 1 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 | ☉ 140-150 | 70-90 |
| Small pastries | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-190 | | | 15-35 |
| Large flat pies | | | | | | | | | |
| Dry garnishing | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | 🌀 150-160 | 25-35 |
| Moist garnishing | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 160-170 | 30-50 |
| Leavened dough | | | | | | | | | |
| Pie in mould | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Brioche | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Christmas loaf (preheat) | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 50-70 |
| Small pastries | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Large flat pies | | | | | | | | | |
| Dry garnishing | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | 2 | 🌀 150-160 | 30-40 |
| Moist garnishing | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 160-170 | 30-50 |
| Sponge cake recipe | | | | | | | | | |
| Flat sponge cake | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 30-40 |
| Swiss rolls | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 12-25 |
| Meringue base recipes | | | | | | | | | |
| Meringues | | | 2 | 80-90 | 2 | 100-120 | | | 80-120 |
| Cinnamon stars | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-40 |
| Almond meringue biscuits | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-50 |
| Other types of pastry | | | | | | | | | |
| Pastry | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 15-30 |
| Puff pastry | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Cottage cheese pie | | | 2 | 160-180 | 2 | 180-200 | | | 30-40 |
| Choux pastry | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Cottage cheese pie with oil | | | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Honey pastry | | | 2 | 140-150 | 2 | 170-180 | | | 20-35 |
| Bread and Pizza | | | | | | | | | |
| Sourdough bread (preheat: 230°C, preheat: 10 min at 230°C) | | | 1 | 180 | 1 | 180 | 1 | ☉ 180 | 70 |
| Leavened bread / White bread (preheat) | | | 1 | 180 | 1 | 200 | 1 | ☉ 180 | 30-60 |
| Savoury bread rolls / German-style pretzels (preheat: 230°C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (preheat: 250°C) | | ☉ | | | | | 1 | ☉ 250 | 8-12 |


Grilling

Grill with the oven door closed only.

☞ Select heating mode .

☞ Set the temperature to 250°C.

☞ In the case of large cuts, it is better to select a temperature between 200 and 250°C so that the meat does not burn.

– Heating mode .


– Preheat the oven for 5 mins.

– Put the food for grilling on the grid shelf.

– Place the tray on shelf level 1 or 2 counting from the bottom; place the grid shelf on the shelf level specified in the chart.


– Close the oven door.

Suggested grill settings

| Type of meat | Height | Grill  | |
|-----------------------|--------|---|---------|
| | | Side 1. | Side 2. |
| | | In minutes | |
| Pork chops | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Belly pork | 4 | 12-15 | 8-10 |
| Pork fillet | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Filletted liver | 5 | 5-6 | 4-5 |
| Bratwurst | 4 | 8-10 | 6-8 |
| Meat skewer | 3 | 9-11 | 7-8 |
| Beef steak, rare | 5 | 6-7 | 5-6 |
| Beef steak, medium | 5 | 7-9 | 6-7 |
| Veal steak | 4 | 8-10 | 7-8 |
| Lamb chop | 4 | 7-8 | 6-7 |
| Chicken thighs | 3 | 15-18 | 10-12 |
| Half chicken | 3 | 18-20 | 10-12 |
| Fish fillet | 5 | 6-7 | 4-5 |
| Trout | 3 | 5-7 | 4-6 |
| Toast | 5 | 2-3 | 2-3 |
| Open toasted sandwich | 4 | 6-8 | |

Defrosting

The defrost function works by means of a 2-level system of hot air. HI is for meats in general and LO is for fish, cakes, pastries and bread.

1. When you select the  function (follow the instructions in "Selecting a conventional cooking function"), the display will show:

2. Turn the function selector to select either HI or LO defrost function. Next press the function selector.



3. You will then hear 2 beeps confirming your setting.

When defrosting, remember:

■ Food should be removed from its packaging and placed on the oven tray or on a dish.

■ Defrost large cuts of meat or fish by placing them on the grid shelf with a tray underneath to collect any liquid.

■ Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. It is enough for the surface to be soft to enable it to be seasoned.

Food should always be cooked after defrosting.

Do not refreeze defrosted food.

Time chart for defrosting food.

| Food Type | LO level | | HI level | |
|-----------|----------|--------|----------|---------|
| | Weight | Time | Weight | Time |
| Bread | 1/2kg | 35 min | | |
| Cake | 1/2kg | 25 min | | |
| Fish | 1/2kg | 30 min | | |
| Fish | 1kg | 40 min | | |
| Chicken | | | 1kg | 75 min |
| Chicken | | | 1.5 | 90 min |
| Steak | | | 1/2kg | 40 min |
| Mincemeat | | | 1/2kg | 60 min |
| Mincemeat | | | 1kg | 120 min |

See the following chart for defrosting times and temperature levels.

The times shown in the chart are suggested. The time needed for defrosting will depend on the ambient temperature, the weight of the food and how deeply frozen it is.

Making preserves


⚠ **Caution** If using jars with twist-off® lids, do not use the same lid twice. This could lead to the jars smashing under certain circumstances if used too often.

☞ Suitable containers for preserves are clip top jars with a rubber sealing ring or ordinary containers with twist-off® lid (with a new lid only).

Metal tins are not suitable.

☞ Do not spill water in the tray. Too much steam would suddenly escape when the oven door is opened. Place a cup with water in the baking tray, not in the bottom of the oven.

 Select Pizza Mode 

- Only use fresh produce and prepare according to the usual recipes.
 - Make no more than 6 jars holding 1 litre each.
 - Use the same size jars. Fill them to ¾ their capacity with the same content.
 - Do not let the jars touch each other.
- Place the baking tray on shelf level 1 counting from the bottom.
- Put a cup filled with water in the baking tray.
- Set to Pizza mode  at 160° C and observe the preserving process. After 10 to 20 minutes, the liquid in the first jars begins to pearl, normally first of all in the front right jar.

Fruit

- Next, turn off the oven and leave the jars to stand for 30 mins. (approx. 15 mins with delicate fruit such as strawberries) inside the closed oven.

Vegetables and meat

- When the liquid pearls, reduce to 100° C and continue to cook for 30 to 60 mins.
- Next, turn off the oven and leave the jars to stand for 30 mins.



Child safety lock

The child safety lock protects the oven against settings being changed accidentally, and offers additional protection for small children.

When the child safety lock is **active**, it is only possible to **turn the oven off**. It is not possible to change the settings or to turn on the oven.


Turning the child safety lock on/off

Turning the child safety lock on:

- First turn on the oven by touching , if it is off.
- Press the  key for 3 seconds.
- You will hear a long beep and see the Key symbol on the right display and on the left display the text “Child safety lock”.

If the glass fronted panel or the function selector is touched at any time, the Key symbol will be displayed and the text “Child Safety Lock” on the displays, indicating the oven is locked.


Turning the child safety lock off:

- Press the  key for several seconds.
- You will hear a long beep and see the Key symbol on the right display and on the left display the text “Child safety lock off”. The oven is unlocked.

Cleaning and care

Please read this chapter before using the appliance for the first time. If it is cleaned properly and regularly cared for, the oven should stay beautiful and as good as new for many years. Here is a series of instructions that allow you to care for and clean all of the surfaces thoroughly, without damaging them.

For all surfaces


 Do not use steam and/or pressure cleaning devices on the oven. The appliance could become damaged and may create a situation where there is **danger of death**.


 **Danger of burning** Leave the appliance to cool until you can touch it with your hand before cleaning it.

 Follow the instructions for all cleaning products.

Clean the appliance after each use. Stains or baked-on food that have not been removed may burn the next time the appliance heats up. Often, these types of stains or dirt cannot be removed without leaving marks.

If there are light stains, clean the surfaces with a cloth, brush or soft sponge and hot water and some dishwashing detergent. Rinse with cold water so that there is no detergent left which might decolour the surface or cause more stains. Dry with a cloth immediately after.

 Here are some instructions for more difficult-to-remove stains depending on the different surfaces and elements.

 VSR 0-FIX-C is ideal for cleaning glass-ceramic, enamel and the inside surface of the door. This cleaning powder can be purchased from the KÜPPERBUSCH after-sales service.

Never clean with:

- aggressive products or bleaches that contain active oxygen, chlorine or other corrosive ingredients.
- cleaning products that can cause scratches, such as abrasive agents, steel wool, soapy steel wool, hard brushes, metal scourers, plastic sponges or sponges with a surface that scratches (scouring side).

Removing baked-on dirt

Baked-on dirt has to be softened first of all. The best way is by using a damp cloth. The dirt can then be removed more easily.

Using a scraper to clean

 Careful! Danger of cutting! The scraper blades are very sharp.

Always use the scraper at a low angle to the surface and for pushing the baked-on dirt.

- ⚠ Do not scratch with the corners of the scraper and be careful not to damage the gaskets with the scraper.



Using an oven spray - instructions

- ⚠ Always read the manufacturer's instructions. Oven spray can damage aluminium, varnished and plastic surfaces.
- ⚠ Do not spray the fan opening on the back wall. The ökotherm® catalyst will be destroyed if it comes into contact with oven spray cleaner.

Oven sprays should be avoided for environmental reasons. However, if you still wish to continue using one, use it only on the inside of the oven and for the enamelled oven trays.

Chrome features

Front and handle of door with black chrome features.

- ⚠ Immediately remove any limescale, grease or egg white. Stains will form if they are not removed.
- ⚠ This finish is especially prone to scratches and is damaged by oven sprays. **Do not clean with a scraper, scourer or hard fibre sponge.**
- 🧽 Only clean with hot water and dishwashing detergent and use a soft cloth or sponge.

Stainless steel

Stainless steel door front, control panel

- ⚠ Stainless steel is particularly prone to scratches. **Do not clean with a scraper.**
- ⚠ Immediately remove any limescale, grease or egg white. Stains will form if they are not removed.

We recommend that you treat stainless steel surfaces with a suitable product once a week. Such products protect the stainless steel against decolouring by forming a protective film.

Enamel

Oven cavity, front, trays

You may use some plastic sponges that have a scourer side. However, some products have a grainy texture in the scourer side that causes scratches. You should try it out in a spot where any scratches will not be noticed.

- 🧽 A scraper is suitable for removing stubborn dirt.
- 🧽 For a thorough clean we recommend VSR O-FIX-C. Oven spray can be used on this surface.

Door glass

Inside of the door-glass finishing

- ⚠ Avoid using oven spray because regularly use may **destroy** the glass finish.

A scraper is suitable for removing stubborn dirt.

- 🧽 For a thorough clean we recommend VSR O-FIX-C or window cleaner.

Door front, control panel

- 🧽 Clean the **front of the oven** only with hot water and some dishwashing detergent. Use a cloth or soft sponge. You can use window cleaner.

Door gasket

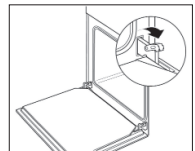
- 🧽 Remove the door gasket before cleaning so that dirt cannot accumulate beneath it. See 'Changing the door gasket'.

If necessary, you can clean it with dishwashing detergent or in the dishwasher.

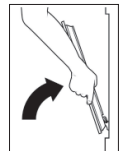
Oven door assembly and disassembly

Removing the oven door.

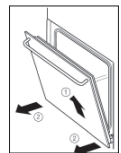
- Open the oven door fully.
- Fold down the supports on the door hinges.



- Hold the oven door with both hands and almost fully close it.

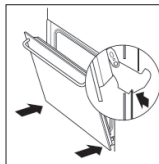


- Slightly lift the door and remove hinges from the slots by pulling them forward.

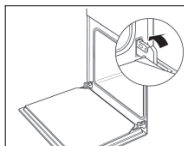


Attaching the oven door.

- Hold the oven door with both hands and insert the hinges in the corresponding slots. The hinge should fit snugly.
- Slowly open the door fully.



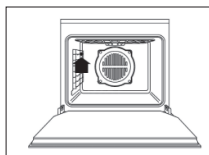
- Again lower the supports on the door hinges.
- Close the oven door.



Shelf runner assembly and disassembly

Removing the shelf runners

- Remove the shelf runners by loosening them from the chrome nuts that are located on the sides of the oven.
- Remove the shelf runner.



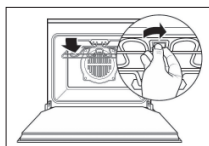
Assembling the shelf runners

- Position the shelf runners and attach the nuts.

Folding the heating element down/away

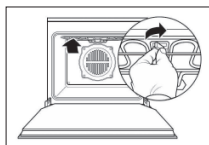
Fold down the heating element (Top heat/Grill)

- Open the lock and fold down the heating element.



Fold away the heating element.

- Fold away the heating element and close it again with the lock.



Regeneration of the ökotherm® catalyst

The ökotherm® catalyst dissolves the grease particles and smells produced when roasting with the Hot Air cooking setting. This process is sufficient with the normal use of the Hot Air setting. In special cases (well-cooked roasts in large quantities) it is possible that small grease particles will be deposited on the catalyst. When you use the oven again e.g. when cooking a pizza, they will be gradually dissolved.

If you believe that the catalyst is not cleaning as well as it should (it smells a lot) you can regenerate it by eliminating the remains of accumulated grease.

Regeneration of the ökotherm® catalyst

- Select the Hot Air service function. 
- Set the thermostat to 200° C and
- heat the empty oven for 60 mins.

Assistance in the event of malfunction

⚠ Repairs must only be carried out by an authorised professional.

You may be able to solve some malfunctions yourself. First check if there has been a problem with the way it is being used. Repairs during the guarantee period are not exempt from costs in the case of an error in the way it is being used or if you have not noticed one of the following situations.

What to do if...

... the sensors or lights do not work.

Check: Is the socket plugged in? Is the fuse in good condition? Has there been a power failure? Is the child safety lock on?

... one or several sensors do not react to contact but it is possible to connect the lighting.

Possible cause: The sensors continuously adapt their sensitivity to ambient conditions. In unfavourable circumstances e.g. if someone leans on them for a long period of time, it may take several minutes until the sensors react again.

Wait approximately 15 seconds or disconnect and reconnect the fuse. Repeat the procedure again if necessary.

The keys will then be reset and will react again on contact.

... one or several sensors do not react after the fuse has been disconnected and then reconnected.

Possible cause: Faulty sensor key or element.

After disconnecting and reconnecting the fuse twice, disconnect the fuse again and inform the after-sales service.

... **The glass in the door is broken.**

Switch off the oven and ask the after-sales service to change the door.

... **The door gasket is damaged.**

Replace the door gasket. See 'Change the door gasket'.

Do not use the oven if the door gasket is damaged.

... **the oven light is not working**

The oven can still be used. Change the halogen lamp as soon as possible
– make sure the oven is off and cold. See 'Changing the oven light'.

... **there is a strong smell.**

Regenerate the ökotherm® catalyst. See 'Regeneration of the ökotherm® catalyst'.

there is a strong smell of vinegar while cooking.

You will notice a vinegary smell when preparing dishes containing alcohol or yeast on hot air settings. If the smell is unpleasant, **use a setting that does not include the fan**, such as top/bottom heat.

... **there are fruit juice or egg white stains on enamelled parts.**

This is a minor change in the enamel that cannot be turned to its original state.

Maintenance

Changing the oven light

⚠ **Caution** The halogen lamps become very hot when they are on for a long period of time. Only change the lamps when they are cold.

⚠ **Caution, danger of electric shock** Before opening the cover of the oven lamp, you must disconnect the appliance from the electrical supply. Disconnect or unscrew the fuse, or unplug from the power source.

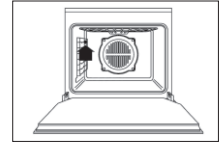
⚠ Only replace the halogen lamps with the same type. New halogen lamps can be purchased from the Küppersbusch After-Sales Service.

🔧 Do not touch the halogen lamps with your bare hands. Fingerprints will burn onto the surface of the glass and reduce both the luminosity and its useful life.

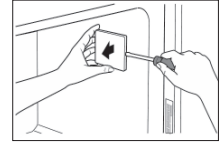
⚠ If the glass cover does not immediately loosen (for example, because of the dirt after prolonged use), levering it out may cause the glass to crack. If this happens, hold a cloth against the cover so as to catch the glass fragments.

Changing the halogen lamp

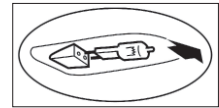
– Remove the shelf runners.



– Remove the glass cover carefully by levering it with a screwdriver.



– Remove the halogen lamp from the interior.



– Insert the new halogen lamp **using a cloth** or paper towel.

– Replace the glass cover by pressing until it locks in.

– Reassemble the shelf runners.

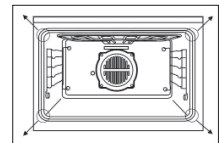
Changing the door gasket

⚠ Do not use the oven without a gasket or with a damaged one.

If the gasket is damaged or can no longer be cleaned, it must be changed. A new gasket can be purchased from the KÜPPERSBUSCH After-Sales Service.

Removing the gasket

– To remove the gasket you must carefully pull it outwards at each of the corners.



Positioning the new gasket

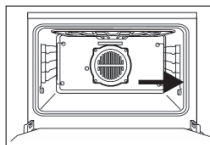
– Attach one corner after the other to the front of the oven.

🔧 Be careful to not bend the clasps.

Technical information

If you need to contact the after-sales service or order spare parts, you must provide the technical information supplied.

The oven's technical information is on the right, on the side frame. You can see it when the door is open.



– For possible after-sales inquiries, make a note of the following information:

| | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Oven serial number | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Oven model number | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Assembly instructions for technical personnel

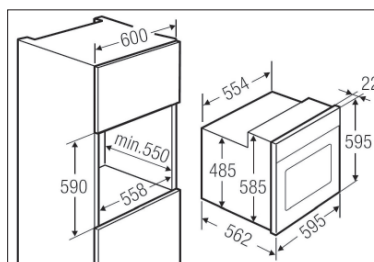
- Only KÜPPERSBUSCH hobs have been manufactured and tested for use over a KÜPPERSBUSCH oven. Do not use other hobs.
- All current legal requirements must be met as well as the standard connection terms of the electricity supplier.
- Turn off the power when connecting, repairing and changing the oven bulb. Disconnect the fuse and unplug from the power source.
- Assembly and installation must be carried out with complete protection to prevent accidental contact.
- The appliance is ready to be plugged in and can only be connected to a socket with an earth connection installed in accordance with the pertinent regulations. Changing a socket or a connection line must only be carried out by a specialised electrician in accordance with the pertinent regulations.
- **If the socket cannot be accessed after the assembly**, then an omnipolar separation device with a minimum 3mm contact distance must be installed to meet the pertinent security regulations.
- The socket of the appliance must be within the assembly space.
- The unit where the oven is installed must be resistant to a temperature of 90°C. This is especially relevant for plywood, sealed, plastic, glued and varnished surfaces. The front of adjoining units must withstand a temperature of at least 70°C.
- The appliance must be assembled horizontally on a flat and stable surface. The surface must not be folding.
- If the unit is not secured to the wall it must be screwed to a common corner unit.

Electricity

The appliance must be connected to a socket connected to the power grid.

| | |
|--------------|------------------|
| Total power: | at 230 V: 3.6 kW |
| | at 235 V: 3.7 kW |
| Voltage: | 230-240 V, 50 Hz |
| Fuse: | 16 A |

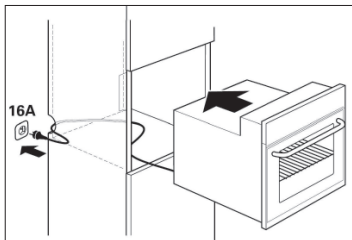
Measurements for assembly (mm)



Assembly in kitchen unit

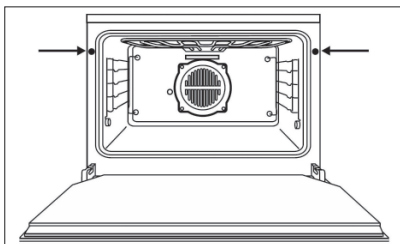
Assembly of oven in kitchen unit

- Insert the plug into the socket.
- Fully insert the oven into the cupboard unit. Take care not to trap the cable of the appliance.



Securing the oven to the kitchen unit

- Open the oven door. Use the screws provided to secure the appliance to the unit inclining the screws from the inside to outside.



Vous trouverez ici...

Veillez lire attentivement les informations figurant dans ce manuel avant de faire fonctionner votre four. Des indications importantes vous seront données sur la sécurité, l'emploi, la manipulation et l'entretien de votre appareil, afin de pouvoir profiter de celui-ci pendant longtemps.

Si votre four tombe en panne, veuillez premièrement consulter le chapitre « Aide en cas de panne ». Il est généralement possible de réparer soi-même de petites pannes, ce qui permet d'économiser des frais de service inutiles.

Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation. Remettez-le aux futurs propriétaires afin qu'ils prennent connaissance des consignes d'utilisation et de sécurité.

Voici les symboles utilisés dans ce manuel avec leur signification :

⚠ Le triangle d'avertissement met en garde sur les dangers qui existent pour la santé ou sur les éventuels dommages que peut subir l'appareil.

👉 Ici, vous trouverez des conseils et des indications.

