

EEBP6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinformatie	2	Automatische programma's	15
Veiligheidsvoorschriften	3	Gebruik van de accessoires	16
Beschrijving van het product	7	Extra functies	18
Bedieningspaneel	8	Aanwijzingen en tips	20
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	10	Onderhoud en reiniging	36
Dagelijks gebruik	10	Probleemoplossing	39
Klokfuncties	14	Technische informatie	41
		Energiezuinigheid	41

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die aanbevolen is voor dit apparaat.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Installatie



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet


afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat voldoet aan de EEG-richtlijnen.

Gebruik



WAARSCHUWING! Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
 - De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
 - Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
 - Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
 - Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
 - Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
 - Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
 - Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
 - Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
 - Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
 - Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
-  **WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.
- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.

- leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
- Plaats geen water direct in het hete apparaat.
- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Pyrolysereiniging



Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
 - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
 - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.

Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!

- zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
 - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor

gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Verwijdering



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

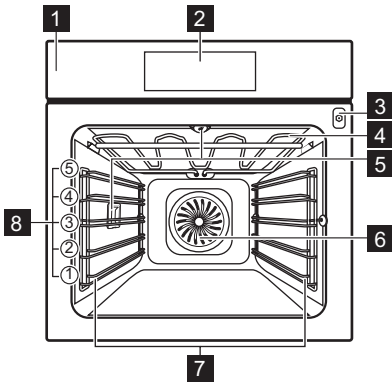
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

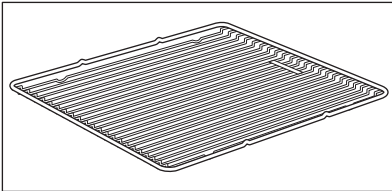
Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Opening voor kerntemperatuursensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lampje
- 6 Ventilator
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Roosterhoogtes

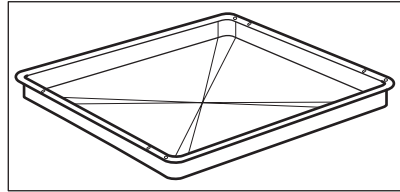
Accessoires

Bakrooster



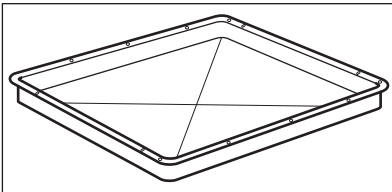
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.

Grill-/braadpan



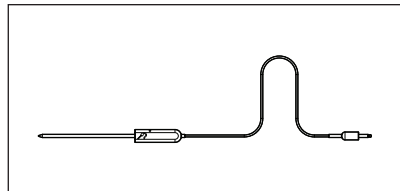
Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen

Bakplaat

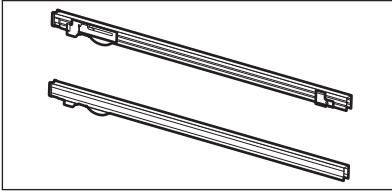
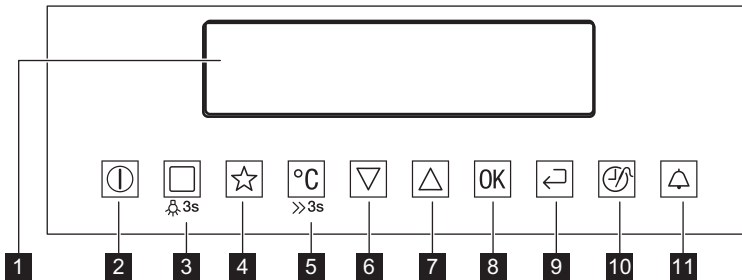


Voor gebak en koekjes.

Vleesthermometer








Voor het vaststellen van het gaarpunt van het gerecht

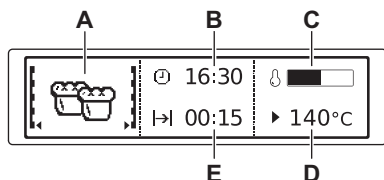
Teleskopauszüge**BEDIENINGSPANEEL****Elektronische tijdschakelklok**

Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	-	Display	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2		AAN/UIT	Het apparaat in- en uitschakelen
3		Verwarmingsfuncties of Kook- en bakassistent	Raak om een verwarmingsfunctie of het menu te kiezen de tiptoets eenmaal aan: Kook- en bakassistent. Raak de tiptoets weer aan om tussen de menu's te schakelen: Verwarmingsfuncties, Kook- en bakassistent. Raak het veld 3 seconden aan om het licht in of uit te schakelen. De licht kan ook gebruikt worden als het apparaat is uitgeschakeld.
4		Favoriet	Voor opslag van en toegang tot uw favoriete programma's.
5		Temperatuurkeuze	Om de temperatuur in te stellen of om de huidige temperatuur in het apparaat te tonen. Raak het veld 3 seconden aan om de functie in of uit te schakelen: Snel opwarmen.






