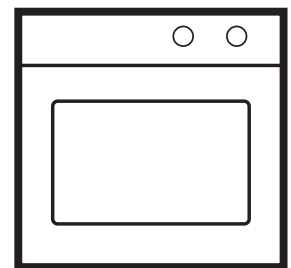


Use and Care Guide and Installation Manual

EEB 6600.8



IMPORTANT: Save for the inspector's use.

IMPORTANT INSTRUCTION

- 1) Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- 2) Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- 3) Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- 4) Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- 5) User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- 6) Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- 7) Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- 8) Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- 9) Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- 10) Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- 11) Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- 12) Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

| | |
|---------------------------|----|
| (GB) Content..... | 27 |
| (F) Sommaire | 51 |
| (NL) Inhoud | 75 |

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Wenn etwas nicht funktioniert“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Bedienungsanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

 Das Warndreieck weist Sie auf Gefahren für Ihre Gesundheit hin oder auf Schäden, die an dem Gerät verursacht werden können.

 Hier finden Sie Tips und Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Ihr Gerät im Überblick | 4 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| für Anschluss und Funktion | |
| Backofen | |
| Bratenthermometer | |
| Vor dem ersten Benutzen | 5 |
| Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen | |
| Sprache einstellen | |
| Erstreinigung | |
| Allgemeines zu Ihrem Backofen | 6 |
| Allgemeine Hinweise | |
| Einschubteile | |
| Bedienung des Backofens | 6 |
| Hinweise zur Bedienung | |
| Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen | |
| Backofenmenü aufrufen | |
| Uhrzeit/Datum einstellen | |
| Garprogramme | 8 |
| Garprogramm wählen | |
| Gewicht ändern | |
| Gartemperatur ändern | |
| Garende einstellen | |
| Gardauer einstellen | |
| Automatisches Ein- und Abschalten | |
| Beheizungsprogramme | 9 |
| Beheizungsprogramm wählen | |
| Beheizungsprogramm ändern | |
| Programme starten | 10 |
| Programm unterbrechen | |
| Programm fortsetzen | |
| Änderung eines laufendes Programmes | |
| IST-Temperatur des Backofens einblenden | |
| Restzeitanzeige | |
| Wenn das Garende erreicht ist | |
| Zusatzfunktionen | 11 |
| Schnellaufheizen | |
| Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten | |
| Kindersicherung | |
| Timer | |

| | |
|---|-----------|
| Braten | 12 |
| Programm wählen: | |
| Wenden des Bratens | |
| Braten auf dem Rost | |
| Braten im Topf | |
| Braten mit den Beheizungsprogrammen | |
| Hinweise zu den Bratprogrammen | |
| Bratprogramme im Überblick | |
| Richtwerte Braten mit Beheizungsprogrammen | |
| Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion | 14 |
| Korrektes Einstechen des Bratenthermometers | |
| Bratenthermometer verwenden | |
| Kerntemperaturfunktion einstellen | |
| Verzögerten Garbeginn einstellen | |
| Richtwerte Kerntemperaturen | |
| Niedertemperatur-Garen | 15 |
| Beheizungsprogramm/Gartemperatur einstellen | |
| Richtwerte Niedertemperatur Garen | |
| Backen | 16 |
| Programm wählen: | |
| Backprogramme im Überblick | |
| Backen mit Beheizungsprogrammen | |
| Pizza backen | |
| Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“ | |
| Richtwerte Backen | |
| Grillen | |
| Richtwerte Grillen | |
| Auftauen und Gären | |
| Einkochen | |
| Prüfgerichte nach DIN 44547 | |
| Beheizungsprogramme im Überblick..... | 20 |
| Einstellen der Sonderfunktionen..... | 21 |
| Überblick über die Sonderfunktionen | |
| 1. Sprachauswahl | |
| 2. Auswahl „Sonderfunktionen“ aktivieren | |
| 3a. Demomodus aktivieren/deaktivieren | |
| 3b. Erinnerungsfunktion 1 und 2 | |
| 3c. Öko-Funktion ein-/ausschalten | |
| 3d. Maximale Gardauer | |
| 3e. Helligkeit | |
| 3f. Kontrast | |
| 4. Auswahlmodus beenden | |
| Reinigung und Pflege | 22 |
| Für alle Oberflächen | |
| Verkrustungen entfernen | |
| Hinweise zum Reinigungsschaber | |
| Verwendung von Backofenspray - Hinweise | |
| Email | |
| Edelstahl | |
| Glas | |
| Aluminium | |
| Türdichtung | |
| Backofentür aus- und einbauen | |
| Seitengitter aus- und einbauen | |
| Heizkörper herunter-/hochklappen | |
| ökotherm®-Katalysator regenerieren | |
| Wenn etwas nicht funktioniert | 24 |
| Eine Halogenlampe austauschen | |
| Türdichtung austauschen | |
| Typenschild | 25 |
| Montagehinweise für Fachpersonal | 26 |
| Elektrik | |
| Einbaumaße | |
| Einbau in Küchenmöbel | |

Ihr Gerät im Überblick

- 1 Display Menüführung
- 2 Display mit integrierten Funktionstasten
- 3 Hauptfunktionstasten
- 4 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
- 5 Buchse für Bratenthermometer
- 6 Heißluftventilator
- 7 Einschubebenen
- 8 Backofentür

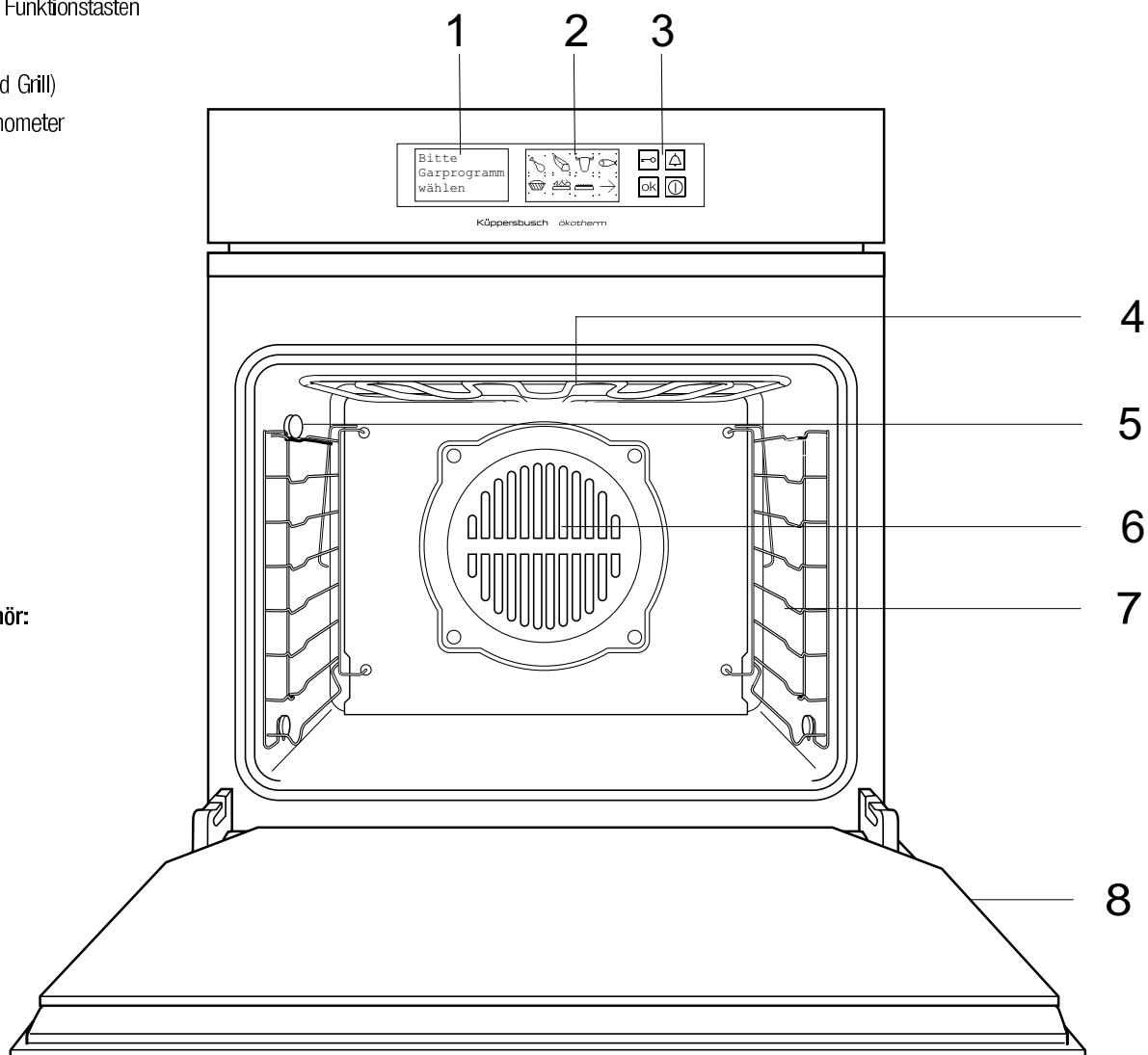
Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- Backblech (Email)
- Fettpfanne
- Grillrost mit Heber

Lieferbares Sonderzubehör:

- Pizzastein
- Bratrost (Zub. 1118)
- Backblech (Zub. 1119)
- Fettpfanne (Zub. 1120)

- Premium Teleskop-Einzelauszüge



Sicherheitshinweise



für Anschluss und Funktion

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines KÜPPERSBUSCH-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Gerät nur im eingebauten Zustand betreiben!
- Die Oberfläche des Backofens wird im Betrieb heiß. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht in der Backofentür einklemmen.
- Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie **Lebensgefahr** besteht.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.

Backofen

- Bei Reparaturen und Austausch von Backofenlühlampen muss das Gerät stromlos gemacht werden (Sicherung ausschalten oder Netzstecker ziehen).
- Im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Topflappen, Handschuhe oder ähnliches benutzen.
- Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens: Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backofentür. Beim Öffnen strömt ein Schwall heiße Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Die Backofentür muss gut schließen. Bei Beschädigungen der Scharniere oder bei Bruch des Türglases Gerät sofort außer Betrieb nehmen, bis es vom Fachmann repariert und überprüft ist.
- Eine beschädigte Türdichtung muss ausgetauscht werden. Der Backofen darf mit defekter Türdichtung nicht benutzt werden.
- Backofentür bei Zubereitungen im Backofen immer **völlig** schließen.
- Von Grill und Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.

Bratenthermometer

- Nur das Originalbratenthermometer verwenden.
- Kabel des Bratenthermometers nicht in der Backofentür einklemmen.
- Bei Nichtgebrauch aus dem Ofen nehmen.
- Von Grill und Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.

Vor dem ersten Benutzen

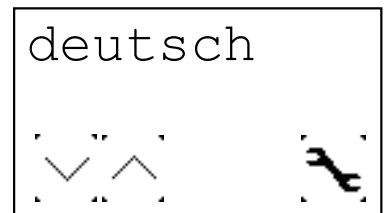
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle. Altgeräte sind vor dem Entsorgen unbrauchbar zu machen. Damit verhindern Sie Mißbrauch.

Spache einstellen

Das Gerät wird mit der Sprachwahl „deutsch“ ausgeliefert. Nach dem Einschalten der Netzspannung haben Sie die Möglichkeit eine andere Sprache zu wählen. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit den Funktionstasten ∇ und \wedge .



Bestätigen sie anschließend Ihre Auswahl mit der Hauptfunktionstaste **OK** .

Erstreinigung

- Fremtteile und Verpackung entfernen.
- Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen.
Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- **Backofen aufheizen.**
Backofentür schließen.
Backofen mit Ober- und Unterhitze bei
– 200 °C 60 Min. aufheizen.
Küche gleichzeitig gut lüften.