Sommaire

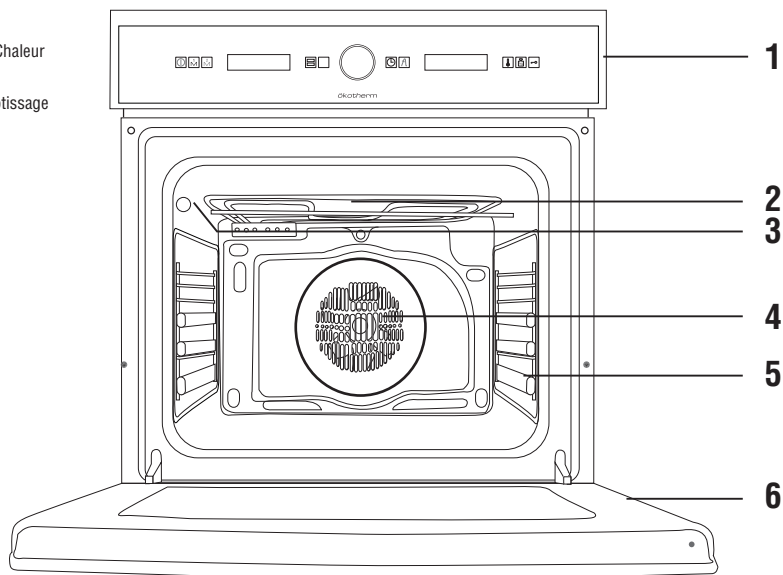
| | |
|---|-----------|
| Vue d'ensemble de votre appareil | 52 |
| Le tableau de commande - Touches de capteur et indications | 52 |
| Avertissements de sécurité | 53 |
| Branchement et fonctionnement | |
| Four | |
| Thermo-sonde | |
| Avant la première utilisation | 53 |
| Retirez l'emballage et l'ancien appareil | |
| Mise à l'heure de l'horloge | |
| Premier nettoyage | |
| Informations générales du four | 54 |
| Consignes générales | |
| Rails télescopiques | |
| Mise en marche et arrêt de l'éclairage du four | |
| Fonctionnement du four | 55 |
| Indications générales | |
| Mise en marche du four | |
| Sélection d'une fonction de cuisson | |
| Fonctions de cuisson du four | 56 |
| Accès rapide aux fonctions de cuisson | |
| Sélection de Recettes de cuisson automatique | |
| Information importante pour la cuisson automatique avec les recettes | |
| Modification du poids de l'aliment à cuisiner | |
| Modification de la température de cuisson | |
| Modification / Réglage de la durée de cuisson | |
| Réglage de la fin de cuisson | |
| Mise en route et arrêt automatiques | |
| Arrêt du four | |
| Fonctions supplémentaires | 58 |
| Fonction Avertisseur | |
| Fonctions spéciales | 59 |
| Fonction choix de langue | |
| Réglage de luminosité | |
| Mode Démonstration | |
| Temps maximum de cuisson | |
| Fonction sécurité active | |
| Fonction Éco | |
| Mode préchauffage rapide | |
| Fonction Memory | |
| Rôtir | 59 |
| Sélection d'un programme | |
| Retourner le rôti | |
| Rôtir sur la grille | |
| Rôtir dans un plat | |
| Rôtir en sélectionnant des fonctions de cuisson | |
| Indications relatives aux recettes de cuisson | |
| Tableau de recettes de cuisson automatique du four | |
| Valeurs indicatives pour rôtir avec des fonctions de cuisson | |
| Thermo-sonde et fonction de température intérieure | 63 |
| Comment insérer correctement la thermo-sonde | |
| Utilisation de la thermo-sonde | |
| Valeurs indicatives de cuisson avec thermo-sonde | |
| Cuisson semi-automatique avec thermo-sonde | |
| Cuisson à une température inférieure | 64 |
| Régler le mode de chauffage / température de cuisson | |
| Valeurs indicatives pour la cuisson à une température inférieure | |
| Cuire en utilisant les fonctions de cuisson | 66 |
| Cuire une pizza | |
| Conseils concernant la plaque : | |
| « Valeurs indicatives de cuisson » | |
| Valeurs indicatives de cuisson | |
| Rôtir sur la grille | |
| Valeurs indicatives pour rôtir sur la grille | |
| Décongélation | |
| Tableau des temps de décongélation des aliments | |
| Confire | |
| La sécurité pour enfants | 69 |
| Activation / désactivation de la sécurité pour enfants | |
| Nettoyage et entretien | 69 |
| Pour toutes les surfaces | |
| Élimination des incrustations | |
| Utilisation d'une raclette de nettoyage | |
| Utilisation d'un nettoyeur en bombe - indications | |
| Garnitures chromées du four | |
| Acier fin | |
| Émail | |
| Vitres de la porte | |
| Joint de la porte | |
| Montage et démontage de la porte du four | |
| Démontage et montage des grilles latérales | |
| Abaisser / relever la résistance chauffante | |
| Régénération du catalyseur ökotherm® | 71 |
| Régénération du catalyseur ökotherm® | |
| Aide en cas de panne | 71 |
| Que faire si... | 71 |
| Entretien | 72 |
| Remplacement de l'éclairage du four | |
| Remplacer le joint de la porte | |
| Plaque signalétique | 73 |
| Instructions de montage pour le personnel spécialisé | 73 |
| Électricité | |
| Mesures pour le montage | |
| Montage dans le meuble de cuisine | |

Vue d'ensemble de votre appareil

- 1 Tableau de commande
- 2 Résistance de grill rabattable (Chaleur supérieure / Gril)
- 3 Prise pour thermo-sonde de rôtissage
- 4 Ventilateur à air chaud
- 5 Rails télescopiques
- 6 Porte du four

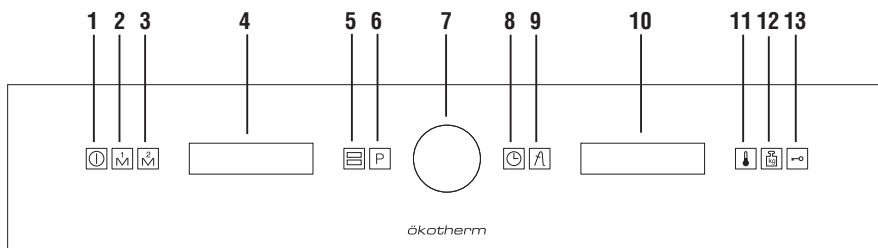
Accessoires fournis :

- Grille
- Plaque de rôtissage émaillée
- Plaque à pâtisserie émaillée



Le tableau de commande - Touches de capteur et indications

Toutes les fonctions du four sont contrôlées par l'intermédiaire du tableau de commande.



- 1 Mise en marche / Arrêt du four
- 2 Mémoire 1
- 3 Mémoire 2
- 4 Affichage d'informations / texte
- 5 Accès au menu des fonctions de cuisson
- 6 Accès au menu des recettes de cuisine
- 7 Accès aux options des menus ou validation de fonctions (+, -, OK)
- 8 Accès aux fonctions de l'horloge électronique
- 9 Sélection de température avec la thermo-sonde de cuisson
- 10 Affichage d'informations / symboles
- 11 Sélection de température de cuisson
- 12 Sélection du poids de l'aliment
- 13 Verrouillage de sécurité

Avertissements de sécurité



Branchement et fonctionnement

- Seules les plaques de cuisson KÜPPERSBUSCH ont été conçues et fabriquées pour être utilisées au-dessus d'un four KÜPPERSBUSCH. Aucune autre plaque de cuisson ne peut être utilisée.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doit être effectuée par une personne du Service d'Assistance Technique agréé, en utilisant les pièces de rechange d'origine. Les réparations ou manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent provoquer des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement qui mettrait votre sécurité en péril.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four pendant la cuisson, car il peut atteindre des températures élevées.
- Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La conception de cet appareil ne permet pas son utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et sous réserve de la connaissance des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Four

- Débranchez votre four en cas de panne.
- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que pour la préparation d'aliments à usages domestiques.
- N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré à l'intérieur du meuble.
- Ne conservez pas d'huile, de graisse ou de substances inflammables à l'intérieur du four, car elles peuvent représenter un danger si vous mettez le four en marche.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, cela pourrait l'endommager ou mettre en danger votre sécurité.
- Pour faire cuire un aliment, placez la plaque ou la grille fournie sur les rails latéraux à l'intérieur du four. La plaque et la grille disposent d'un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez aucun récipient d'aliments sur le fond du four, utilisez toujours les plaques et la grille.
- Ne versez pas d'eau sur le fond du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins possible, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous voulez faire des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour les plats à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.

Thermo-sonde

- Utilisez uniquement la thermo-sonde d'origine.
- Ne coincez pas le câble de la thermo-sonde avec la porte du four.
- Retirez-la du four si elle n'est pas utilisée.
- Maintenez-la une distance minimale de 5 cm du gril et de la résistance supérieure.

Avant la première utilisation

Retirez l'emballage et l'ancien appareil

Retirez l'emballage de protection et ayez le réflexe écologique.

Éliminez l'emballage de transport en respectant autant que possible l'environnement.

En Allemagne, le client doit rendre l'emballage de transport dans le commerce où il a acheté l'appareil. Le retour des matériaux d'emballage sur le réseau de distribution permet d'économiser des matières premières et de réduire la production de déchets. Les anciens appareils contiennent encore du matériel de valeur. Donnez votre ancien appareil à un centre de recyclage de matériel de valeur. Les vieux appareils doivent être mis hors d'usage avant de les éliminer. Ceux-ci ne pourront ainsi pas être utilisés incorrectement.

Mise à l'heure de l'horloge

Avant de mettre en marche l'appareil ou après des coupures de courant prolongées, il est nécessaire de mettre l'horloge à l'heure. Dans ces cas de figure, l'indication «12:00» s'affiche sur l'écran de droite et la date sur l'écran de gauche.


- En branchant votre four, vous remarquerez que l'indication 12:00 et la date (jour/mois/année) clignotent sur les écrans.
- Vous pourrez régler l'heure en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.
- Vous pourrez régler les minutes en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.
- Deux bips consécutifs seront alors émis pour confirmer l'heure sélectionnée.


L'étape suivante consiste à régler la date en indiquant tout d'abord l'année, puis le mois et enfin le jour.

- Vous pourrez choisir l'année en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.
- Vous pourrez choisir le mois en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.
- Vous pourrez choisir le jour en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.
- Deux bips consécutifs seront alors émis pour confirmer la date sélectionnée.


L'affichage du four indiquera l'heure, la date et le symbole  éclairé de lumière blanche.

Si vous souhaitez modifier l'heure:

■ Si le four est éteint, allumez-le en appuyant sur le symbole .

■ Appuyez sur le symbole  qui deviendra alors rouge.

■ En tournant le sélecteur, vous pourrez afficher les fonctions de réglage de l'horloge.

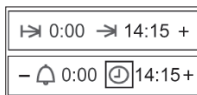
■ Lorsque vous aurez sélectionné la fonction de mise à l'heure , appuyez sur le sélecteur.

■ L'écran affichera alors l'heure actuelle.

■ Vous pourrez régler l'heure en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.

■ Vous pourrez régler les minutes en tournant le sélecteur. Appuyez ensuite sur le sélecteur pour valider, un bip sonore sera alors émis.

■ Deux bips consécutifs seront alors émis pour confirmer l'heure sélectionnée.

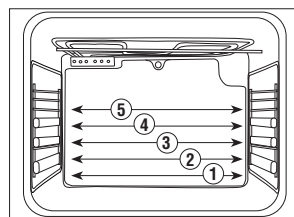


☞ Votre four électronique est équipé de la technologie Touch-Control. Pour le manipuler, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre. La sensibilité de l'écran tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée du tableau de commande soit propre et sans aucun obstacle.

☞ Si le four ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faut alors débrancher le four du réseau électrique puis le rebrancher après un court instant. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

Rails télescopiques

5 niveaux d'insertion sont disponibles sur les grilles latérales. Les niveaux d'insertion sont numérotés de 1 à 5 de bas en haut.



Grilles latérales

Le rail 1 est celui situé le plus bas.

Mise en marche et arrêt de l'éclairage du four

La lumière à l'intérieur du four s'allume :

■ En ouvrant la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.

■ Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

Si vous souhaitez éclairer le four pendant la cuisson, il suffit d'appuyer sur le sélecteur. Si vous maintenez appuyé le sélecteur pendant quelques secondes, le four restera éclairé pendant toute la cuisson. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer sur le sélecteur.


Premier nettoyage

– Retirez les éléments inutiles du four et l'emballage.

– Avant de cuisiner des aliments pour la première fois, il est nécessaire d'effectuer un **nettoyage de l'appareil**. Nettoyez l'espace intérieur du four, les plaques, le bac de récupération des graisses, la grille, etc. avec un chiffon humide légèrement imprégné de liquide vaisselle.

– **Faire chauffer le four.**

Fermez la porte du four.

Faites chauffer le four à 200°C en actionnant à la fois les chaleurs supérieure et inférieure  pendant 60 min. Veillez à bien ventiler la cuisine pendant cette opération.

Informations générales du four

Consignes générales

⚠ Veuillez respecter les consignes de sécurité décrites précédemment!

⚠ **Attention ! Risque de surchauffe !** Lors de l'utilisation du four, il ne faut ni couvrir la sole avec du papier aluminium, ni y laisser des casseroles, des poêles ou d'autres récipients. Il risque sinon de se produire une accumulation de chaleur qui endommagerait l'émail.

☞ Pendant son fonctionnement, le four devient chaud. Lorsque le four est chaud, le ventilateur de refroidissement se déclenche afin de le refroidir. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil se refroidisse, y compris après son arrêt. Les bruits émis par le ventilateur sont tout à fait normaux lors du fonctionnement et ne sont le signe d'aucune panne.

☞ Lors de la cuisson au four de plats à base d'alcool ou de levure avec des programmes qui utilisent la chaleur tournante, une odeur de vinaigre risque de se dégager. Si cette odeur est gênante, utilisez alors un programme sans actionnement du ventilateur, comme par ex. la chaleur supérieure/inférieure.

Fonctionnement du four

Indications générales

Le ventilateur se déclenche ou s'arrête en fonction des programmes utilisés, ce qui ne constitue aucun défaut.

Signification des symboles lumineux et des affichages

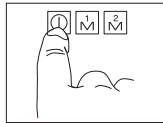
| Couleur | Signification |
|---------------|-----------------------|
| Symbole blanc | Peut être sélectionné |
| Symbole rouge | Est activé |

Écran de droite : écran d'affichage des fonctions.

Écran de gauche : textes d'aide.

Mise en marche du four

Pour cuisiner avec votre four, appuyez sur le symbole . Vous pourrez ensuite voir apparaître en blanc les différentes possibilités d'utilisation du four.



- **Symbole :** **Fonctions de l'horloge électronique.** Pour programmer votre four avec des fonctions de temps.
- **Symbole :** **Sélection de fonctions de cuisson du four.** Il permet de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson en combinant différentes sources de chaleur.
- **Symbole :** **Sélection de recettes de cuisine.** Il suffit d'introduire l'aliment et d'indiquer son poids sur l'écran ; le four effectuera automatiquement la cuisson du plat pour vous.

Si vous ne sélectionnez aucune fonction ou recette, le four s'éteindra à nouveau en affichant l'heure actuelle et le symbole de couleur blanche.

Sélection d'une fonction de cuisson

- Allumez le four en appuyant sur le symbole .
- Appuyez sur le symbole qui restera alors allumé sur la façade du four.
- Le symbole s'affiche en rouge. En tournant le sélecteur à droite ou à gauche, vous pourrez sélectionner l'une des fonctions de cuisson suivantes. (Voir le paragraphe **Fonctions de cuisson du four** détaillé ci-après).
- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur le sélecteur.



- Vous entendrez deux bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran:

la fonction choisie sera indiquée, ainsi que la température de cuisson préétablie pour cette fonction et l'heure du jour ou la fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.
















Si vous souhaitez changer la fonction de cuisson, appuyez sur le symbole , puis suivez les consignes indiquées précédemment.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

Après le premier arrêt du thermostat, vous entendrez un signal sonore indiquant que le préchauffage est terminé.

Fonctions de cuisson du four

Avec les fonctions de cuisson décrites ci-dessous, vous disposerez de possibilités multiples pour réaliser vos plats.

| Symbole | Fonction de cuisson | Utilisation |
|---|--|--|
|  | Chaleur supérieure / inférieure | Cette fonction sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse. |
|  | Chaleur supérieure | Idéal pour l'application d'une chaleur légère sur les aliments. Chauffer les plats. |
|  | Chaleur inférieure | La chaleur n'émane que de la partie inférieure. Idéal pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres. |
|  | Gril et chaleur inférieure (uniquement le modèle EEBK6550.8) | Spécialement recommandé pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille. |
|  | Gril | Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Le gril permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les toasts. |
|  | Gril de grande surface | Ce type de gril permet de gratiner de plus grandes surfaces que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments. |
|  | Chaleur tournante intense | Elle permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéale pour les grillades. Spécialement conçue pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus. |
|  | Chaleur supérieure et inférieure avec turbine | Idéale pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson. |
|  | Chaleur tournante | La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur deux niveaux en même temps. |
|  | Mode Pizza | Cette fonction est spécialement recommandée pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits. |
|  | Mijotage | Idéal pour cuisiner des viandes en sauce, des ragoûts, etc... à la manière traditionnelle et, en général, pour des plats qui doivent être mijotés à feux doux, avec un temps de cuisson très long et une température peu élevée. Pour réussir ses plats, il est préférable de recouvrir les casseroles avec un couvercle, en s'assurant qu'elles soient suffisamment résistantes pour aller dans le four. |
|  | Décongélation | Voir section correspondante. |
|  | Maintien de la chaleur | Cette fonction permet de disposer d'une chaleur idéale à l'intérieur du four pour garder les plats au chaud jusqu'au moment de les servir. Elle permet de faire varier la température intérieure du four entre 50° et 80°C. Vous pourrez, par exemple, maintenir la viande chaude dans le four à 60°C. Les grosses pièces de viande entre 1 et 2 heures, et les pièces plus petites entre 30 et 40 minutes. |

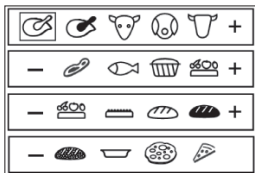
 Lors de l'utilisation de la fonction Gril, Gril de grande surface ou Chaleur tournante intense, la porte doit rester fermée.

Sélection de Recettes de cuisson automatique

■ Allumez le four en appuyant sur le symbole .

■ Appuyez sur le symbole , qui s'affiche alors en rouge.

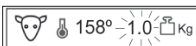
■ L'écran de droite affichera les symboles des différentes recettes de cuisine disponibles sur votre four. L'écran de gauche affichera le nom de la recette.



■ Sélectionnez la recette de votre choix en tournant le sélecteur vers la droite ou la gauche. Puis appuyez sur le sélecteur.

■ Deux bips sonores seront alors émis pour confirmer la recette sélectionnée. Le four commencera la cuisson et affichera les informations suivantes à l'écran :

le symbole de la recette sélectionnée, la température de cuisson de cette recette et la valeur du poids prédéfini pour cette recette qui clignote.

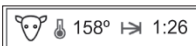


■ Tournez le sélecteur pour modifier le poids de l'aliment à cuire.

■ Enfin, appuyez sur le sélecteur pour confirmer la sélection.

■ Vous entendrez deux bips consécutifs qui confirmeront la recette choisie, le four commencera la cuisson et vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :

le symbole de la recette choisie sera affiché, ainsi que la température de cuisson et la durée calculée pour cette recette.




Information importante pour la cuisson automatique avec les recettes

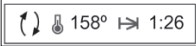
■ Le four calcule automatiquement en fonction du poids que vous indiquez la température et le temps de cuisson nécessaires lorsque vous sélectionnez une recette. Vous pouvez cependant modifier ces valeurs. La durée de la cuisson correspond à un four sans préchauffage à moins que le contraire ne soit explicitement indiqué.

■ **Il est donc très important de sélectionner le poids réel correspondant à l'aliment à cuisiner**, afin qu'il soit cuit de manière satisfaisante.

■ Si vous cuisinez avec la thermo-sonde, le four déterminera lui-même la température de la cuisson. La durée dépendra de la température que vous aurez sélectionnée pour la sonde.

■ Avec les programmes de rôtissage, au-delà d'un certain temps de cuisson, le four vous indiquera qu'il faut retourner le rôti. À ce moment, le four émettra un signal sonore pendant un certain temps.

Le symbole  s'affichera en plus à l'écran, jusqu'à ce que vous ayez retourné le rôti. Si vous ne le retournez pas, le four continuera la cuisson programmée.




☞ Les recettes de pain blanc, pain noir, pizza pâte fine et pizza pâte épaisse s'effectuent avec un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. Le four est ainsi à la température idéale pour effectuer les cuissons dans les meilleures conditions. Pour le reste des recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous utilisez ces recettes, procédez comme suit :

– Sélectionnez d'abord la recette, puis le four se mettra à chauffer.

☞ N'introduisez aucun aliment avant que le four ne vous prévienne par un signal sonore.

– Pendant le préchauffage du four, le symbole de la recette sélectionnée et le symbole  clignoteront à l'écran.

– Un signal sonore sera émis lorsque la température fixée pour la recette sera atteinte. Vous pourrez alors introduire l'aliment.


– **Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.**

– Pour finir, la cuisson se déroulera automatiquement suivant la recette sélectionnée.

Modification du poids de l'aliment à cuisiner

☞ Si vous souhaitez modifier le poids de l'aliment à cuisiner, tenez compte du fait que la durée ou la température peuvent automatiquement changer suivant les paramètres de la recette de cuisson que vous aurez sélectionnés. Pour modifier le poids de l'aliment à cuisiner :

■ Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.

■ Le symbole  s'affiche à l'écran, ainsi que le poids de l'aliment à cuisiner suivant la recette sélectionnée.

■ Tournez le sélecteur pour modifier le poids de l'aliment à cuire.

■ Appuyez ensuite sur le sélecteur pour confirmer la sélection.


Modification de la température de cuisson

Une température de cuisson est pré-réglée pour chaque programme.

Les recettes de cuisson permettent de régler la température dans une unique plage prédéterminée. Avec les fonctions de cuisson, la température peut être sélectionnée dans une plage comprise entre 50° C (aucun réglage de température) et 250°C.

Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.

■ Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.


■ Vous verrez apparaître à l'écran le symbole  et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.

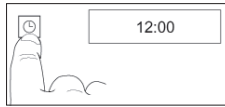
■ Tournez le sélecteur pour indiquer la nouvelle valeur de température de cuisson.

■ Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la sélection.

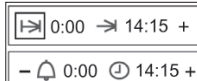
Modification / Réglage de la durée de cuisson



Le temps de cuisson est préréglé dans les recettes de cuisson, mais il peut être modifié. Il n'y a en revanche aucune durée préréglée pour les fonctions de cuisson.

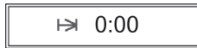
- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.




- En tournant le sélecteur, vous pourrez afficher les fonctions de réglage de l'horloge.







- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction du temps de cuisson , appuyez sur le sélecteur. Le symbole  et l'indication 0:00 s'afficheront alors à l'écran.







- Tournez le sélecteur pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez ensuite sur le sélecteur. Deux bips sonores seront alors émis et le symbole  ainsi que le temps sélectionné, s'afficheront à l'écran.



- Une fois le temps programmé écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore sera émis pendant un certain temps et les symboles  et  commenceront à clignoter.

- Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole  restera allumé en blanc. Le four est éteint.

- À l'heure sélectionnée, le four se déconnectera, un signal sonore sera émis pendant un certain temps et les symboles  et  commenceront à clignoter.

- Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole  restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Mise en route et arrêt automatiques

Si vous souhaitez utiliser le four plus tard, il vous est possible de combiner la durée et la fin de cuisson. Le moment où la cuisson démarre avec l'allumage automatique du four s'obtient en combinant les deux réglages et il ne peut être réglé séparément.


Exemple :

Il est 8h00 et à 13h00 je souhaite que la cuisson de mon rôti, dont la durée doit être de 90 minutes, soit terminée.

- Positionner la durée de cuisson sur 1:30, en suivant les consignes indiquées dans la section « Réglage de la durée de cuisson ».
- Remplacer ensuite le moment de fin de cuisson de 9:30 par 13:00, en suivant les indications de « Réglage de la fin de cuisson ».
- Les réglages sont automatiquement acceptés.
- Sélectionner la fonction de cuisson ou recette. Pour finir, introduire le rôti dans le four.

Le four s'allumera à 11h30 et la cuisson s'achèvera à 13h00.


Arrêt du four

Appuyez sur . Si le four est éteint, l'heure actuelle sera affichée et ce symbole sera allumé en blanc.

Réglage de la fin de cuisson

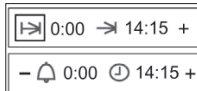
La fin de cuisson correspond au moment où le four s'arrête.



 Vous pouvez combiner le temps de cuisson et la fin de la cuisson. Voir « Mise en route et arrêt automatiques ».

- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.




- En tournant le sélecteur, vous pourrez afficher les fonctions de réglage de l'horloge.



- Tournez le sélecteur pour sélectionner sur l'écran la fonction Heure de fin de cuisson , puis appuyez sur le sélecteur. Le symbole  et l'heure actuelle s'afficheront alors à l'écran.




- Tournez le sélecteur pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Appuyez ensuite sur le sélecteur. Deux bips sonores seront alors émis et le symbole  ainsi que le temps sélectionné, s'afficheront à l'écran.



Fonctions supplémentaires

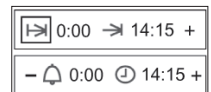
Fonction Avertisseur



Votre four peut émettre un signal sonore au bout d'une durée déterminée. Il n'est pour cela pas nécessaire que le four soit en train de réaliser une cuisson.

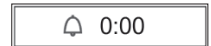
- Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.







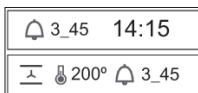
- En tournant le sélecteur, vous pourrez afficher les fonctions de réglage de l'horloge.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction alarme , appuyez sur le sélecteur. Le symbole  et l'indication 0:00 s'afficheront alors à l'écran.



- Tournez le sélecteur pour sélectionner la durée au bout de laquelle vous souhaitez que l'alarme sonne. Appuyez ensuite sur le sélecteur. Deux bips sonores seront alors émis et le symbole  ainsi que le temps restant jusqu'à ce que l'alarme sonne, s'afficheront à l'écran.
- Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore sera émis et les symboles  et  commenceront à clignoter. Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore.



Fonctions spéciales

Pour accéder à ces fonctions, appuyez sur le sélecteur pendant six secondes. Les différentes fonctions défilent en tournant le sélecteur ou automatiquement après quelques secondes sans toucher le sélecteur. Seule la fonction choix de langue est demandée juste après avoir branché le four.

Fonction choix de langue

Il est possible de sélectionner la langue qui sera utilisée pour le texte affiché à l'écran. Cette opération s'effectue juste après avoir branché le four.

Tournez le sélecteur pour choisir la langue, puis appuyez sur celui-ci pour confirmer. Une fois la langue sélectionnée, celle-ci ne pourra pas être modifiée. Pour sélectionner une autre langue, il faudra débrancher le four.

Réglage de luminosité

Vous pouvez régler la luminosité des deux écrans en tournant le sélecteur vers la droite ou la gauche.

Mode Démonstration

En sélectionnant **ON** sur l'écran, à chaque fois que vous lancerez une fonction de cuisson, le four restera éteint. Le message «Mode démonstration» apparaîtra toutes les minutes sur l'écran de gauche.

Pour désactiver cette fonction, sélectionnez **OFF**.

Temps maximum de cuisson

Cette fonction vous permet d'établir le temps maximum en heures pendant lequel le four peut fonctionner, compris entre 1 heure et 28 heures.

Fonction sécurité active

Cette fonction permet de réduire la température maximale de cuisson pour toutes les fonctions de cuisson, entre 250°C et 50°C.

Fonction Éco

Cette fonction permet d'éteindre les deux écrans ou de les laisser allumés lorsque le four est éteint. Lorsque l'écran est éteint (Fonction Éco **ON**), la consommation électrique est réduite. En appuyant sur n'importe quelle touche tactile ou sur le sélecteur, l'écran affichera de nouveau l'heure actuelle. Après avoir éteint le four, les écrans s'éteindront peu à peu au bout de quelques secondes.





Mode préchauffage rapide

Vous pouvez désactiver (sélectionnez **OFF**) ou activer (sélectionnez **ON**) le préchauffage rapide pour toutes les fonctions de cuisson autorisées par le four.



Fonction Memory /

Le four possède une fonction Memory vous permettant d'enregistrer deux programmes composés vous même comme programmes additionnels.


Enregistrement d'un programme additionnel:

- Sélectionnez un programme de cuisson, de rôtissage ou de chauffage.
 - Pour cela réglez la température et la durée voulue.
 - Maintenez maintenant la touche sensitive Memory  ou  appuyée, jusqu'à ce qu'à l'affichage apparaisse le message <Programme mémorisé>.
- Le programme sélectionné est maintenant enregistré sous  ou  et peut être utilisé comme tout autre programme de cuisson, de rôtissage ou de chauffage.

Appel d'un programme additionnel:

- Actionnez la touche sensitive  ou  et confirmez en actionnant le bouton de réglage. Le programme démarre.
- Lorsque vous souhaitez modifier une valeur réglée, la modification ne doit pas être mémorisée.

Rôtir

 Il est recommandé d'utiliser la thermo-sonde. Étant donné que c'est elle qui détermine la durée de cuisson, elle a été spécifiquement conçue pour le rôtissage.

Sélection d'un programme

1. Sélectionner Recette de cuisson

La température est définie en fonction du poids du rôti, et il faut également déterminer la durée de cuisson si le rôtissage est effectué sans thermo-sonde. Les deux valeurs sont pré-réglées mais peuvent être modifiées suivant les besoins (voir sections précédentes).

Si la thermo-sonde est utilisée, il faut d'abord définir le poids.

Ou bien

2. Sélectionner Fonction de cuisson.

Chaque fonction de cuisson est exécutée avec une température pré-réglée. Cette température peut être modifiée. Il est possible de régler la durée et la fin de la cuisson; et l'utilisation de la thermo-sonde permet de régler le début de la cuisson et la température intérieure.

Retourner le rôti

Avec les **fonctions de cuisson** activées, il faudra retourner le rôti au bout d'environ 2/3 du temps écoulé, afin que celui-ci puisse se dorer uniformément. En mode Chaleur tournante, il n'est pas nécessaire de le retourner.

Avec les **recettes de cuisson** activées, un signal sera émis au bout d'environ 70% du temps écoulé pour prévenir qu'il faut retourner le rôti.

Rôtir sur la grille

☞ Utiliser la plaque et la grille.

- Les gros rôtis peuvent directement être cuisinés sur la plaque ou sur la grille avec la plaque en dessous (par exemple dinde, oie, 3-4 poulets ou jarrets).
- Il est conseillé de rôtir le poisson en position droite (dans la même position que s'il nageait) sur la plaque. Ainsi, il n'est pas nécessaire de le retourner : il ne se brise pas si facilement et il cuit plus uniformément. Si le poisson ne peut pas se maintenir tout seul dans cette position, il est possible par exemple de déposer un lit de salade ou de le placer sur une tasse. Positionnez la tasse avec l'ouverture vers le bas et recouvrez-la avec le poisson dont l'ouverture du ventre sera orientée vers le bas.

Rôtir dans un plat

- Les viandes maigres cuisent mieux à l'intérieur d'un plat avec le couvercle fermé (par exemple rôti de bœuf et ragoût au vinaigre, ragoût de bœuf ou viande congelée). La viande obtenue est ainsi plus juteuse.
- Il est possible d'utiliser n'importe quel plat (en acier, émail, fonte ou verre), mais celui-ci ne comportera aucune poignée en bois ou en plastique et devra être résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez une cocotte Römertopf, il faut respecter les indications du fabricant. Nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes :
 - Rincez le plat à l'eau ou l'imbiber avec de la graisse.
 - Faites frire le rôti déjà préparé (assaisonné) sur la surface de cuisson.
 - Mettez le rôti dans le plat. Refermez avec le couvercle et déposez sur la grille dans le four froid.

Sélectionnez la recette ou la fonction de cuisson Chaleur Supérieure avec turbine. ☞ ou ☞ à 180-200°C.

Rôtir en sélectionnant des fonctions de cuisson

- ☞ Si le rôtissage est réalisé avec la thermo-sonde, la durée de cuisson est définie de manière automatique et il ne faut alors pas tenir compte des indications suivantes.
- ☞ Les programmes et les données des tableaux sont indiqués pour un four non préchauffé, si le contraire n'a pas été spécifié expressément !

- La durée du rôtissage dépend du type de viande, de sa qualité et de son épaisseur.

Pour déterminer son épaisseur, il faut légèrement soulever la viande car celle-ci s'étale sous son propre poids. Des indications à ce sujet sont données dans le tableau « **Rôtir avec des programmes de chauffage** »

- La durée de rôtissage pour une viande recouverte d'une couche de graisse peut être multipliée par deux.
- Si plusieurs petits morceaux de viande ou volailles de petite taille sont rôtis dans le four, la durée de rôtissage devra être prolongée d'environ 10 minutes par morceau. La durée de rôtissage d'un poulet, par exemple, est d'environ 60 min, alors que pour deux poulets elle sera comprise entre 65 et 75 minutes.

Rails (en comptant à partir du bas !):

Nous appliquerons la règle suivante : plus le rôti sera gros, plus le niveau de la grille devra être bas.

Pour de gros rôtis :

Chaleur tournante + gril ☞ ou ☞ : Plaque : Rail 1
Grille : Rail 2

Chaleur tournante ☞ : Plaque : Rail 1
Grille : Rail 2

Chaleur supérieure/inférieure ☞ : Plaque : Rail 1
Grille : Rail 2

Indications relatives aux recettes de cuisson

☞ Les programmes et les données des tableaux sont indiqués pour un four non préchauffé, si le contraire n'a pas été spécifié expressément.

☞ Les programmes de rôtissage s'adaptent automatiquement au poids des aliments à cuisiner, d'où la nécessité de **définir le poids immédiatement après avoir sélectionné le programme** et avant toute éventuelle modification de la durée de cuisson, de la température de cuisson ou de la température intérieure (voir sections précédentes).

Si les recettes de cuisson automatique sont utilisées

Les programmes de rôtissage sont définis pour un seul morceau de viande ou de poisson avec une épaisseur allant jusqu'à 7 cm au maximum sans couche de graisse. Sélectionner le poids approprié et modifier la recette, en tenant compte de ce qui suit :

















- Pour plusieurs morceaux, la durée de cuisson doit être prolongée.
- Pour un seul morceau avec une épaisseur supérieure à 7 cm et un poids **inférieur à 3 kg**, la durée de la cuisson doit être augmentée de 10 minutes par centimètre supplémentaire, par rapport à la valeur pré-réglée.
- Pour un morceau **de plus de 3 kg**, la durée de cuisson correspond à la valeur prédéterminée, du fait que les écarts s'équilibrent grâce à la longue durée de la cuisson pré-réglée.

Tableau de recettes de cuisson automatique du four

Votre four vous offre la possibilité de cuire vos aliments en suivant les recettes proposées. Pour ce faire, il vous suffit juste de sélectionner la recette appropriée, d'indiquer le poids de l'aliment à cuisiner et d'introduire celui-ci dans le four.

Plus besoin de vous occuper de quoi que ce soit, le four cuisinera à votre place avec des résultats excellents.

Voici les recettes possibles :

| SYMBOLE | RECETTES | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE | DURÉE | POIDS | PLATS |
|---|-------------------------------|--------------|----------------|----------------|-------------|--|
|  | Poulet - volailles | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 10 kg | Poulet, canard, dinde, oie |
|  | Cuisses de poulet / volailles | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 2 kg | Cuisses de poulet, canard |
|  | Veau | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 6 kg | Rôti de veau, viande hachée, rôti farci |
|  | Porc | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 10 kg | Porc, cochon de lait |
|  | Bœuf – Agneau | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 5 kg | Bœuf, agneau, jarret de bœuf |
|  | Côtelettes | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 4 kg | Côtelettes bœuf, porc, ros bif |
|  | Poisson | ---- | Selon le poids | Selon le poids | 0,5 – 5 kg | Poissons en général |
|  | Pâtisserie en moule | ---- | 140-170° C | 70 min | ----- | Gâteaux en moule, tarte au fromage |
|  | Tarte aux fruits | ---- | 150-180° C | 50 min | ----- | Garniture de fruits |
|  | Tarte sur plaque | ---- | 150-180° C | ---- | ----- | Tarte sans garniture / gâteau |
|  | Pain blanc | OUI | 160-190° C | Selon le poids | 0,5 – 2 kg | |
|  | Pain noir | OUI | 160-190° C | Selon le poids | 1 – 4 kg | |
|  | Pain complet | | 160-190° C | Selon le poids | 1 – 3 kg | |
|  | Gratins | ---- | 160-190° C | 40 min | ----- | Gratins de légumes, pâtes, pommes de terre |
|  | Pizza pâte épaisse | OUI | 200-260° C | 12 min | ----- | |
|  | Pizza pâte fine | OUI | | | | |

Valeurs indicatives pour rôtir avec des fonctions de cuisson

| Type de viande | Programme de rôtissage recommandé | Chaleur tournante | Chaleur supérieure / inférieure | Rôtir au grill | Chaleur tournante intense | Durée du rôtissage |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------|-------------------------------------|
| | | Température en °C | | | | Par cm d'épaisseur de viande en min |
| Rôti de bœuf | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Rosbif | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Bifteck | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Veau | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Rôti de porc | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Côtes de porc fumées | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 8 |
| Palette de porc | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Rôti de porc avec couenne | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Gibier | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Sanglier | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Filet de viande de gibier | | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Viande d'agneau | | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Canard | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Oie | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Poulet | | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Dinde | | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Poisson | | 160 | 200-220 | | | 8 |

*un poulet entier 45-60 minutes

Thermo-sonde et fonction de température intérieure

La thermo-sonde mesure la température à l'intérieur de l'aliment pendant sa cuisson. Lorsque la température mesurée par la sonde atteint une valeur déterminée, le rôti est alors prêt : ni trop sec ni trop saignant, mais « à point ».

☞ La cuisson s'effectuera jusqu'à ce que la température à l'intérieur du rôti ait atteint la valeur correspondante et ne peut donc pas être réglée. La durée peut varier en fonction de la taille et du type de viande, de la température de cuisson et de la fonction de cuisson sélectionnée.

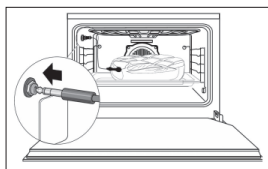
☞ La thermo-sonde peut être utilisée avec toutes les fonctions de cuisson.

Comment insérer correctement la thermo-sonde

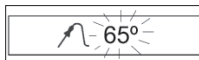
- Insérez l'extrémité de la thermo-sonde horizontalement dans un des côtés jusqu'au centre de l'aliment qui va être cuit.
- Insérez entièrement la thermo-sonde jusqu'au manche.
- L'extrémité ne doit pas se trouver à proximité d'un morceau gras ou d'un os, ni à l'intérieur d'un espace creux (pour la volaille, par exemple).
- Lorsqu'il s'agit de volaille, veillez à introduire la thermo-sonde de sorte que celle-ci ne soit pas en contact avec un os.

Utilisation de la thermo-sonde

- Introduisez dans le four le rôti déjà préparé avec la thermo-sonde enfoncée.
- Branchez la thermo-sonde dans la prise qui se trouve en haut à gauche sur la paroi latérale du four.



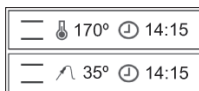
- En connectant la sonde, vous verrez le symbole [A] clignoter à l'écran, ainsi que la valeur de la température recommandée par le four pour effectuer la cuisson.



- Si vous souhaitez modifier la température recommandée, tournez le sélecteur. Puis appuyez sur le sélecteur.

- Sélectionnez finalement une fonction ou une recette de cuisson.

- Pendant la cuisson le symbole [A] s'affiche à l'écran, ainsi que la température mesurée par la thermo-sonde à ce moment, en alternance avec la température sélectionnée.



- Lorsque la température que vous aurez sélectionnée sera atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteindra, un signal sonore sera émis pendant quelques instants, et le symbole [A] clignotera.
- Appuyez sur le symbole [A] pour arrêter le signal sonore. Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.
- ☞ Si vous souhaitez modifier la température de la thermo-sonde au cours de la cuisson, appuyez sur le symbole [A]. Tournez ensuite le sélecteur pour modifier la température sélectionnée. Enfin, appuyez sur le sélecteur. Deux bips sonores seront émis pour confirmer la modification effectuée.

Valeurs indicatives de cuisson avec thermo-sonde

| Plat | Température au centre en °C |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Viande de bœuf | |
| Rosbif/filet de bœuf saignant | 40-45 |
| Rosbif/filet de bœuf à point | 50-55 |
| Rosbif/filet de bœuf bien cuit | 60-65 |
| Rôti de bœuf | 80-85 |
| Viande de porc | |
| Filet de porc | 65-70 |
| Rôti de porc/jambon | 80-85 |
| Aiguillettes/jarret | 80-85 |
| Côtes, rôti | 75-80 |
| Côtes avec os | 70 |
| Côtelettes | 65-70 |
| Rôti de viande hachée | 70-75 |
| Viande de bœuf | |
| Rôti de bœuf | 70-75 |
| Rognons de bœuf | 75-80 |
| Jarret de bœuf | 80-85 |
| Gibier | |
| Viande de gibier | 75-80 |
| Rôti | 60-70 |
| Filet saignant | 40-45 |
| Filet à point | 50-55 |
| Filet bien cuit | 60-65 |
| Rôti d'agneau | |
| Rôti d'agneau | 80-85 |
| Farces | 70-75 |
| Volailles | 85-90 |
| Poisson | 70-80 |


Cuisson semi-automatique avec thermo-sonde

Cette fonction permet de programmer l'heure du début de la cuisson. Une fois que la thermo-sonde aura détecté la température sélectionnée, le four s'éteindra.

Vous ne pourrez pas programmer la durée de cuisson puisque celle-ci est déterminée au moment où la température mesurée par la thermo-sonde est atteinte à l'intérieur du rôti.

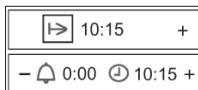
☞ Il est important que vous soyez présent à la fin de la cuisson, puisque vous pourrez alors servir le rôti suivant la cuisson que vous souhaitez. Si vous laissez le rôti dans le four, celui-ci continuera à cuire avec la chaleur encore présente à l'intérieur, au cas où vous ne seriez pas satisfait du résultat.



Pour effectuer cette programmation, après avoir connecté la thermo-sonde au four :

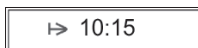
■ Appuyez sur le symbole  qui devient alors rouge.




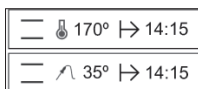
■ En tournant le sélecteur, vous pourrez afficher les fonctions de réglage de l'horloge.




■ Lorsque vous aurez sélectionné la fonction Heure de début de cuisson , appuyez sur le sélecteur. Le symbole  et l'heure actuelle s'afficheront alors à l'écran.



■ Tournez le sélecteur pour sélectionner l'heure de début de cuisson. Appuyez ensuite sur le sélecteur. Deux bips sonores seront alors émis et le symbole  ainsi que l'heure de début de cuisson sélectionnée, s'afficheront à l'écran. Votre four restera éteint.



■ À l'heure programmée, le four se mettra en route et commencera la cuisson.

■ Lorsque la température que vous aurez sélectionnée sera atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteindra alors, un signal sonore sera émis pendant quelques instants, et le symbole  clignotera.

■ Appuyez sur le symbole  pour arrêter le signal sonore. Le four est éteint.

■ Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

Cuisson à une température inférieure

La cuisson à une température inférieure permet d'obtenir une viande plus tendre, du fait qu'elle met plus longtemps à cuire. La viande peut être consommée pendant plus longtemps puisqu'elle se conserve mieux sans se sécher.

☞ Idéal pour des morceaux de viande tendres de veau, bœuf, porc et agneau. Mais également les blancs de poulet, dinde, canard et oie (sans os).

☞ Cette fonction ne convient ni au gibier ni au cheval, puisqu'une cuisson prolongée de cette viande provoque une odeur caractéristique très forte.

– Retirez la graisse et la peau avant de préparer la viande (sauf le magret de canard).

– Faites bien frire d'abord la viande à la poêle ou dans une casserole des deux côtés (également les extrémités).

☞ En règle générale, plus la viande sera frite longtemps, plus le temps de cuisson ultérieur au four sera court. Faites frire les morceaux de viande épais plus longtemps que les morceaux fins. La longueur des morceaux de viande, au contraire, n'a aucune importance pour le temps de cuisson.

Régler le mode de chauffage / température de cuisson

– Chauffez le four avec la grille et la plaque de cuisson pendant environ 20 minutes afin que tout l'intérieur du four ait une température uniforme.

– Sélectionnez le mode de chauffage « Chaleur tournante » . Vous pouvez sélectionner en alternance « Chaleur supérieure / inférieure » .

– Réglez la température et le temps de cuisson d'après le tableau.

☞ Nous appliquerons la règle suivante : morceaux de viande plus épais à 80° C, morceaux de viande plus fins à 70° C.

– Ne recouvrez pas la viande pendant la cuisson, pas même les petits morceaux.

☞ N'utilisez pas la thermo-sonde de rôtissage, car son fonctionnement n'est pas fiable dans ce cas. En cuisson lente, le jus de la viande ne reste pas à l'intérieur mais se distribue uniformément dans tout le morceau.

– Une fois la cuisson terminée, vous pouvez couper la viande directement sans avoir à la laisser reposer comme dans le cas d'une cuisson traditionnelle.


☞ Il est possible de maintenir la viande au chaud à 60° C dans le four. Les morceaux de viande épais entre 1 et 2 heures, et les morceaux plus fins entre 30 et 40 minutes.

Valeurs indicatives pour la cuisson à une température inférieure

| Type de viande | Poids | Friture min | Cuisson min | Température |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Porc | | | | |
| Filet | 400-600g | 5 | 60-90 | 80 |
| Filet de porc | 800-1000g | 7 | 90-105 | 80 |
| Noix | 1000-1500g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Côtes | 800-1000g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Côtelettes | 1000-1500g | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Bœuf | | | | |
| Steak | 700-1200g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Entrecôte | 1500-1800g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Rosbif | 700-1800g | 10-12 | 120-180 | 70 |
| Fleur, boule | 1 500-2000g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Bavette | 1500-1800g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Veau | | | | |
| Filet | 500-800g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Rôti de veau | 1000-1500g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Noix, boule | 1500-1800g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Agneau | | | | |
| Filet | 400-600g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Gigot d'agneau (sans os) | 2000-2500g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Volailles | | | | |
| Blanc de poularde | 400-600g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Magret de canard | 400-600g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Cuire en utilisant les fonctions de cuisson

Chaleur tournante

 Un préchauffage n'est pas nécessaire et il est possible de faire cuire les aliments à plusieurs niveaux en même temps.

Hauteurs d'insertion :

1 rail : rail 2 à partir du bas

2 rail : rail 1 et 4 à partir du bas


La cuisson de plusieurs tartes ou gâteaux en moule requiert un temps de cuisson supplémentaire de 5 à 10 minutes par plaque.


■ Retirez les plaques séparément en fonction de la cuisson de chacun des plats.

■ Faites cuire en chaleur tournante  à 160° C lorsque aucune indication n'est spécifiée dans la recette suivie.

■ **Important** : Les tartes avec une garniture humide aux fruits présentent un degré d'humidité assez élevé. Il est donc préférable de cuire une seule tarte à la fois.

Chaleur supérieure/inférieure

 Faites cuire sur un seul niveau.

■ Préchauffage : Sélectionnez le mode de chauffage « Chaleur tournante/Chaleur inférieure »  .


■ Les moules de cuisson en fer noir et en aluminium sont adaptés à ce type de cuisson.

Chaleur tournante intense ou

 Sans préchauffage - Cuire à un seul niveau

■ Uniquement pour des tartes plates avec garniture sèche comme par ex. les tartes avec une couche de sucre.

Mode Pizza

 Faites cuire sur un seul niveau

■ pour des tartes humides.

■ pour des pizzas : préchauffage.

■ pour du pain : préchauffage.

Cuire une pizza

 Sélectionnez le programme de cuisson au four .

– L'utilisation d'une pierre pour pizzas (accessoire spécial) permet d'obtenir une pâte de pizza particulièrement croustillante. Temps de préchauffage : 30 min au minimum !


Veillez suivre les instructions fournies avec la pierre pour pizzas.

Recette simple de pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/2 cuillère à café de sucre, 1/8 l d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

Cuire une pizza sur la plaque de four


– Avec les ingrédients indiqués, préparer une pâte à lever.

- Laisser reposer la pâte jusqu'à ce que son volume double (environ 30 minutes).
- Puis pétrir de nouveau la pâte pendant quelques minutes et laisser reposer 15 minutes supplémentaires.
- Lancer le programme de cuisson , qui commence à préchauffer le four.
- Graisser la plaque du four.

Si la pizza à cuire est ronde de petite taille, introduire alors la plaque du four afin de la préchauffer également.

- Étendre la pâte, la placer sur une plaque du four et modeler un bord.
- Garnir la pâte comme souhaité, mais assez rapidement afin que celle-ci ne s'humidifie pas.
- **Pizzas de petite taille** : mettre la pâte sur la plaque préchauffée.
- Après le signal sonore, introduire la plaque au niveau du rail 1.
- Une fois la porte fermée, le programme démarre avec une durée de cuisson de 12 minutes.

Cuire une pizza sur la pierre

- Préparer la pâte à pizza comme indiqué précédemment.
- Placer la pierre pour pizzas sur la grille et l'introduire au niveau du rail 1.
- Préchauffer le four en mode de chauffage  à 250° C pendant 30 minutes.
- Placer la pâte sur l'élévateur enfariné et la couvrir rapidement afin qu'elle ne s'humidifie pas. La pizza couverte ne doit pas rester trop longtemps sur l'élévateur car la pâte risque de ne plus glisser.
- Une fois le préchauffage terminé, faire passer la pizza de l'élévateur à la pierre chaude pour pizzas.
- Laisser cuire pendant 8-12 min avec les réglages actuels.

Conseils concernant la plaque : « Valeurs indicatives de cuisson »

Le tableau présenté ci-dessous dresse une liste de gâteaux et de tartes avec les températures, les temps de cuisson et les rail nécessaires dans chaque cas.

- En ce qui concerne la température, des plages sont généralement indiquées étant donné que celle-ci dépend en grande partie de la composition de la pâte, de la quantité et du moule utilisé.
- Nous conseillons de régler au départ à la température la plus basse, puis de sélectionner une température plus élevée par la suite uniquement si cela s'avère nécessaire, par exemple si vous souhaitez dorer davantage la pâte ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas de données concrètes pour votre propre recette, prenez comme référence les indications similaires données pour un gâteau ou une tarte.
- Des écarts de hauteur entre les aliments peuvent donner lieu à des différences de dorage au départ. Dans ce cas, la température réglée ne doit pas être modifiée. Les différences de dorage des aliments disparaîtront après, pendant la phase de cuisson.

Valeurs indicatives de cuisson

Les valeurs des modes à utiliser de préférence **sont mises en relief**.

| Gâteaux et types de pâtes | Programme de cuisson recommandé | | Chaleur tournante ☉ | | Chaleur supérieure / inférieure = | | Chaleur tournante intense ☼ Mode Pizza ☉ | | Durée de cuisson |
|---|---------------------------------|-----------|---------------------|------------------|-----------------------------------|------------------|---|------------------|------------------|
| | Niveau | Programme | Niveau | Température en°C | Niveau | Température en°C | Niveau | Température en°C | En min |
| Pâte à tarte | | | | | | | | | |
| Galette en moule | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 50-65 |
| Gâteau en moule | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Gâteau sablé | | | 1 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Tartes | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Fonds de tartes | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Tartes délicates aux fruits | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 150-160 | 45-60 |
| Petits gâteaux | | | 2 | 150 | 2 | 170-180 | | | 15-30 |
| Gâteau sur plaque | | | | | | | | | |
| Garniture sèche | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | ☼ 150-160 | 20-35 |
| Garniture humide | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 160-170 | 35-50 |
| Pâte à l'huile | | | | | | | | | |
| Fonds de tartes | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Gâteau au fromage | | | 1 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 | ☉ 140-150 | 70-90 |
| Petits gâteaux | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-190 | | | 15-35 |
| Gâteau sur plaque | | | | | | | | | |
| Garniture sèche | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | ☼ 150-160 | 25-35 |
| Garniture humide | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 160-170 | 30-50 |
| Pâte à lever | | | | | | | | | |
| Tarte en moule | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Couronne à la levure | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Gâteau de Noël (préchauffer) | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 50-70 |
| Petits gâteaux | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Gâteau sur plaque | | | | | | | | | |
| Garniture sèche | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | 2 | ☼ 150-160 | 30-40 |
| Garniture humide | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☉ 160-170 | 30-50 |
| Pâte à génoise | | | | | | | | | |
| Galettes | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 30-40 |
| Rouleaux | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 12-25 |
| Desserts au blanc d'oeuf | | | | | | | | | |
| Meringues | | | 2 | 80-90 | 2 | 100-120 | | | 80-120 |
| Étoiles à la cannelle | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-40 |
| Gâteau aux amandes | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-50 |
| Autres types de pâte | | | | | | | | | |
| Pâte feuilletée | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 15-30 |
| Pâte feuilletée avec levure | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Pâte feuilletée à la crème | | | 2 | 160-180 | 2 | 180-200 | | | 30-40 |
| Pâte imbibée de sirop | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Pâte à la crème et à l'huile | | | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Gâteau au miel | | | 2 | 140-150 | 2 | 170-180 | | | 20-35 |
| Pain et Pizza | | | | | | | | | |
| Pain à pâte fermentée et avec levure (préchauffer : 230° C, précuire : 10 min à 230° C) | | | 1 | 180 | 1 | 180 | 1 | ☉ 180 | 70 |
| Pain avec levure / pain blanc (préchauffer) | | | 1 | 180 | 1 | 200 | 1 | ☉ 180 | 30-60 |
| Petits pains salés / bretzels (préchauffer : 230° C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (préchauffer : 250° C) | | ☉ | | | | | 1 | ☉ 250 | 8-12 |

Rôtir sur la grille

Veillez à toujours rôtir les aliments avec la porte du four fermée.

☞ Sélectionnez le mode de chauffage .

☞ Réglez la température à 250° C.

☞ Pour les grosses pièces, il est préférable de sélectionner une température entre 200 et 250° C, afin de ne pas brûler le rôti.

– Mode de chauffage .


– Préchauffez le four pendant 5 minutes.

– Disposez les aliments à rôtir sur la grille.

– Insérez la plaque dans le rail 1 ou 2 à partir du bas, puis introduisez la grille dans le rail correspondant d'après les indications du tableau.


– Fermez la porte du four.

Valeurs indicatives pour rôtir sur la grille

| Type de viande | Niveau | Gril  | |
|-------------------------------|--------|--|---------|
| | | 1. Côté | 2. Côté |
| en minutes | | | |
| Côtelette de porc | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Poitrine fumée | 4 | 12-15 | 8-10 |
| Filet de porc | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Foie en filets | 5 | 5-6 | 4-5 |
| Saucisse frite | 4 | 8-10 | 6-8 |
| Brochette de viande | 3 | 9-11 | 7-8 |
| Steak saignant | 5 | 6-7 | 5-6 |
| Steak à point | 5 | 7-9 | 6-7 |
| Bifteck | 4 | 8-10 | 7-8 |
| Côtelette d'agneau | 4 | 7-8 | 6-7 |
| Cuisses de poulet | 3 | 15-18 | 10-12 |
| Demi poulet | 3 | 18-20 | 10-12 |
| Filet de poisson | 5 | 6-7 | 4-5 |
| Truite | 3 | 5-7 | 4-6 |
| Tranche de pain grillée | 5 | 2-3 | 2-3 |
| Tranche de pain grillé garnie | 4 | 6-8 | |

Décongélation

La décongélation se réalise avec un système à air chaud sur deux niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain.

1. Si vous choisissez la fonction  (suivre les instructions de la section « Sélection d'une fonction de cuisson »), les indications suivantes s'affichent à l'écran:

2. Tournez le sélecteur pour sélectionner le degré de décongélation HI ou LO. Puis appuyez sur le sélecteur.



3. Pour finir, vous entendrez deux bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée.

En ce qui concerne la décongélation des aliments, sachez que :

- les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de gros morceaux de viande ou de poisson, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque en dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours décongeler un aliment avant de le cuisiner.
- Un aliment décongelé ne doit pas être recongelé.

Tableau des temps de décongélation des aliments

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

| ALIMENTS | NIVEAU LO | | NIVEAU HI | |
|---------------|-----------|--------|-----------|---------|
| | Poids | Temps | Poids | Temps |
| Pain | 1/2 kg | 35 min | | |
| Tarte | 1/2 kg | 25 min | | |
| Poisson | 1/2 kg | 30 min | | |
| Poisson | 1 kg | 40 min | | |
| Poulet | | | 1 kg | 75 min |
| Poulet | | | 1,5 | 90 min |
| Côte de boeuf | | | 1/2 kg | 40 min |
| Viande hachée | | | 1/2 kg | 60 min |
| Viande hachée | | | 1 kg | 120 min |

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.


Confire

⚠ **Attention !** Les couvercles des bocaux à fermeture twist-off® ne peuvent pas être réutilisés. S'ils sont employés à plusieurs reprises, ils peuvent éclater selon les conditions.

☞ Les récipients appropriés sont des bocaux pour confire avec joint en caoutchouc et couvercle en verre, ou des récipients communs avec fermeture twist-off® (seulement avec un couvercle neuf). Les boîtes en métal ne sont pas adaptées.

☞ Ne renversez pas d'eau sur la plaque! Cela risquerait de dégager une abondante vapeur d'eau qui s'échapperait brusquement en ouvrant la porte du four. Disposez une tasse remplie d'eau sur la plaque à pâtisserie, et non sur la sole du four.

☞ Sélectionnez le Mode Pizza .

- Utilisez uniquement des ingrédients frais et préparez-les selon les recettes habituelles.
 - Vous devez confire au maximum 6 bocaux de conserve de 1 litre.
 - Utilisez uniquement des bocaux de la même hauteur, remplissez-les aux $\frac{3}{4}$ de leur capacité avec la même garniture.
 - Les bocaux ne doivent pas se toucher entre eux.
- Introduisez la plaque à pâtisserie dans le rail 1 à partir du bas.
- Disposez une tasse remplie d'eau sur la plaque à pâtisserie.
- Réglez le Mode Pizza  sur 160° C et observez le processus pour confire. Au bout de 10 ou 20 minutes, le liquide dans les premiers bocaux commence à perler tout d'abord, la plupart du temps, dans le bocal situé à droite devant.

Fruits

- Débranchez ensuite le four et laissez reposer les bocaux encore 30 minutes. (environ 15 min pour les fruits délicats comme les fraises) avec la porte fermée.

Légumes et viande

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez à 100° C et continuez la cuisson de 30 à 60 minutes.
- Débranchez ensuite le four et laissez reposer les bocaux 30 minutes.



La sécurité pour enfants

La sécurité pour enfants permet de protéger le four de toute manipulation involontaire des réglages. Elle offre, de plus, une protection supplémentaire pour les enfants en bas âge.

Si la sécurité de protection pour enfants est **activée, seule la fonction d'arrêt du four peut être actionnée**. Il n'est possible ni de modifier les valeurs réglées, ni d'allumer le four.


Activation / désactivation de la sécurité pour enfants

Activation de la sécurité pour enfants :

- Allumez d'abord le four en appuyant sur le symbole , si celui-ci est éteint.
- Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.
- Un bip sonore sera émis et le symbole Clé s'affichera sur l'écran de droite, alors que l'indication «Sécurité pour enfants» apparaîtra sur l'écran de gauche.

Si par hasard vous touchiez l'une des touches tactiles de la commande frontale de votre four ou le sélecteur, le symbole Clé et l'indication «Sécurité pour enfants» s'afficheraient alors sur les écrans pour indiquer que le four est verrouillé.

Déverrouillage de la sécurité de protection pour enfants:

- Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.
- Un bip sonore sera émis et le symbole Clé s'affichera sur l'écran de droite, alors que l'indication «Sans sécurité» apparaîtra sur l'écran de gauche. Le four sera alors déverrouillé.

Nettoyage et entretien

Nous vous remercions de lire le présent chapitre dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Si vous le nettoyez correctement et l'entretenez régulièrement, il restera en bon état pendant plusieurs années. Vous trouverez ici toute une série de conseils afin d'entretenir et de nettoyer à fond chacune des surfaces du four sans les endommager.

Pour toutes les surfaces

⚠ Les dispositifs de nettoyage à vapeur et/ou sous pression ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil ! L'appareil pourrait subir des dommages susceptibles de **mettre en danger la vie de l'utilisateur**.

⚠ **Risque de brûlures !** Laissez refroidir l'appareil au moins jusqu'à ce qu'il soit possible de le toucher avec la main, avant de le nettoyer.

⚠ Veuillez suivre à la lettre le manuel d'utilisation en ce qui concerne les produits de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les taches ou les résidus qui n'ont pas complètement été éliminés risquent de brûler de nouveau lorsque l'appareil chauffera. Ce type de tache ou résidu ne peut généralement plus être éliminé sans laisser de traces.

Si il s'agit de taches superficielles, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse ou une éponge douce et de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez à l'eau froide afin qu'il ne reste aucune trace de produit susceptible de provoquer des décolorations ou des taches. Séchez ensuite avec un chiffon.

☞ Pour les taches plus incrustées, des indications sont données dans les paragraphes suivants concernant les différentes surfaces et éléments.

☞ VSR 0-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et du revêtement de la surface intérieure de la porte. Cette poudre de nettoyage est disponible auprès du Service après-vente KÜPPERBUSCH.

Ne jamais nettoyer avec :

- des produits de nettoyage agressifs ou blanchissants qui contiennent par exemple de l'oxygène actif, du chlore ou d'autres substances corrosives.
- des produits de nettoyage qui provoquent des rayures, comme des agents abrasifs, de la laine d'acier, de la laine d'acier avec du savon, des brosses dures, des tampons métalliques, des éponges en plastique ou avec une surface qui gratte (côté rugueux).

Élimination des incrustations

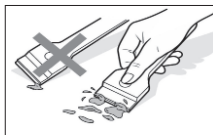
Les incrustations plus résistantes doivent tout d'abord être ramollies, en utilisant pour ce faire un chiffon mouillé. Elles peuvent ensuite être éliminées plus facilement.

Utilisation d'une raclette de nettoyage

⚠ Attention ! Risque de coupures ! Les lames de la raclette de nettoyage sont très aiguisées.

Appliquez la raclette de nettoyage toujours à plat, puis détachez les incrustations.

- ⚠ Veillez à ne pas rayer les surfaces avec les angles de la raclette, ni à endommager les joints.



- ☞ Une raclette de nettoyage est appropriée pour éliminer les salissures résistantes.
- ☞ Pour un nettoyage à fond, nous recommandons le VSR 0-FIX-C. Le nettoyant en bombe peut être utilisé ici.

Utilisation d'un nettoyant en bombe - indications

- ⚠ Respectez toujours les indications du fabricant. Le nettoyant en bombe abîme l'aluminium, tout comme les surfaces vernies et les plastiques.
- ⚠ N'aspérez pas de produit l'ouverture du ventilateur situé sur la paroi arrière. Le catalyseur ökotherm® est détruit au contact du nettoyant en bombe.

Pour des raisons environnementales, il faudra si possible renoncer au nettoyant en bombe. Malgré tout, si vous souhaitez continuer à l'utiliser, sachez que seuls l'espace intérieur et les plaques émaillées du four peuvent être traités avec ce produit.

Garnitures chromées du four

Façade et poignée de porte recouvertes de garnitures chromées de couleur noire.

- ⚠ Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse et d'albumine, car ils risquent de devenir des taches.
- ⚠ Ces finitions sont particulièrement sensibles aux rayures et sont attaquées par le nettoyant en bombe ! **N'utilisez pas de raclette de nettoyage, de tampons ou d'éponges à fibre dure !**
- ☞ Nettoyez-les uniquement à l'eau chaude avec un peu de produit et un chiffon ou une éponge douce.

Acier fin

Partie avant de la porte en acier fin, tableau de commandes

- ⚠ L'acier fin est particulièrement sensible aux rayures ! **N'utilisez pas de raclette de nettoyage.**
- ⚠ Éliminez immédiatement les dépôts de calcaires, de graisse et d'albumine, car ils risquent de devenir des taches.

Nous recommandons de traiter les surfaces en acier fin une fois par semaine avec un produit spécial pour l'entretien de l'acier fin. Celui-ci crée une pellicule qui protège l'acier fin des décolorations.

Émail

Espace intérieur, façade et plaques du four

Il est possible d'utiliser des éponges en plastique avec une partie tampon. Certains produits présentent cependant une surface granuleuse sur la partie rugueuse qui produit des rayures. Il faut donc tester sur une surface peu apparente.

Vitre de la porte

Partie intérieure de la porte - revêtement de la vitre

- ⚠ Si possible, n'utilisez pas de nettoyant en bombe car, en cas d'utilisation régulière, il risque d'**éliminer** peu à peu la surface de revêtement de la vitre.

Une raclette de nettoyage est appropriée pour éliminer les salissures résistantes.

- ☞ Pour un nettoyage à fond, nous recommandons le VSR 0-FIX-C ou du produit pour vitres.

Partie avant de la porte, tableau de commandes

- ☞ Nettoyez la **façade du four** uniquement à l'eau chaude avec un peu de détergent et un chiffon ou une éponge douce. Vous pouvez utiliser du produit pour vitres.

Joint de la porte

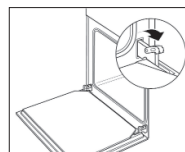
- ☞ Pour nettoyer le joint de la porte, il faut extraire celui-ci afin que de la saleté ne puisse pas s'accumuler en dessous. Voir « Remplacer le joint de la porte ».

Si nécessaire, vous pouvez le nettoyer avec un peu de détergent ou le passer au lave-vaisselle.

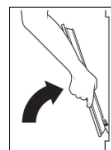
Montage et démontage de la porte du four

Extraire la porte du four

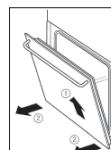
- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Repliez vers l'avant les étriers au niveau des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et refermez-la presque entièrement.



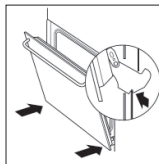
- Soulevez légèrement la porte et extrayez les charnières des ouvertures de la porte en tirant sur celles-ci vers l'avant.



Installer la porte du four

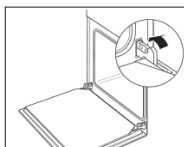
- Saisissez latéralement la porte du four avec les deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes. La charnière s'emboîte.

- Ouvrez lentement et entièrement la porte du four.



- Rabaissez de nouveau les étriers au niveau des charnières de la porte.

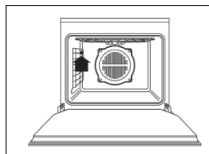
- Fermez la porte du four.



Démontage et montage des grilles latérales

Démonter les grilles latérales

- Tirez sur les grilles latérales après avoir desserré leurs écrous chromés de fixation, situés sur les côtés de la cavité du four.
- Extrayez les grilles.



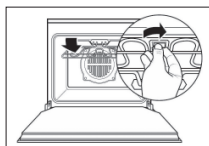
Monter les grilles latérales

- Installez les grilles latérales en les emboîtant avec les écrous.

Abaisser / relever la résistance chauffante

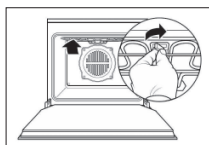
Abaisser la résistance chauffante (Chaleur supérieure/Gril)

- Débloquez le verrou et abaissez la résistance chauffante.



Relever la résistance chauffante.

- Relevez la résistance chauffante et bloquez à nouveau le verrou.



Régénération du catalyseur ökotherm®

Avec la fonction de cuisson Chaleur tournante activée, le catalyseur ökotherm® dissout les particules de graisse et les odeurs présentes. Ce processus est suffisant en utilisation normale de cette fonction Chaleur tournante. Pour des cas particuliers (rôtissage intense et en grandes quantités), il est possible que des particules de graisse se déposent sur le catalyseur. Lors d'une cuisson ultérieure, par exemple d'une pizza, celles-ci se dissoudront peu à peu.

Si vous avez l'impression que l'effet nettoyant du catalyseur a diminué (apparition de fortes odeurs), il est possible de le régénérer en éliminant les résidus de graisse accumulés.

Régénération du catalyseur ökotherm®

- Positionnez le sélecteur de fonction sur Chaleur tournante.
- Réglez à 200° C le régulateur de la température et.
- Chauffez le four vide pendant 60 minutes.

Aide en cas de panne

⚠ Les réparations ne peuvent être réalisées que par un professionnel agréé.

Vous pourrez cependant réparer certaines pannes. Vérifiez d'abord si une erreur de manipulation a été commise. Les réparations effectuées sous garantie ne sont pas exemptes de frais, en cas d'erreur de manipulation ou de non-respect de l'une des indications décrites ci-dessous.

Que faire si...

... les capteurs et l'éclairage ne fonctionnent pas ?

Vérifier : la prise de secteur est-elle branchée ? Le fusible domestique est-il en bon état ? Coupure de courant ? La sécurité de protection pour enfants est-elle activée ?

... un ou plusieurs capteurs ne réagissent pas lors de la mise en marche, mais il est possible de mettre l'éclairage en route ?

Cause possible : les capteurs adaptent en permanence leur sensibilité aux conditions ambiantes. Dans des conditions défavorables, par exemple lorsque quelqu'un s'appuie sur les capteurs pendant longtemps, ceux-ci peuvent mettre quelques minutes avant de réagir à nouveau.

Patienter environ 15 secondes, ou déconnecter puis connecter de nouveau le fusible. Répéter la procédure une nouvelle fois si nécessaire.

Les commandes seront opérationnelles et les capteurs réagiront de nouveau à la mise en marche.

... un ou plusieurs capteurs ne réagissent pas, même après avoir déconnecté et connecté à nouveau le fusible ?

Cause possible : Commande de capteur ou élément de structure défectueux.

Après avoir déconnecté puis connecté à nouveau le fusible deux fois de suite, le déconnecter encore et en informer le service après-vente.

... la vitre de la porte est cassée ?

Éteindre le four et demander au service après-vente de remplacer la vitre.

... le joint de la porte est détérioré ?

Remplacer le joint de la porte. Voir « Remplacer le joint de la porte ».

Ne pas faire marcher le four avec le joint de la porte endommagé.

... l'éclairage du four ne fonctionne pas ?

Le four peut être utilisé normalement. Changer la lampe halogène dès que possible - avec le four froid - Voir « Remplacement de l'éclairage du four ».

...de fortes odeurs apparaissent ?

Régénérer le catalyseur ökotherm®. Voir « Régénération du catalyseur ökotherm® ».

... une forte odeur de vinaigre se dégage pendant la cuisson ?

Lors de la cuisson au four de plats à base d'alcool ou de levure avec des programmes qui utilisent la chaleur tournante, une odeur de vinaigre risque de se dégager. Si cette odeur est gênante, **utiliser alors un programme sans mise en route du ventilateur**, comme par exemple la chaleur supérieure/inférieure.

... des taches de jus de fruits ou d'albumine se forment sur les pièces émaillées ?

Il s'agit d'une modification de l'émail sans importance et qui peut être résolue.

Entretien

Remplacement de l'éclairage du four

⚠ **Attention !** Les lampes halogènes deviennent très chaudes après un fonctionnement prolongé. Elles ne doivent donc être remplacées qu'une fois froides.

⚠ **Attention, risque de décharge électrique !** Avant de retirer le couvercle de la lampe du four, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : déconnectez ou dévissez le fusible ou bien débranchez la prise de secteur.

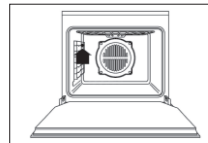
⚠ Remplacez les lampes halogènes uniquement par des lampes du même type. Les lampes halogènes neuves sont disponibles auprès du Service après-vente Küppersbusch.

☞ Ne touchez pas les lampes halogènes à mains nues. Les empreintes digitales brûlent sur le verre de la lampe et réduisent aussi bien la luminosité que sa durée de vie.

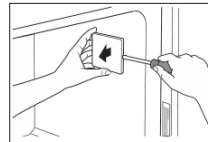
⚠ Lorsque le couvercle en verre ne se détache pas du premier coup (par exemple à cause de la saleté accumulée après une utilisation prolongée), il peut arriver en faisant levier pour le détacher que le verre se fende. Placez alors un chiffon sur le couvercle afin de récupérer les morceaux de verre, le cas échéant.

Remplacement de la lampe halogène

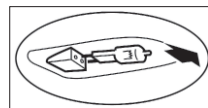
– Démontez la grille latérale d'insertion de plaques et de grilles.



– Extrayez le couvercle en verre en faisant levier délicatement avec un tournevis.



– Retirer la lampe halogène de son logement.



– Installez la lampe halogène neuve à l'aide d'un chiffon (par exemple, un mouchoir en papier).

– Remettez le couvercle en verre en place, en appuyant jusqu'à ce que celui-ci s'emboîte.

– Montez de nouveau la grille latérale pour insertion de plaques.

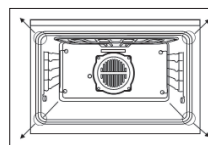
Remplacer le joint de la porte

⚠ Ne pas faire marcher le four sans joint de porte ou avec celui-ci endommagé.

Si le joint est endommagé ou qu'il est impossible de le nettoyer, il faut alors le remplacer. Un joint neuf est disponible auprès du Service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Détachement du joint

– Pour détacher le joint, il suffit de tirer doucement sur celui-ci vers l'extérieur, au niveau de chacun des angles.



Mise en place du joint neuf

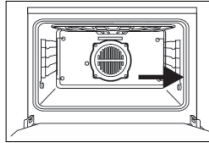
– Installez le joint en accrochant un à un les angles sur la façade du four.

☞ Veillez à ne pas plier les crochets.

Plaque signalétique

S'il est nécessaire de faire appel au Service après-vente et de commander des pièces de rechange, il faudra fournir les données indiquées sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique du four se trouve à droite sur la moulure latérale et elle est visible en ouvrant la porte du four.



– En cas de consultation auprès de notre Service après-vente, il convient de noter les données suivantes :

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Numéro de fabrication du four | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Modèle du four | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Instructions de montage pour le personnel spécialisé

- Seules les plaques de cuisson intégrées KÜPPERSBUSCH ont été conçues et fabriquées pour être utilisées au dessus d'un four KÜPPERSBUSCH. Aucune autre plaque de cuisson ne peut être utilisée.
- Il faut respecter impérativement les prescriptions légales en vigueur et les conditions de raccordement de la compagnie électrique.
- Le four doit être débranché du secteur à chaque nouvelle connexion, réparation et remplacement de la lampe de l'appareil. Déconnecter le fusible ou débrancher la prise de secteur.
- Une protection complète contre un contact électrique accidentel doit être assuré pendant le montage.
- L'appareil est conçu pour être branché et ne peut être raccordé qu'à une prise de courant avec une mise à la terre installée conformément aux prescriptions établies. Le changement de place d'une prise de courant ou le remplacement de la ligne de raccordement ne peut être réalisé que par un électricien spécialisé en tenant compte des prescriptions établies.
- Si la prise de courant n'est plus accessible après le montage, il est nécessaire que, conformément aux consignes de sécurité établies, l'installation soit équipée d'un dispositif de coupure omnipolaire, à une distance de contact d'au moins 3 mm.
- La prise de courant de l'appareil doit se trouver à l'extérieur de la zone de montage.

- L'armoire où est installé le four doit pouvoir résister à une température allant jusqu'à 90°C. Cette indication s'applique tout particulièrement aux contreplaqués, encollages, surfaces plastiques, colles et vernis. Les cloisons des meubles en contact avec l'armoire doivent pouvoir résister à une température d'au moins 70°C.
- L'appareil doit obligatoirement être monté en position horizontale sur une planche plate et stable. La planche ne doit pas se plier.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, il faut le visser avec un coin de renforcement commun.

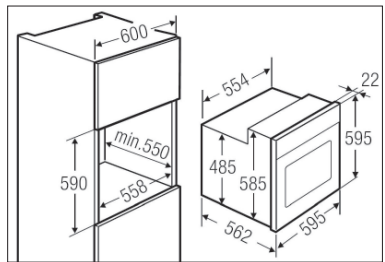
Électricité

Le branchement s'effectue dans une prise de courant avec raccordement au secteur.

Puissance totale : à 230 V: 3,6 Kw
à 235 V: 3,7 Kw

Valeurs de branchement : 230-240 V, 50 Hz
Fusible : 16A

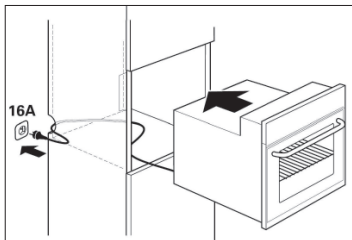
Mesures pour le montage



Montage dans le meuble de cuisine

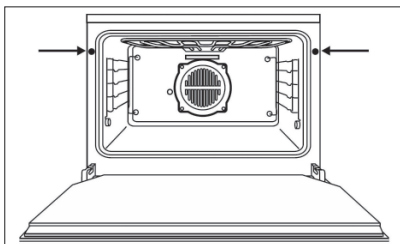
Montage du four dans le meuble de cuisine

- Branchez la prise de courant.
- Introduisez le four en entier dans le logement de l'armoire. Veillez à ne pas coincer le câble de branchement de l'appareil.



Fixation du four au meuble de cuisine

- Ouvrez la porte du four. Avec les vis introduites de manière inclinée de l'intérieur vers l'extérieur, vissez l'appareil à l'armoire.



Hier vindt u...

Lees de informatie in deze handleiding alstublieft aandachtig alvorens uw oven aan te zetten. U vindt hier belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van uw toestel, zodat u er langer van kunt genieten.

Als er zich op een bepaald moment een storing voordoet, raadpleeg dan allereerst het hoofdstuk "Hulp bij storingen". Vaak kunt u zelf kleine storingen repareren en daarmee onnodige servicekosten besparen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Geef deze gebruiksaanwijzing ter informatie en voor hun veiligheid aan de nieuwe eigenaars.

In deze gebruiksaanwijzing worden de onderstaande symbolen gebruikt:

⚠ De waarschuwingdriehoek vestigt de aandacht op gevaren voor de gezondheid of op schade die aan het toestel kan worden veroorzaakt.

🔍 Hier kunt u adviezen en aanwijzingen vinden.

Inhoudsopgave

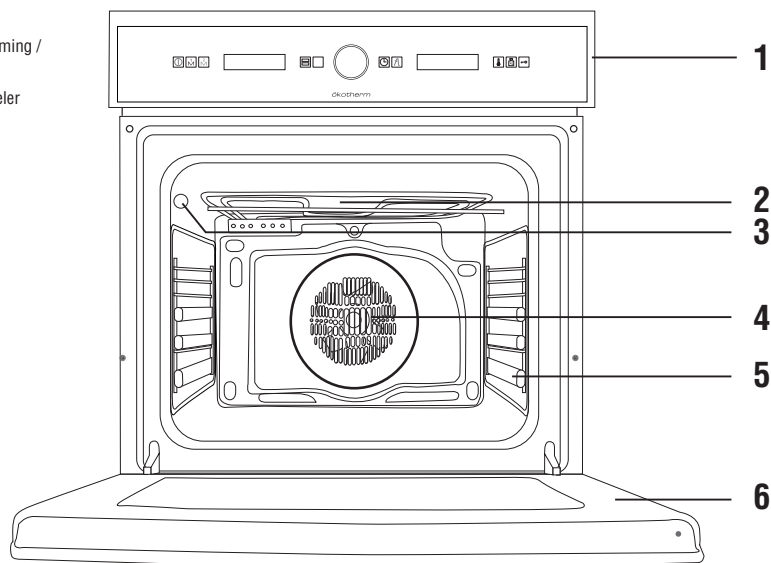
| | |
|--|----|
| Algemeen overzicht van uw oven | 76 |
| Het bedieningspaneel – Sentoetsen en aanwijzingen | 76 |
| Veiligheids waarschuwingen | 77 |
| Aansluiting en werking | |
| Oven | |
| Temperatuurvoeler | |
| Vóór het eerste gebruik | 77 |
| Het verpakkingsmateriaal en het oude toestel weggooien | |
| Gelijkzetten van de klok | |
| Eerste reiniging | |
| Algemene informatie over de oven | 78 |
| Algemene aanwijzingen | |
| Instekniveaus | |
| In- en uitschakeling van de ovenverlichting | |
| Bediening van de oven | 79 |
| Algemene aanwijzingen | |
| Betekenis van de verlichte symbolen en schermen | |
| De oven aanzetten | |
| Selectie van een bakfunctie | |
| Bakfuncties van de oven | 80 |
| Sneltoets bakfuncties | |
| Selectie van bakrecepten | |
| Belangrijke informatie voor het bakken met recepten | |
| Wijziging van het gewicht van het te bereiden gerecht | |
| Wijziging van de baktemperatuur | |
| Wijziging / Instelling van de duur van het bakproces | |
| Instelling van het eind van het bakproces | |
| Automatische in- en uitschakeling | |
| Uitschakeling van de oven | |
| Extra functies | 82 |
| Keukenwekkerfunctie | |
| Speciale functies | 83 |
| Taalselectiefunctie | |
| Helderheidsinstelling | |
| Demonstratiemodus | |
| Maximum baktijd | |
| Actieve veiligheidsfunctie | |
| Ecofunctie | |
| Snelle voorverwarmmodus | |
| Geheugenfunctie | |
| Braden | 83 |
| Selectie van een programma | |
| Het braadgerecht omdraaien | |
| Roosteren | |
| Stoven | |
| Braden door bakfuncties te selecteren | |
| Aanwijzingen met betrekking tot de bakrecepten | |
| Bakreceptentabel van de oven | |
| Richtwaarden voor het braden met bakfuncties | |
| Temperatuurvoeler en binnentemperatuurfunctie | 87 |
| De juiste manier om de temperatuurvoeler aan te brengen | |
| Gebruik van de temperatuurvoeler | |
| Richtwaarden voor het braden met temperatuurvoeler | |
| Halfautomatisch bereidingsproces met temperatuurvoeler | |
| Bereiding op een lagere temperatuur | 88 |
| De functie verwarming / baktemperatuur instellen | |
| Richtwaarden voor het bereiden op een lagere temperatuur | |
| Bakken met bakfuncties | 90 |
| Pizza bakken | |
| Aanwijzingen met betrekking tot de tabel: | |
| «Richtwaarden voor het bakken» | |
| Richtwaarden voor het bakken | |
| Roosteren | |
| Richtwaarden voor het grillen | |
| Ontdooien | |
| Tabel met tijden voor het ontdooien van etenswaren | |
| Konfijten | |
| De kinderbeveiliging | 93 |
| Activering / deactivering van de kinderbeveiliging | |
| Reiniging en onderhoud | 93 |
| Voor alle oppervlakken | |
| Verwijdering van afzettingen | |
| Gebruik van een schraper | |
| Gebruik van een ovenspray - aanwijzingen | |
| Verchroomde sierstripen van de oven | |
| Fijn staal | |
| Email | |
| Glas van de ovendeur | |
| Afdichting van de ovendeur | |
| Montage en demontage van de ovendeur | |
| Monteren en demonteren van de zijroosters | |
| Het verwarmingselement kantelen / inklappen | |
| Regeneratie van de ökotherr® katalysator | 95 |
| Regeneratie van de ökotherr® katalysator | |
| Hulp bij storingen | 95 |
| Wat te doen wanneer | 95 |
| Onderhoud | 96 |
| Vervanging van de ovenverlichting | |
| De afdichting van de ovendeur vervangen | |
| Typeplaatje | 97 |
| Montage-instructies voor vakmensen | 97 |
| Elektriciteit | |
| Afmetingen voor de montage | |
| Montage in een keukenmeubel | |

Algemeen overzicht van uw oven

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Neerklapbare grill (Bovenverwarming / Grill)
- 3 Aansluiting voor temperatuurvoeler
- 4 Warmeluchtventilator
- 5 Insteekniveaus
- 6 Ovendeur

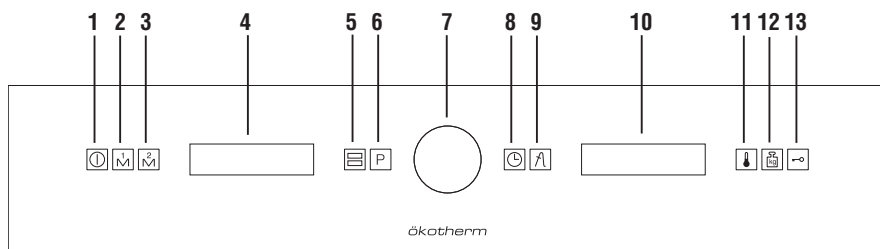
Meegeleverde accessoires:

- Rooster
- Geëmailleerde braadplaat
- Geëmailleerde bakplaat



Het bedieningspaneel – Sensortoetsen en aanwijzingen

Alle functies van de oven worden door middel van het bedieningspaneel geregeld.



- 1 On /Off van de oven
- 2 Geheugen 1
- 3 Geheugen 2
- 4 Informatie-/tekstschermb
- 5 Toegang tot het bakfunctiemenu
- 6 Toegang tot het bakreceptenmenu
- 7 Toegang tot scrollen door de menu's of bekrachtiging functies (+, -, OK)
- 8 Toegang tot functies elektronische klok
- 9 Temperatuurselectie met thermosonde voor het braadproces
- 10 Informatie-/symbolenschermb
- 11 Baktemperatuurselectie
- 12 Gewichtselectie van het bakproduct
- 13 Veiligheidsvergrendeling

Veiligheidswaarschuwingen

Aansluiting en werking

- Alleen de KÜPPERSBUSCH kookplaten zijn vervaardigd en gecontroleerd voor gebruik bovenop een KÜPPERBUSCH oven. Het gebruik van andere kookplaten is niet toegestaan.
- Elke handeling of reparatie aan het apparaat, inclusief de vervanging van de voedingskabel, dient te worden verricht door personeel van de bevoegde Technische Dienst met behulp van originele reserveonderdelen. Wanneer andere personen reparaties of handelingen verrichten kan het toestel worden beschadigd of een slechte werking ervan worden veroorzaakt en wordt uw veiligheid in gevaar gebracht.
- Houd kinderen tijdens het bakken uit de buurt van de oven, aangezien deze hoge temperaturen bereikt.
- Er dient op gelet te worden dat kinderen niet met de oven spelen.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (en kinderen) wier lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten beperkt zijn of die er geen ervaring mee hebben of vertrouwd mee zijn, behalve als zij worden gecontroleerd door en gebruiksaanwijzingen over het toestel ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor zijn of haar veiligheid.

Oven

- Schakel de oven uit als hij defect is.
- De oven mag alleen met gesloten deur in werking zijn.
- De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk wanneer de oven wordt gebruikt voor andere doeleinden dan de huishoudelijke bereiding van etenswaren.
- Gebruik de oven alleen wanneer deze in het meubel is geïnstalleerd.
- Bewaar geen olie, vet of brandbare materialen in de oven, aangezien dit gevaarlijk kan zijn wanneer de oven wordt aangezet.
- Leun niet op de geopende ovendeur en ga er evenmin op zitten. Dit kan de ovendeur beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen.
- Om wat voor product dan ook te bereiden, dient de meegeleverde bakplaat of rooster te worden aangebracht in de zijgeleiders aan de binnenkant van de oven. De bakplaat en het rooster zijn voorzien van een systeem waardoor de etenswaren gemakkelijk in delen kunnen worden verwijderd of bewerkt.
- Zet geen schalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten of het rooster.
- Giet tijdens de werking van de oven geen water op de bodem. Hiermee kan het email worden beschadigd.
- Open tijdens het bakken de ovendeur zo min mogelijk. Hiermee wordt het energieverbruik gereduceerd.
- Gebruik ovenhandschoenen als u iets in de oven zet of eruit haalt.
- Bij recepten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.

Temperatuurvoeler

- Gebruik alleen de originele temperatuurvoeler.
- Zorg ervoor dat het snoer van de temperatuurvoeler niet tussen de ovendeur komt.
- Haal hem uit de oven als hij niet gebruikt wordt.
- Houd de temperatuurvoeler minstens op een afstand van 5 cm van de grill en de bovenste weerstand.

Vóór het eerste gebruik

Het verpakkingsmateriaal en het oude toestel weggooien

Verwijder de verpakking en gooi dit op milieubewuste wijze weg.

In Duitsland kunt u de verpakking terugbrengen naar de winkel waar u het toestel heeft gekocht. De teruggave van verpakkingsmaterialen bespaart op grondstoffen en reduceert de afvalproductie. Oude toestellen bevatten nog waardevolle materialen. Lever uw oude toestel in bij een speciaal inzamelpunt. Oude toestellen dienen buiten werking gesteld te worden voordat u ze weggooit. Op deze manier wordt onjuist gebruik voorkomen.

Gelijkzetten van de klok

Voordat de oven aan wordt gezet en na lange onderbrekingen van de elektriciteitstoevoer, moet de klok gelijk worden gezet. In dat geval verschijnt de aanduiding «12:00» op het rechterscherm en de datum op het linkerscherm.


- Bij het inschakelen van de oven zult u zien dat op de schermen de aanduiding 12:00 en de datum (dag/maand/jaar) knipperen.
- Door aan de knop te draaien wordt het uur geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.
- Door aan de knop te draaien worden de minuten geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.
- Daarna hoort u 2 achtereenvolgende piepgeluiden als bevestiging van de gekozen tijd.

Bij de volgende stap moet de datum worden geselecteerd. Hierbij wordt eerst het jaar, dan de maand en tenslotte de dag aangeduid.

- Door aan de knop te draaien wordt het jaar geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.
- Door aan de knop te draaien wordt de maand geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.
- Door aan de knop te draaien wordt de dag geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.
- Daarna hoort u 2 achtereenvolgende piepgeluiden als bevestiging van de gekozen datum.


De oven toont de tijd en datum en het wit verlichte symbool .

Als u de tijd op wat voor moment dan ook wilt wijzigen:

- Als de oven is uitgeschakeld, zet hem dan aan door op het symbool  te drukken.

■ Toets het symbool  in, dat daarna rood wordt.

■ Door aan de knop te draaien worden de bedieningsfuncties van de klok zichtbaar.

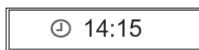
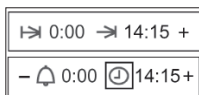
■ Wanneer de functie gelijkzetten  is geselecteerd, druk dan op de knop.

■ Hierna wordt de huidige tijd op het scherm weergegeven.

■ Door aan de knop te draaien wordt het uur geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.

■ Door aan de knop te draaien worden de minuten geselecteerd. Druk vervolgens de knop in om te bekrachtigen en u zult een piep horen.

■ Daarna hoort u 2 achtereenvolgende piepgeluiden als bevestiging van de gekozen tijd.



☞ Uw elektronische oven is uitgerust met TouchControl-technologie.

Voor de bediening hoeft u slechts de symbolen op het glas met uw vinger aan te raken. De gevoeligheid van de TouchControl past zich continu aan de omgevingsomstandigheden aan. Wanneer u de oven op het elektriciteitsnet aansluit, dient u erop te letten dat het glasoppervlak van het bedieningspaneel schoon en obstakelvrij is.

☞ Als u het glas met uw vinger aanraakt en de oven reageert niet op de juiste wijze, koppel dan de oven van het elektriciteitsnet los en sluit hem na een tijdje opnieuw aan. Op deze manier worden de voelers automatisch ingesteld en reageren zij opnieuw nadat ze met de vinger worden aangeraakt.

Eerste reiniging

– Haal vreemde voorwerpen en verpakkingsresten uit de oven.

– Alvorens voor de eerste keer etenswaren in de oven te bereiden, dient het toestel te worden **schoongemaakt**.

Maak de binnenkant van de oven, de bakplaten, de vetopvanglade, het rooster, etc. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoon.

– **Verwarmen van de oven.**

Sluit de ovendeur.

Verwarm de oven gedurende 60 minuten boven en onder  op 200°C. Ventilateur tegelijkertijd de keuken goed.

Algemene informatie over de oven

Algemene aanwijzingen

⚠ Neem de voornoemde veiligheidswaarschuwingen in acht!

⚠ **Let op! Oververhittingsgevaar!** Bij gebruik van de oven mag de ovenbodem niet worden bedekt met aluminiumfolie of pannen, schalen en dergelijke! Anders ontstaat warmteopbouw die het email beschadigt.

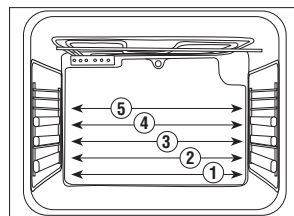
☞ De oven wordt tijdens het gebruik warm. Als de oven oververhit raakt, wordt de koelventilator ingeschakeld met als doel de oven af te koelen. De koelventilator draait door totdat de oven is afgekoeld, ook na het uitschakelen van het toestel. De door de ventilator geproduceerde geluiden zijn normaal en horen bij de werking ervan. Zij duiden niet op een storing.

☞ Wanneer in de oven een gerecht met alcohol of gist wordt bereid, ruikt de oven bij programma's die warme lucht gebruiken naar azijn. Als die geur hinderlijk is, gebruik dan een programma waarbij geen ventilator wordt gebruikt, zoals bijvoorbeeld boven- of onderverwarming.

Insteekniveaus

Op de zijroosters zijn 5 invoerniveaus beschikbaar.

De invoerniveaus worden van onder naar boven van 1 t/m 5 geteld.



Zijroosters

Insteekniveau 1 is het laagst mogelijke insteekniveau.

In- en uitschakeling van de ovenverlichting

Het binnenlicht van de oven gaat branden:

■ Bij het openen van de ovendeur. Als de ovendeur na een poosje niet wordt gesloten, gaat het licht uit om het stroomverbruik te verminderen.

■ Als een bakfunctie wordt gekozen. Na een tijdje gaat het licht uit.

Als u het licht tijdens het bakken wilt inschakelen, dan hoeft slechts de knop te worden ingedrukt. Als de knop langere tijd ingedrukt wordt gehouden, dan blijft het licht het hele bakproces branden. Om het licht uit te schakelen, dient de knop weer ingedrukt te worden.

Bediening van de oven

Algemene aanwijzingen

☞ Bij sommige programma's wordt de ventilator afwisselend in- en uitgeschakeld, wat niet op een storing duidt.


Betekenis van de verlichte symbolen en schermen

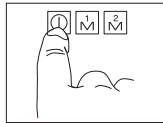
| Kleur | Betekenis |
|--------------|-------------------------|
| Wit symbool | Kan geselecteerd worden |
| Rood symbool | Is actief |

Rechterscherm: Functiescherm.


Linkerscherm: Hulpteksten.

De oven aanzetten


Om met uw oven te bakken, dient u het symbool  in te toetsen. Vervolgens lichten de verschillende bedieningsmogelijkheden van de oven wit op.



■ **Symbool : Functies van de elektronische klok.** Om het gebruik van uw oven met tijdfuncties te programmeren.

■ **Symbool : Selectie van de bakfuncties van de oven.** Hiermee kan iedere willekeurige bakfunctie worden geselecteerd aan de hand van de combinatie van verschillende warmtebronnen.


■ **Symbool : Selectie bakrecepten.** U hoeft slechts het voedsel en het gewicht op het scherm in te voeren; de oven bakt automatisch voor u.

☞ Als er geen functie of recept wordt geselecteerd, dan gaat de oven weer uit en wordt de huidige tijd en het symbool  in het wit weergegeven.

Selectie van een bakfunctie

■ Schakel de oven in door het symbool  in te toetsen.

■ Toets het symbool  in, dat op de voorkant van de oven zal oplichten.

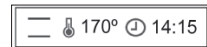
■ Het symbool  wordt rood. Door de knop naar rechts of links te draaien, kan een van de volgende bakfuncties worden geselecteerd. (Zie de navolgende paragraaf Bakfuncties van de oven)




■ Wanneer de gewenste functie is geselecteerd, druk dan op de knop.

■ U hoort 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de functie die u heeft gekozen. De oven begint te bakken en in het algemeen ziet u de volgende informatie op het scherm:

De gekozen functie, de vooraf bepaalde baktemperatuur voor deze functie en de tijd van de dag of de klokfunctie als er een geprogrammeerd is.
















☞ Als u de bakfunctie wilt wijzigen, toets dan het symbool  in en volg vervolgens de voornoemde aanwijzingen op.

☞ Tijdens het bereidingsproces knippert het symbool  op het scherm. Hiermee wordt aangeduid dat de oven op dat moment warmte overbrengt naar het voedsel.

☞ Nadat de thermostaat voor het eerst is uitgeschakeld, hoort u een geluidssignaal waarmee wordt aangeduid dat het voorverwarmen is voltooid.

Bakfuncties van de oven

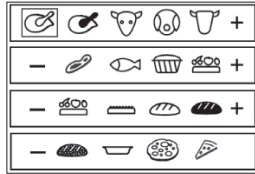
Met de hierna omschreven bakfuncties beschikt u over vele bakmogelijkheden.

| Symbool | Bakfunctie | Bedoeld voor |
|---|--|---|
|  | Boven- / onderverwarming | Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden zodat een luchtige textuur wordt verkregen. |
|  | Bovenverwarming | Geschikt voor een milde warmtetoevoer naar de etenswaren. Gerechten opwarmen. |
|  | Onderverwarming | Voorziet alleen warmte aan de onderkant. Geschikt voor het opwarmen van gerechten of het laten rijzen van gebak en dergelijke. |
|  | Grill en onderverwarming (alleen model EEBK6550.8) | Speciaal voor stoof- en braadgerechten. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte. |
|  | Grill | Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel aan te tasten. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, koteletten, vis, toast. |
|  | Groot oppervlak grill | Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Eveneens kan een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebakken. |
|  | Intensieve warme lucht | Hiermee wordt gelijkmatig gebraden en tegelijkertijd de buitenkant aangebakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op het rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen. |
|  | Boven- en onderverwarming met turbine | Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven, waardoor de baktijd en –temperatuur wordt verlaagd. |
|  | Warme lucht | De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de voortgebrachte temperatuur kan tegelijkertijd op 2 verschillende niveaus worden gebakken/gebraden. |
|  | Pizzafunctie | Speciaal voor het bakken van pizza's, pasteitjes, taarten en cakes gevuld met fruit. |
|  | Op een zacht vuurtje | Speciaal voor het op traditionele wijze stoven van vlees in saus, braadgerechten, enz. en, in het algemeen, voor recepten die "op een zacht vuurtje" bereid moeten worden, met bijzonder lange baktijden en een lage baktemperatuur. Voor de beste resultaten wordt aanbevolen om met een deksel afgesloten schalen te gebruiken en erop te letten dat zij voor de oven geschikt zijn. |
|  | Ontdooien | Zie de desbetreffende paragraaf. |
|  | Warm houden | Met deze functie wordt de oven op een temperatuur gehouden die geschikt is om uw gerechten warm te houden totdat ze worden geserveerd. In deze functie kan de temperatuur van de oven alleen variëren tussen 50° en 80°C. Met deze functie kan vlees op 60°C in de oven warm gehouden worden. Dikke stukken vlees 1 à 2 uur en dunne stukken 30 à 40 minuten. |

 Tijdens het gebruik van de functie Grill, Groot oppervlak grill of Intensieve warme lucht moet de deur gesloten blijven.

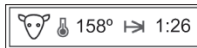
Selectie van bakrecepten.

- Zet de oven aan door op het symbool  te drukken.
- Druk op het symbool  dat daarna rood wordt.
- Op het rechterscherm worden de symbolen van de verschillende door uw oven voorgestelde recepten weergegeven. Op het linkerscherm verschijnt de naam van het recept.
- Door de knop naar rechts of links te draaien wordt het gewenste recept geselecteerd. Druk vervolgens op de knop.
- U hoort 2 achtereenvolgende piepgeluiden als bevestiging van het gekozen recept. De oven begint met de bereiding en in het algemeen zal de volgende informatie op het scherm worden getoond:
Het symbool van het gekozen recept en de baktemperatuur voor dat recept worden weergegeven en de van tevoren voor dit recept bepaalde gewichtswaarde knippert.




- Draai de knop om het gewicht van het te bereiden voedsel te wijzigen.
- Druk tenslotte de knop in om de keuze te accepteren.

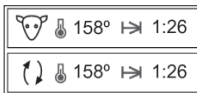
- U hoort 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van het gekozen recept. De oven begint te bakken en de volgende informatie verschijnt op het scherm:
Het symbool van het gekozen recept en de baktemperatuur en de berekende duur voor dit recept worden weergegeven.



Belangrijke informatie voor het bakken met recepten

- Wanneer een recept wordt geselecteerd, berekent de oven met het gewicht dat u aangeeft automatisch de temperatuur en duur die nodig zijn voor de bereiding. U kunt deze waarden echter wijzigen. De duur van de bereiding heeft betrekking op een niet voorverwarmde oven, tenzij uitdrukkelijk anders wordt aangegeven.
- Om deze reden is **het erg belangrijk het juiste gewicht van het te bereiden gerecht** te selecteren, zodat het recept naar wens wordt klaar-gemaakt.
- Als de temperatuurvoeler wordt gebruikt, bepaalt de oven alleen de baktemperatuur. De duur is afhankelijk van de temperatuur die u voor de temperatuurvoeler heeft gekozen.
- Met de bakprogramma's geeft de oven na een bepaalde baktijd aan dat het raadzaam is om het braadgerecht om te draaien. Wanneer dit moment is bereikt, zendt de oven een bepaalde tijd een geluidssignaal uit.

Bovendien verschijnt op het scherm het symbool , totdat u het braadgerecht heeft omgedraaid. Als u het braadgerecht niet omdraait, gaat de oven verder met het bakrecept dat is geprogrammeerd.



☞ De recepten *wit brood*, *bruin brood*, *pizza dunne bodem* en *pizza dikke bodem* worden bereid nadat de oven eerst leeg is voorverwarmd. Op deze manier bereikt de oven de passende temperatuur om deze gerechten in de beste condities te bereiden. Voor de rest van de recepten is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.

Wanneer u deze recepten gebruikt, dient u als volgt te werk te gaan:

- Selecteer eerst het recept, waarna de oven begint op te warmen.
- ☞ Zet het voedsel pas in de oven als dat wordt aangegeven.
- Tijdens het voorverwarmen van de oven knippert op het scherm het symbool van het gekozen recept en het symbool .
- Wanneer de in het recept vastgestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven een geluidssignaal weer. Nu kunt u het gerecht in de oven doen.
- **Het geluidssignaal blijft weerklinken totdat u het gerecht in de oven heeft gedaan.**
- Ten slotte wordt het gerecht volgens het gekozen recept automatisch bereid.

Wijziging van het gewicht van het te bereiden gerecht

☞ Als u het gewicht van het te bereiden gerecht wilt wijzigen, houd er dan rekening mee dat de duur of de temperatuur kan variëren volgens de parameters van het bakrecept dat u heeft gekozen. Om het gewicht van het te bereiden gerecht te wijzigen:

- Toets het symbool  in. Het licht rood op.
- Op het scherm verschijnt het symbool  en het gewicht van het te bereiden product volgens het geselecteerde recept.





- Draai aan de knop om het gewicht van het te bereiden voedsel te wijzigen.
- Druk tenslotte de knop in om de keuze te accepteren.

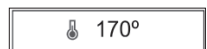
Wijziging van de baktemperatuur

Bij alle programma's moet vooraf een baktemperatuur worden ingesteld.

Bij de bakrecepten is het alleen mogelijk om de temperatuur binnen een vooraf bepaalde reeks in te stellen. Bij de bakfuncties kan de temperatuur vrij worden gekozen binnen de reeks van 50° C (geen temperatuurinstelling) tot 250° C.

Als u de waarde van de baktemperatuur wilt wijzigen, dient u het volgende te doen.

- Toets het symbool  in. Het licht rood op.
- Op het scherm verschijnt het symbool  en de voor dit bakproces geselecteerde temperatuurwaarde.

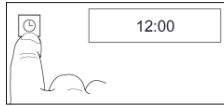


- Draai aan de knop om de nieuwe baktemperatuurwaarde aan te geven.
- Druk de knop in om de keuze te accepteren.

Wijziging / Instelling van de duur van het bakproces


De baktijd is bij de bakrecepten vooraf ingesteld maar kan gewijzigd worden. Voor de bakfuncties is er geen vooraf ingestelde duur vastgesteld.

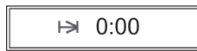
- Toets het symbool  in. Het licht rood op.




- Door aan de knop te draaien worden op het scherm de bedieningsfuncties van de klok zichtbaar.





- Wanneer de functie baktijd  is geselecteerd, druk dan op de knop. Vervolgens ziet u op het scherm het symbool  en de aanduiding 0:00



- Draai aan de knop om de baktijd te selecteren. Druk tenslotte op de knop. Vervolgens luiden er 2 achtereenvolgende pieptonen en op het scherm verschijnt het symbool  en de geselecteerde tijd.



- Na de geprogrammeerde tijd wordt de oven uitgeschakeld, weerklinkt gedurende een bepaalde tijd een geluidssignaal en beginnen de symbolen  en  te knipperen.

- Toets het symbool  in om het geluidssignaal uit te zetten. De oven toont dan de huidige tijd en het symbool  licht wit op. De oven is uitgeschakeld.

Instelling van het eind van het bakproces

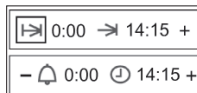
Op het moment dat de oven wordt uitgeschakeld loopt het bakproces ten einde.



 De baktijd en het einde van het bakproces kunnen worden gecombineerd. Zie “**Automatische in- en uitschakeling**”.

- Toets het symbool  in. Het licht rood op.




- Door aan de knop te draaien worden op het scherm de bedieningsfuncties van de klok zichtbaar.





- Draai aan de knop om op het scherm de functie Eindtijd  te selecteren. Druk daarna weer op de knop. Vervolgens ziet u op het scherm het symbool  en de huidige tijd.



- Draai aan de knop om de eindtijd van de bereiding te selecteren. Druk tenslotte op de knop. Vervolgens luiden er 2 achtereenvolgende pieptonen en op het scherm verschijnt het symbool  en de geselecteerde tijd.



- Nadat de geselecteerde tijd is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, weerklinkt gedurende een bepaalde tijd een geluidssignaal en beginnen de symbolen  en  te knipperen.

- Toets het symbool  in om het geluidssignaal uit te zetten. De oven toont dan de huidige tijd en het symbool  licht wit op. De oven is uitgeschakeld.

Automatische in- en uitschakeling

Als men de oven met een tijdsvertraging wil instellen, dan is het mogelijk om de duur en het einde van het bakproces te combineren. Het aanvangsmoment van het bakproces, waarop de oven automatisch wordt ingeschakeld, is het resultaat van de combinatie van beide instellingen en kan niet op zich worden afgesteld.


Bijvoorbeeld:

Het is 8.00 uur en om 13.00 uur wil ik een braadgerecht uit de oven halen dat een bereidingstijd van 90 minuten heeft.

- Stel de duur van het bakproces in op 1:30 volgens de aanwijzingen uit de paragraaf “Instelling van de duur van het bakproces”.
- Wijzig vervolgens het eindmoment van het bakproces van 9:30 naar 13:00 volgens de aanwijzingen van “Instelling van het bakprocesende”.
- De instellingen worden automatisch geaccepteerd.
- Selecteer de bak- of receptfunctie. Doe ten slotte het braadgerecht in de oven.

De oven gaat om 11:30u aan en beëindigt het bakproces om 13:00u.

Uitschakeling van de oven

Druk op het symbool . De oven is uitgeschakeld. Op het scherm verschijnt de huidige tijd en het symbool is wit.

Extra functies

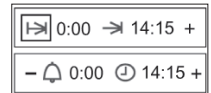
Keukenwekkerfunctie



Uw oven kan na een bepaalde tijd een geluidssignaal voortbrengen. Hiervoor dient de oven aan het bakken/braden te zijn.

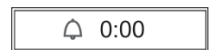
- Toets het symbool  in. Het licht rood op.







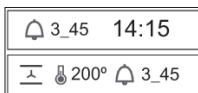
- Door aan de knop te draaien worden op het scherm de bedieningsfuncties van de klok zichtbaar.



- Wanneer de waarschuwingfunctie is geselecteerd , druk dan op de knop. Vervolgens ziet u op het scherm het symbool  en de aanduiding 0:00.



- Draai aan de knop om de tijd waarna u wilt dat de klok waarschuwt te selecteren. Druk tenslotte op de knop. Vervolgens luiden er 2 achtereenvolgende pieptonen en op het scherm verschijnt het symbool  en de resterende tijd tot de klok waarschuwt.
- Na de geprogrammeerde tijd, weerklinkt een geluidssignaal en beginnen de symbolen  en  te knipperen. Toets het symbool  in om het geluidssignaal uit te schakelen.



Speciale functies

U heeft toegang tot deze functies als u de knop 6 seconden lang indrukt. U wisselt van functie door de knop in te drukken of na enkele seconden zonder aan de knop te draaien of hem in te drukken. Dit geldt niet voor de functie taalselectie: die wordt opgevraagd zodra de oven op het lichtnet wordt aangesloten.

Taalselectiefunctie

Het is mogelijk om de te gebruiken taal op het tekstscherm te selecteren. Dit gebeurt nadat de oven op het lichtnet is aangesloten.

Draai aan de knop om de taal te kiezen en druk hem vervolgens in om de keuze te accepteren. Nadat de taal is geselecteerd, kan deze niet meer worden gewijzigd. Om een andere taal te selecteren dient de oven van het lichtnet te worden afgesloten.

Helderheidsinstelling

U kunt de helderheid van de twee schermen instellen door de knop naar rechts of links te draaien.

Demonstratiemodus

Als u op het tekstscherm **ON** selecteert, zult u zien dat na het selecteren van een bakfunctie de oven niet warm wordt. Om de minuut verschijnt de melding "Demonstratiemodus" op het linkerscherm".

Selecteer **OFF** om de functie uit te schakelen.

Maximum baktijd

Stel de maximum baktijd in uren die uw oven in werking kan zijn in. U kunt een tijd selecteren tussen 1 en 28 uur.

Actieve veiligheidsfunctie

Hiermee kan de maximum baktijd voor alle bakfuncties worden gereduceerd tot waarden tussen 250 °C en 50 °C.

Ecofunctie

Met deze functie kunnen de twee schermen uitgeschakeld of ingeschakeld gehouden worden wanneer de oven buiten werking is. Wanneer het scherm uit is (Ecofunctie **ON**) wordt het stroomverbruik verminderd. Door de toets van het glas of de knop in te drukken, geeft het scherm weer de huidige tijd aan. Wanneer u de oven uitzet, gaan de schermen na korte tijd geleidelijk aan uit.





Snelle voorverwarmmodus

U kunt de snelle voorverwarming bij de door de oven toegelaten bakfuncties uitschakelen (kies **OFF**) of inschakelen (kies **ON**).

Geheugenfunctie /

De oven beschikt over een geheugenfunctie waarmee twee door uzelf samengestelde programma's als extra functie kunnen worden opgeslagen.

Een extra programma in het geheugen opslaan


- Selecteer een bak-, braad- of opwarmprogramma.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in.
- Houd nu de geheugensensor  of  ingedrukt totdat op het tekstdisplay de melding <programma geregistreerd> verschijnt. Het geselecteerde programma is nu onder  of  opgeslagen en kan net als ieder ander bak-, braad- of opwarmprogramma worden gebruikt.

Gebruik van een extra programma

- Toets de sensor  of  in en bevestig uw keuze door de knop in te drukken. Het programma gaat van start.

De ingestelde waarden kunnen worden gewijzigd zonder dat deze veranderingen in het geheugen worden opgeslagen.

Braden

 Het is raadzaam om de temperatuurvoeler te gebruiken. Aangezien de baktijd wordt bepaald door de temperatuurvoeler, is deze uiterst geschikt voor het braden.

Selectie van een programma

1. Bakrecept selecteren

De temperatuur wordt bepaald aan de hand van het gewicht van het te braden product. Als zonder temperatuurvoeler wordt gebraden, wordt eveneens de duur bepaald. Beide waarden zijn vooraf ingesteld, maar kunnen desgewenst gewijzigd worden (zie voorgaande paragrafen).

Als de temperatuurvoeler wordt gebruikt, dient eerst het gewicht te worden ingevoerd.

Of

2. Bakfunctie selecteren

Elke bakfunctie wordt met een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld. Deze temperatuur kan gewijzigd worden. Het is mogelijk om de duur en het einde van het bakproces in te stellen. Bij het bakken/braden met temperatuurvoeler kan het begin van het bakproces en de binnentemperatuur worden ingesteld.

Het braadgerecht omdraaien

Bij de **bakfuncties** dient het braadgerecht na ongeveer 2/3 van de tijd omgedraaid te worden, zodat het gelijkmatig wordt aangebraden. Bij warme lucht hoeft het gerecht niet te worden omgedraaid.

Bij de **bakrecepten** geeft een **signaal** na ongeveer 70% van de tijd aan dat het braadgerecht moet worden omgedraaid.



Roosteren

☞ Gebruik de bakplaat en het rooster.

- Grote braadstukken kunnen direct op de bakplaat of op het rooster met daaronder de bakplaat worden gelegd (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of schenkels).
- Wij raden aan om vis recht (in dezelfde positie als wanneer hij zwemt) op de bakplaat te bereiden. Op deze manier hoeft hij niet omgedraaid te worden: Zo breekt hij niet zo gemakkelijk en wordt hij gelijkmatiger gaar. Als de vis niet zelf zo blijft liggen kunt u gebruik maken van bijvoorbeeld een laag groente of de vis op een kopje leggen. Zet het kopje omgekeerd op de bakplaat en bedek het met de vis met de opening van de buik naar beneden toe.

Stoven

- Magere vleessoorten kunnen het beste in een ovenschotel met deksel worden bereid (bijv. gebraden kalfsvlees en stoofgerecht met azijn, stoofgerecht van rundvlees of diepgevroren vlees). Op deze manier blijft het vlees sappiger.
- Elk type schaal (van staal, email, gietijzer of glas) dat geen houten of plastic handvaten bevat en warmtebestendig is, kan gebruikt worden.
- Als een römertopf wordt gebruikt, dienen de aanwijzingen van de fabrikant in acht te worden genomen. Wij raden aan het volgende te doen:
 - Spoel de schaal met water af of bestrijk hem met wat vet.
 - Bak het reeds klaargemaakte (op smaak gebrachte) braadstuk op het bakoppervlak.
 - Doe het braadstuk in de schaal. Doe het deksel op de schaal en zet hem in de koude oven op het rooster.

Selecteer het recept of de bakfunctie Bovenverwarming met turbine  of  op 180-200° C.

Braden door bakfuncties te selecteren

☞ Bij het braden met de temperatuurvoeler wordt de duur van het bakproces automatisch vastgesteld. In dat geval moet met de volgende aanwijzingen rekening worden gehouden.

☞ De programma's en gegevens uit de tabellen hebben betrekking op een niet voorverwarmde oven, tenzij uitdrukkelijk anders wordt aangegeven!

- De duur van het braadproces hangt af van het type vlees, de kwaliteit en de hoogte ervan.





Om de hoogte te bepalen moet het vlees iets opgetild worden, aangezien het onder zijn eigen gewicht iets invalt. Aanwijzingen hierover vindt u in de tabel "**Braden met verwarmingsprogramma's**"

- De duur van het braadproces voor vlees met een vetlaag kan tot twee keer zo lang zijn.
- Wanneer meerdere kleine stukken vlees of gevogelte in de oven worden gebraden, duurt de baktijd circa 10 minuten per stuk langer. De baktijd voor een kip is bijvoorbeeld ongeveer 60 min., voor twee kippen 65 à 75 minuten.

Insteekniveaus (van onderaf geteld!):

Als regel geldt: Hoe groter het braadstuk, hoe lager het rooster geplaatst moet worden.

Voor grote braadstukken geldt:

| | |
|--|---|
| Warme lucht + grill  of  : | Bakplaat: Insteekniveau 1 Rooster: Insteekniveau 2 |
| Warme lucht  : | Bakplaat: Insteekniveau 1 Rooster: Insteekniveau 2 |
| Boven-/onderverwarming  : | Bakplaat: Insteekniveau 1 Rooster: Insteekniveau 2 |

Aanwijzingen met betrekking tot de bakrecepten

☞ De programma's en gegevens uit de tabellen hebben betrekking op een niet voorverwarmde oven, tenzij uitdrukkelijk anders wordt aangegeven!

☞ De braadprogramma's passen zich automatisch aan het gewicht van het te bereiden voedsel aan. Daarom is **het belangrijk om het gewicht direct na het selecteren van de temperatuur** ervan, of van de binnentemperatuur (zie vorige paragrafen), **in te stellen!**

Als bakrecepten worden gebruikt

De braadprogramma's zijn ingesteld op een stuk vlees of vis met een dikte van maximaal 7 cm zonder vetlaag. Selecteer het passende gewicht en wijzig het recept. Houd hierbij rekening met het volgende:
















- Indien er diverse stukken worden gebraden, dient de duur van het braadproces te worden verlengd.
- Bij een braadstuk met een dikte van meer dan 7 cm en een gewicht **onder de 3 kg**, wordt de duur van het braadproces voor elke centimeter verhoogd met ongeveer 10 minuten ten opzichte van de vooraf ingestelde waarde.
- Bij een braadstuk van **meer dan 3 kg** komt de duur van het braadproces overeen met de vooraf bepaalde waarde, aangezien de verschillen in evenwicht worden gebracht door de lange vooraf ingestelde duur van het braadproces.

Bakreceptentabel van de oven

Uw oven biedt u de mogelijkheid om uw etenswaren volgens een aantal recepten te bereiden. U hoeft alleen maar het passende recept te selecteren, het gewicht van het te bereiden voedsel aan te geven en in de oven te doen.

U hoeft verder niets te doen. Uw oven doet het werk voor u met optimale resultaten.

Hierna geven we de mogelijke bakrecepten aan:

| SYMBOOL | RECEPTEN | VOORVERWARMING | TEMPERATUUR | DUUR | GEWICHTSKLASSE | GERECHTEN |
|---|-------------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|----------------|--|
|  | Kip - gevogelte | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 10Kg | Kip, eend, kalkoen, gans |
|  | Gevogelte-/kippenbouten | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 2Kg | Eenden-/kippenbouten |
|  | Kalfsvlees zuiglam | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 6Kg | Kalfsvlees, gehakt, gevuld braadvlees |
|  | Varkensvlees | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 10Kg | Varkensvlees, speenvarken |
|  | Kalfsvlees -lamsvlees | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 5Kg | Rundvlees, lamsvlees, kalfsschenkel |
|  | Karbonades | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 4Kg | Kalfs-, varkenskarbonades, rosbief |
|  | Vis | ---- | Al naargelang gewicht | Al naargelang gewicht | 0,5 – 5Kg | Vis in het algemeen |
|  | Gebak in bakvorm | ---- | 140-170° C | 70 min | ----- | Taarten uit bakvorm, kaastaart |
|  | Vruchtengebak | ---- | 150-180° C | 50 min | ----- | Gevuld met vruchten |
|  | Gebak op bakplaat | ---- | 150-180° C | ---- | ---- | Taart zonder vulling / cake |
|  | Witbrood | JA | 160-190° C | Al naargelang gewicht | 0,5 – 2Kg | |
|  | Bruinbrood | JA | 160-190° C | Al naargelang gewicht | 1 – 4Kg | |
|  | Volkorenbrood | | 160-190° C | Al naargelang gewicht | 1 – 3Kg | |
|  | Gegratineerde gerechten | ---- | 160-190° C | 40 min | ----- | Gegratineerde groenten, pasta, aardappelen |
|  | Pizza dikke bodem | JA | 200-260° C | 12 min | ----- | |
|  | Pizza dunne bodem | JA | | | | |

Richtwaarden voor het braden met bakfuncties

| Vleessoort | Aanbevolen braadprogramma | Warme lucht ☺ | Boven- / onderverwarming — | Grillen | Intensieve warme lucht ⚡ ⚡ | Duur van het braadproces |
|---------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------------|---------|-------------------------------|--------------------------|
| | | Temperatuur in °C | | | | |
| Rundvlees | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Rosbief | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Filet | | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Kalfsvlees | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Varkensvlees | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Gerookte varkenskarbonade | | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 8 |
| Varkensschouderkarbonade | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Varkensvlees met korst | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Wild | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Everzwijn | | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Wildfilet | | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Lamsvlees | | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Eend | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Gans | | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Kip | | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Kalkoen | | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Vis | | 160 | 200-220 | | | 8 |

* een hele kip 45-60 minuten

Temperatuurvoeler en binnentemperatuurfunctie

De temperatuurvoeler meet de temperatuur binnenin het product dat wordt gebraden. Wanneer de door de temperatuurvoeler waargenomen temperatuur een bepaalde waarde heeft bereikt, is het braadstuk klaar: niet te droog, niet te rauw, maar "perfect" gebraden.

☞ Het braadproces wordt verdergezet totdat de temperatuur binnenin het braadstuk de gewenste temperatuur heeft bereikt. Daarom hoeft deze niet te worden ingesteld. De duur kan variëren afhankelijk van de grootte en het type vlees, van de braadtemperatuur en van de geselecteerde bakfunctie.

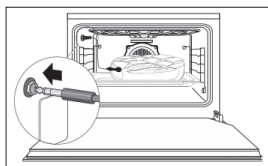
☞ De temperatuurvoeler kan met alle bakfuncties gebruikt worden.

De juiste manier om de temperatuurvoeler aan te brengen

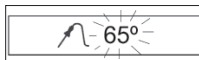
- Steek de punt van de temperatuurvoeler horizontaal tot in het midden van het voedsel dat wordt gebraden.
- Steek de temperatuurvoeler altijd tot aan het handvat erin.
- De punt mag niet in de buurt van vet of botten noch in een open ruimte (bijv. bij gevogelte) komen te zitten.
- Ook wanneer het om gevogelte gaat moet men erop letten dat de temperatuurvoeler zodanig in het product wordt gestoken dat deze niet in contact komt met een bot.

Gebruik van de temperatuurvoeler

- Doe het klaargemaakte braadproduct met de temperatuurvoeler erin gestoken in de oven.
- Doe de stekker van de temperatuurvoeler in het aansluitpunt dat zich linksboven aan de zijwand van de oven bevindt.



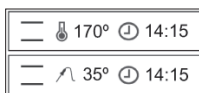
- Bij het aansluiten van de temperatuurvoeler verschijnt het symbool  op het scherm en knippert de door de oven voor het braden aanbevolen temperatuurwaarde.



- Als u de aanbevolen temperatuur wilt wijzigen, draai dan aan de knop. Druk vervolgens op de knop.

- Selecteer ten slotte een bakfunctie of bakrecept.

- Tijdens de bereiding verschijnt op het scherm het symbool  en de op dat moment door de temperatuurvoeler gemeten temperatuur afgewisseld met de geselecteerde temperatuur.



- Wanneer de binnenkant van het braadproduct de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de oven uit, weerklinkt enkele ogenblikken een geluidssignaal en knippert het symbool .
- Toets het symbool  in om het geluidssignaal uit te schakelen. Het braadproduct is naar uw smaak bereid en klaar om geserveerd te worden.
- ☞ Als u tijdens het bereiden de temperatuur van de thermosonde wilt wijzigen, druk dan op het symbool . Draai vervolgens aan de knop om de geselecteerde temperatuur te wijzigen. Tenslotte hoort u na het indrukken van de knop 2 achtereenvolgende pieptonen als bevestiging van de verrichte wijziging.

Richtwaarden voor het braden met temperatuurvoeler

| Gerecht | Temperatuur van de binnenkant in °C |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Rundvlees | |
| Rosbief/runderhaas rood | 40-45 |
| Rosbief/runderhaas weinig doorbakken | 50-55 |
| Rosbief/runderhaas goed doorbakken | 60-65 |
| Gestoofd rundvlees | 80-85 |
| Varkensvlees | |
| Varkenshaas | 65-70 |
| Gestoofd varkensvlees / ham | 80-85 |
| Halskarbonade/schenkel | 80-85 |
| Karbonades, filet | 75-80 |
| Karbonades met bot | 70 |
| Koteletjes | 65-70 |
| Gebraden gehakt | 70-75 |
| Kalfsvlees | |
| Rundvlees | 70-75 |
| Gestoofde kalfsniertjes | 75-80 |
| Kalfsschenkel | 80-85 |
| Wild | |
| Wild | 75-80 |
| Filet | 60-70 |
| Filet | 40-45 |
| Haas weinig doorbakken | 50-55 |
| Haas goed doorbakken | 60-65 |
| Gestoofd lamsvlees | |
| Gestoofd lamsvlees | 80-85 |
| Gevuld vlees | 70-75 |
| Gevogelte | 85-90 |
| Vis | 70-80 |

Halfautomatisch bereidingsproces met temperatuurvoeler

Met deze functie kan de begintijd van het bereidingsproces worden geprogrammeerd. Zodra de temperatuurvoeler de geselecteerde temperatuur heeft waargenomen, wordt de oven uitgeschakeld.

De duur van het bereidingsproces kan niet worden geprogrammeerd, aangezien deze wordt bepaald door de door de temperatuurvoeler gemeten temperatuur binnenin het braadproduct.

☞ Het is belangrijk dat u aanwezig bent wanneer het bereidingsproces is afgelopen, aangezien u op dat moment het braadproduct naar wens kunt serveren. Als u het gerecht in de oven laat staan, wordt dit met de warmte in de oven verder gebraden en krijgt u niet het gewenste resultaat.



Voor deze programmering moeten na de aansluiting van de temperatuurvoeler de onderstaande handelingen worden uitgevoerd.

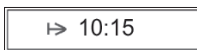
- Toets het symbool  in. Het licht rood op.




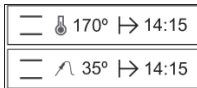
- Door aan de knop te draaien worden op het scherm de bedieningsfuncties van de klok zichtbaar.



- Wanneer de functie begintijd van de bereiding  is geselecteerd, druk dan op de knop. Vervolgens ziet u op het scherm het symbool  en de huidige tijd.



- Draai aan de knop om de begintijd van de bereiding te selecteren. Druk tenslotte op de knop. Vervolgens luiden er 2 achtereenvolgende pieptonen en op het scherm verschijnt het symbool  en de geselecteerde begintijd. Uw oven blijft uit.



- Als de geprogrammeerde tijd is bereikt, start de oven en verricht deze het bereidingsproces.
- Wanneer de binnentijd van het braadproduct de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de oven uit, weerklinkt enkele ogenblikken een geluidssignaal en knippert het symbool .
- Toets het symbool  in om het geluidssignaal uit te zetten. De oven is uit.
- Het braadproduct is naar uw smaak bereid en klaar om geserveerd te worden.

Bereiding op een lagere temperatuur

Als we het vlees op een lagere temperatuur bereiden wordt het bijzonder mals. Dit komt omdat het langer duurt voor het gaar is. Het vlees blijft langer lekker zonder dat het uitdroogt.

☞ Geschikt voor malse stukken rund-, kalfs-, varkens- en lamsvlees. Eveneens voor kippen-, kalkoen-, eenden- en ganzenborst (zonder bot).

☞ Niet erg geschikt voor wild en paardenvlees, aangezien de lange bereidingstijd een kenmerkende, zeer sterke geur veroorzaakt.

– Verwijder het vet en het vel alvorens met de bereiding te beginnen (uitzondering: eendenborst).

– Bak het vlees eerst aan weerszijden goed aan in een koekenpan of schotel (ook aan de uiteinden).

☞ In het algemeen geldt dat hoe langer het vlees wordt gebakken, hoe korter het in de oven gebraden hoeft te worden. Bak de dikke stukken vlees langer dan de dunne stukken. De lengte van de stukken vlees heeft daarentegen geen invloed op de baktijd.

De functie verwarming / baktemperatuur instellen

– Verwarm de oven met het rooster en de bakplaat ongeveer 20 minuten voor, zodat de hele oven een gelijkmatige temperatuur krijgt.

– Selecteer de verwarmingsfunctie «Warme lucht» . Er kan gekozen worden tussen «Boven-/onderverwarming» .

– Stel de temperatuur en de baktijd overeenkomstig de tabel in.

☞ Als regel geldt: dikkere stukken vlees op 80°C, dunnere stukken vlees op 70°C.

– Bedek het vlees niet tijdens het bereiden, ook niet als het om kleine stukken gaat.

☞ Gebruik de temperatuurvoeler niet, want deze werkt in dit geval niet betrouwbaar. Bij een langzaam braadproces blijft het vleessap niet binnenin het vlees, maar wordt het gelijkmatig over het hele stuk vlees verdeeld.

– Na het braden kunt u het vlees meteen snijden; het hoeft geen tijdje te staan zoals het geval is bij een conventioneel braadproces.


☞ Het is mogelijk om het vlees in de oven op 60°C warm te houden. Dikke stukken vlees ongeveer 1 à 2 uur, dunne stukken ongeveer 30 à 40 minuten.

Richtwaarden voor het bereiden op een lagere temperatuur

| Vleessoort | Gewicht | Bakken min. | Bereiden min. | Temperatuur |
|---------------------------|--------------|-------------|---------------|-------------|
| Varkensvlees | | | | |
| Filet | 400-600g | 5 | 60-90 | 80 |
| Varkensfilet | 800-1000g | 7 | 90-105 | 80 |
| Varkenshaas | 1000-1.500g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Karbonade | 800-1000g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Koteletjes | 1000-1500g | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Rundvlees | | | | |
| Filet | 700-1.200g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Entrecote | 1500-1.800g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Rosbief | 700-1.800g | 10-12 | 120-180 | 70 |
| Ossenhaas, hamschijf | 1 500-2.000g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Klapstuk | 1500-1.800g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Kalfsvlees | | | | |
| Filet | 500-800g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Kalfslende | 1000-1.500g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Kalfsmedaillon, hamschijf | 1500-1.800g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Lamsvlees | | | | |
| Lendefilet | 400-600g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Lamsbout (zonder bot) | 2000-2.500g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Gevogelte | | | | |
| Pouardefilet | 400-600g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Eendenborst | 400-600g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Bakken met bakfuncties

Warme lucht

 Voorverwarmen is niet nodig. Er kan op verschillende niveaus tegelijk worden gebakken.

Insteekniveaus:

1 bakplaat: insteekniveau 2 van onderaf

2 bakplaten: insteekniveau 1 en 4 van onderaf

Wanneer diverse platte taartjes of gebak in bakvormen worden gebakken, is de baktijd tussen 5 en 10 minuten langer per bakplaat.


■ Verwijder de bakplaten één voor één, al naargelang het vereiste bakresultaat.

■ Bak met warme lucht  op 160°C wanneer in het gevolgde recept geen aanwijzingen voor warme lucht worden gegeven.

■ **Belangrijk:** Bij taarten met vochtige vruchtengarnering is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. Bak in dat geval maximaal één taart tegelijk.

Boven-/onderverwarming

 Bakken op een niveau

■ Voorverwarming: Selecteer de verwarmingsfunctie «Warme lucht/Binnenwarmte» .

■ Bakvormen van onvertind blik en aluminium zijn bijzonder geschikt.

Intensieve warme lucht of

 Zonder voorverwarming - Bakken op één niveau

■ Alleen voor platte taarten met droge garnering zoals bijv. een koek met een laag suiker.

Pizzafunctie

 Bakken op een niveau

■ voor vochtige taarten

■ voor pizza: voorverwarmen

■ voor brood: voorverwarmen

Pizza bakken

 Selecteer het bakprogramma 

– Wanneer een pizzasteen (speciaal accessoire) wordt gebruikt, krijgt uw pizza een bijzonder krokante bodem. Voorverwarmingstijd: minimaal 30 min.!

Houdt u zich aan de aanwijzingen die bij de pizzasteen worden geleverd.

Basisrecept voor pizza's

250g meel, 20g gist, 1/2 theelepeltje suiker, 1/8 l lauw water, 3 soeplepels (olijf-)olie, zout.

Pizza op de bakplaat bakken

– Maak met de genoemde ingrediënten het pizzadeeg.

– Laat het deeg rijzen totdat het twee keer zo groot is (ongeveer 30 minuten).

– Kneed vervolgens het deeg opnieuw een aantal minuten en laat het weer 15 minuten staan.

– Start het bakprogramma , de oven wordt voorverwarmd.

– Vet de bakplaat in.

Wanneer een kleine ronde pizza wordt gebakken dient op dit moment de bakplaat in de oven te worden geplaatst om deze ook voor te verwarmen.

– Rol het deeg uit en leg het op een bakplaat. Maak een rand.

– Bedek het deeg naar wens, maar doe dit snel zodat het deeg niet vochtig wordt.

– **Kleine pizza's:** leg het deeg op de voorverwarmde bakplaat.


– Schuif de bakplaat na het signaal in insteekniveau 1.

– Na het sluiten van de ovendeur begint het programma met een baktijd van 12 minuten.

Pizza op de pizzasteen bakken

– Maak het pizzadeeg zoals hierboven is omschreven.

– Leg de pizzasteen op het rooster en schuif dit in insteekniveau 1.

– Verwarm de oven met de verwarmingsfunctie ongeveer 30 min. voor  op 250°C.

– Leg het deeg op de met meel bestrooide verhoger en beleg het snel zodat het deeg niet vochtig wordt. De belegde pizza mag niet te lang op de verhoger blijven, want dan glijdt het deeg niet meer.

– Duw de pizza, na afloop van het voorverwarmen, van de verhoger op de warme pizzasteen.

– Bak de pizza 8 à 12 min. met de huidige instellingen.

Aanwijzingen met betrekking tot de tabel: «Richtwaarden voor het bakken»

In de hierna getoonde tabel staat een selectie gebak en taarten waarbij in elk geval vereiste temperaturen, baktijden en insteekniveaus vermeld worden.

■ Voor de temperaturen wordt in de meeste gevallen een bepaald bereik aangeduid, aangezien de temperatuur in grote mate afhangt van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de gebruikte bakvorm.

■ Wij raden aan om in het begin de laagste temperatuur in te stellen en alleen een hogere temperatuur te selecteren wanneer dat nodig is, bijv. als u het product wat bruiner wilt bakken of als de baktijd te lang is.

■ Als u geen exacte aanwijzingen voor een eigen recept vindt, richt u zich dan op de aanwijzingen die worden gegeven voor soortgelijk gebak of taarten.

■ Hoogteverschillen van de bakproducten kunnen in het begin verschillen in de uiteindelijke kleur veroorzaken. In dat geval dient de ingestelde temperatuur niet te worden gewijzigd. De doorbakverschillen verdwijnen na een bepaalde tijd gedurende het bakproces.

Richtwaarden voor het bakken

De waarden die bij voorkeur gebruikt moeten worden zijn **vet gedrukt**.

| Gebak | Aanbevolen bakprogramma | | Warme lucht ☼ | | Boven- / onderverwarming = | | Intensieve warme lucht ☼ Pizzafunctie ☼ | | Baktijd |
|--|-------------------------|-----------|---------------|-------------------|----------------------------|-------------------|--|-------------------|---------|
| | Hoogte | Programma | Hoogte | Temperatuur in °C | Hoogte | Temperatuur in °C | Hoogte | Temperatuur in °C | In min. |
| Luchtig cakedeeg | | | | | | | | | |
| Tulband | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 50-65 |
| Cake | | | 1 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Zandgebak | | | 1 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Taartjes | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Taartbodem | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Vruchtentaartjes | | | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 150-160 | 45-60 |
| Kleine gebakjes | | | 2 | 150 | 2 | 170-180 | | | 15-30 |
| Plaatgebak | | | | | | | | | |
| Droge bedekking | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | ☼☼ 150-160 | 20-35 |
| Vochtige bedekking | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 160-170 | 35-50 |
| Kneeddeeg | | | | | | | | | |
| Taartbodem | | | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Kaastaart | | | 1 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 | ☼ 140-150 | 70-90 |
| Kleine gebakjes | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-190 | | | 15-35 |
| Plaatgebak | | | | | | | | | |
| Droge bedekking | | | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | 2 | ☼☼ 150-160 | 25-35 |
| Vochtige bedekking | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 160-170 | 30-50 |
| Gistdeeg | | | | | | | | | |
| Tulband | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Tulband met gistdeeg | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Kerststol (voorverwarmen) | | | 1 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 50-70 |
| Kleine gebakjes | | | 2 | 140-150 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Plaatgebak | | | | | | | | | |
| Droge bedekking | | | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | 2 | ☼☼ 150-160 | 30-40 |
| Vochtige bedekking | | | 2 | 160-170 | 1 | 170-180 | 2 | ☼ 160-170 | 30-50 |
| Luchtig cakedeeg | | | | | | | | | |
| Taartjes | | | 2 | 150-1690 | 2 | 175-180 | | | 30-40 |
| Rolletjes | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 12-25 |
| Met eiwit bereid gebak | | | | | | | | | |
| Schuimtaart | | | 2 | 80-90 | 2 | 100-120 | | | 80-120 |
| Kaneelsterren | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-40 |
| Amandelkoekjes | | | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-50 |
| Andere deegsoorten | | | | | | | | | |
| Bladerdeeg | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 15-30 |
| Bladerdeeg met gist | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Bladerdeeg met kaaswringel | | | 2 | 160-180 | 2 | 180-200 | | | 30-40 |
| Deeg met likeur | | | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Deeg met wringel en olie | | | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Honingtaart | | | 2 | 140-150 | 2 | 170-180 | | | 20-35 |
| Brood en pizza's | | | | | | | | | |
| Brood van gegist deeg (voorverwarmen: 230° C, voorgisten: 10 min. bij 230°C) | | | 1 | 180 | 1 | 180 | 1 | ☼ 180 | 70 |
| Deeg met gist / wit brood (voorverwarmen) | | | 1 | 180 | 1 | 200 | 1 | ☼ 180 | 30-60 |
| Hartige broodjes / brezels (voorverwarmen: 230° C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (voorverwarmen: 250° C) | | ☼ | | | | | 1 | ☼ 250 | 8-12 |

Roosteren

Alleen met gesloten ovendeur roosteren!

☞ Selecteer de verwarmingsfunctie .

☞ Stel de temperatuur op 250°C in.

☞ Bij grote braadgerechten is het beter om een temperatuur tussen 200 en 250°C te kiezen zodat de gerechten niet aanbranden.

– Verwarmingsfunctie .


– Verwarm de oven 5 minuten voor.

– Leg de te grillen etenswaren op het rooster.

– Schuif de bakplaat op insteekniveau 1 of 2 (van onderaf geteld); schuif het grillrooster op het in de tabel aangeduide insteekniveau.

– Sluit de ovendeur.

Richtwaarden voor het grillen

| Vleessoort | Hoogte: | Grill  | |
|---------------------------------|---------|---|----------|
| | | 1. zijde | 2. zijde |
| | | in minuten | |
| Varkenskarbonade | 4 | 10-12 | 8-10 |
| Doorregen spek | 4 | 12-15 | 8-10 |
| Varkensfilet | 4 | 10-12 | 8-10 |
| In dunne plakken gesneden lever | 5 | 5-6 | 4-5 |
| Braadworst | 4 | 8-10 | 6-8 |
| Vleesspies | 3 | 9-11 | 7-8 |
| Runderfilet, rood | 5 | 6-7 | 5-6 |
| Runderfilet, weinig doorbakken | 5 | 7-9 | 6-7 |
| Kalfsbiefstuk | 4 | 8-10 | 7-8 |
| Lamskotelet | 4 | 7-8 | 6-7 |
| Kippenbouten | 3 | 15-18 | 10-12 |
| Halve kip | 3 | 18-20 | 10-12 |
| Visfilet | 5 | 6-7 | 4-5 |
| Forel | 3 | 5-7 | 4-6 |
| Toast | 5 | 2-3 | 2-3 |
| Bedekte toast | 4 | 6-8 | |

Ontdooien

Ontdooien gebeurt door middel van een warme-luchtsysteem op 2 niveaus: niveau HI voor vlees in het algemeen en niveau LO voor vis, gebak en brood.

1. Wanneer de functie  wordt geselecteerd (volg de aanwijzingen op van de paragraaf «Selectie van een bakfunctie»), verschijnt op het scherm:

2. Draai aan de knop om het ontdooiniveau HI of LO te selecteren. Druk vervolgens op de knop.



3. Tenslotte hoort u 2 opeenvolgende pieptonen als bevestiging van de verrichte selectie.

Bij het ontdooien van etenswaren dient u er rekening mee te houden dat:

- Onverpakte etenswaren op de bakplaat of in een schaal dienen te worden gelegd.
- Voor het ontdooien van grote stukken vlees of vis deze op het rooster dienen te worden gelegd en daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet geheel te worden ontdooid om te worden gebraden. Het is voldoende als de buitenlaag zacht is zodat het vlees kan worden gekruid.
- Na het ontdooien moeten de etenswaren altijd bereid worden.
- Vries een eerder ontdooid product nooit opnieuw in.

Tabel met tijden voor het ontdooien van etenswaren.

Kijk voor de ontdooitijden en het te selecteren niveau naar de onderstaande tabel:

| VOEDSEL | NIVEAU LO | | NIVEAU HI | |
|---------|-----------|--------|-----------|---------|
| | Gewicht | Tijd | Gewicht | Tijd |
| Brood | 1/2 kg | 35 min | | |
| Taart | 1/2 kg | 25 min | | |
| Vis | 1/2 kg | 30 min | | |
| Vis | 1 kg | 40 min | | |
| Kip | | | 1 kg | 75 min |
| Kip | | | 1,5 | 90 min |
| Ribstuk | | | 1/2 kg | 40 min |
| Gehakt | | | 1/2 kg | 60 min |
| Gehakt | | | 1 kg | 120 min |

De in de tabel aangegeven tijden dienen ter oriëntatie. De ontdooitijd hangt af van de omgevingstemperatuur, het gewicht en het diepvriesniveau van de etenswaren.


Konfijten

⚠ **Opgelet!** Bij potten met een twist-off® sluiting mag het deksel niet twee keer gebruikt worden. Doet men dit wel, dan kunnen de potten onder bepaalde omstandigheden openbarsten!

☞ Geschikte verpakkingen zijn potten met een rubberen ring en glazen deksel of gewone verpakkingen met twist-off® sluiting (alleen met een nieuw deksel). Metalen blikjes zijn niet geschikt.

☞ Giet geen water op de bakplaat! Dan ontstaat er namelijk te veel waterdamp die bij het openen van de ovendeur plotseling naar buiten komt. Plaats een kopje water op de bakplaat, niet op de bodem van de oven!

☞ Selecteer de Pizzafunctie .

- Gebruik alleen verse producten en maak deze in overeenstemming met de gebruikelijke recepten klaar.
 - Konfijt maximaal 6 conservenpotten van 1 liter.
 - Gebruik alleen potten die dezelfde hoogte hebben. Vul ze voor 3/4 van hun capaciteit met dezelfde inhoud.
 - De potten mogen elkaar niet raken.
- Schuif de bakplaat op het eerste insteekniveau, van onderaf geteld.
- Zet een kopje water op de bakplaat.
- Stel de Pizzafunctie  op 160°C in en bekijk het conserveerproces. Na 10 tot 20 minuten begint de vloeistof in de eerste potjes te paretelen, meestal eerst in het potje rechtsvoor.

Fruit

- Zet de oven daarna uit en laat de potten nog 30 min. (circa 15 min. wanneer het om zacht fruit zoals aardbeien gaat) in de gesloten oven staan.

Groente en vlees

- Wanneer de vloeistof parelt, de temperatuur tot 100°C verlagen en nog 30 à 60 minuten laten doorkoken.
- Zet de oven daarna uit en laat de potten nog 30 min. staan.



De kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging beschermt de oven tegen de onopzettelijke wijziging van de instellingen en biedt een extra bescherming voor kleine kinderen.

Als de kinderbeveiliging is **geactiveerd, kan de oven alleen uitgezet worden**. Het is niet mogelijk om de ingestelde waarden te veranderen of de oven aan te zetten.

Activering / deactivering van de kinderbeveiliging

Activering / deactivering van de kinderbeveiliging:

- Als de oven is uitgeschakeld, zet deze dan eerst aan door op het symbool  te drukken.
- Druk de toets  enkele seconden in.
- U zult een lange pieptoon horen en op het rechterscherm verschijnt het sleutelsymbool en op het linkerscherm de tekst "Kindveilig".
Als u op welk moment dan ook een toets op het glas van de oventeur of de knop indrukt, verschijnen op de schermen het sleutelsymbool en de tekst "Kindveilig", waarmee wordt aangegeven dat de oven is vergrendeld.

Uitschakelen van de kinderbeveiliging:

- Druk de toets  enkele seconden in.
- U zult een lange pieptoon horen en op het rechterscherm verschijnt het sleutelsymbool en op het linkerscherm de tekst "Onbeveiligd". De oven is ontgrendeld.

Reiniging en onderhoud

Lees dit hoofdstuk volledig alvorens het toestel voor het eerst te gebruiken. Als de oven naar behoren wordt schoongemaakt en regelmatig wordt onderhouden, dan blijft hij vele jaren mooi en schoon. Wij geven u hier een aantal tips voor het onderhoud en grondige reiniging van uw oven zonder de oppervlakken te beschadigen.

Voor alle oppervlakken

⚠ Voor de reiniging van het toestel mogen geen stoom- en/of drukreiners worden gebruikt! Het apparaat zou zodanig beschadigd kunnen worden dat er **levensgevaar** kan ontstaan.

⚠ **Brandwongevaar!** Laat het apparaat minstens zo lang afkoelen tot u het met de hand aan kunt raken alvorens met schoonmaken te beginnen.

⚠ Houdt u zich met alle reinigingsmiddelen aan de bedieningsinstructies.

Maak het toestel na elk gebruik schoon. Vlekken en resten die niet uit de oven zijn gehaald kunnen de volgende keer dat de oven wordt verwarmd verbranden. Vaak kunnen dit soort vlekken of resten niet meer worden verwijderd zonder sporen achter te laten.

Bij kleine vlekken het oppervlak met een zachte doek, borstel of spons en warm water met een beetje reinigingsmiddel schoonmaken. Met koud water afspoelen zodat er geen resten van het reinigingsmiddel achterblijven die verkleuring of vlekken kunnen veroorzaken. Maak vervolgens met een doek droog.

☞ Voor hardnekkigere vlekken worden hierna aanwijzingen gegeven met betrekking tot de diverse oppervlakken en onderdelen.

☞ VSR 0-FIX-C is ideaal voor de reiniging van glaskeramik, email en de binnenbekleding van de oventeur. Dit reinigingspoeder is verkrijgbaar bij de KÜPPERBUSCH klantenservice.

In geen geval schoonmaken met:

- agressieve reinigingsmiddelen of bleekmiddelen die bijvoorbeeld actieve zuurstof, chloor of andere corrosieve bestanddelen bevatten.
- reinigingsmiddelen die krassen, zoals schuurmiddelen, staalwol, staalwol met zeep, harde borstels, metalen schuurspunten, plastic sponzen of sponzen met een krassend oppervlak (met schuurspuntenzijde).

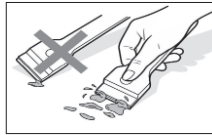
Verwijdering van afzettingen

Hardnekkige afzettingen moeten eerst week gemaakt worden. Dit kan het best met behulp van een vochtige doek worden gedaan. Daarna kunnen ze met gemak worden verwijderd.

Gebruik van een schraper

⚠ Voorzichtig. Snijgevaar! De mesjes van de schraper zijn erg scherp. Houd de schraper altijd plat en druk zo de afzettingen weg.

- ⚠ Kras niet met de hoek van de schraper en zorg ervoor dat u de ovendichtingen niet beschadigt.



Gebruik van een ovenspray - aanwijzingen

- ⚠ Steeds de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen. Ovenspray beschadigt het aluminium, net als gelakte en plastic oppervlakken.
- ⚠ De opening van de ventilator op de achterwand niet bespuiten. De öko-therm® katalysator gaat kapot als hij in contact komt met ovenspray.

Vanwege het milieu wordt verzocht om zo mogelijk af te zien van het gebruik van ovenspray. Als u desondanks ovenspray wilt blijven gebruiken, bespuit dan uitsluitend de binnenruimte en de geëmailleerde bakplaten van de oven.

Verchroomde sierstrippen van de oven

Vorkant en handvat van de ovensdeur met zwart verchroomde sierstrippen.

- ⚠ Verwijder onmiddellijk kalk-, vet- en eiwitstofresten, anders ontstaan er vlekken!
- ⚠ Deze afwerkingen zijn bijzonder krasgevoelig en worden door oven-spray aangetast! **Gebruik geen schraper, noch schuursponzen of sponzen met harde vezels!**
- 🔧 Alleen met warm water en wat afwasmiddel en een zachte doek of spons schoonmaken.

Fijn staal

Vorkant van de ovensdeur van fijn staal, bedieningspaneel

- ⚠ Fijn staal is bijzonder krasgevoelig! **Gebruik geen schraper!**
- ⚠ Verwijder onmiddellijk kalk-, vet- en eiwitstofresten, anders ontstaan er vlekken!

Wij raden aan om de oppervlakken van fijn staal eenmaal per week met een gewoon reinigingsmiddel voor fijn staal te behandelen. Met dit middel wordt een bescherm laag gevormd die het dunne staal tegen verkleuringen beschermt.

Email

Binnenruimte van de oven, vorkant, bakplaten

Sommige plastic sponzen met een schuurzijde kunnen gebruikt worden. Sommige producten zijn echter uitgerust met korrels aan de schuurzijde die krassen veroorzaken. Het is raadzaam om de spons eerst uit te proberen op een plek die niet erg zichtbaar is.

- 🔧 Een schraper is geschikt voor de verwijdering van hardnekkig vuil.
- 🔧 Voor een grondige reiniging raden we VSR 0-FIX-C aan. Er mag ovenspray gebruikt worden.

Glas van de ovensdeur

Binnenkant van de deur – glas met deklaag

- ⚠ Indien mogelijk geen ovenspray gebruiken. Bij regelmatig gebruik hiervan kan de deklaag van het glas **kapot** gaan.

Een schraper is geschikt voor de verwijdering van hardnekkig vuil.

- 🔧 Voor een grondige reiniging raden we VSR 0-FIX-C of glasreiniger aan.

Vorkant van de ovensdeur, bedieningspaneel

- 🔧 De **vorkant van de oven** alleen met warm water en wat afwasmiddel en een zachte doek of spons schoonmaken. Ook kan glasreiniger worden gebruikt.

Afdichting van de ovensdeur

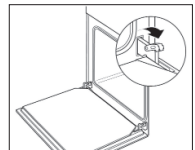
- 🔧 Om deze schoon te maken, moet de afdichting van de ovensdeur worden verwijderd zodat er zich geen vuil onder kan verzamelen. Zie "Afdichting van de ovensdeur verwisselen".

Indien nodig kan deze met wat afwasmiddel of in de afwasmachine worden afgewassen.

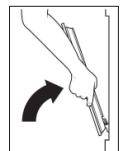
Montage en demontage van de ovensdeur

De ovensdeur demonteren

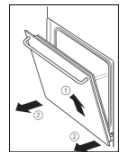
- Open de ovensdeur volledig.
- Vouw de beugels op de scharnieren van de deur naar voren.



- Pak de ovensdeur met beide handen aan de zijkant vast en sluit de deur bijna geheel.

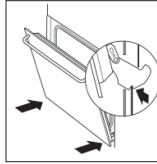


- Til de deur iets op en haal de scharnieren uit de deuropeningen door deze naar voren te trekken.

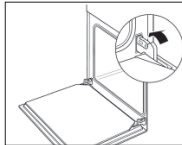


De ovendeur monteren

- Pak de ovendeur met beide handen aan de zijkanten vast en breng de scharnieren in de desbetreffende openingen aan. Het scharnier past erin.
- Open de ovendeur langzaam volledig.



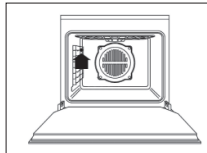
- Breng de beugels opnieuw omlaag op de scharnieren van de deur.
- Sluit de ovendeur.



Monteren en demonteren van de zijroosters

Demonteren van de zijroosters

- Trek aan de zijroosters en maak ze los van de verchromde moeren die zich aan de zijwanden in de ovenruimte bevinden.
- Verwijder het insteekrooster.



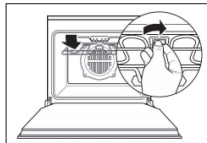
Monteren van de zijroosters

- Plaats de zijroosters en pas ze in de moer.

Het verwarmingselement kantelen / inklappen

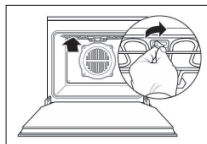
Het verwarmingselement kantelen (Bovenverwarming/Grill)

- Open de vergrendeling en kantel het verwarmingselement omlaag.



De verwarming inklappen.

- Klap het verwarmingselement in en sluit opnieuw de vergrendeling.



Regeneratie van de ökotherm® katalysator

De ökotherm® katalysator lost met de bakfunctie Warme Lucht de vetdeeltjes en geuren die bij het braden worden voortgebracht op. Dit proces is voldoende bij normaal gebruik van de functie Warme lucht. In speciale gevallen (stevige en grote hoeveelheden braadgerechten) is het mogelijk dat er vetdeeltjes op de katalysator neerslaan. Bij een latere bereiding, bijv. bij het bakken van een pizza, wordt dit langzaam opgelost.

Als u de indruk heeft dat het reinigende effect van de katalysator vermindert is (hij gaat dan stinken), kan deze worden geregenereerd, waarbij de opgehoopte vetresten worden verwijderd.

Regeneratie van de ökotherm® katalysator

- Zet de schakelaar op Warme lucht.
- Zet de temperatuurregelaar op 200°C en
- Verwarm de lege oven gedurende 60 minuten.

Hulp bij storingen

⚠ Reparaties mogen alleen door een bevoegde vakman worden verricht!

Sommige storingen kunt u zelf oplossen. Controleer eerst of er sprake is van een bedieningsfout. Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos als er sprake is van een bedieningsfout of als de onderstaande aanwijzingen niet zijn nageleefd.

Wat te doen wanneer ...

... de sensoren noch de verlichting werken?

Controleren: Zit de stekker in het stopcontact? Verkeert de huiszekering in goede staat? Is er een onderbreking in de stroomvoorziening? Is de kinderbeveiliging geactiveerd?

... een of diverse sensoren niet op het contact reageert, maar de verlichting wel ingeschakeld kan worden?

Mogelijke oorzaak: De sensoren passen hun gevoeligheid continu aan de omgevingsomstandigheden aan. Onder ongunstige omstandigheden, bijv. wanneer iemand er lange tijd op leunt, kan het enkele minuten duren voordat de sensoren weer reageren.

Wacht ongeveer 15 seconden of schakel de zekering uit en weer in. Herhaal zo nodig de handeling nogmaals!

Dan zijn de toetsen afgesteld en reageren ze weer op het contact.

... een of diverse sensoren niet reageren, ook niet nadat de zekering is uitgeschakeld en weer ingeschakeld?

Mogelijke oorzaak: Sensortoets of bouwelement defect.

Nadat de zekering tweemaal is uitgeschakeld en weer ingeschakeld, de zekering opnieuw uitschakelen en de klantenservice op de hoogte brengen.

... het glas van de ovendeur is gebroken?

De oven uitzetten en de klantenservice de deur laten vervangen.

... de afdichting van de ovendeur is versleten?

De afdichting van de ovendeur vervangen. Zie "Afdichting van de ovendeur verwisselen".

Gebruik de oven niet met een kapotte deurafdichting!

... de verlichting van de oven kapot is?

Men kan de oven blijven gebruiken. De halogeenlamp zo snel mogelijk, met koude oven, vervangen. Zie «Vervanging van de ovenverlichting».

...er een sterke geurvorming is?

De ökotherm® katalysator regenereren. Zie "Regeneratie van de öko-therm® katalysator".

...tijdens het bakken/braden een sterke azijngeur wordt voortgebracht?

Wanneer in de oven een gerecht met alcohol of gist wordt bereid, ruikt de oven bij programma's die warme lucht gebruiken naar azijn. Als die geur hinderlijk is, gebruik dan een programma waarbij geen ventilator wordt gebruikt, zoals bijvoorbeeld boven-/onderverwarming.

... vlekken van vruchtensap of eiwitstof op email onderdelen ontstaan?

Het gaat om een onbelangrijke verandering van het email die niet kan worden hersteld.

Onderhoud

Vervanging van de ovenverlichting

⚠ **Opgelet!** De halogeenlampen worden erg warm wanneer ze langdurig branden. Daarom mogen de lampen alleen wanneer ze zijn afgekoeld worden verwisseld.

⚠ **Voorzichtig! Gevaar voor elektrische schok!** Alvorens de afdekking van de lamp te openen moet de oven van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Schakel de zekering uit of draai deze los of haal de stekker uit het stopcontact!

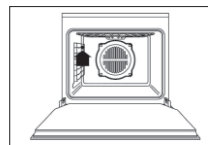
⚠ Vervang de halogeenlampen alleen door lampen van hetzelfde type. Nieuwe halogeenlampen zijn verkrijgbaar bij de Küppersbusch klantenservice.

☞ Raak de halogeenlampen niet met de blote hand aan. Vingerafdrukken verbranden op het glas van de lamp en verminderen zowel de lichtsterkte als de levensduur ervan.

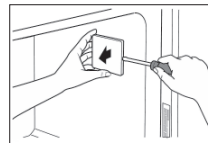
⚠ Wanneer de glazen afdekking niet meteen loskomt (bijvoorbeeld door het in de loop van de tijd opeengehoopte vuil), kan het gebeuren dat het glas versplintert als u het eruit wipt. Pak de glazen afdekking met een doek vast om de glasscherven op te vangen.

Vervanging van de halogeenlamp

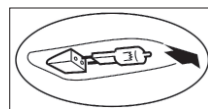
– Demonteer het laterale insteekrooster voor de bakplaten en roosters.



– Wip de glazen afdekking er voorzichtig met een schroevendraaier uit.



– Haal de halogeenlamp uit de binnenkant.



– Plaats de nieuwe halogeenlamp **met behulp van een doek** (of een stuk keukenpapier).

– Plaats de glazen afdekking weer terug en druk deze aan totdat hij past.

– Monteer opnieuw het zijrooster voor de bakplaten.

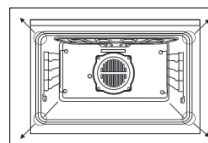
De afdichting van de ovendeur vervangen

⚠ Gebruik de oven niet zonder of met een kapotte afdichting van de deur!

Wanneer de afdichting kapot is of niet meer schoongemaakt kan worden, moet deze vervangen worden. Een nieuwe afdichting is verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice.

Losmaken van de afdichting

– Om de afdichting los te maken, dient deze voorzichtig aan alle hoeken naar buiten toe te worden getrokken.



Plaatsing van de nieuwe afdichting

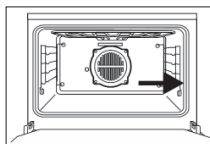
– Haak de ene na de andere hoek aan de voorkant van de oven vast.

☞ Zorg ervoor dat de haken niet worden dubbelgevouwen!

Typeplaatje

Indien u de klantenservice nodig heeft en wanneer u reserveonderdelen wilt bestellen, dient u de op het typeplaatje aangeduide gegevens door te geven.

Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de rechterkant, op de zijrichel, en is zichtbaar wanneer u de ovendeur opent.



– Voor eventuele vragen aan onze klantenservice verzoeken wij u de volgende gegevens te noteren:

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Productienummer van de oven | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Ovenmodel | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Montage-instructies voor vakmensen

- Alleen de KÜPPERSBUSCH kookplaten zijn vervaardigd en gecontroleerd voor gebruik bovenop een KÜPPERBUSCH oven. Het gebruik van andere kookplaten is niet toegestaan.
- Alle geldende wetsvoorschriften en aansluitingsvoorwaarden van het elektriciteitsbedrijf dienen in acht te worden genomen.
- Bij het aanzetten, repareren en verwisselen van het lampje moet de oven van het stroomnet worden losgekoppeld. Schakel de zekering uit of haal de stekker uit het stopcontact.
- De montage moet een volledige bescherming tegen onvoorzien contact garanderen.
- Het apparaat is klaar om aangesloten te worden. Dit mag uitsluitend op een stekkerdoos met aarding in overeenstemming met de relevante voorschriften. Alleen een gespecialiseerde electricien mag een stopcontact van plaats veranderen of de elektrische leiding vervangen. Hij dient daarbij de relevante voorschriften in acht te nemen.
- **Als het stopcontact na de montage niet meer bereikbaar is**, dan moet er ter naleving van de relevante veiligheidsvoorschriften een meerpollige voorziening met een contactafstand van minimaal 3 mm aanwezig zijn.
- De stekkerdoos van het apparaat moet zich aan de buitenkant van de montageruimte bevinden.
- De kast waarin de oven wordt geïnstalleerd moet bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 90°C. Dit is in het bijzonder van toepassing op fineer, lijmverbindingen, plastic oppervlakken, lijm en lak. De aangrenzende meubelfronten moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minimaal 70°C.

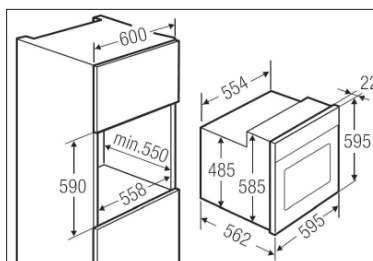
- Het apparaat moet in horizontale positie op een vlakke en stabiele plank worden gemonteerd. De plank mag niet doorbuigen.
- Als het meubel niet aan de wand is vastgemaakt, moet het met een gewone hoekbeschermer worden vastgeschroefd.

Elektriciteit

De aansluiting gebeurt op een stekkerdoos met een netstekker.

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Totaal vermogen: | bij 230 V 3,6 kW bij 235 V 3,7 kW |
| Aansluitwaarden: | 230-240 V, 50 Hz |
| Zekering: | 16A |

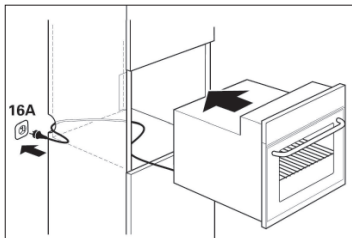
Afmetingen voor de montage



Montage in een keukenmeubel

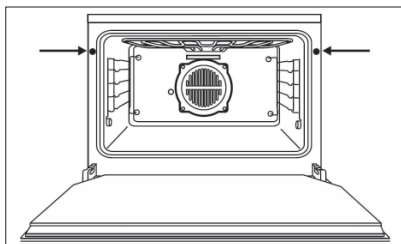
Montage van de oven in een keukenmeubel

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Plaats de oven volledig in de kastnis. Let erop dat de aansluitkabel van het toestel niet verstrikt raakt!



Bevestiging van de oven aan het keukenmeubel

- Open de ovendeur. Maak het apparaat met de meegeleverde schroeven – schuin en van binnen naar buiten toe – vast.





K01-180004/00

Conf.: 3172649-001

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

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

Teka Austria GmbH

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