	Tip-toets	Functie	Opmerking
6		Toets omlaag	Omlaag gaan in het menu.
7		Toets omhoog	Omhoog gaan in het menu.
8	OK	OK	De selectie of instelling bevestigen.
9		Start-toets	Om één niveau terug te gaan in het menu. Raak het veld 3 seconden aan om het hoofdmenu weer te geven.
10		Tijd en overige functies	Verschillende functies instellen. Als een verwarmfunctie in werking is, raakt u de tip-toets aan om de timer of de functies in te stellen: Toetsblokkering, Favoriet, Heat + Hold, Set + Go. U kunt ook de instellingen van de vleesthermometer wijzigen.
11		Kookwekker	Om de volgende functie in te stellen: Kookwekker.







Weergave



- A) Verwarmingsfunctie
- B) Instellen dagtijd
- C) Controlelampje bij voorverwarmen
- D) Huishoudelijk
- E) Duur of eindtijd van een functie

Andere indicaties op het display:

Symbol		-functie
	Kookwekker	De functie werkt.
	Instellen dagtijd	Het display geeft de huidige tijd aan.
	Duur	Het display geeft de benodigde kooktijd weer.
	Eindtijd	Het display geeft aan wanneer de kooktijd voorbij is.
	Temperatuur	Het display toont de temperatuur.

Symbol	-functie	
	Tijdsindicatie	Er wordt weergegeven hoe lang een verwarmingsfunctie in werking is. Druk tegelijkertijd op ∇ en \triangle om de tijd te resetten.
	Berekening	Het apparaat berekent de bereidingsduur.
	Voorverwarmindicatie	Het display geeft de temperatuur in het apparaat aan.
	Indicatielampje snelverhitting	De functie is actief. Het verkort de opwarmtijd.
	Automatisch wegen	Het display geeft weer dat het automatische weegstelsel actief is of dat het gewicht kan worden gewijzigd.
	Heat + Hold	De functie is actief.

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Door de menu's navigeren

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ∇ of \triangle om de menu-optie te selecteren.

Eerste aansluiting

Wanneer u het apparaat op het stopcontact aansluit of na een stroomstoring moet u de taal, het contrast, de helderheid en de tijd instellen.

1. Druk op \triangle of ∇ om de waarde in te stellen.
2. Druk op **OK** om te bevestigen.






3. Druk op **OK** om naar het submenu te gaan of de instelling te accepteren.
















U kunt te allen tijde terugkeren naar het hoofdmenu met \leftarrow .


Een overzicht van de menu's

Hoofdmenu


Symbool	Menu-item	Applicatie
	Kook- en bakassistent	Bestaat uit een lijst met automatische programma's.
	Verwarmingsfuncties	Bestaat uit een lijst met verwarmingsfuncties.
	Pyrolyse	Pyrolyse reiniging.
	Basis instellingen	U kunt dit gebruiken om andere functies in te stellen.
	Favoriet	Bestaat uit een lijst met favoriete bereidingsprogramma's die door de gebruiker zijn gemaakt.









Submenu voor: Basis instellingen

Symbool	Submenu	Omschrijving
	Instellen dagtijd	Stel de dagtijd in.
	Tijdsindicatie	Als het apparaat aan staat, geeft het display de huidige tijd weer wanneer u het apparaat uitschakelt.
	Set + Go	Als het AAN staat, kunt u in het venster Selecteer opties de volgende functie selecteren: Set + Go.
	Heat + Hold	Als het AAN staat, kunt u in het venster Selecteer opties de volgende functie selecteren: Heat + Hold.
	Verleng tijd	Schakelt de functie Tijd verlengen in en uit.
	Contrast	Pas het contrast van het display in stappen aan.
	Helderheid	Pas de helderheid van het display in stappen aan.
	Taal instellen	Stelt de taal voor het display in.
	Geluidsvolume	Pas het volume van de druktonen en signalen stapsgewijs aan.
	Toetsvolume	Schakelt de toon van de aanraakvelden aan en uit. Het geluid van de tiptoets aan/uit kan niet worden uitgeschakeld.
	Alarmtoon	Schakelt de alarmtoon in en uit.
	Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan dat u het apparaat moet schoonmaken.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

Symbool	Submenu	Omschrijving
	Fabrieksinstellingen	Zet alle instellingen terug op de fabrieksinstelling.

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Applicatie
 Multi hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor de functie. Conventionele functie (Boven + Onderwarmte).
 Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor de functie: Conventionele functie (Boven + Onderwarmte).
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
 Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
 Bevroren gerechten	Voor kant-en-klaar gerechten zoals patat, aardappelkroketten, loempia's.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
 Grill intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Multi hetelucht (vochtig)	Voor het besparen van stroom als u droog gebakken voedsel bakt en bereidt. Ook om gebakken voedsel in bakblikken op één rekniveau te bakken. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN50304.
 Warmhouden	Om het voedsel warm te houden.
 Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.

Verwarmingsfunctie		Applicatie
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Deeg laten rijzen	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
	Brood bakken	Om brood te bakken.
	Gratineren	Voor maaltijden als lasagne of aardappelgratin. Ook om te gratineren en te bruineren.
	Inmaken	Voor de inmaak van groenten zoals augurken.
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
	Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
	ECO Braden	Dankzij ECO-functies kunt u het energieverbruik tijdens het koken optimaliseren. Het is nodig om de kooktijd eerst in te stellen. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u de kooktabellen met de equivalente ovenfunctie.

Een verwarmingsfunctie starten

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Verwarmingsfuncties.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Stel de verwarmingsfunctie in.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Stel de temperatuur in.
7. Druk op **OK** om te bevestigen.

Controlelampje bij voorverwarmen

Wanneer u een verwarmingsfunctie inschakelt, gaat het balkje op het display

branden. Het balkje geeft aan dat de oventemperatuur toeneemt.

Indicatielampje snelverhitting

Deze functie verkort de opwarmtijd.







Als u de functie wilt activeren, houdt u $\text{U}_{\text{30}}^{\circ\text{C}}$ 3 seconden ingedrukt. De opwarmindicator brandt.

Restwarmte

Wanneer u het apparaat uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt de warmte gebruiken om het eten warm te houden.

KLOKFUNCTIES

Tabel klokfuncties

Klokfunctie		Applicatie
	Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen (max. 2 uur en 30 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld. Gebruik  om de functie in te schakelen. Druk op  of  om de minuten in te stellen en op OK om te starten.
	Duur	Om de lengte van een bepaalde actie te bepalen (max. 23h 59 min.).
	Eindtijd	Voor het instellen van de uitschakeltijd van een verwarmingsfunctie (max. 23 uur en 59 min).

Als u de tijd voor een klokfunctie instelt, begint het aftellen van de tijd na 5 seconden.






Als u de klokfuncties gebruikt: Duur, Eindtijd, schakelt het apparaat de warmte-elementen na 90 % van de ingestelde tijd uit. Het apparaat gebruikt de restwarmte om het kookproces voor te zetten totdat de tijd is verstreken (3 - 20 minuten).

De klokfuncties instellen



- Voordat u de functies gebruikt: Duur, Eindtijd, moet u de verwarmingsfunctie en de temperatuur eerst instellen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- U kunt de functies gebruiken: Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken als u wilt dat het apparaat op een later tijdstip wordt geactiveerd of juist uitgezet.
- De functies: Duur en Eindtijd werken niet als u de vleesthermometer gebruikt.

1. Stel de verwarmingsfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat het display de benodigde klokfunctie en het bijhorende symbool weergeeft.
3. Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Op het display verschijnt een melding.
5. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.


Heat + Hold

Voorwaarden voor de functie:

- De ingestelde temperatuur is hoger dan 80 °C.
- De functie: Duur wordt ingesteld.

De functie: Heat + Hold houdt het voorbereide gerecht gedurende 30 minuten warm op 80 °C. Deze functie wordt ingeschakeld wanneer de bak- of braadprocedure is geëindigd.

U kunt de functie in- of uitschakelen in het menu: Basis instellingen.



1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Stel de temperatuur boven 80 °C in.
4. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Heat + Hold.
5. Druk op **OK** om te bevestigen. Wanneer de functie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. De functie blijft aan staan als u de verwarmingsfuncties verandert.

Verleng tijd

De functie: Verleng tijd zorgt dat de verwarmingsfunctie door blijft gaan als de Duur is geëindigd.



Van toepassing op alle verwarmingsfuncties met Duur of Automatisch wegen. Niet van toepassing op verwarmingsfuncties met de vleesthermometer.

1. Wanneer de bereidingstijd is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een tiptoets. Op het display wordt het bericht weergegeven.
2. Druk op  om te activeren of  om te annuleren.
3. Stel de lengte van de functie in.
4. Druk op **OK**.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Kook- en bakassistent met Receptenautomaat

Dit apparaat bevat een serie recepten die u kunt gebruiken. De recepten kunnen niet worden gewijzigd.





1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- en bakassistent. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Een recept selecteren. Druk op **OK** om te bevestigen.



Bij gebruik van de functie: Handmatig, gebruikt het apparaat de automatische instellingen. U kunt ze veranderen, net als bij andere functies.

Kook- en bakassistent met Automatisch wegen

Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Als u de functie wilt gebruiken, moet u het gewicht van het voedsel instellen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Kook- en bakassistent. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Selecteer de categorie en het gerecht. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de functie: Automatisch wegen. Druk op **OK** om te bevestigen.
5. Tik op  of  om het gewicht van het gerecht in te stellen. Druk op **OK** om te bevestigen. Het automatische programma start.
6. U kunt het gewicht te allen tijde wijzigen. Tik op  of  om de letter te wijzigen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een tiptoets om het signaal uit te schakelen.

- i** Bij sommige programma's moet het voedsel na 30 minuten worden gekeerd. Op het display verschijnt een herinnering.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

- !** **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Vleesthermometer

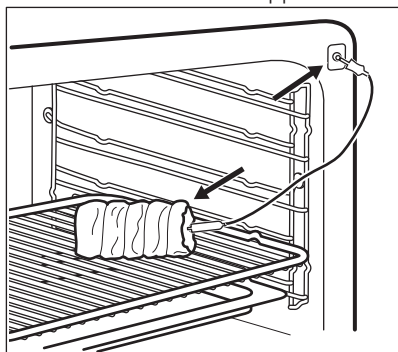
Er worden twee temperaturen ingesteld: de oventemperatuur en de kerntemperatuur.

De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Wanneer het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

- !** **LET OP!** Gebruik alleen de meegeleverde vleesthermometer of originele vervangende onderdelen.

- i** De vleesthermometer moet gedurende de bereiding in het vlees blijven en de stekker moet in het stopcontact blijven.

1. Schakel het apparaat in.
2. Steek de punt van de vleesthermometer in het midden van het vlees.
3. Steek de stekker van de vleesthermometer in de aansluiting op de voorkant van het apparaat.



Het display geeft het symbool van de vleesthermometer weer.

4. Druk in minder dan 5 seconden op Δ of ∇ om de kerntemperatuur in te stellen.
5. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de temperatuur.

Het apparaat berekent een geschatte eindtijd. De eindtijd is afhankelijk van de hoeveelheid eten, de ingestelde oventemperatuur (minimum 120 °C) en de bediening. Het apparaat berekent de eindtijd in ongeveer 30 minuten.

6. Om de kerntemperatuur te wijzigen druk op ⌂ .

Wanneer het vlees de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

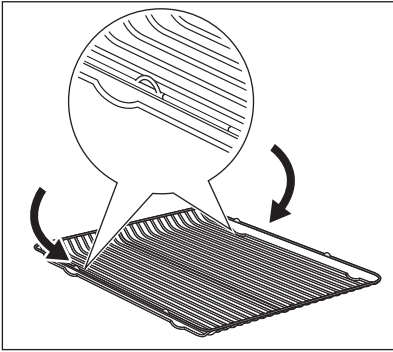
7. Raak een tiptoets aan om het signaal te stoppen.
8. Haal de stekker van de vleesthermometer uit het stopcontact en haal het vlees uit de oven.

- !** **WAARSCHUWING!** De vleesthermometer is heet. Gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de punt en de stekker van de vleesthermometer.

Accessoires plaatsen

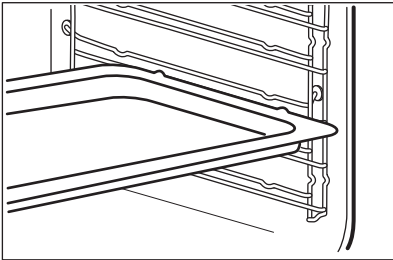
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



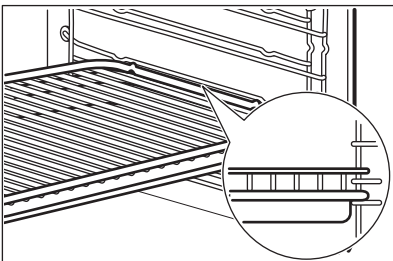
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Bakrooster en braadpan samen:

Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun er boven.



- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen



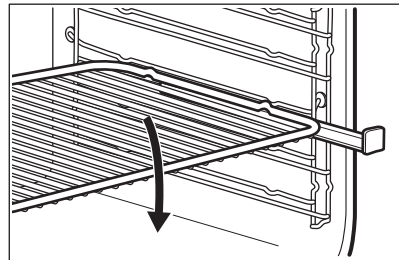
LET OP! Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal naar achteren schuift, voordat u de ovendeur sluit.

Bakrooster:

Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders zodat de pootjes naar beneden zijn gericht.

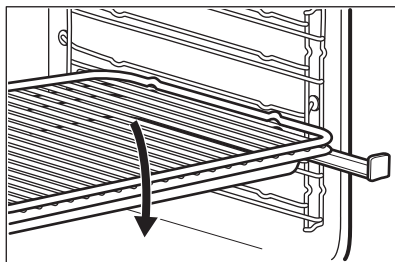
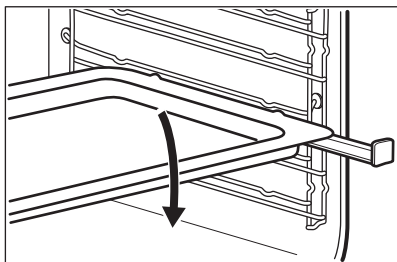


Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt is het kookgerei bovendien beveiligd tegen wegglijden.



Bakplaat of diepe braadpan:

Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.



Bakrooster en braadpan samen:




Plaats het bakrooster op de braadpan.
Plaats het rooster en de diepe pan op de telescopische geleiders.



EXTRA FUNCTIES

Favoriet

U kunt uw favoriete instellingen als duur, temperatuur of verwarmingsfunctie opslaan. De instellingen zijn beschikbaar in het menu: Favoriet. U kunt 20 programma's opslaan.

Een programma opslaan

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie of een automatisch programma in.
3. Raak  herhaaldelijk aan totdat het display het volgende weergeeft: OPSLAAN.
4. Druk op **OK** om te bevestigen. Het display geeft de eerste vrije geheugenpositie weer.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Voer de naam van het programma in. De eerste letter knippert.
7. Tik op  of  om de letter te wijzigen.
8. Druk op **OK**. De volgende letter knippert.
9. Herhaal stap 7 indien nodig.
10. Druk op **OK** en houdt de knop ingedrukt om op te slaan.

U kunt een geheugenpositie overschrijven. Wanneer het display de eerste vrije geheugenpositie aangeeft, tik op  of 

en druk op **OK** om een bestaand programma te overschrijven.

U kunt de naam van een programma wijzigen in het menu: Wijzig programmaam.

Het programma inschakelen

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer het menu: Favoriet.
3. Druk op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer de naam van uw favoriete programma.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.

Druk op  om rechtstreeks naar het menu te gaan: Favoriet. Ook te gebruiken als het apparaat is uitgeschakeld.

Het kinderslot gebruiken

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.




Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur automatisch vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een tiptoets aanraakt.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk tegelijkertijd op  en  totdat het display een bericht weergeeft.

Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.



Toetsblokkering

Deze functie voorkomt dat een verwarmingsfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld. U kunt de functie alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie of -instelling in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Toetsblokkering.
4. Druk op **OK** om te bevestigen.



Als de pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en verschijnt het sleutelsymbool in het display.



Druk om de functie uit te schakelen op . Op het display verschijnt een melding. Druk herhaaldelijk op  en vervolgens op **OK** om te bevestigen.




Als u het apparaat uitschakelt, wordt de functie ook uitgeschakeld.

Set + Go

Met deze functie kunt u een verwarmingsfunctie (of programma) instellen en later met een aanraking van de tiptoets gebruiken.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel de verwarmingsfunctie in.
3. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Duur.
4. Stel de tijd in.
5. Druk herhaaldelijk op  tot het display toont: Set + Go.
6. Druk op **OK** om te bevestigen.

Tik op een tiptoets (behalve voor ) om de functie te starten: Set + Go. De ingestelde verwarmingsfunctie start.

Wanneer de verwarmingsfunctie is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.



- Toetsblokkering is aan wanneer de verwarmingsfunctie actief is.
- Het menu: Basis instellingen stelt u in staat de volgende functie in en uit te schakelen: Set + Go.

Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt het apparaat na bepaalde tijd automatisch uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, vleesthermometer, Eindtijd, Duur.

Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
 - als het apparaat aan staat.
 - als u tijdens helderheid 's nachts een tiptoets aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
 - als het apparaat uit staat en u de volgende functie hebt ingesteld: Kookwekker. Wanneer de functie eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te

houden. Na het uitschakelen van het apparaat kan de ventilatie doorgaan totdat het apparaat is afgekoeld.

AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warmhouden

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

Borden warmen

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

Deeg laten rijzen

U kunt deze automatische functie gebruiken voor elk gistdeeg. Het zorgt voor de juiste atmosfeer om het te laten rijzen.

Plaats het deeg in een kom die groot genoeg is voor het gerezen deeg en bedek de kom met een natte keukenhanddoek of plastic folie. Plaats een bakrooster op niveau één en schuif de schaal erin. Sluit de deur en stel de functie in: Deeg laten rijzen. Stel de benodigde tijd in.

Bakken

- Uw oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruid.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

Bakken op één niveau:

Bakken in een bakblik

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband / brioche	Multi hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Moskovisch gebak/vruchten-cake	Multi hetelucht	140 - 160	70 - 90	1

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Fatless sponge cake / Biscuit-taart zonder vet	Multi hetelucht	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Biscuit-taart zonder vet	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160	35 - 50	2
Taartbodem van zandtaart-deeg	Multi hetelucht	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	Multi hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Multi hetelucht	160	60 - 90	2
Apple pie / Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180	70 - 90	1
Kwarktaart	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlechtbrood/ broodkrans	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Roomsoezen/ tompoezen	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Amandelcake/ suikertaart	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ sponsdeeg) ²⁾	Multi hetelucht	150	35 - 55	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ sponsdeeg) ²⁾	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	Multi hetelucht	160 - 170	40 - 80	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Gistcake met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Koekjes

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	Multi hetelucht	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Gebakreepjes	Multi hetelucht	140	20 - 35	3
Short bread / Zandtaartdeeg/ Gebakreepjes	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	160 ¹⁾	20 - 30	3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak, schuimgebak	Multi hetelucht	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	Multi hetelucht	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Multi hetelucht	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	Multi hetelucht	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	Multi hetelucht	160 ¹⁾	10 - 25	3
Broodjes	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Multi hetelucht	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Ovenschotels en gratineerde gerechten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pastaschotel	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	25 - 40	1
Groentegratin ¹⁾	Circulatiegrill	160 - 170	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	Multi hetelucht	160 - 170	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	30 - 60	1
Gevulde groente	Multi hetelucht	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Multi hetelucht (vochtig)

Gerecht Soort gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Pastaschotel	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Aardappelgratin	190 - 210	55 - 80	2
Zoete gerechten	180 - 200	45 - 60	2
Tulband of brioche	160 - 170	50 - 70	1
Vlechtbrood/broodkrans	170 - 190	40 - 50	2
Kruimeltaart (droog)	160 - 170	20 - 40	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	20 - 40	2

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Multi hetelucht.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Roomsoezen/ tompoezen	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/cakejes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Koekjes ge- maakt van roer- deeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	
			2 standen	3 standen
Koekjes gemaakt van gist-deeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Klein blader-deeggebak	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Broodjes	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Kleine cakes (20 stuks/ bakplaat)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Lage temperatuur garen

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen lager dan 65 °C. Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de vleesthermometer gebruiken om te garanderen dat het vlees de correcte kerntemperatuur heeft (zie de tabel voor de vleesthermometer).

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven

werken bij 80 °C. Gebruik deze functie niet voor gevogelte.



Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees in een diepe braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biefstuk	1000 – 1.500 g	120	120 - 150	1
Runderbiefstuk	1000 – 1.500 g	120	90 - 150	3
Geroosterd kalfsvlees	1000 – 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 – 300 g	120	20 - 40	3

Pizza hetelucht

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (met veel garnering)	180 - 200	20 - 30	2
Taarten	180 - 200	40 - 55	1
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	1
Appeltaart, gedekt	150 - 170	50 - 60	1
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1
Ongedesemd brood	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Bladerdeegtaart	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (piz-za-achtig gerecht uit de Elzas)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik de braadpan.

Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

Tabel braadstukken

Rundvlees

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	230	120 - 150	1
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	Circulatiegrill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	Circulatiegrill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	Circulatiegrill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensrug

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk / nekstuk / hamlap	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / ribbetje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschonkel (voorgekookt)	750 g - 1 kg	Circulatiegrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1	Circulatiegrill	160 - 180	90 - 120	1
Kalfsschonkel	1.5 - 2	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C) Roosterhoogte	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout / geroosterd lamsvlees	1 - 1.5	Circulatiegrill	150 - 170	100 - 120	1
Lamsrug	1 - 1.5	Circulatiegrill	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazerug	tot 1 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	230 ¹⁾	30 - 40	1
Reerug, hertenrug	1,5 – 2 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1,5 – 2 kg	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Aantal	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	Circulatiegrill	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g p.p.	Circulatiegrill	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	Circulatiegrill	190 - 210	50 - 70	1
eend	1,5 – 2 kg	Circulatiegrill	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 180	1
Turkije	2,5 – 3,5 kg	Circulatiegrill	160 - 180	120 - 150	1
Turkije	4 – 6 kg	Circulatiegrill	140 - 160	150 - 240	1

Vis (gestoomd)

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 - 1.5	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	210 - 220	40 - 60	1

Grill

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.

- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.



LET OP! Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hele vis, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill intens

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Burgers / Burgers	8 - 10	6 - 8	4
Varkenshaas	10 - 12	6 - 10	4
Worstjes	10 - 12	6 - 8	4
Runderfilet / kalfsbiefstukken	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Geroosterd brood ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5

Gerecht	Tijd (min)		Roosterhoogte
	1e kant	2e kant	
Brood met iets erop	6 - 8	-	4

1) Oven voorverwarmen.

Bevroren gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25	2
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, bevroren	180 - 200	15 - 30	2
Patat, dun	200 - 220	20 - 30	3
Patat, dik	200 - 220	25 - 35	3
Aardappel partjes	220 - 230	20 - 35	3
Rösties	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60	2
Oven gegratineerde kaas	170 - 190	20 - 30	3
Kippenvleugels	190 - 210	20 - 30	2

Bevroren kant-en-klaarmaaltijden

Gerecht	Funcie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Pizza, bevroren	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Patat ¹⁾ (300 - 600 g)	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte) of Circulatiegrill	200 - 220	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Baguettes	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3
Vruchtentaarten	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant	3

1) Patat tijdens bakken 2 tot 3 keer omkeren.

Ontdooien

- Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord.
- Gebruik het eerste roosterniveau vanaf de bodem.
- Bedek het bord niet met een kom of ander bord, aangezien het ontdooien hierdoor langer kan duren.

Ger-echt	Aantal	Ontdooi-tijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aard-beien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren sla-groom.
Gebak	1,4 kg	60	60	-

Inmaken

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.

- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij

weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

Steenvruchten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren / kweeperen / pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / erwten / asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Na uitschakeling in de oven laten staan.

Drogen

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur

en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Paddestoelen	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggebrood	190 - 210	50 - 70	2
Bruin brood	180 - 200	50 - 70	2
Volkoren brood	170 - 190	60 - 90	2

Vleesthermometertabel

Rundvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Rib- / Filetsteak: rood	45 - 50
Rib- / Filetsteak: medium	60 - 65
Rib- / Filetsteak: gaar	70 - 75

Varkensvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Schouderkarbonade / ham / varkensrug	80 - 82
Tussenribstuk, Kasselerrib	75 - 80
Gehaktbrood	75 - 80

Kalfsvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Geroosterd kalfsvlees	75 - 80
Kalfsschenkel	85 - 90

Schapenvlees / lamsvlees

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Schapenbout	80 - 85
Schapenrug	80 - 85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	70 - 75

Wild

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Hazerug	70 - 75
Hazenpoot, hazenbout	70 - 75
Gehele haas	70 - 75
Reerug, hertenrug	70 - 75
Ree- /hertenrug	70 - 75

Vis

Gerecht	Kerntemperatuur (°C) van voedsel
Zalm	65 - 70
Forellen	65 - 70

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

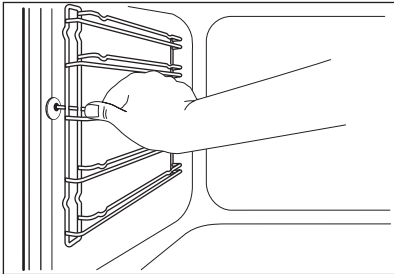
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.

- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

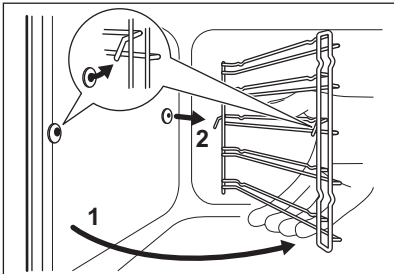
Verwijderbare inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

- i** De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Pyrolyse

- !** **LET OP!** Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.

- i** **De pyrolyscleaningprocedure kan niet worden gestart:**

- U heeft de stekker van de vleesthermometer niet uit de aansluiting gehaald.
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten.

Verwijder de ergste voedselresten met de hand.

- !** **LET OP!** Gebruik als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd deze niet tijdens de functie: Pyrolyse. Dit kan het apparaat beschadigen.

1. Reinig de binnenkant van de deur met warm water om te voorkomen dat resten inbranden door hete lucht.
2. Activeer het apparaat en kies de functie in het hoofdmenu. Pyrolyse. Druk op **OK** om te bevestigen.
3. Stel de duur in voor de reinigingsprocedure:

Optie	Omschrijving
Kort	1 uur voor een lage mate van vuil
Normaal	1 uur 30 min voor een normale vuilgraad
Intensief	2 uur 30 min voor een hoge vuilgraad

4. Raak **OK** aan om te bevestigen.

i Wanneer de pyrolyse reiniging start, wordt de deur van het apparaat vergrendeld.

i Schakel het apparaat uit om de pyrolyse te stoppen voordat het is voltooid.

! **WAARSCHUWING!** Nadat de functie voltooid is, is het apparaat erg heet. Laat het apparaat afkoelen. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

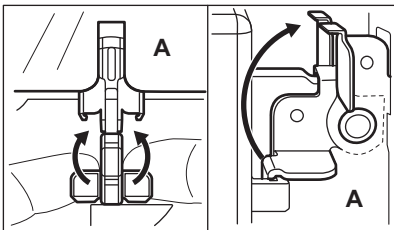
i Als de functie is voltooid, blijft de deur vergrendeld tijdens de afkoelfase. Sommige apparaatfuncties zijn tijdens de afkoelfase niet beschikbaar.

De deur verwijderen en installeren

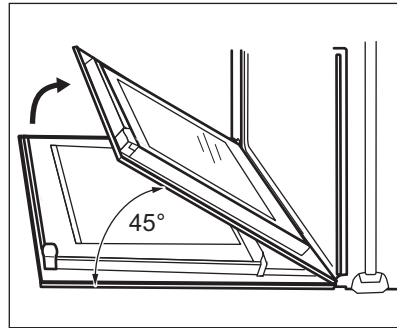
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

! **WAARSCHUWING!** Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar.

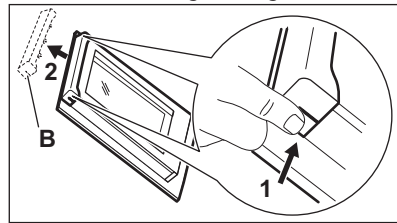
1. Open de deur helemaal.
2. Duw de klemhendels (A) volledig op de twee scharnieren.



3. Sluit de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 45° staat.

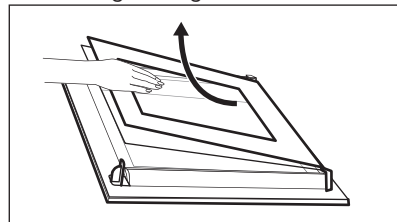


4. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van het apparaat.
5. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond. Dit voorkomt krassen.
6. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



! **LET OP!** Bij heftige stoten, vooral tegen de zijkanten van de voorste glasplaat, kan het glas breken.

7. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
8. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u de glasplaten en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaten.

Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.

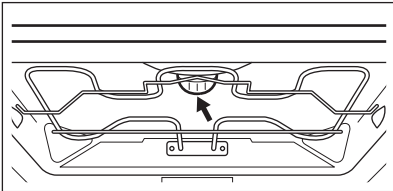


WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt.
De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het bovenste lampje

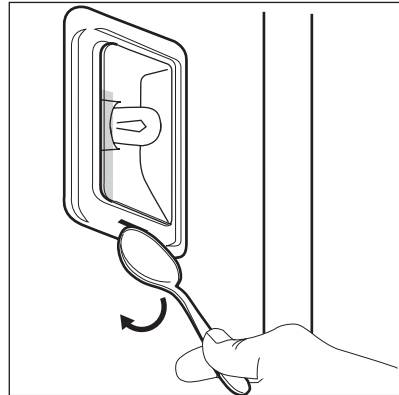
1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.



2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp voor 300°C.
4. Plaats het afdekglas terug.

Het zijlampje

1. Verwijder de linker inschuifrail om bij de lamp te komen.
2. Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het afdekglas te verwijderen.



3. Reinig het afdekglas.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Plaats het afdekglas terug.
6. De linker inschuifrails installeren.

PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg "Automatisch uitschakelen".
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg "Gebruik van het kinderslot".
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende elektricien.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Op het display verschijnt F111.	De stekker van de vleesthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de vleesthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

Onderhoudgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Productnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

TECHNISCHE INFORMATIE**Technische gegevens**

Spanning

220 – 240 V

Frequentie

50 Hz

ENERGIEZUINIGHEID**Productkaart en informatie volgens EU 65-66/2014**

Naam leverancier	Küppersbusch
Modelidentificatie	EEBP6750.0J
Energie-efficiëntie Index	92.9
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hete-lucht	0.79 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	40.0 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Reeksen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

Energie besparen

Dit apparaat bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

- **Algemene tips**

- Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en

houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

- Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.
- Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
- Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

- U kunt de restwarmte gebruiken om ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Restwarmte**
 - Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur, Eindtijd) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch 10% eerder uitgeschakeld. De lamp en ventilator blijven wel werken.
- **Bereiding met de lamp uit** - schakel de lamp uit tijdens de bereiding en schakel de lamp alleen in indien nodig.
- **Eten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden. Het display toont de restwarmtetemperatuur.
- **Eco-functies** - zie "Verwarmingsfuncties".
- Bij gebruik van de functie: **Multi hetelucht (vochtig)**, dooft de verlichting na 30 seconden. Vervolgens schakelt u de oven opnieuw in.
- Als u de **Eco-functies**, gebruikt, schakelt de lamp uit. Vervolgens schakelt u de oven opnieuw in.

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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