Allgemeine Hinweise

- ⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 5!
- ⚠ **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Beim Gebrauch Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen oder Töpfe, Pfannen u.ä. darauf stellen! Es würde ein Hitzestau entstehen, der das Email beschädigt.
- ☞ Während des Backofengebrauchs wird der Backofen heiß. Um das Gehäuse zu kühlen, wird der Kühlventilator zugeschaltet, sobald sich das Gehäuse erwärmt. Der Kühlventilator läuft solange weiter, bis es abgekühlt ist - auch nach dem Ausschalten des Geräts. Die Ventilatorgeräusche sind normale Betriebsgeräusche, es handelt sich nicht um eine Störung.
- ☞ Wenn Sie ein Gericht mit Alkohol oder Hefe im Backofen zubereiten, kommt es bei den Betriebsarten Heißluft, Heißluft Oberhitze und Unterhitze zu einem Essiggeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte die anderen Betriebsarten, z.B. Ober-/Unterhitze.

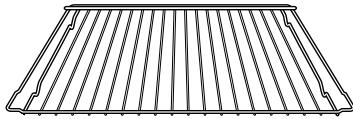
Einschubteile

Backbleche:

- Beim Herausnehmen leicht anheben. Nach dem Wiedereinschieben muss die schräge Kante der Bleche zur Backofentür zeigen.
- Fettpfanne und Backblech mit den beiden Löchern nach hinten in den Backofen einschieben.

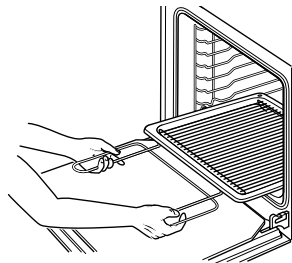
Rost:

- Achten Sie darauf, dass die Querstange der Roste immer nach hinten (von Ihnen weg) zeigt.



Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne

- Der Grillrost wird in die Fettpfanne eingesetzt. Mit dem Heber können Sie den Grillrost mit der Fettpfanne zusammen aus dem Backofen nehmen. Es tropft nichts herunter und Sie können bequem servieren.

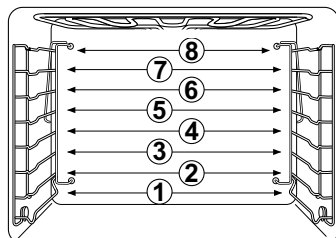


Einschubebenen:

Sie haben 8 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 1 bis 8 von unten nach oben gezählt.

Seitengitter:

Die Einschubebene 1 ist die unterste mögliche Einschubebene.

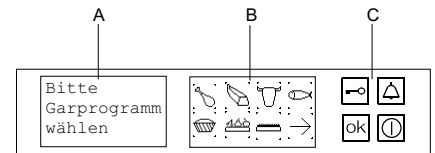


Hinweise zur Bedienung

- ☞ Durch eine Sicherheitsschaltung wird verhindert, dass der Backofen länger als gewünscht eingeschaltet ist. Die maximal eingestellte Gardauer ist auf 6 Stunden voreingestellt. Wie Sie die maximale Gardauer einstellen können, finden Sie unter „Einstellen der Sonderfunktionen“, S. 21.
- ☞ Bei einigen Programmen schaltet sich der Ventilator während des Programms zu und ab, es ist keine Störung.

Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen

Die Bedienung des Backofens erfolgt ausschließlich über Touch-Control-Tasten.



- A Display Textanzeige
- B Display mit integrierten Funktionstasten
- C Hauptfunktionstasten


Die Wahl der Beheizungsarten und der Back- und Bratprogramme erfolgt über das Display mit integrierten Funktionstasten.

Das Display Textanzeige gibt Ihnen Hilfestellungen bei der Bedienung der Funktionstasten.

Die Hauptfunktionstasten führen Sie direkt zu folgenden Funktionen:

| | | |
|--|-----------------|--|
| | Kindersicherung | Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung |
| | OK-Taste | Bestätigung der Auswahl und der Eingabe innerhalb der Menüs |
| | Ein/Aus-Taste | Backofen einschalten/ausschalten Aufrufen und Verlassen des Menüs und der Menüunterpunkte |
| | Timer | Timer einstellen |





Backofenmenü aufrufen

- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
Das Hauptmenü erscheint:
- Wählen Sie ein Hauptmenü, indem Sie eine Funktionstaste berühren.

- ☞ Wenn Sie innerhalb von ca. 10 Sekunden kein Programm gewählt haben, schaltet der Backofen wieder ab.




Hauptmenüs

-  Garprogramm
-  Beheizungsprogramm
-  Zusatzfunktionen
-  Uhrzeit einstellen

Von dem ausgewählten Hauptmenü gelangen Sie in die jeweiligen Untermenüs, in denen Sie Einstellungen vornehmen können.

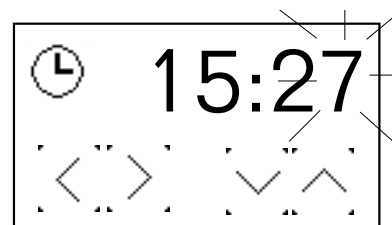
Uhrzeit/Datum einstellen

Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muss die Uhr eingestellt werden.

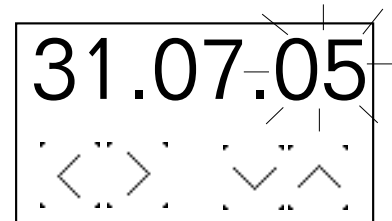
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
Das Hauptmenü erscheint:
- Berühren Sie das Uhrensymbol.



- Die letzte Ziffer blinkt. Stellen Sie mit den Funktionstasten \downarrow oder \uparrow die gewünschte Ziffer ein. Um zwischen Sekunden und Minuten zu wechseln drücken Sie die Taste \leftarrow oder \rightarrow .



- Drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“, um die Änderung zu bestätigen. Die Datumsanzeige erscheint. Um das Datum zu ändern, verfahren Sie wie bei der Einstellung der Uhrzeit.



Drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“, um die Änderungen zu bestätigen. Das Display springt zurück in das Hauptmenü.

Garprogramme

Sie können zwischen dreizehn voreingestellten Garprogrammen wählen. Die Reihenfolge der einzelnen Garprogrammen ändert sich je nach gewählten Programmen.


Garprogramm wählen

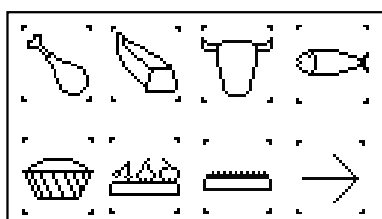
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste . Das Hauptmenü erscheint:


- Berühren Sie die Funktionstaste Garprogramm.



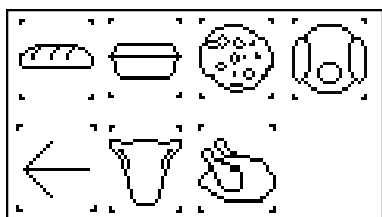
Das Menü Garprogramm erscheint:

Mit dem Pfeil  blättern Sie im Menü Garprogramm vorwärts.



Mit dem Pfeil  blättern sie im Menü Garprogramm zurück.

- Wählen Sie ein Garprogramm.



Eine Übersicht der Garprogramme finden Sie auf Seite 13 und 16.

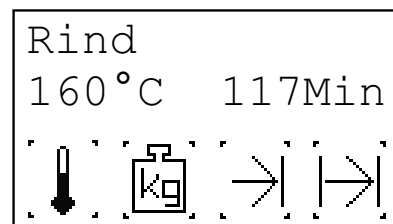
Gewicht ändern





Stellen Sie direkt nach der Programmwahl zuerst das Gewicht ein!

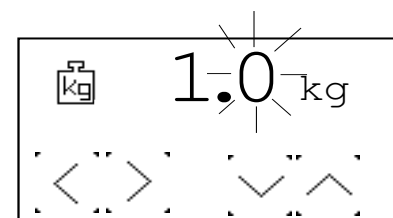
Bei den Garprogrammen werden Gardauer und Gartemperatur abhängig von dem Gewicht automatisch eingestellt.

Außgenommen sind Kuchen, Aufläufe und Pizza.

Berühren Sie das Funktionssymbol „Gewicht“.



- Die letzte Ziffer blinkt. Die Voreinstellung des Gewichtes liegt bei 1 kg. Stellen Sie mit den Funktionstasten  oder  das gewünschte Gewicht ein. Um zwischen Kilo und Gramm zu wechseln drücken Sie die Taste  oder .



- Bestätigen Sie die Eingabe mit „ok“.

Die Anzeige springt in das Garprogramm zurück.

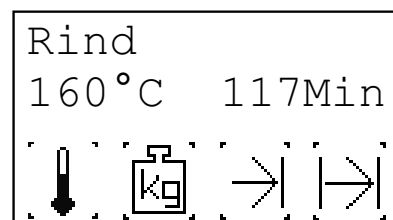
- In der Regel ist es nicht notwendig **nach** der Wahl des Gewichtes die nun automatisch voreingestellten Werte für die Temperatur und Garzeit zu ändern.

- Um den Garvorgang zu starten drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“.

Gartemperatur ändern

Bei allen Programmen ist eine Gartemperatur voreingestellt. Bei den Back- und Bratprogrammen können Sie die Gartemperatur nur in einem vorgegebenen Bereich verändern. Bei den Beheizungsprogrammen ist die Temperatur im Bereich 0 °C (keine Temperatureinstellung) bis 290 °C frei wählbar.

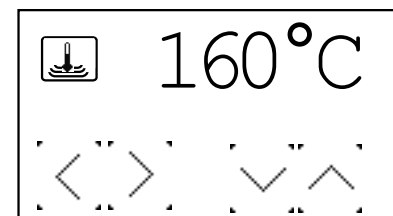
- Um die Gartemperatur zu ändern, berühren Sie das Temperatursymbol.



- Ändern Sie die Temperatur mit den Funktionstasten  oder .

- Bestätigen Sie die Eingabe mit „ok“.

Die Anzeige springt in das Garprogramm zurück.



- Ändern Sie -wenn gewünscht- das voreingestellte Garendes, oder die Gardauer.

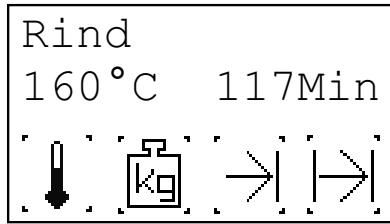
- Um den Garvorgang zu starten drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“.

Garende einstellen

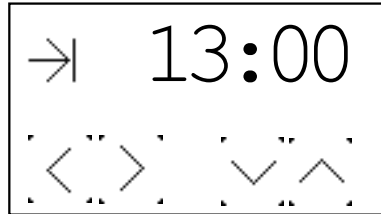
Das Garenden ist der Zeitpunkt, an dem der Backofen abgeschaltet wird.

 Sie können Gardauer und Garenden kombinieren. Siehe „Automatisches Ein- und Abschalten“.

– Berühren Sie das Funktionssymbol Garenden.



– Stellen Sie die gewünschte Garenden mit den Funktionstasten ∇ oder \triangle ein. <Garenden 13.00>.



– Bestätigen Sie die Eingabe mit „ok“.

Die Anzeige springt in das Garprogramm zurück.

– Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer.

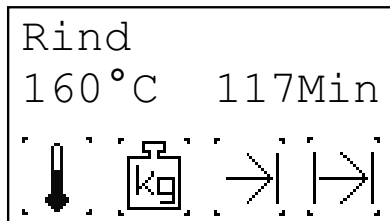
– Um den Garvorgang zu starten drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“

Gardauer einstellen

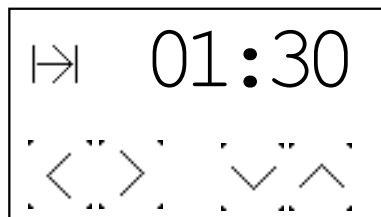
Der Backofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne selbstständig ab.

 Sie können Gardauer und Garenden kombinieren. Siehe „Automatisches Ein- und Abschalten“.

– Berühren Sie das Funktionssymbol Gardauer.



– Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit den Funktionstasten ∇ oder \triangle ein. <Gardauer 01.30>.



– Bestätigen Sie die Eingabe mit „ok“.

Die Anzeige springt in das Garprogramm zurück.

– Um den Garvorgang zu starten drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“

Automatisches Ein- und Abschalten

Wenn Sie den Backofen zeitverzögert nutzen möchten, können Sie Gardauer und Garenden kombinieren. Der Garbeginn, zu dem der Backofen selbstständig einschaltet, ergibt sich aus beiden Einstellungen und kann nicht gesondert eingestellt werden.

Beispiel:

Es ist 8.00 und Sie möchten um 13.00 einen Braten aus dem Backofen nehmen, der 90 Min. braten muss.

– Stellen Sie die Gardauer auf 1.30 ein.

– Verstellen Sie anschließend das Garenden von 9.30 auf 13.00.

– Bestätigen Sie diese Eingaben mit „ok“. Der Backofen schaltet sich um 11.30 ein und um 13.00 ab.

Beheizungsprogramme

In den Beheizungsprogrammen wählen Sie Heizungsart, Gartemperatur und Gardauer.

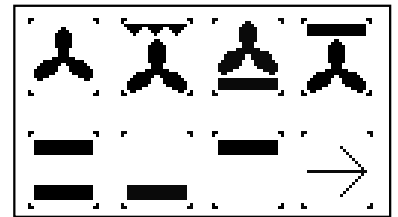
Beheizungsprogramm wählen

– Berühren Sie im Hauptmenü die Funktionstaste Beheizungsprogramm.



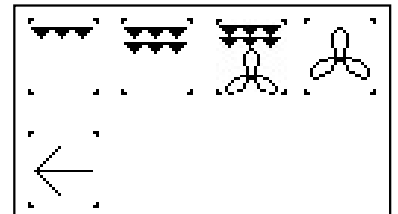
Das Menü Beheizungsprogramm erscheint.

Mit dem Pfeil blättern Sie im Menü Beheizungsprogramm vorwärts.



Mit dem Pfeil blättern Sie im Menü Beheizungsprogramm zurück.

– Wählen Sie ein Heizungsprogramm.

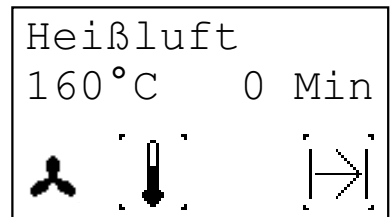


Eine Übersicht der Beheizungsprogramme finden Sie auf Seite 20.

Beheizungsprogramm ändern

Je nach gewählten Beheizungsprogramm wird Ihnen eine voreingestellte Gartemperatur angegeben.

– Berühren Sie die Funktionstaste „Gartemperatur“, um die Gartemperatur -wenn gewünscht- zu ändern.



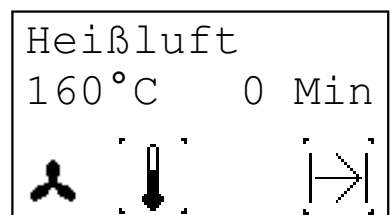
Die Gardauer ist bei allen Beheizungsprogrammen auf 0 Minuten gesetzt.

Stellen Sie daher bei der Wahl eines Beheizungsprogrammes immer die Gardauer ein. Ohne die Wahl einer Gardauer, geht der Backofen in Dauerbetrieb bis zur maximalen Gardauer.

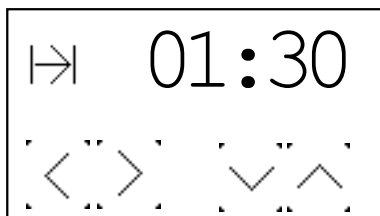
 Die Gardauer entnehmen Sie den nachfolgenden Tabellen.

Der Backofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne selbstständig ab.

– Berühren Sie das Funktionssymbol Gardauer.



- Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit den Funktionstasten \downarrow oder \uparrow ein. <Gardauer 01.30>.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit „ok“.



Die Anzeige springt in das Beheizungsprogramm zurück.

- Um den Garvorgang zu starten drücken Sie die Hauptfunktionstaste „ok“.

Programme starten

Garprogramme und Beheizungsprogramme starten Sie mit der Hauptfunktionstaste ok . Nach dem Start ertönt ein Signalton.

Programm unterbrechen

Schalten Sie den Backofen durch Berühren der Taste off ab.

Programm fortsetzen

Wurde der Backofen versehentlich durch Berühren der Taste off abgeschaltet und dadurch ein laufendes Programm abgebrochen?

- Schalten Sie den Backofen durch Berühren der Taste on wieder ein. In der Textanzeige werden Sie gefragt: <Weitergaren nach Unterbrechung ?>
- Bestätigen Sie durch Berühren der Hauptfunktionstaste ok .

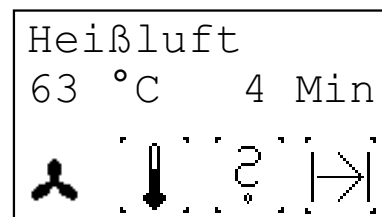
Änderung eines laufenden Programmes

Sie können die Einstellungen (Gartemperatur, Gewicht, Garende, Gardauer) während eines laufenden Programmes jederzeit ändern.

Wählen Sie dazu die entsprechende Funktionstaste, führen Sie die Änderungen durch und bestätigen Sie diese mit der Hauptfunktionstaste ok .

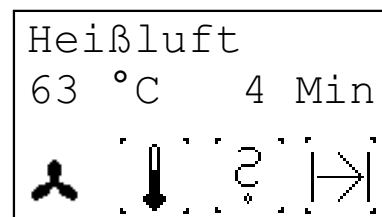
IST-Temperatur des Backofens einblenden

- Berühren Sie die Funktionstaste temp und in der Gartemperaturanzeige wird Ihnen für kurze Zeit die aktuelle Backofentemperatur angezeigt.



Restzeitanzeige

Das Display gibt Ihnen nach dem Start des jeweiligen Programmes die Restzeit des Garvorgangs an.



Wenn das Garende erreicht ist

schaltet der Backofen ab und auf dem Display erscheint der Text „Fertig! Guten Appetit“. Es ertönt ein Signal. Berühren Sie eine beliebigen Hauptfunktionstaste, oder öffnen Sie die Backofentür, um den Signalton abzustellen.

Zusatzfunktionen

Schnellaufliegen

Mit dieser Funktion heizt der Backofen mit höherer Leistung auf die eingestellte Temperatur auf.

☞ Sie können die Funktion „Schnellaufliegen“ vor allen Garprogrammen und Beheizungsprogrammen aktivieren. (bestimmte Programme heizen standardmäßig mit Schnellaufliegen auf.

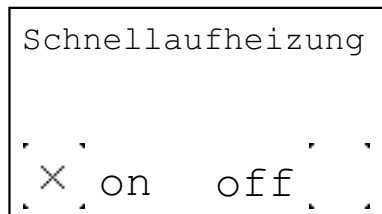
- Wählen Sie im Hauptmenü die Funktionstaste .
- Bestätigen Sie die Wahl der Funktions „Schnellaufliegen“ mit „ok“

– Aktivieren Sie die Schnellaufliegen durch berühren der Funktionstaste „on“.

– Bestätigen Sie mit der Hauptfunktionstaste „ok“.

– Kehren Sie mit der Funktionstaste < in das Hauptmenü zurück.


- Wählen Sie ein Gar- oder Beheizungsprogramm.




Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch nach der Aktivierung eines Programmes und nach dem Öffnen der Backofentür ein.


Die Dauer der Backofenbeleuchtung können Sie individuell einstellen.

- Wählen Sie im Hauptmenü die Funktionstaste .
- Wählen Sie „Beleuchtungsdauer“.
- Stellen Sie die Beleuchtungsdauer ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste „ok“.

Kindersicherung

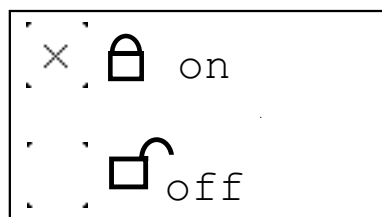
Um die Kindersicherung zu aktivieren berühren Sie die Hauptfunktionstaste .

– Um die Kindersicherung zu aktivieren berühren Sie die Funktionstaste „on“.

– Zur Deaktivierung der Kindersicherung berühren Sie für 3 Sekunden erneut die Hauptfunktionstaste .

– Setzen Sie die Kindersicherung auf „off“ und bestätigen Sie mit „ok“.

Die Kindersicherung ist deaktiviert.



Timer

- ☞ Die Restzeit des Timers wird Ihnen immer im linken Display angezeigt!
- ☞ Der Timer ist eine reine Erinnerungsfunktion, er schaltet den Backofen nicht ab!

Sie können den Timer vor, oder nach einer Programmwahl einstellen.

– Wählen Sie ggf. ein Gar- oder Beheizungsprogramm und starten Sie das Programm.

– Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .

Das Menü „Timer“ erscheint

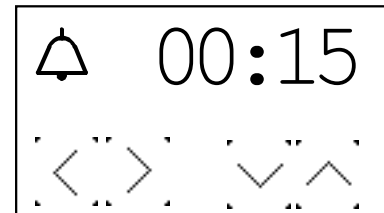
– Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

– Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Hauptfunktionstaste „ok“.

Die Restzeit des Timers wird Ihnen im linken Display angezeigt.

Nach Ablauf der gewählten Zeit ertönt ein Signalton. Um den Signalton abzuschalten, berühren Sie eine beliebige Hauptfunktionstaste.

☞ Sie können die ablaufende Zeit verändern, indem Sie die Taste  erneut berühren und die gewünschte Zeit verstellen.



Braten

- ☞ Wir empfehlen Ihnen das **Bratenthermometer zu verwenden**. Da die **Gardauer durch das Bratenthermometer ermittelt wird**, ist sie optimal auf den Braten abgestimmt. **Sie kann nicht eingestellt werden**. Bitte lesen Sie dazu S. 14.

Programm wählen:

1. Bratprogramm einstellen.

Die Gartemperatur wird aus dem Gewicht des Bratens ermittelt, beim Garen ohne Bratenthermometer auch die Gardauer. Beide Werte sind voreingestellt, können aber nach Wunsch geändert werden. (siehe S. 8)
Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, müssen Sie zunächst das Gewicht einstellen.

oder

2. Beheizungsprogramm wählen.

Jedes Beheizungsprogramm wird mit einer voreingestellten Temperatur eingeschaltet. Diese Temperatur kann verändert werden.
Gardauer und Garende können eingestellt werden (siehe S. 9), beim Braten mit dem Bratenthermometer Garbeginn und Kerntemperatur. (siehe. S. 14).

Wenden des Bratens

Bei den **Beheizungsprogrammen** sollten Sie nach ca. 2/3 der Zeit den Braten einmal wenden, damit er gleichmäßiger bräunt.

Bei **Heißluft** ist ein Wenden nicht notwendig.

Bei den **Bratprogrammen** fordert Sie nach ca. 70 % der Zeit ein **Signal** auf, den Braten zu wenden.

Braten auf dem Rost

☞ Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.


- Große Braten können Sie **direkt** in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne garen (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen oder Hasen).
- Wir empfehlen Ihnen, Fisch in aufrechter Position (als würde er schwimmen) in der Fettpfanne zu garen. So muss er nicht gewendet werden: Er zerbricht nicht so leicht und gart gleichmäßiger. Wenn der Fisch nicht den nötigen Halt hat, kann er beispielsweise in ein Gemüsebett gesetzt oder über eine Tasse gestülpt werden: Stellen Sie die Tasse mit der Öffnung nach unten in die Fettpfanne und stülpen Sie den Fisch mit der Bauchöffnung darüber.

Braten im Topf

- Magere Fleischsorten sollten Sie im Bratentopf mit geschlossenem Deckel braten (z. B. Kalbsbraten und Sauerbraten, Rinderschmorbraten oder tiefgefrorenes Fleisch). Das Fleisch bleibt so saftiger.
- Sie können jeden Topf (Stahl, emailliert, Gußeisen oder Glas) verwenden, der keine Holz- oder Kunststoffgriffe hat und hitzefest ist.
- Wird ein Römertopf benutzt, sind die Angaben des Herstellers zu beachten.

Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:

- Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
- Vorbereiteten (gewürzten) Braten auf der Kochfläche anbraten.
- Braten in den Topf geben. Deckel auflegen und in den kalten Backofen auf den Rost stellen.

Wählen Sie das entsprechenden Bratprogramm oder das Beheizungsprogramm **Heißluft Oberhitze**  bei 180-200 °C.






Braten mit den Beheizungsprogrammen

- ☞ Beim Garen mit dem Bratenthermometer wird die Gardauer automatisch ermittelt, die folgenden Hinweise müssen nicht beachtet werden.
- ☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen sind – wenn nicht anders angegeben – auf einen nicht vorgeheizten Backofen abgestimmt!
- Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart, Qualität und Fleischhöhe. Zum Messen das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt. Angaben dazu finden Sie in Tabelle „Braten mit den Beheizungsprogrammen“ auf S. 12.
 - Die Bratdauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte erhöhen.
 - Wenn Sie im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleine Geflügel braten, verlängert sich die Garzeit pro Stück um ca. 10 Min. Die Bratzeit für ein Hähnchen beträgt z. B. ca. 60 Min., für 2 Hähnchen sind es 65 bis 75 Minuten.

Einschubebenen (von unten gezählt!):

Als Faustregel gilt: Je größer der Braten, desto niedriger muß der Rost eingeschoben werden.

Bei großen Braten gilt:

| | |
|--|---|
| Heißluft Grill  | Fettpfanne: Einschubebene 1, Rost: Einschubebene 2 |
| Umluft Grillen  | Fettpfanne: Einschubebene 1, Rost: Einschubebene 2 |
| Heißluft OH  | Fettpfanne: Einschubebene 1, Rost: Einschubebene 2 |
| Heißluft  | Fettpfanne: Einschubebene 2, Rost: Einschubebene 3 |
| Ober-/Unterhitze  | Fettpfanne: Einschubebene 2, Rost: Einschubebene 3 |

Hinweise zu den Bratprogrammen








- ☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen sind – wenn nicht anders angegeben – auf einen nicht vorgeheizten Backofen abgestimmt!
- ☞ Die Bratprogramme werden automatisch auf das Gewicht des Gargutes abgestimmt, daher ist es wichtig, dass Sie **direkt nach der Programmwahl das Gewicht einstellen**, bevor Sie gegebenenfalls Gardauer, Gartemperatur oder Kerntemperatur verändern (siehe S. 8)!

Wenn Sie die Bratprogramme ohne Bratenthermometer verwenden:

Die Bratprogramme sind auf ein Stück Fleisch oder Fisch mit einer Dicke bis max. 7 cm ohne Fettschicht abgestimmt. Wählen Sie die Gewichtsautomatik nach dem Gewicht und **passen Sie - wenn notwendig - die Bratprogramme an**:

- Bei mehreren Stücken verlängert sich die Gardauer.
- Bei einem Gargut mit mehr als 7 cm Dicke und einem Gewicht **unter 3 kg** verlängert sich die Gardauer pro cm mehr um ca. 10 Minuten gegenüber dem voreingestellten Wert.
- Bei Gargut **mit mehr als 3 kg** entspricht die Gardauer dem vorgegebenen Wert, da Unterschiede durch die voreingestellte lange Gardauer ausgeglichen werden.

Bratprogramme im Überblick

| Funktions-tastel | Bezeichnung | Voreingestellte Temperatur | Voreingestellte Gardauer | Gewichts-automatik | Bratenther-mometer | Einschub ebene | Anwendungen |
|--|------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------|--------------------|----------------|---|
|  | Schweinebraten | je nach Gewicht | | 0,5 - 10 kg | empfohlen | 3-2 | Schwein, Wildschwein, Wild, Spanferkel |
|  | Kalbsbraten | je nach Gewicht | | 0,5 - 6 kg | empfohlen | 3-2 | Kalb, Schinkenbraten, Kasseler, gefüllte Braten, Wildrücken, Hackbraten |
|  | ganzes Geflügel* | je nach Gewicht | | 0,5 - 10 kg | empfohlen | 3-2 | Geflügel im Ganzen, z.B. Hähnchen, Ente, Gans, Pute |
|  | Geflügelkeulen | je nach Gewicht | | 0,5 - 2 kg | nicht möglich | 3-2 | Stücke von Geflügel, z.B. Hähnchenkeulen |
|  | Filet* | je nach Gewicht | | 0,5 - 4 kg | empfohlen | 4-3 | Filet von z.B. Wild, Kalb, Schwein, Rind, Roastbeef |
|  | Rinderbraten | je nach Gewicht | | 0,5 - 5 kg | empfohlen | 3-2 | Rind, Lamm, Kalbshaxe |
|  | Fisch | je nach Gewicht | | 0,5 - 5 kg | empfohlen | 3-2 | Fisch im Ganzen |






















* Diese Programme haben Unterprogramme

Wählen Sie für kleine Stücke die höhere Einschubebene.

Wählen Sie für große Stücke die niedrige Einschubebene.

Richtwerte Braten mit Beheizungsprogrammen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

| Fleischart | Empfohlenes Bratprogramm | Heißluft  | Ober-/ Unterhitze  | Heißluft Grill  | Heißluft Oberhitze  | Bratdauer |
|-----------------------------|---|--|---|--|--|-----------|
| | | Temperatur in °C | | | | |
| Rinderbraten |  | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Roastbeef |  | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Filet |  | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Kalbfleisch |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Schweinebraten |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Kasseler |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 8 |
| Schweineschulter |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Schweinebraten mit Schwarte |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Wild |  | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Wildschwein |  | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Filet vom Wild |  | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Lamm |  | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Ente |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Gans |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Hähnchen* |  | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Pute |  | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Fisch |  | 160 | 200-220 | | | 8 |

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Gargutes. Wenn die Kerntemperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten genau richtig: nicht zu trocken oder zu blutig, sondern „auf den Punkt“ gegart.

- ☞ Die Gardauer hängt davon ab, wie lange es dauert, bis die Temperatur im Innem die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat - sie ist also nicht einstellbar. Je nach Größe und Art des Fleisches, Gartemperatur und Programm kann es unterschiedlich lange dauern.
- ☞ Das Bratenthermometer kann mit fast allen Brat- und Beheizungsprogrammen verwendet werden. Nicht kombinierbare Programme und Funktionen werden nicht angezeigt.

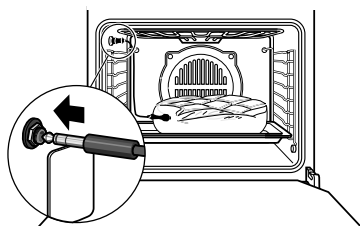
Korrektes Einstechen des Bratenthermometers

- Stechen Sie die Spitze des Bratenthermometers waagrecht von der Seite bis in die Mitte des Gargutes.
- Stechen Sie das Bratenthermometer immer bis zum Griff ein.
- Die Spitze darf sich nicht in der Nähe von Fett oder Knochen befinden oder in einem Hohlraum (z.B. bei Geflügel) stecken.
- Achten Sie auch bei Geflügel darauf, das Bratenthermometer so einzustecken, daß es keine Knochen berührt.

Bratenthermometer verwenden

– Legen Sie den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen.

- Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in die Aufnahmebuchse oben links in der Backofen-Seitenwand ein. In der Textanzeige lesen Sie <Bratenthermometer gesteckt>



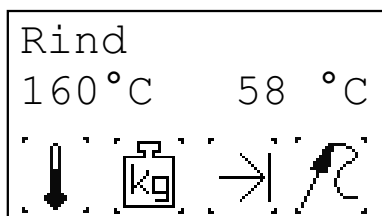
– Schließen Sie die Backofentür

Kerntemperaturfunktion einstellen

☞ Das Bratenthermometer muss bereits in der Buchse eingesteckt sein!

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Wählen Sie ein Programm.
- **Nur bei Bratprogrammen:** Stellen Sie das Gewicht des Bratens ein

– Im Programmennü wird Ihnen die voreingestellte Gartemperatur (links) der angezeigt.



– Die voreingestellte Kerntemperatur (rechts) ist durch Berühren der Funktionstaste veränderbar.

– Bestätigen Sie durch Berühren der Hauptfunktionstaste „ok“. Das Programm startet.

– Durch Berühren der Funktionstaste wird Ihnen für kurze Zeit die aktuelle Kerntemperatur (rechts) angezeigt.

– Nach ca. 70 % der Zeit ertönt ein Signal mit der Aufforderung <Bitte Gargut wenden> in der Textanzeige. Wenden Sie den Braten. Nach dem Schließen der Tür läuft das Programm weiter.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur im Inneren des Bratens erreicht ist, schaltet der Backofen ab und es ertönt ein Signal.

Verzögerten Garbeginn einstellen

Da keine feste Gardauer vorgegeben ist, ist es auch nicht möglich, ein Garen anzugeben. Um den Backofen zu einem späteren Zeitpunkt zu starten, kann ein Garbeginn eingestellt werden.

Richtwerte Kerntemperaturen

| Gericht | Kerntemperatur in °C |
|-------------------------------------|----------------------|
| Rindfleisch | |
| Roastbeef/Rinderfilet blutig | 40-45 |
| Roastbeef/Rinderfilet rosa | 50-55 |
| Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten | 60-65 |
| Rinderbraten | 80-85 |
| Schweinefleisch | |
| Schweinelende | 65-70 |
| Schweinebraten/Schinken | 80-85 |
| Nacken, Haxe | 80-85 |
| Kotelettstück, Rücken | 75-80 |
| Kotelett ohne Knochen | 70 |
| Kasseler | 65-70 |
| Hackbraten | 70-75 |
| Kalbfleisch | |
| Kalbsbraten | 70-75 |
| Kalbsnierenbraten | 75-80 |
| Kalbshaxe | 80-85 |
| Wild | |
| Wildfleisch | 75-80 |
| Wildrücken | 60-70 |
| Wildfilet blutig | 40-45 |
| Wildfilet rosa | 50-55 |
| Wildfilet durchgebraten | 60-65 |
| Lamm | |
| Lamm | 80-85 |
| Gefüllte Braten | |
| Gefüllte Braten | 70-75 |
| Geflügel | |
| Geflügel | 85-90 |
| Fisch | |
| Fisch | 70-80 |

Niedertemperatur-Garen

Beim Garen mit Niedertemperatur wird das Fleisch durch das langsame Garen besonders zart. Das Fleisch kann über längere Zeit verzehrbereit gehalten werden, ohne dass es austrocknet.

- ☞ Es eignen sich alle zarten Fleischstücke von Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Ebenso Brustteile von Hähnchen, Pute, Ente und Gans (ohne Knochen).
- ☞ Weniger geeignet sind Wild- und Pferdefleisch, da durch das Nachgaren ein sehr ausgeprägtes Aroma entsteht.
- Entfernen Sie vor der Zubereitung Fett und Haut. (Ausnahme: Entenbrust)
- Braten Sie das Fleisch in Pfanne oder Topf zunächst von beiden Seiten scharf an. (auch an den Enden)
- ☞ Als Faustregel gilt - je länger das Fleisch angebraten wird, desto kürzer ist die Nachgarzeit. Braten Sie höhere Fleischstücke länger an, als flache Fleischstücke. Die Länge des Fleischstückes hat keine Auswirkungen auf die Anbratzeit.

Beheizungsprogramm/Gartemperatur einstellen

- Heizen Sie den Backofen mit dem Rost und dem Bratgeschirr ca. 20 Minuten auf, damit der gesamte Backofinnenraum eine gleichmäßige Temperatur erreicht.
- Wählen Sie das Beheizungsprogramm „Heißluft“. Alternativ können Sie „Ober-/ Unterhitze“ auswählen.
- Stellen Sie Gartemperatur und Garzeit gemäß Tabelle ein.
- ☞ Als Faustregel gilt: hohe Fleischstücke bei 80 °C, flachere Fleischstücke bei 70 °C.
- Decken Sie das Fleisch, auch kleinere Stücke, während des Garens nicht ab.
- ☞ Verwenden Sie kein Bratenthermometer, da die Angaben des Bratenthermometers in diesem Fall nicht zuverlässig sind. Der Fleischsaft bleibt bei langsamen Garen nicht im Kern, sondern verteilt sich gleichmäßig im Fleisch.
- Nach dem Garen können Sie das Fleisch sofort aufschneiden, es muss nicht Ruhen wie beim konventionellen Garen.
- ☞ Sie können das Fleisch bei 60 °C im Backofen warm halten. Hohe Fleischstücke ca. 1-2 Stunden, flache Fleischstücke ca. 30-40 Minuten.

Richtwerte Niedertemperatur Garen

| Fleischart | Gewicht | Anbraten Min. | Garen Min. | Temperatur |
|-----------------------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Schwein | | | | |
| Filet | 400-600 g | 5 | 60-90 | 80 |
| Sauenfilet | 800-1000 g | 7 | 90-105 | 80 |
| Nuss | 1000-1500 g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Karbonade | 800-1000 g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Karree | 1000-1500 | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Rind | | | | |
| Filet | 700-1200 g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Entrecote (Hochrippe) | 1500-1800 g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Roastbeef | 700-1800 g | 10-12 | 180-120 | 70 |
| Blume, Kugel | 1500-2000 g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Steakhüfte | 1500-1800 g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Kalb | | | | |
| Filet | 500-800 g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Kalbsrücken (Kottlettstück) | 1000-1500 g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Nuss, Kugel | 1500-1800 g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Lamm | | | | |
| Rückenfilet | 400-600 g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Lammkeule (entbeint) | 2000-2500 g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Geflügel | | | | |
| Pouladenbrust | 400-600 g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Entenbrust | 400-600 g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Backen

Programm wählen:

1. Backprogramm einstellen.

Backtemperatur und -dauer sind voreingestellt, können aber nach Wunsch geändert werden.

oder







2. Beheizungsprogramm wählen.

Jedes Beheizungsprogramm wird mit einer voreingestellten Temperatur eingeschaltet. Diese Temperatur kann verändert werden.

Eine Gardauer kann zusätzlich eingestellt werden, ebenso ein Garende. (s. Seite 12).

Backprogramme im Überblick

☞ Alle Backprogramme sind zum Backen auf einer Ebene geeignet. Möchten Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, verwenden Sie bitte das Beheizungsprogramm Heißluft .

| Schalt-symbol | Bezeichnung | Voreingestellte Temperatur (wählbarer Bereich) | Voreingestellte Gardauer | Gewicht sautomatik | Einschubebene(n) | Vorheizen | Anwendungen |
|--|---------------------|--|--------------------------|--------------------|------------------|-------------------|--|
|  | Napfkuchen* | | | keine | | keine Vorheizzeit | Kuchen in der Form, z.B. Rührteig, Hefeteig, Käsekuchen, auch höheres Gebäck wie Stollen |
| | Napfkuchen H | 160 °C (140-170 °C) | 40 min. | keine | 2 | keine Vorheizzeit | Napfkuchen Hefe |
| | Napfkuchen B | | 60 min. | | | | Napfkuchen Backpulver |
|  | Obstblechkuchen* | | | keine | | | Blechkuchen aus Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig |
| | Obstblechkuchen n | 170 °C (150-180°C) | 50 min. | keine | 3 | keine Vorheizzeit | mit sehr feuchtem Obstbelag |
| | Obstblechkuchen f | 170 °C (150-180°C) | 35 min. | keine | 3 | keine Vorheizzeit | mit etwas feuchtem oder normalem Obstbelag |
|  | Blechkuchen trocken | 170 °C (150-180°C) | | keine | 3 | keine Vorheizzeit | Blechkuchen aus Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig ohne Obstbelag |
|  | Brot* | | | | | | |
| | Weißbrot | 180 °C (160-190 °C) | je nach Gewicht | 0,5 - 2 kg | 3-5 | mit Vorheizzeit | |
| | Graubrot | 180 °C (160-190 °C) | je nach Gewicht | 1 - 4 kg | 2 | mit Vorheizzeit | |
| | Vollkornbrot | 180 °C (160-190 °C) | je nach Gewicht | 1 - 3 kg | 2 | keine Vorheizzeit | |
|  | Auflauf* | | | keine | | keine Vorheizzeit | Gratins und Aufläufe |
| | Auflauf, roh | 180 °C (160-190 °C) | 60 min. | keine | 3 | keine Vorheizzeit | aus rohem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln |
| | Auflauf, gek. | | 40 min. | | | | aus gekochten Gemüse, Kartoffeln, Nudeln |
|  | Pizza | 250 °C (200-260 °C) | 12 min. | keine | 1 | mit Vorheizzeit | Pizza aus Hefeteig oder Quark-Öl-Teig auf dem Backblech |

* Diese Programme haben Unterprogramme

Hinweise zu den voreingestellten Werten:

Die Backprogramme sind für Gebäck von 500 g Mehl oder 1 kg rohen Kartoffeln oder rohes Gemüse ausgelegt.

- Verwenden Sie größere Mengen, sollten Sie die Temperatur etwas verringern und die Gardauer verlängern (etwa 10 Min. pro kg);
- Bei kleineren Mengen sollten Sie bei höherer Temperatur etwas kürzer garen.

☞ Hinweise zu den Einschubebenen finden Sie in der Tabelle auf S. 18!

Heißluft

☞ Kein Vorheizen notwendig - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.


Einschubhöhen:

Ein Blech: 3. Einschubebene von unten

Zwei Bleche: 3. und 6. Einschubebene von unten

Drei Bleche: 3., 6. und 8. Einschubebene von unten

Vier Bleche: 1., 4., 6. und 8. Einschubebene von unten

- Beim Backen von mehreren Plattenkuchen oder Formkuchen kann sich die Backzeit pro Blech um ca. 5 bis 10 Minuten verlängern.
- Entnehmen Sie die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft  bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft gemacht werden.
- **Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

Ober-/Unterhitze

☞ Backen auf einer Ebene

- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

Heißluft Oberhitze

☞ Kein Vorheizen - Backen auf einer Ebene



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

Heißluft Unterhitze

☞ Backen auf einer Ebene

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: Vorheizen
- für Brot: Vorheizen

Pizza backen


☞ Wählen Sie das Backprogramm „Pizza“  oder das Beheizungsprogramm „Heißluft Unterhitze“ .

- Wenn Sie einen Pizzastein (Sonderzubehör) verwenden, bekommt die Pizza einen besonders krossen Boden. Vorheizzeit: mindestens 30 Min.!
- Beachten Sie die beim Pizzastein beiliegende Anleitung.

Grundrezept Pizza


250 g Mehl, 20 g Hefe, 1/2 Teel. Zucker, 1/8 l lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl, Salz.

Pizza backen auf dem Backblech

- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen.
- Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Min.).
- Danach den Teig nochmals einige Minuten kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- Backprogramm „Pizza“  starten, der Backofen heizt vor.
- Backblech einfetten.
Wenn Sie kleine runde Pizzen backen, das Backblech bereits jetzt in den Ofen schieben und mit vorheizen.
- Den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen, einen Rand formen.
- Beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.
- **Kleine Pizzen:** Belegten Teig auf das vorgeheizte Backblech geben.
- Nach dem Erönen des Signals Backblech in die Einschubebene 1 einschieben.

- Nach dem Schließen der Tür startet das Programm mit der Backzeit von 12 Minuten.

Pizza backen auf dem Pizzastein

- Den Pizzateig vorbereiten.
- Den Pizzastein auf den Rost legen und in die Einschubebene 1 einschieben.
- Backofen mit dem Beheizungsprogramm „Heißluft Unterhitze“  bei 250 °C ca. 30 Min. vorheizen.
- Den Teig auf den bemehlten Heber legen und schnell belegen, damit er nicht feucht wird. Die belegte Pizza darf nicht zu lange auf dem Heber liegen, da sonst der Teig nicht mehr rutscht.
- Wenn das Vorheizen beendet ist, die Pizza vom Heber auf den heißen Pizzastein schieben.
- Mit den aktuellen Einstellungen 8-12 Min. backen.

































Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“

In der Tabelle auf S. 18 finden Sie für eine Auswahl an Gebäck die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

- Für Temperaturen sind meistens Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teigs, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf eine höhere Temperatur zu wählen, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert.
- Wenn Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben finden, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backguts können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorganges aus.

Richtwerte Backen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 17!

| Gebäck | empfohlenes Backprogramm | | Heißluft  | | Ober-/Unterhitze  | | Heißluft Oberhitze  Unterhitze  | | Backdauer in Minuten | |
|--|--------------------------|---|--|------------------|--|------------------|--|--|-------------------------|--|
| | Ein-schub | Programm | Ein-schub | Temperatur in °C | Ein-schub | Temperatur in °C | Ein-schub | Temperatur in °C | | |
| Rührteig | | | | | | | | | | |
| Napfkuchen | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 50-65 | |
| Kastenkuchen | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 170-190 | | | 50-70 | |
| Sandkuchen | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 | |
| Torten | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 | |
| Tortenböden | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 | |
| Feine Obsttorten | 3 |  | 3 | 150-160 | 2 | 170-180 | 2 |  150-160 | 45-60 | |
| Kleingebäck | | | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | 15-30 | |
| Blechkuchen: | | | | | | | | | | |
| Belag trocken | 3 |  | 3 | 150-160 | 3 | 180-190 | 3 |  150-160 | 20-35 | |
| Belag feucht | 3 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 35-50 | |
| Knetteig | | | | | | | | | | |
| Tortenböden | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 | |
| Käsekuchen | | | 2 | 140-150 | 2 | 160-170 | 2 |  140-150 | 70-90 | |
| Kleingebäck | | | 3 | 140-150 | 3 | 180-190 | | | 15-35 | |
| Blechkuchen: | | | | | | | | | | |
| Belag trocken | 2 |  | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 3 |  150-160 | 25-35 | |
| Belag feucht | 2 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 30-50 | |
| Hefeteig | | | | | | | | | | |
| Napfkuchen | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 | |
| Hefekranz | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 | |
| Stollen (vorheizen) | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 | |
| Kleingebäck | | | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 | |
| Blechkuchen: | | | | | | | | | | |
| Belag trocken | 3 |  | 3 | 150-160 | 4 | 175-180 | 3 |  150-160 | 30-40 | |
| Belag feucht | 3 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 30-50 | |
| Bisquitteig | | | | | | | | | | |
| Torten | | | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | 30-40 | |
| Rollen | | | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | 12-25 | |
| Eiweißgebäck | | | | | | | | | | |
| Baiser | | | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | 80-120 | |
| Zimtsterne | | | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-40 | |
| Makronen | | | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-50 | |
| Andere Teigarten | | | | | | | | | | |
| Blätterteig | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 15-30 | |
| Hefblätterteig | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 | |
| Quarkblätterteig | | | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | 30-40 | |
| Brandteig | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 | |
| Quark-Ölteig | | | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | 30-40 | |
| Honigkuchen | | | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | 20-35 | |
| Brot und Pizza | | | | | | | | | | |
| Sauerteig- und Hefebrot (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 Min. 230 °C) | 2 |  | | | 2 | 180 | 2 |  160 | 50-80 | |
| Hefebrot/Weißbrot, vorheizen | 2 |  | 2 | 180 | 2 | 200 | 2 |  180 | 30-60 | |
| Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 | |
| Pizza (vorheizen: 250 °C) | 1 |  | | | | | 1 |  250 | 8-12 | |

Grillen

Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

- ☞ Für kleine Mengen Grillgut: Beheizungsprogramm oder für große Mengen Grillgut: Beheizungsprogramm einstellen.
- ☞ Die voreingestellte Temperatur ist ideal für kleinere und mittlere Grillstücke. Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.
- Beheizungsprogramm oder wählen.
- Backofen 5 Min. vorheizen.
- Grillgut auf den Bratrost legen.
- Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene von unten, Bratrost in die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
- Backofentür schließen.

Richtwerte Grillen

| Fleischart | Einschub | Grill | | Großflächengrill | |
|---------------------|----------|------------|----------|------------------|----------|
| | | 1. Seite | 2. Seite | 1. Seite | 2. Seite |
| | | in Minuten | | | |
| Schweinekotelett | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Bauchfleisch | 6 | 12-15 | 8-10 | 16-18 | 10-12 |
| Schweinefilet | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Leberscheiben | 7 | 5-6 | 4-5 | 8-10 | 5-6 |
| Bratwürste | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Bratwurstschnecken | 6 | 10-12 | 8-10 | 10-14 | 9-11 |
| Schaschlik | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Rinderfilet, blutig | 7 | 6-7 | 5-6 | 8-10 | 6-7 |
| Rinderfilet, medium | 7 | 7-9 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Kalbssteak | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Lammkotelett | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Hähnchenschenkel | 4 | 15-18 | 10-12 | 17-20 | 11-14 |
| Halbe Hähnchen | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Fischfilet | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Forellen | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Toastbrot | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 3-4 |
| Toast mit Belag | 5 | 6-8 | | 10-12 | |

Auftauen und Gären

Auftauen

- ☞ Wählen Sie das Programm „Auftauen und Gären“ mit einer Temperatur von max. 35 °C für empfindliche Lebensmittel wie Butter oder Sahnetorten.
- Für höhere Temperaturen wählen Sie bitte Heißluft .
- ☞ Bei Fertigprodukten sollten Sie sich an die Angaben des Herstellers halten.
- Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in die 4. Einschubebene von unten stellen.
- Wählen Sie oder und stellen Sie die Temperatur ein.

Gären:

- ☞ Ideal zum Aufgehen von Hefeteig.
- Wählen Sie das Beheizungsprogramm und eine Temperatur von 35 °C.

Einkochen












- ⚠ **Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit Twist-off®-Verschluss keine bereits verwendeten Deckel. Die Gläser können sonst unter Umständen bei wiederholtem Gebrauch platzen!
- ☞ Geeignet sind herkömmliche Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel oder handelsübliche Gläser mit Twist-Off®-Verschluss (nur mit neuem Deckel). Metall Dosen sind ungeeignet.
- ☞ Gießen Sie kein Wasser in die Fettpfanne! Es würde sehr viel Wasserdampf entstehen, der beim Öffnen der Backofentür auf einmal entweicht. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser in die Fettpfanne, nicht auf den Boden des Backofens!
- ☞ Wählen Sie die Pizza-Stufe .
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden und nach üblichen Rezepten vorbereiten.
- Max. 6 Einkochgläser à 1 Liter einkochen.
- Nur Gläser gleicher Höhe verwenden, mit gleichem Inhalt zu 3/4 füllen.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Die Fettpfanne in die 1. Einschubebene von unten schieben.
- 1 Tasse mit Wasser in die Fettpfanne stellen.
- Pizza-Stufe auf 160 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten. Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 1l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.
- Obst**
- Dann den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Min. (bei empfindlichem Obst z. B. Erdbeeren ca. 15 Min.) im geschlossenen Backofen stehen lassen.
- Gemüse und Fleisch**
- Wenn die Flüssigkeit perlt, den Backofen auf 100 °C herunterschalten und die Gläser noch 30-60 Min. weiterkochen lassen.
- Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Prüfgerichte nach DIN 44547

| Gebäck | Betriebsart | Form/Backblech | Einschubebene | Temperatur | Backzeit |
|---------------|------------------|------------------|-------------------|----------------|---------------------|
| | | | von unten | in °C | in Min. |
| Spritzgebäck | Heißluft | 1 Backblech | 3. | 150 | 20-22 |
| | | 2 Backbleche | 3., 6. | 150 | 22-24 |
| | | 3 Backbleche | 3., 6. und 8. | 150 | 24-28 |
| | | 4 Backbleche | 1., 4., 6. und 8. | 150 | 28-32 |
| | Ober-/Unterhitze | 1 Backblech | 3. | 180 vorgeheizt | 12-15 und vorheizen |
| Wasserbiskuit | Heißluft | Springform | 3. | 160 | 28-30 |
| | | Springform | 3. | 175 vorgeheizt | 28-30 und vorheizen |
| Hefebleckchen | Heißluft | 1 Backblech | 3. | 170 | 40-50 |
| | | 2 Backbleche | 3., 6. | 170 | 45-50 |
| | | Ober-/Unterhitze | 1 Backblech | 4. | 200 vorgeheizt |

Beheizungsprogramme im Überblick

☞ Eine Übersicht zu den Brat- und Backprogrammen finden Sie unter „Bratprogramme im Überblick“ auf S. 13 und „Backprogramme im Überblick“ auf S. 16.

| Schalt-symbol | Bezeichnung | Voreingestellte Temperatur (wählbarer Bereich) | Einschubebene(n) | Anwendungen |
|--|--------------------------------|--|------------------|--|
|  | Großflächengrill | 290 °C | Rost auf 6 | Grillen großer Mengen |
|  | Grill | 290 °C | 7 | Grillen kleiner Mengen |
|  | Ober-/Unterhitze | 175 °C | 2/3 | Vorheizen, Backen von Bisquit und feuchten Kuchen |
|  | Oberhitze | 220 °C | 6 | Überbacken |
|  | Unterhitze | 180 °C | 1 | Vorbacken sehr feuchter Kuchen |
|  | Heißluft Grill (Bratgrillen) | 160 °C | 3 | Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel |
|  | Heißluft UH (Pizza Stufe) | 160 °C | 1/2 | Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen. |
|  | Heißluft OH (Intensivheißluft) | 160 °C | 2/3 | Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten. |
|  | Heißluft | 160 °C | 2/3 | zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen |
|  | Umluft-grillen | 160°C | 4/5 | Grillen von hohen Fleischstücken, Fisch und Geflügel Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Röstis, Kroketten, Reibekuchen etc. |
|  | Auftauen t Gären | 0-35°C | 2 | Auftauen von Sahentorten, Geflügel Aufgehen von Hefeteig |

Einstellen der Sonderfunktionen

Überblick über die Sonderfunktionen

Sprachauswahl Die im Display verwendete Sprache kann ausgewählt werden.

Wählbare Sonderfunktionen:

Demo-Modus Sonderfunktion für Messe oder Ausstellungszwecke. Durch das Aktivieren des Demomodus ist nur die Bedienung möglich. Die Heizkörper werden nicht heiß.

Erinnerungsfunktion 1 und 2 **Erinnerungsfunktion 1:** Nach 20 Minuten Betrieb ohne automatisches Abschalten ertönt alle 10 Minuten ein Signal, das bestätigt werden muss. Bei Erreichen der max. Gardauer schaltet der Backofen ab.

Erinnerungsfunktion 2:

Nach 20 Minuten Betrieb ohne automatisches Abschalten ertönt alle 10 Minuten ein Signal, das bestätigt werden muss. Wird nicht bestätigt, schaltet der Backofen nach weiteren 5 Minuten Betrieb ab.

Öko-Funktion bei aktivierter Öko-Funktion wird bei ausgeschaltetem Backofen auch die Anzeige der Uhr abgeschaltet und die Stromaufnahme auf ein Minimum reduziert.

Maximale Gardauer nach dieser eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbständig ab (Sicherheitsabschaltung).

Voreinstellung: 6 Stunden,
minimal möglich: 2 Stunden,
maximal möglich: 28 Stunden, allerdings wird hier im Zeitraum zwischen 6 Stunden und max. Gardauer die Temperatur auf 120 °C abgesenkt.

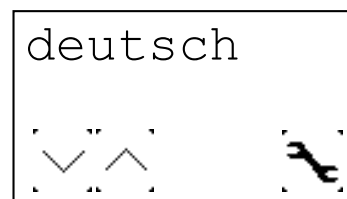
Helligkeit Einstellen der Helligkeit des Displays

Kontrast Einstellen des Kontrastes des Displays

☞ Die Sonderfunktionen können **innerhalb der ersten Minuten nach einer Netztrennung** (Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten) geändert werden, **bevor Sie das erste Mal die „Ein“-Taste berühren!**

1. Sprachauswahl

- Nach der Netztrennung warten Sie bitte, bis in der Anzeige „deutsch“ erscheint. **Je nach Voreinstellung sehen Sie statt „deutsch“ auch eine andere Sprache.**



- Wählen Sie die gewünschte Sprache mit den Funktionstasten und . Bestätigen Sie anschließend Ihre Auswahl mit der Hauptfunktionstaste .

2. Auswahl „Sonderfunktionen“ aktivieren

- Berühren Sie die Taste . Im Menü werden Ihnen die Sonderfunktionen angezeigt.
- Blättern Sie mit den Tasten und bis die gewünschte Sonderfunktion erscheint.

Sie können mehrere Sonderfunktionen nacheinander einstellen.

3a. Demomodus aktivieren/deaktivieren

- Blättern Sie mit den Tasten und bis „Demo an/aus“ erscheint.
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
- Aktivieren Sie den Demomodus durch Berühren von „on“.
- Bestätigen Sie mit .
- Nachdem Sie die Sonderfunktionen verlassen haben, zeigt das Display „Gerät im Demomodus“ bestätigen Sie mit .
- Um den Demomodus nach verlassen der Sonderfunktion zu deaktivieren, trennen Sie das Gerät vom Netz. Nach der Netztrennung können Sie in den Sonderfunktionen den Demomodus deaktivieren.







3b. Erinnerungsfunktion 1 und 2

- Blättern Sie mit den Tasten und bis „Erinnerungsfunktion 1“ erscheint.
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
- Aktivieren Sie die Erinnerungsfunktion durch Berühren von „on“ oder deaktivieren Sie die Funktion durch Berühren von „off“.
- Bestätigen Sie mit .
- Blättern Sie mit der Taste , um in die Erinnerungsfunktion 2 zu gelangen.








3c. Öko-Funktion ein-/ausschalten

- Blättern Sie mit den Tasten und bis „Ökofunktion“ erscheint.
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
- Aktivieren Sie die Ökofunktion durch Berühren von „on“ oder deaktivieren Sie die Funktion durch Berühren von „off“.
- Bestätigen Sie mit .







3d. Maximale Gardauer

- Blättern Sie mit den Tasten  und  bis „max Gardauer“ erscheint.
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
- Stellen Sie die maximale Gardauer mit den Tasten  und  ein.
- Bestätigen Sie mit .



3e. Helligkeit

- Blättern Sie mit den Tasten  und  bis „Helligkeit“ erscheint.
 - Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
 - Stellen Sie die Helligkeit des Displays mit den Tasten  und  ein.
 - Bestätigen Sie mit .
-  Bitte beachten Sie, dass die Helligkeit des Displays in der Nacht (22:00-6:00) reduziert wird.

3f. Kontrast

- Blättern Sie mit den Tasten  und  bis „Kontrast“ erscheint.
- Berühren Sie die Hauptfunktionstaste .
- Stellen Sie den Kontrast des Displays mit den Tasten  und  ein.
- Bestätigen Sie mit .




4. Auswahlmodus beenden

- Um das Menü Sonderfunktionen zu verlassen berühren Sie die Taste .
- Bestätigen Sie mit .

Reinigung und Pflege



Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann es jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen schonend, aber gründlich reinigen und pflegen können.

Für alle Oberflächen

-  Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie **Lebensgefahr** besteht.
-  **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät mindestens handwarm abkühlen, bevor Sie es reinigen.
-  Beachten Sie die Gebrauchsanweisung bei allen Reinigungsmitteln.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Nicht entfernte Verschmutzungen können beim nächsten Aufheizen festbrennen, diese Verkrustungen sind oft nicht mehr restlos zu entfernen.

Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbung oder Flecken verursachen. Anschließend trockenreiben.

-  Für stärkere Verschmutzungen finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten Hinweise zu den einzelnen Oberflächen und Teilen.
-  VSR O-FIX-C ist ideal zum Reinigen von Glaskeramik, Email und der beschichteten Türinnenseite. Dieses Reinigungspulver ist erhältlich beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

Reinigen Sie auf keinen Fall mit

- aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z. B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten.
- kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).


Verkrustungen entfernen

Stärkere Verkrustungen sollten zuerst eingeweicht werden - am besten mit einem nassen Tuch. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

Hinweise zum Reinigungsschaber



-  Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge des Reinigungsschabers ist sehr scharf.

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

-  Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers und achten Sie darauf, dass Sie Dichtungen nicht mit der Ecke beschädigen.



Verwendung von Backofenspray - Hinweise

-  Beachten Sie unbedingt die Hinweise des Herstellers. Aluminium wird durch Backofenspray beschädigt, ebenso lackierte Flächen und Kunststoff!
-  Sprühen Sie nicht in die Ventilatoröffnung in der Rückwand! Der ökothem®-Katalysator wird bei Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie auf Backofenspray möglichst verzichten. Wenn Sie es dennoch benutzen möchten, sprühen Sie damit nur Innenraum und emaillierte Backbleche ein.

Email

Backofen-Innenraum, Front, Backbleche, Fettpfanne

Manche Plastikschwämme mit Scheuerseite können verwendet werden. Einige Produkte enthalten allerdings in der Scheuerseite eingelagerte Körnchen, die Kratzer verursachen.

Vorsichtig an einer unauffälligen Stelle ausprobieren!

- ☞ Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.
- ☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C. Backofenspray darf verwendet werden.

Edelstahl

Edelstahl-Türfront, Bedienblende, Teleskopauszüge, backmobil

⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!

Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

⚠ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken! Die Reinigung kann mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.

Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahlfäche vor Verfärbungen schützt.

Glas

Türinnenseite - beschichtetes Glas

⚠ Backofenspray sollten Sie möglichst nicht verwenden, da bei regelmäßigem Gebrauch die beschichtete Oberfläche der Glasscheibe zerstört werden kann.

Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.

- ☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C oder Glasreiniger.

Türfront, Bedienblende

- ☞ Reinigen Sie die **Backofenfront** nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm. Glasreiniger darf verwendet werden.

Aluminium

Türfront und Türgriff im Design Aluminium, Backblech (Zub. 543)

⚠ Aluminium ist besonders kratzempfindlich und wird durch Backofenspray angegriffen!

Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

Türdichtung

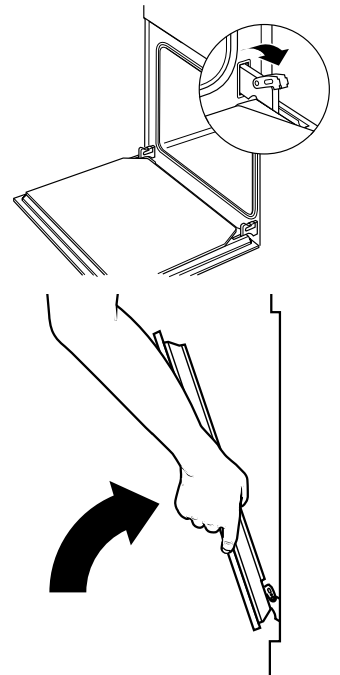
- ☞ Die Türdichtung sollte beim Reinigen des Backofens ausgehakt werden, damit sich kein Schmutz unter der Dichtung ansammeln kann. Siehe „Türdichtung austauschen“ auf S. 25.

Bei Bedarf kann Sie mit Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Backofentür aus- und einbauen

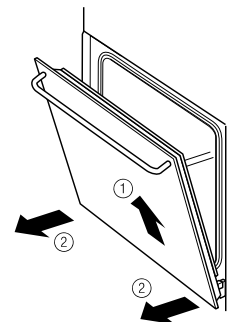
Backofentür herausnehmen

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



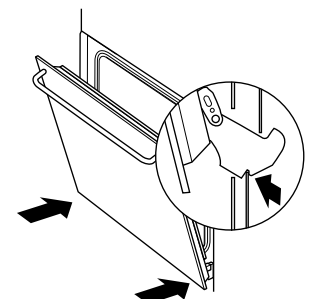
- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und fast ganz schließen.

- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



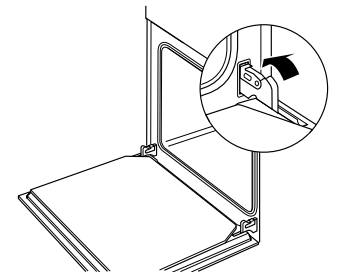
Backofentür einsetzen

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben. Das Scharnier rastet ein.



- Die Backofentür langsam ganz öffnen.

- Die Bügel an den Türscharnieren wieder zurückklappen.
- Die Backofentür schließen.

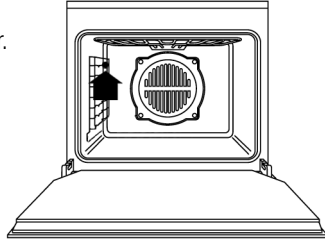


Seitengitter ausbauen

- Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.
- Einschubgitter entnehmen.

Seitengitter einbauen

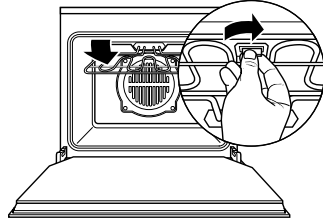
- Setzen Sie die Unterstützungen und passen Sie in den Schraubbolzen.



Heizkörper herunter-/hochklappen

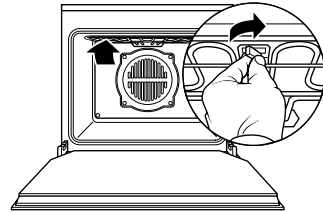
Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

- Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



Heizkörper hochklappen

- Heizkörper hochklappen und mit der Verriegelung wieder schließen.



ökotharm[®]-Katalysator regenerieren

- Betriebsartenwahlschalter auf Heißluft stellen.
- Temperaturregler auf 200 °C stellen und
- den leeren Backofen 60 Minuten aufheizen.

Wenn etwas nicht funktioniert

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

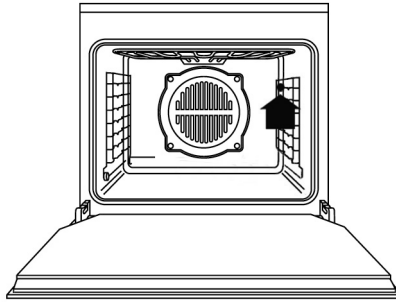
| Störung | Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Abschalten des Backofens ist nicht möglich. | Elektronisches Bauteil ist defekt. | Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen. |
| Backofen heizt nicht auf. | Haushaltssicherung defekt. | Sicherung überprüfen und ggf. erneuern. |
| | Netzstecker nicht eingesteckt? | Netzstecker einstecken. |
| Backofenbeleuchtung ist ausgefallen. | Lampe defekt. | Backofenbeleuchtung austauschen. |
| Türglas ist gebrochen. | | Gerät ausschalten, Kundendienst rufen. |
| Türdichtung ist beschädigt. | | Türdichtung austauschen. |
| Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotharm [®] -Katalysator. | ökotharm [®] -Katalysator muss regeneriert werden. | Siehe Seite 24. |
| Starker Geruch nach Essig bei der Zubereitung. | Backwerk mit Sauerteig, mit Hefe, Gargut mit Alkohol und Benutzung einer Betriebsart mit Umluft. | Nutzen Sie eine Betriebsart ohne Umluftnutzung, z.B. Ober-/Unterhitze. |
| Obstsaft- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen. | Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte. | Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar. |
| Anzeige des Bratenthermometers zeigt „-- °C“ oder „95 °C“ (blinkend). | Temperatur liegt außerhalb des Anzeigebereichs. | Siehe S. 22 „Bratenthermometer verwenden“. |
| „Err 1“ erscheint in der Anzeige. | Bratenthermometer defekt. | Bratenthermometer ersetzen. Verwenden Sie nur ein Originalbratenthermometer, erhältlich beim Kundendienst! Der Backofen kann ohne Kern-temperaturfunktion benutzt werden. |
| | Buchse defekt. | Buchse überprüfen lassen. |

Eine Halogenlampe austauschen

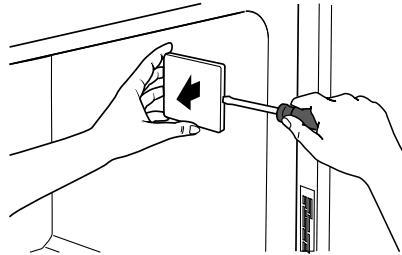
- ⚠ **Achtung!** Die Halogenlampen werden bei längerem Betrieb sehr heiß. Die Lampen sollten daher in abgekühltem Zustand gewechselt werden.
- ⚠ Ersetzen Sie Halogenlampen nur gegen Lampen gleichen Typs. Neue Halogenlampen erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.
- ☞ Fassen Sie die Halogenlampen nicht mit bloßen Händen an. Fingerabdrücke brennen sich im Lampenglas ein und verringern Leuchtstärke und Lebensdauer der Lampen.
- ⚠ Wenn die Glasabdeckung festsetzt (sich also nicht gleich löst, beispielsweise durch Verschmutzung nach längerem Gebrauch), kann es beim Heraushebeln passieren, dass Glas absplittert. Halten Sie dann beim Abhebeln ein Tuch über die Glasabdeckung, um Splitter aufzufangen.

Austausch der Glühlampe:

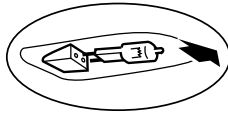
- Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.



- Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



- Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.
- Setzen Sie die neue Halogenlampe **mit Hilfe eines Tuches** (z. B. Papiertaschentuch) ein.
- Glasabdeckung wieder aufdrücken.
- Einschubgitter wieder anschrauben.



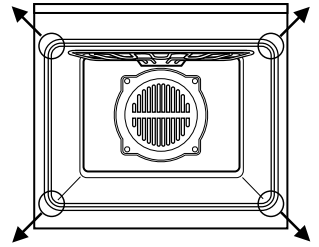
Türdichtung austauschen

- ⚠ Benutzen Sie den Backofen nicht mit defekter oder fehlender Türdichtung!

Wenn die Dichtung kaputt ist oder nicht mehr gesäubert werden kann, muss Sie ausgetauscht werden. Eine neue Dichtung erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

Aushaken der Dichtung

- Ziehen Sie zum Aushaken jede Ecke vorsichtig nach außen.



Einsetzen der neuen Dichtung

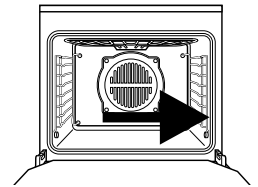
- Haken Sie eine Ecke nach der anderen in die Backofenfront ein. Achten Sie darauf, dass Sie die Haken nicht verbiegen!

Typenschild

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Das Typenschild des Backofens befindet sich rechts an der Seitenleiste und ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

- Notieren Sie diese Daten für eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst.



Fertigungsnummer Backofen

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Modellbezeichnung Backofen

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

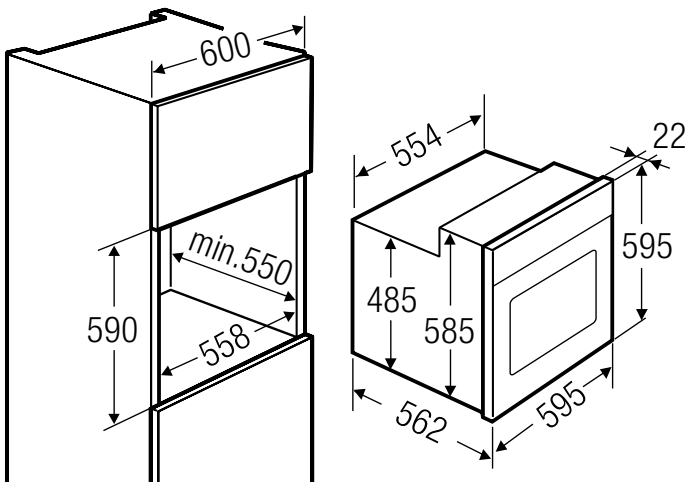
Montagehinweise für Fachpersonal

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines KÜPPERSBUSCH-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss, Reparatur und Auswechseln der Backofenlühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Die Schutzkontaktsteckdose muss außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Der Einbauschränk für den Backofen muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagrecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Elektrik

| | |
|-----------------|---|
| Anschluss | erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose. |
| Gesamtleistung | bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW |
| Anschlusswerte | 230 - 240 V, 50 Hz |
| Sicherungsstrom | 16 A |

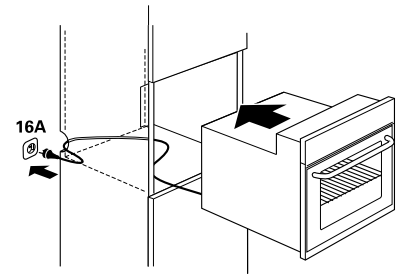
Einbaumaße



Einbau in Küchenmöbel

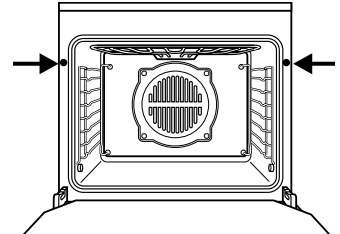
Gerät einbauen:

- Stecker in die Steckdose einstecken.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluss nicht ein-klemmen!



Gerät befestigen:

- Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben - schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.



Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,

KÜPPERSBUSCH hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.

Füllen Sie das untenstehende Adressfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Zentrales Ersatzteillager
Postfach 10 01 32
D-45801 Gelsenkirchen

KOCHBUCH

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw. die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Ihre Anschrift:

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÖCHENTECHNIK




For your information...

Please read this manual carefully before using your oven. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

If a fault develops with your appliance, please consult chapter "What to do if trouble occurs". You can often fix minor problems yourself, without having to call in an engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

The following symbols are used in this operating manual:

 The warning triangle warns of possible health hazards. It also warns of a risk of damage to the appliance.

 Stands for useful hints and tips.

Contents

| | |
|--|-----------|
| Your appliance at a glance | 28 |
| Safety instructions | 29 |
| Connection and operation | |
| Oven | |
| Roasting thermometer | |
| Before using the appliance for the first time | 29 |
| Disposing of the packaging and your old appliance | |
| Selecting a language | |
| Initial cleaning | |
| General information on your oven | 30 |
| General Information | |
| Oven trays | |
| Operating guide | 30 |
| Information on operation | |
| Controls and displays for the oven | |
| Calling up the oven menu | |
| Setting the time/date | |
| Cooking programmes | 32 |
| Selecting a cooking programme | |
| Changing the weight | |
| Adjusting the cooking temperature | |
| Setting the finish time | |
| Setting the cooking time | |
| Automatic On/Off function | |
| Heating programmes | 33 |
| Select the heating programme | |
| Changing a heating programme | |
| Starting a programme | 34 |
| Discontinuing a programme | |
| Continuing a programme | |
| Changing a programme in operation | |
| Blend in the actual oven temperature | |
| Time remaining indicator | |
| When the cooking time is finished | |
| Additional functions | 35 |
| Rapid heating | |
| Turning the oven light on and off | |
| Childproof lock | |
| Timer | |
| Roasting | 36 |
| Selecting a programme | |
| Turning the roast | |
| Roasting on the gridiron | |
| Roasting in a pan | |
| Roasting using a heating programme | |

| | |
|---|-----------|
| Some instructions on roasting programmes | |
| Overview of roasting programmes | |
| Guideline values for roasting using the heating programmes | |
| Roasting thermometer and core temperature function | 38 |
| Correct roasting thermometer insertion | |
| Using the roasting thermometer | |
| Setting the core temperature function | |
| Setting delayed cooking begin | |
| Recommended core temperatures | |
| Cooking at low temperatures | 39 |
| Heating programme/setting the cooking temperature | |
| Low-temperature cooking guidelines | |
| Baking | 40 |
| Selecting a programme | |
| Baking programme overview | |
| Baking with heating programmes | |
| Baking pizza | |
| Notes on the table: "Guidelines for baking" | |
| Guidelines for baking | |
| Grilling | |
| Guidelines for grilling | |
| Defrosting and proving | |
| Preserving | |
| Overview of heating programmes | 44 |
| Setting special functions | 45 |
| Overview of special functions | |
| 1. Select language | |
| 2. Activate "special functions" selection menu | |
| 3a. Activating/deactivating the demonstration mode | |
| 3b. Reminder functions 1 and 2 | |
| 3c. Turning the Eco function on and off | |
| 3d. Maximum cooking time | |
| 3e. Brightness | |
| 3f. Contrast | |
| 4. End selection mode | |
| Cleaning and maintenance | 46 |
| For all surfaces | |
| Removing fat and grease deposits | |
| Information about the cleaning scraper | |
| Suggestions on the use of oven sprays | |
| Enamel | |
| Stainless steel | |
| Glass | |
| Aluminium | |
| Door sealing | |
| Removing and refitting the oven door | |
| Removing and refitting the side racks | |
| Folding heating element down/up | |
| Regenerate the ökotherm® catalyst | |
| What to do if trouble occurs | 48 |
| Changing a halogen lamp | |
| Replacing the door seal | |
| Model identification plate | 49 |
| Installation instructions for fitter | 50 |
| Electrics | |
| Installation dimensions | |
| Installing in a fitted kitchen unit | |

Your appliance at a glance

- 1 Display menu guide
- 2 Display with integrated control buttons
- 3 Main control buttons
- 4 Fold-down grill (top heat and grill)
- 5 Socket for roasting thermometer
- 6 Hot air fan
- 7 Rack levels
- 8 Oven door

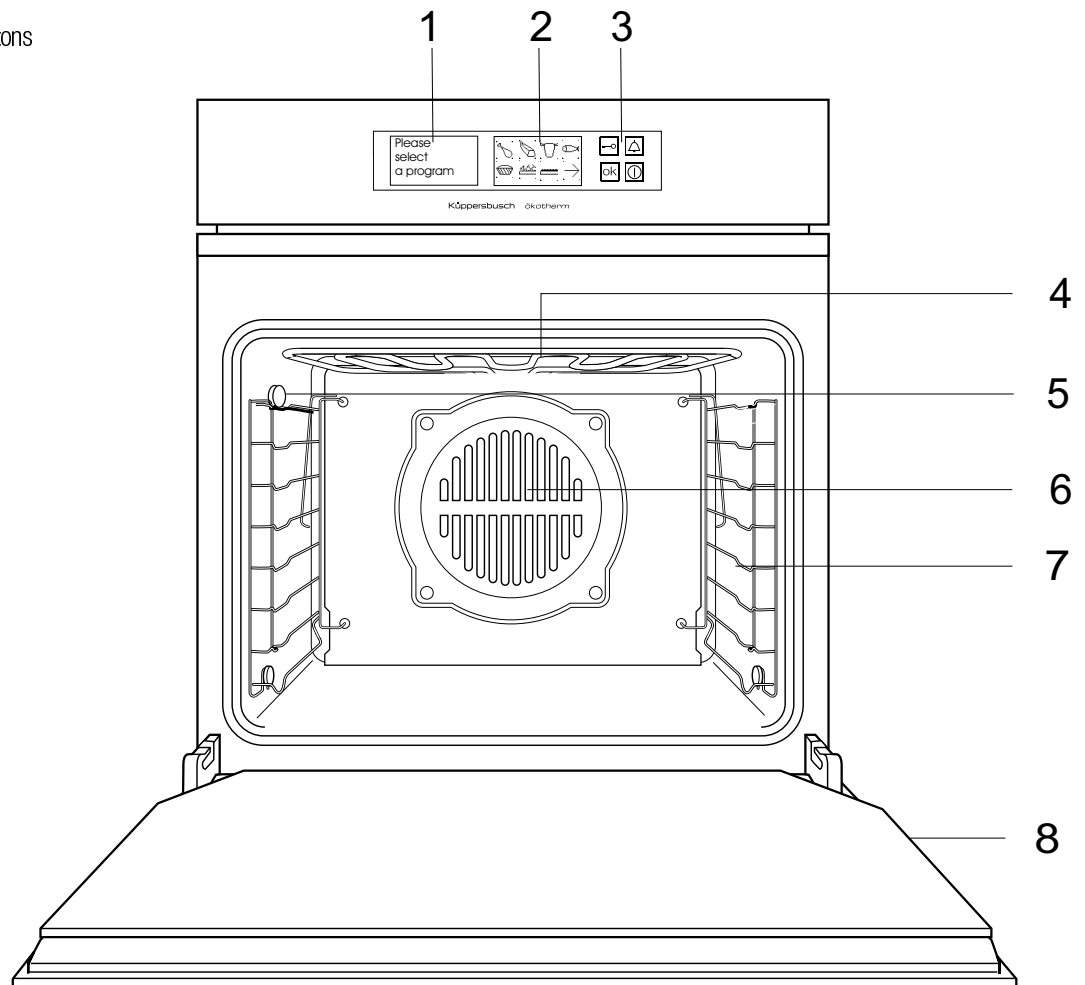
Accessories supplied:

- Roasting grid
- Baking tray (enamel)
- Drip pan
- Grilling grid with lifter

Optional accessories:

- Pizza stone
- Gridiron (acc. No. 1118)
- Baking tray (acc. No. 1119)
- