

EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INDHOLDSFORTEGNELSE

Om sikkerhed	2	Urfunktioner	17
Sikkerhedsanvisninger	4	Automatiske programmer	18
Produktbeskrivelse	6	Brug af tilbehøret	19
Betjeningspanel	7	Ekstrafunktioner	19
Før ibrugtagning	9	Råd og tip	21
Daglig brug	9	Vedligeholdelse og rengøring	40
Mikrobølgefunktion	13	Fejlfinding	41

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Undlad at bruge en damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Hvis døren eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- Opvarm ikke væsker og andre fødevarer i lukkede beholdere. De kan bryde.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til at opvarme føde- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige stoffer og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse og brand.

- Hvis der afgives synlig røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovn kan resultere i forsinket pludseligt opstående kogning. Pas på, når du håndterer beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og for at undgå forbrænding skal temperaturen kontrolleres, inden barnet får det.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i apparatet, eftersom de kan bryde, selv når mikrobølgeopvarmningen er færdig.
- Apparatet bør rengøres regelmæssigt, og evt. rester af fødevarer bør fjernes.
- Hvis apparatet ikke holdes rent, kan det føre til nedbrydning af overfladen, som kan have en negativ indvirkning på apparatets levetid og muligvis resultere i en farlig situation.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Installation



ADVARSEL! Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparat eller enheder med samme højde.

Tilslutning, el



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig tilslutningskontakt.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når lågen er varm.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat opfylder gældende EØF-direktiver.

Brug



ADVARSEL! Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.



ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på apparatets bund.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovndøren lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet

til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

Bortskaffelse



ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

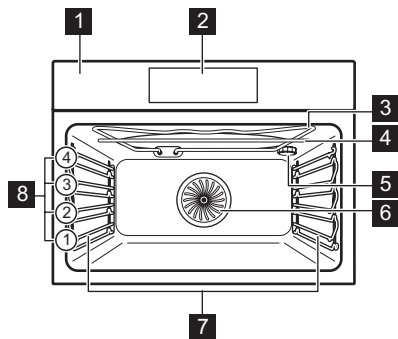
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

PRODUKTBESKRIVELSE

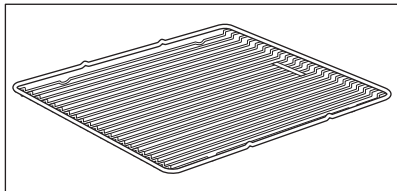
Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Varmelegeme
- 4 Generator til mikrobølge
- 5 Ovn-pære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribber, udtagelige
- 8 Rillepositioner

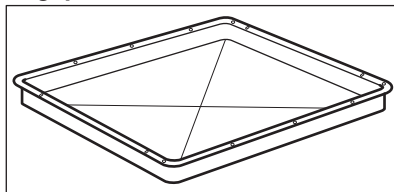
Tilbehør

Trådrist



Til kogegrej, kageforme, stege.

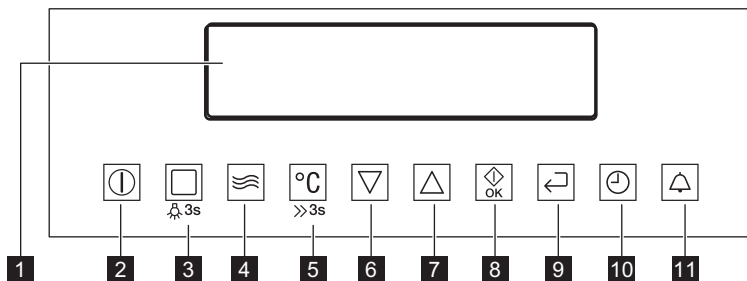
Bageplade



Til kager og lagkagebunde.

BETJENINGSPANEL

Elektronisk programur

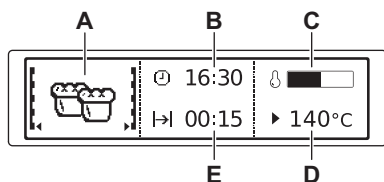


Brug tasterne til at betjene apparatet.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
2		TÆND/SLUK	Tænder/slukker for apparatet.
3		Ovnfunktioner eller Hjælp til tilberedning	Berør sensorfeltet én gang for at vælge en ovnfunktion eller menuen: Hjælp til tilberedning. Berør sensorfeltet igen for at skifte mellem menuerne: Ovnfunktioner, Hjælp til tilberedning. For at tænde eller slukke lyset skal du berøre feltet i 3 sekunder.
4		Mikrobølgeovnfunktion	Aktivering af mikrobølgefunktionen. Den kan også bruges, når apparatet er slukket. Når du bruger mikrobølgefunktionen sammen med funktionen: Varighed i mere end 7 minutter i en Kombi-tilstand, kan mikrobølgeeffekten ikke være mere end 600 W.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
5	°C »3s	Temperaturvalg	For at indstille temperaturen eller vise den aktuelle temperatur i apparatet. Berør feltet i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere funktionen: Hurtig opvarmning.
6	▽	Ned-tast	Til at navigere ned i menuen.
7	△	Op-tast	Til at navigere op i menuen.
8	OK	OK/Mikrobølge hurtig start	Til at bekræfte valget eller indstillingerne. Aktivering af mikrobølgefunktionen. Den kan også bruges, når apparatet er slukket.
9	↩	Hjem-tast	Går ét niveau tilbage i menuen. Berør feltet i 3 sekunder for at få vist hovedmenuen.
10	🕒	Tid og ekstra-funktioner	Til indstilling af forskellige funktioner. Når en opvarmningsfunktion er i gang, skal du berøre sensorfeltet for at indstille timeren og funktionerne: Panel Lås, Favoritter, Heat+Hold, Set + Go.
11	🔔	Minutur	For at angive funktionen: Minutur.







Display



- A) Ovn- eller mikrobølgefunktion
- B) Klokkeslæt
- C) Indikator for opvarmning
- D) Mikrobølgetemperatur eller -effekt
- E) En funktions varighed eller sluttidspunkt

Andre lamper i displayet:

Symbol	Funktion	Funktion
🔔	Minutur	Funktionen er i gang.
🕒	Klokkeslæt	Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.
⏪	Varighed	Displayet viser den krævede tilberedningstid.
→	Slut tid	Displayet viser, når tilberedningstiden er slut.

Symbol	Funktion	
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Displayet viser, hvor længe ovnfunktionen virker. Tryk på ∇ og \triangle på samme tid for at nulstille tiden.
	Lampe for opvarmning	Displayet viser temperaturen i ovnrummet.
	Lampe for hurtig opvarmning	Funktionen er aktiv. Funktionen reducerer opvarmningstiden.
	Vægtautomatik	Displayet viser, at vægtautomatikken er aktiv, eller at vægten kan ændres.
	Heat+Hold	Funktionen er aktiv.

FØR IBRUGTAGNING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

Første tilslutning

Når apparatet tilsluttes til ledningsnettet eller efter strømafbrydelse, skal der indstilles sprog, displaykontrast og displaylysstyrke samt aktuel tid.

1. Tryk på \triangle eller ∇ for at indstille værdien.
2. Tryk på **OK** for at bekræfte.

DAGLIG BRUG



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Navigering i menuerne

1. Tænd for apparat.
2. Tryk på ∇ eller \triangle for at indstille menufunktionen.





3. Tryk på **OK** for at gå til undermenuen eller acceptere indstillingen.
















Du kan når som helst skifte til hovedmenuen med \leftarrow .

Oversigt over menuer
















Hovedmenu

Sym bol	Menupunkt	Egnet til
	Ovnfunktioner	Indeholder en liste med ovnfunktioner.
	Hjælp til tilberedning	Indeholder en liste med automatiske programmer.
	Grundindstillinger	Her kan du ændre andre indstillinger.
	Favoritter	Indeholder en liste med yndlingstilberedningsprogrammer, der er oprettet af brugeren.

Undermenu for: Grundindstillinger

Sym bol	Undermenu	Forløb
	Indstil aktuell tid	Angiver det aktuelle klokkeslæt.
	Tidsangivelse	Når funktionen er aktiveret, vises den aktuelle tid i displayet, når apparatet slukkes.
	Set + Go	Når den er aktiveret, kan du vælge funktionen i vinduet Valg af funktion: Set + Go.
	Heat+Hold	Når den er aktiveret, kan du vælge funktionen i vinduet Valg af funktion: Heat+Hold.
	Forlængelse af tiden	Aktiverer og deaktiverer funktionen Forlængelse af tiden.
	Kontrast display	Indstiller kontrast i displayet i trin.
	Lysstyrke display	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
	Sprog	Angiver sprog.
	Signal volume	Indstiller lydstyrke for tastetoner og signaler i trin.
	Panel signal	Aktiverer og deaktiverer lyden for sensorfelterne. TIL/FRA-fingertouch-feltets tone kan ikke deaktiveres.
	Alarm/Fejl signaler	Aktiverer og deaktiverer alarmtonerne.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.
	Fabriksindstillinger	Sætter alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 Varmluft	Bagning på 2 ovnriller og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
 Pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere brunng og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter, f.eks. pommes frites, grøntsager, forårsruller.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
 Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
 Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Hold varm	Til at holde maden varm.
 Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Hævning af dej	Til kontrolleret hævning af gærdej før bagning.
 Brød	Til bagning af brød.
 Gratiner	Til ovnretter som lasagne eller kartoffelgratin. Også til gratinering og brunng.
 Henkogning	Til at henkoge grøntsager, f.eks. pickles.

Ovnfunktion		Egnet til
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Tallerkenvarmer	Til at varme tallerkenen op inden servering.
	ECO stegning	Med ØKO-funktionen kan du optimere energiforbruget under tilberedningen. Dog skal du indstille stegetiden først. Se stege-/bagetabellerne med de tilhørende funktioner for at få flere oplysninger om de anbefalede indstillinger.

Start af en ovnfunktion

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen: Ovnfunktioner.
3. Bekræft med et tryk på **OK**.
4. Vælg en ovnfunktion.
5. Bekræft med et tryk på **OK**.
6. Indstil temperaturen.
7. Bekræft med et tryk på **OK**.

Indikator for opvarmning

Når du aktiverer en ovnfunktion, tændes bjælken i displayet. Bjælken viser, at temperaturen stiger.

Lampe for hurtig opvarmning

Denne funktion reducerer opvarmningstiden.

Funktionen aktiveres ved at holde $^{\circ}\text{C}$ nede i 3 sekunder. Symbol for opvarmning skifter.

Restvarme

Når der slukkes for apparatet, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Spar på energien

Apparatet har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

- **Generelle råd**
 - Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og

hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.

- Brug metalfade for at forbedre energibesparelsen.
- Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.
- Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.
- Brug restvarmen til at opvarme andre madvarer.

- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Restvarme**
 - Hvis et program med tidsvalget (Varighed, Slut tid) er aktiveret i visse opvarmningsfunktioner, og tilberedningstiden er på over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk 10 % tidligere. Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt.
- **Tilberedning med slukket lampe** - sluk for lampen under tilberedningen, og tænd den kun, når det er nødvendigt.
- **Hold maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm. Displayet viser restvarmetemperaturen.

- **Eco-funktioner** - se under "Ovnfunktioner".

- Når du bruger **Eco-funktionerne**, slukkes lampen. Du kan aktivere den igen, alt efter dine præferencer.

MIKROBØLGEFUNKTION

Mikrobølgeovn

Oplysninger om driften

Generelt:

- Lad maden stå i nogle minutter, når du har slukket for apparatet. Se tabellerne for tilberedning i mikrobølgeovn: hviletid.
- Fjern alufolie, metalbeholdere osv., før du tilbereder madvaren.

Tilberedning:

- Hvis det er muligt, skal madvarer tildækkes med materiale, der er egnet til brug i mikrobølgeovnen. Tilbered kun maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.
- Overtilbered ikke retter ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan udtørre, brænde på, eller der kan gå ild i den.
- Brug ikke apparatet til at koge æg med skal eller snegle, da de kan bryde. Til spejlæg - stik først hul i blommen.
- Prik i madvarer med skind eller skræl - f.eks. kartofler, tomater, pølser - med en gaffel flere gange før tilberedningen, så madvaren ikke sprænges.
- Til afkølede eller frosne madvarer kræves der længere tilberedningstid.
- I retter med sovs skal der med mellemrum røres i retten.
- Grøntsager, der har en fast struktur, skal koges i vand, f.eks. gulerødder, ærter eller blomkål.
- Vend store stykker halvvejs i tilberedningstiden.
- Skær om muligt grøntsagerne i lige store stykker.
- Brug flade, brede fade.

- Brug ikke kogegrej, der er fremstillet af porcelæn, keramik eller fajance med små huller, f.eks. på håndtag eller uglasserede bunde. Fugt, der kommer ind i hullerne, kan forårsage, at kogegrejet knækker, når det opvarmes.

Optøning af kød, fjerkræ, fisk:

- Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under eller på et optøningsstativ eller plastiksigt, så optøningsvæsken kan løbe fra.
- Vend madvaren, når halvdelen af optøningstiden er gået. Del dem om muligt, og fjern de stykker, der er begyndt at tø op.

Optøning af smør, portioner af kage, kvark:

- Optø dem ikke helt i apparatet, men lad dem optø færdig ved stuetemperatur. Det giver et mere ensartet resultat. Fjern al metal- eller aluminiumemballage eller alle metaldele helt før optøning.

Optøning af frugt, grøntsager:

- Optø ikke frugt og grøntsager helt i apparatet, hvis de skal tilberedes yderligere, mens de er rå. Lad dem optø færdig ved stuetemperatur.
- Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

Færdigretter:

- Færdigretter i metalemballage eller plastikbakker med metallåg kan kun optøs eller opvarmes i mikrobølgeovnen, hvis disse er angivet som egnet til brug i mikrobølgeovne.

- Du skal følge producentens anvisninger på emballagen (f.eks. fjerne metallåget og stikke hul på plastfolien).

Tip til mikrobølgeovnen

Resultat	Afhjælpning
Du kan ikke finde oplysninger om mængden for den tilberedte madvare.	Se efter lignende madvarer. Forøg eller forkort længden af tilberedningstiden efter følgende regel: dobbelt mængde = næsten den dobbelte tid, halv mængde = halvdelen af tiden.
Madvaren er blevet alt for tør.	Angiv kortere tilberedningstid, eller vælg lavere mikrobølgeeffekt.
Madvaren er forsat ikke optøet, varm eller tilberedt, efter tiden er udløbet.	Angiv længere tilberedningstid, eller vælg højere mikrobølgeeffekt. Bemærk, at højere fader kræver længere tid og effekt.
Når tilberedningstiden er udløbet, er madvaren overophedet i kanten, men forsat ikke færdig i midten.	Næste gang skal du vælge en lavere effekt og længere tid. Omrør væsker undervejs, f.eks. suppe.

Egnet kogegrej og materialer

Kogegrej / Materiale	Mikrobølgeovn			Lille grill ▼▼▼▼
	Optøning	Opvarmning	Madlavning	
Ovnfast glas og porcelæn (uden metal-komponenter, f.eks. Pyrex, ildfast glas)	X	X	X	X
Ikke-ildfast glas og porcelæn ¹⁾	X	--	--	--
Glas og glaskeramik fremstillet af ildfast/frostsikkert materiale (f.eks. Arcoflam), grillrist	X	X	X	X
Keramik ²⁾ , fajance ²⁾	X	X	X	--
Varmebestandig plast op til 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Pap, papir	X	--	--	--
Husholdningsfilm	X	--	--	--
Stegefilm med lukning, der er beregnet til mikrobølge ³⁾	X	X	X	--
Stegefade, der er fremstillet af metal, f.eks. emalje, støbejern	--	--	--	X

Kogegrej / Materiale	Mikrobølgeovn			Lille grill ♥♥♥♥
	Optøning	Opvarmning	Madlavning	
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt ³⁾	--	--	--	X
Bageplade	X	X	X	X
Kogegrej til bruning, f.eks. crisp- eller crunch-plade	--	X	X	--
Færdigretter i emballage ³⁾	X	X	X	X

1) Uden solv, guld, platin eller metalforkromning/dekorationer

2) Uden kvarts- eller metaldele, eller glasurer, som indeholder metaller

3) Følg producentens instruktioner om de maksimale temperaturer.

X velegnet

-- ikke velegnet

Andre ting at tænke på...


- Madvarer har forskellige former og kvaliteter. De er fremstillet i forskellige mængder. Derfor kan den krævede tid og effekt til optøning, opvarmning eller tilberedning variere. Som en tommelfingerregel: **dobbelt mængde = næsten dobbelt tid.**

- Mikrobølgerne skaber varmen direkte i madvaren. Derfor kan alle steder ikke opvarmes på samme tid. Du skal røre rundt i eller vende de opvarmede retter, især ved større mængder af mad.
- **Hviletiden** angives i tabellerne. Lad madvaren være enten i apparatet eller udenfor, så varmen fordeles mere jævnt.
- Du får bedre resultater med ris, hvis du bruger flade, brede fade.

Mikrobølgefunktioner

Ovnfunktioner	Beskrivelse
Mikrobølgeovn	Skaber varmen direkte i madvaren. Brug den til at varme færdigretter og drikkevarer, til at optø kød eller frugt og til at tilberede grøntsager og fisk.
Kombi	Brug den til at køre ovnfunktionen og mikrobølgetilstanden sammen. Brug den til at tilberede madvarer på kortere tid, og brune dem samtidigt.
Hurtig start	Brug den til at aktivere mikrobølgefunktionen ved at berøre sensorfeltet én gang OK med maks. mikrobølgeeffekt. Driftstid: 30 sekunder.

Indstilling af mikrobølgefunktioner


1. Tænd for apparat.
2. Berør  for at aktivere mikrobølgefunktionen.

3. Tryk på **OK**. Funktionen: Varighed er indstillet til 30 sekunder, og mikrobølger begynder at fungere.







Hver berøring af **OK** føjer 30 sekunder ekstra tid til: Varighed.

i Hvis du ikke berør **OK**, slukkes apparatet efter 20 sekunder.

4. Berør  for at indstille funktionen: Varighed. Se under "Indstilling af urfunktioner".


i Når tiden for funktionen: Varighed er længere end 7 minutter, afkortes mikrobølgeeffekten til 600 W.

i Den maksimale indstille af tiden for funktionen: Varighed er 90 minutter.


i Du kan ændre mikrobølgeeffekten (berør  og derefter  eller ) samt funktionen: Varighed  når som helst, når mikrobølgefunktionen er i gang.

5. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal i to minutter. Mikrobølgefunktionen deaktiveres automatisk. Berør et sensorfelt for at slukke for lydsignalet.

i Mikrobølgefunktionen deaktiveres ved at berøre .


i Hvis du trykker på  eller åbner lågen, stopper funktionen. For at starte den igen skal du berøre **OK**.

Indstilling af Kombi-funktionen

1. Start af en ovnfunktion. Se "Start af en ovnfunktion".
2. Berør , og foretag de samme trin, som når du indstiller mikrobølgefunktionen.


Funktionerne findes ikke i Kombi-funktionen: Favoritter, Slut tid, Set + Go, Heat+Hold.

Indstilling af funktionen til Hurtig start

1. Berør om nødvendigt  for at slukke apparatet.
2. Rør ved **OK** for at aktivere funktionen Hurtig start.

Hver berøring af **OK** føjer 30 sekunder ekstra til tiden Varighed.

i Du kan ændre mikrobølgeeffekten (se "Indstilling af mikrobølgeeffekt").

3. Berør  for at indstille funktionens tid: Varighed. Se under "Indstilling af urfunktioner".

Eksempler på anvendelse af effektindstillinger






Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Effekttrin	Brug
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 watt • 900 watt • 800 watt • 700 watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Opvarmning af væsker • Bruning ved starten af tilberedningen • Kogning af grøntsager • Smeltning af husblas og smør
<ul style="list-style-type: none"> • 600 watt • 500 watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Optøning og opvarmning af frosne madvarer • Opvarmning af moltider på én tallerken • Småkogning af gryderetter • Tilberedning af æggeretter

Effekttrin	Brug
<ul style="list-style-type: none"> • 400 watt • 300 watt • 200 watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Fortsat tilberedning af måltider • Tilberedning af sarte madvarer • Opvarmning af baby mad • Småkogning af ris • Opvarmning af sarte madvarer • Smeltning af ost
<ul style="list-style-type: none"> • 100 watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Optøning af kød, fisk, brød • Optøning af ost, fløde, smør • Optøning af frugt og kager (cremefyld) • Hævning af gærdej • Opvarmning af kolde retter og drikkevarer

URFUNKTIONER

Tablet for urfunktioner

Urfunktionstast		Egnet til
	Minutur	Til at indstille nedtælling (maks. 2 t og 30 min). Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. Den kan også aktiveres, når apparatet er slukket. Brug  for at slå funktionen til. Tryk på  for at indstille minutterne og på OK for at starte.
	Varighed	Til at indstille længden af en aktivitet (maks. 23 t 59 min).
	Slut tid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion (maks. 23 t 59 min).

Hvis du angiver tiden for en urfunktion, begynder tiden at tælle ned efter 5 sekunder.






Hvis du bruger urfunktionerne: Varighed, Slut tid, deaktiverer apparatets varmelegemerne, når 90% af den indstillede tid er gået. Apparatet bruger restvarmen til at lave maden færdig, indtil den indstillede tid er gået (3 - 20 minutter).

Indstilling af urfunktionstasterne



- Før du bruger funktionerne: Varighed, Slut tid, skal du først indstille en ovnfunktion og en temperatur. Apparatet slukkes automatisk.
- Du kan bruge funktionerne: Varighed og Slut tid samtidigt, hvis apparatet skal tændes og senere slukkes automatisk.

1. Vælg en ovnfunktion.

2. Tryk på  en eller flere gange, indtil den ønskede urfunktion og det tilhørende symbol vises i displayet.
3. Tryk på  eller  for at indstille den nødvendige tid.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte. Når tiden er gået, udsendes et lydssignal. Apparatet slukkes. Displayet viser en meddelelse.
5. Tryk på et sensorfelt for at stoppe signalet.

Heat+Hold


Betingelser for funktionen:

- Den indstillede temperatur skal være over 80 °C.
- Funktionen: Varighed er indstillet.

Funktionen: Heat+Hold holder færdig mad varm ved 80 °C i 30 minutter. Den aktiveres, når bagningen eller stegningen er slut.


Funktionen kan aktiveres eller deaktiveres i menuen: Grundindstillinger.



1. Tænd for apparat.

2. Vælg ovnfunktionen.
3. Indstil temperaturen til over 80 °C.
4. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Heat+Hold.
5. Tryk på **OK** for at bekræfte. Når programmet er slut, udsendes et lydssignal. Funktionen forbliver aktiveret, selv om der skiftes ovnfunktion.

Forlængelse af tiden

Funktionen: Forlængelse af tiden fortsætter ovnfunktionen, efter endt Varighed.

 Det gælder for alle ovnfunktioner med Varighed eller Vægtautomatik.

1. Når tilberedningstiden er gået, udsendes et lydssignal. Tryk på et vilkårligt sensorfelt. Displayet viser meddelelsen.
2. Tryk på  for at slå funktionen til eller på  for at annullere.
3. Indstil længden af funktionen.
4. Tryk på **OK**.

AUTOMATISKE PROGRAMMER



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hjælp til tilberedning med Opskrift automatik

Dette apparat har en række opskrifter, du kan bruge. Opskrifterne er faste og kan ikke ændres.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen: Hjælp til tilberedning. Tryk på **OK** for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Tryk på **OK** for at bekræfte.
4. Vælg en opskrift. Tryk på **OK** for at bekræfte.



Når du bruger funktionen: Manuel, bruger apparatet de automatiske indstillinger. De kan ændres som for andre funktioner.

Hjælp til tilberedning med Vægtautomatik

Denne funktion beregner automatisk stegetiden. For at bruge funktionen skal du indtaste madens vægt.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen. Hjælp til tilberedning. Tryk på **OK** for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Tryk på **OK** for at bekræfte.
4. Vælg funktionen: Vægtautomatik. Tryk på **OK** for at bekræfte.

5. Berør \triangle eller ∇ for at indstille madens vægt. Tryk på **OK** for at bekræfte. Det automatiske program starter.
6. Du kan ændre vægten på et vilkårligt tidspunkt. Berør \triangle eller ∇ for at skifte vægten.
7. Når tiden er gået, udsendes et lydssignal. Tryk på en tast for at deaktivere signalet.

i I nogle programmer skal maden vendes efter 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

BRUG AF TILBEHØRET

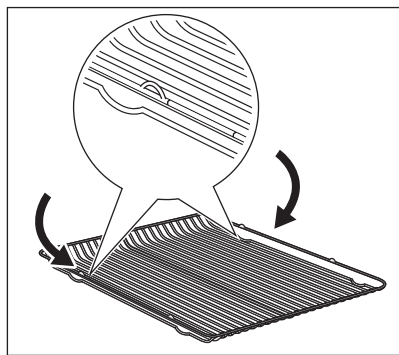


ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.

EKSTRAFUNKTIONER

Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, f.eks. varighed, temperatur eller ovnfunktion. De findes i menuen: Favoritter. Du kan gemme 20 programmer.



Du kan ikke gemme mikrobølge- og mikrobølgekombi-funktionen som favoritprogrammer.

Gemme et program

1. Tænd for apparat.
2. Vælg en ovnfunktion eller et automatisk program.
3. Tryk en eller flere gange på \odot , indtil displayet viser: GEM.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Displayet viser den første ledige plads hukommelsen.

5. Tryk på **OK** for at bekræfte.
6. Indtast programmets navn. Første bogstav blinker.
7. Berør ∇ eller \triangle for at skifte bogstavet.
8. Tryk på **OK**.
Det næste bogstav blinker.
9. Udfør trin 7 igen efter behov.

10. Tryk på og hold **OK** nede for at gemme. Du kan overskrive en plads i hukommelsen. Når displayet viser den første ledige plads i hukommelsen, skal du berøre ∇ eller \triangle og trykke på **OK** for at overskrive et eksisterende program.

Du kan ændre navnet på et program i menuen: Redigér programnavn.

Aktivering af programmet

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg menuen: Favoritter.
3. Bekræft med et tryk på **OK**.
4. Vælg navnet på dit favoritprogram.
5. Bekræft med et tryk på **OK**.

Brug af børnesikringen

Børnesikringen forhindrer utilsigtet betjening af apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Berør samtidigt \odot og \approx , indtil displayet viser en meddelelse.

Børnesikringsfunktionen aktiveres ved at gentage trin 2.

Panel Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. Du kan kun aktivere den, når apparatet er tændt.

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg en ovnfunktion eller indstilling.
3. Tryk på \odot en eller flere gange, indtil displayet viser: Panel Lås.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Berør \odot for at deaktivere funktionen. Displayet viser en meddelelse. Berør \odot igen, og derefter **OK** for at bekræfte.

i Når du slukker for apparatet, deaktiveres funktionen også.

Set + Go

Med funktionen kan du indstille en ovnfunktion (eller et program) og aktivere den senere ved at berøre sensorfeltet én gang.

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg en ovnfunktion.
3. Tryk på \odot en eller flere gange, indtil displayet viser: Varighed.
4. Indstil tiden.
5. Tryk på \odot en eller flere gange, indtil displayet viser: Set + Go.
6. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Tryk på et sensorfelt (undtagen for \odot) for at starte funktionen: Set + Go. Den valgte ovnfunktion starter.

Når ovnfunktionen er slut, udsendes et lydssignal.

- i**
- Panel Lås er tændt, når ovnfunktionen virker.
 - Menuen: Grundindstillinger tænder og slukker funktionen: Set + Go.

Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes apparatet automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Slut tid, Varighed.

Displayets lysstyrke

Displayet har to lysstyrker:

- Aften/nat-lysstyrke - når apparatet er slukket, er displayets lysstyrke lavere mellem 22.00 og 6.00.
- Dag-lysstyrke:
 - når apparatet er aktiveret.
 - hvis du berører et sensorfelt under aften/nat-lysstyrke (bortset fra

TÆND / SLUK), går displayet tilbage til dag-lysstyrke i de næste 10 sekunder.

- hvis apparatet er slukket, og du indstiller funktionen: Minutur. Når funktionen er færdig, går displayet tilbage til aften/nat-lysstyrke.

Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

RÅD OG TIP



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Du kan bruge denne automatiske funktion med hvilken som helst ønsket dejopskrift. Den giver gode forhold for hævning. Læg dejen i et fad, der er stort nok til hævning, og dæk den til med et fugtigt viskestykke eller film. Sæt en grillrist på ribbe 1, og sæt fadet ind. Luk lågen, og indstil funktionen til hævning af dej: Hævning af dej. Indstil den ønskede tid.

Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Hold varm

Brug denne funktion, hvis du vil holde maden varm.

Temperaturen justeres automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Til opvarmning af tallerkener og fade.

Fordel tallerkener og fade jævnt på grillristen. Flyt stakkene rundt efter halvdelen af opvarmningstiden (byt om på top og bund).

Den automatiske temperatur er 70 °C.

Anbefalet ovnrille: 3.

Hævning af dej

Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes. Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen.

Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Bagetip

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røre-maskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrue op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrue en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

Bagning på én ovnrille

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans eller croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70	2
Sandkage/Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Sponge cake / Sandkage	Over-/under-varme	160	35 - 50	2
Tærtebund - mørdej 1)	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtebund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå i ovnen)	Varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå i ovnen)	Over-/under-varme	180	70 - 90	1
Kvargkage, plade 2)	Over-/under-varme	160 - 170	60 - 90	1

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

Bagværk på bageplader

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	Over-/under-varme	170 - 190	30 - 40	2
Tysk julestollen 1)	Over-/under-varme	160 - 180	50 - 70	2
Brød (grovbrød) 1)	Over-/under-varme			2
første		230	20	
så		160 - 180	30 - 60	
Vandbakkelsér/fløde- kager 1)	Over-/under-varme	190 - 210	20 - 35	2
Roulade 1)	Over-/under-varme	180 - 200	10 - 20	2
Bradepandekage, (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smør-/sukkerkager, bis- tik 1)	Over-/under-varme	190 - 210	20 - 30	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Frugttærter (på gærdej/ rørt dej) 2)	Varmluft	150 - 160	35 - 55	3
Frugttærter (på gærdej/ rørt dej) 2)	Over-/under- varme	170	35 - 55	1
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme) 1)	Over-/under- varme	160 - 180	40 - 80	2

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread /Mørdejskage/ Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter 1)	Over-/under- varme	160	20 - 30	2
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småt bagværk af butter- dej 1)	Varmluft	170 - 180	20 - 30	3
Småt gærbrød 1)	Over-/under- varme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Små kager 1)	Varmluft	160	20 - 35	3
Small cakes / Små kager 1)	Over-/under- varme	170	20 - 35	2

1) Forvarm ovnen.

Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over-/under-varme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over-/under-varme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Flutes med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Søde souffleer	Over-/under-varme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over-/under-varme	180 - 200	30 - 60	1
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Vandbakkelser/fløde-kager ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Toscatærte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Kiks/småkager/tørkager/boller

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mørdejskage/Kagesnitter	140	25 - 45	1 / 3
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede møre, magre kødstykker og fisk. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæskesteg.

I de første 10 minutter kan du indstille en ovntemperatur mellem 80 °C og 150 °C. Standard er 90 °C. Når du har indstillet temperaturen, fortsætter ovnen med at tilberede ved 80 °C. Brug ikke funktionen til fjerkræ.

i Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

1. Svits kødet i en pande på kogesektionen på en meget høj indstilling i 1-2 minutter på hver side.
2. Læg kødet i den varme bradepande på grillristen i ovnen.
3. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning.

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Oksefilet	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Kalvesteg	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (med meget fyld) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tærter	180 - 200	40 - 55	3
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (fyldt tærte)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	3
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Flade madbrød ¹⁾	230	10 - 20	3
Tærte med butterdej ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroger (russisk udgave af calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

Stegning

- Brug varmefast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

Stegetabeller

Oksekød

Madvare	Funktion	Mængde	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	Over-/undervarme	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Svin

Madvare	Funktion	Mængde	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinkesteg	Turbogrill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Farsbrød	Turbogrill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1

Madvare	Funktion	Mængde	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Svine-skank (forkogt)	Turbogrill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalvekød

Madvare	Funktion	Mængde	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalves-teg	Turbogrill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalveskank	Turbogrill	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Lammekød

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammes-teg	Turbogrill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Fjerkræ

Madvare	Funktion	Mængde	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	Turbogrill	200 - 250 g / stk.	200	200 - 220	20 - 35	1
Kylling, halveret	Turbogrill	400 - 500 g / stk.	200	190 - 210	25 - 40	1
Kylling, poulard	Turbogrill	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
And	Turbogrill	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisk (dampet)

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	Over-/under-varme	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Retter

Madvare	Funktion	Mængde (kg)	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Desserter	Varmluft	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Krydrede retter med tilberedte ingredienser (nudler, grøntsager)	Varmluft	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Krydrede retter med rå ingredienser (kartofler, grøntsager)	Varmluft	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Lille grill

- Grill altid med højeste temperaturindstilling.
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.
- Forvarm altid den tomme ovn i 5 minutter med grillfunktionerne.



PAS PÅ! Grill altid med ovnlågen lukket.

Lille grill

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oksefilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammefilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk (500 g - 1000 g)	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Stor grill

Madvare	Tid (min.)		Ovnrlille
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere	9 - 13	8 - 10	3
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	2
Pølser	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos/Kalves-teaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toastbrød	1 - 3	1 - 3	3
Toastbrød med pål-æg	6 - 8	-	2

Frosne madvarer

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.

- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	3
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	3
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, tynde ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, tykke ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Grønsager / Kroketter ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Vend produktet 2 eller 3 gange under stegning.

Tablet for dybfrosne færdigretter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frossen pizza ¹⁾	Over-/undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2
Chips ²⁾ (300 - 600 g)	Over-/undervarme eller Turbogrill	200 - 220	som angivet på pakken	2
Flutes ³⁾	Over-/undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2
Frugtkage	Over-/undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	2

1) Forvarm ovnen.

2) Vend produktet 2 eller 3 gange under stegning.

3) Forvarm ovnen.

Optøning

- Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.
- Brug den første ovnrille fra neden.

- Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.

Madvare	Mængde	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

Henkogning

- Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.
- Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metalåser.
- Brug første rist fra neden til denne funktion.
- Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

- Fyld glassene ens og luk med en bøjle.
- Glassene må ikke røre hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.
- Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Bærfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/hindbær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Pærer/kvæder/svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Gulerødder ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabi/ærter/asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

Tørring

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrlle
Bønner	60 - 70	6 - 8	3
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille
Svampe	50 - 60	6 - 8	3
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3
Blommer	60 - 70	8 - 10	3
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3
Pærer	60 - 70	6 - 9	3

Brød

Det anbefales ikke at forvarme.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskbrød	180 - 200	40 - 60	2
Småt gærbrød	200 - 220	35 - 45	2
Croissant	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Grovbrød	180 - 200	50 - 70	2
Rugbrød	180 - 200	50 - 70	2
Flerkornsbrød	170 - 190	60 - 90	2

Tilberedningstabeller til mikrobølgeovn

Optøning af kød

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Hele kødudskæringer	200	500	10 - 12	10 - 15	Vendes undervejs.
Bøf	200	200	3 - 5	5 - 10	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - optøede dele fjernes.

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Blandet hakket kød	200	500	10 - 15	10 - 15	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - optøede dele fjernes.
Gullasch	200	500	10 - 15	10 - 15	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - optøede dele fjernes.

Optøning af fjerkræ

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Kylling	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - tildæk optøede dele med alufolie.
Kyllingebryst	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - tildæk optøede dele med alufolie.
Kyllingelår	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - tildæk optøede dele med alufolie.
And	200	2000	45 - 60	20 - 30	Vendes, når halvdelen af tiden er gået - tildæk optøede dele med alufolie.

Optøning af fisk

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Hel fisk	100	500	10 - 15	15 - 20	Vendes undervejs.
Fiskefileter	100	500	10 - 12	15 - 20	Vendes undervejs.

Optøning af pølser

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Skiveskåret pølse	100	100	2 - 4	20 - 40	Vendes undervejs.

Optøning af mejeriprodukter

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Kvark	100	250	10 - 15	25 - 30	Fjern aluminiumsdele - vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Smør	100	250	3 - 5	15 - 20	Fjern aluminiumsdele - vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Ost	100	250	3 - 5	30 - 60	Fjern aluminiumsdele - vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Fløde	100	200	7 - 12	20 - 30	Fjern alufolien - omrøres, når halvdelen af tiden er gået.

Optøning af kager/bagværk

Madvare	Effekt (W)	Mængde	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Gærdej	100	1 stk.	2 - 3	15 - 20	Vend pladen, når halvdelen af tiden er gået.
Kvarkkage	100	1 stk.	2 - 4	15 - 20	Vend pladen, når halvdelen af tiden er gået.
Kage med creme	100	1 stk.	1 - 2	15 - 20	Vend pladen, når halvdelen af tiden er gået.
Tørkage (f.eks. rørekage)	100	1 stk.	2 - 4	15 - 20	Vend pladen, når halvdelen af tiden er gået.
Frugtkage	100	1 stk.	1 - 2	15 - 20	Vend pladen, når halvdelen af tiden er gået.
Brød	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Vendes undervejs.
Skiveskåret brød	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Vendes undervejs.
Boller	100	4 småt gærbrød	5 - 8	5 - 10	Vendes undervejs.

Optøning af frugt

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Jordbær	100	300	8 - 12	10 - 15	Dækkes under optøning - omrøres, når halvdelelen af tiden er gået.
Blommer, kirsebær, hindbær, solbær, abrikoser	100	250	8 - 10	10 - 15	Dækkes under optøning - omrøres, når halvdelelen af tiden er gået.

Tilberedning/Smeltning

Madvare	Effekt (W)	Mængde (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Chokolade/ chokoladeovertæk	600	150	2 - 3	-	Omrøres undervejs.
Smør	200	100	2 - 4	-	Omrøres undervejs.

Optøning - opvarmning

Madvare	Effekt (W)	Mængde	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Babymad i glas	300	200 g	2 - 3	-	Omrøres, når halvdelelen af tiden er gået - tjek temperaturen.
Babymælk (flaske, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Sæt en ske i flasken - omrør, og tjek temperaturen.

Madvare	Effekt (W)	Mængde	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Færdigretter	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Fjern aluminiumslåg - vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Dybrosne færdigretter	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Fjern aluminiumslåg - vendes, når halvdelen af tiden er gået.
Mælk	1000	1 kop ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Sæt en ske i skålen.
Vand	1000	1 kop ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Sæt en ske i skålen.
Sovs	600	200 ml	1 - 2	-	Omrøres undervejs.
Suppe	600	300 ml	2 - 4	-	Omrøres undervejs.

Kogetabel

Madvare	Effekt (W)	Mængde	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Hel fisk	500	500 g	8 - 10	-	Dækkes til under tilberedning - vend skålen flere gange under tilberedning.
Fiskefileter	500	500 g	6 - 8	-	Dækkes til under tilberedning - vend skålen flere gange under tilberedning.

Madvare	Effekt (W)	Mængde	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Bemærkning
Grøntsager, kort kogetid, friske ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Tilføj ca. 50 ml vand, dækkes under tilberedning, omrøres undervejs.
Grøntsager, kort kogetid, frosne ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Tilføj ca. 50 ml vand, dækkes under tilberedning, omrøres undervejs.
Grøntsager, lang kogetid, friske ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Tilføj ca. 50 ml vand, dækkes under tilberedning, omrøres undervejs.
Grøntsager, lang kogetid, frosne ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Tilføj ca. 50 ml vand, dækkes under tilberedning, omrøres undervejs.
Bagte kartofler	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Dækkes under tilberedning, omrøres undervejs.
Ris	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Dækkes under tilberedning, omrøres undervejs.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Læg popcornene på en tallerken på nederste niveau.

¹⁾ Tilbered alle grøntsagerne med låg på skålen.

Tabel, Kombi-funktion

- Kun for udvalgte modeller.

- Brug funktionerne: Lille grill og mikrobølgeovn.

Madvare	Kogegrej	Effekt (W)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnribe	Bemærkning
Kylling, 2 stk., halveres (2 x 600 g)	Glasfad med sigte	300	220	40	2	Vend efter 20 min., hviletid 5 min.
kartoffelgratin (1 kg)	Gratinret	300	200	40	2	10 min. hviletid
Nakkefilet (1100 g)	Glasfad med sigte	300	200	70	1	Vend ind imellem, 10 min. hviletid.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

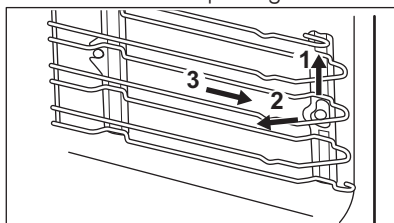
- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.
- Tør ovnen, når ovnrummet er vådt efter brug.

Udtagning af ovnribberne

Kontroller, at apparatet er koldt, før det rengøres. Der er risiko for forbrænding.

Fjern ovnribberne for at rengøre apparatet.

1. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.



2. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
3. Løft ovnribberne op af det bageste ophæng.

Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



ADVARSEL! Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.



PAS PÅ! Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Den øverste pære

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

FEJLFINDING



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Ovnen bliver ikke varm.	Lågen er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises i displayet igen.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.


De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på apparatets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de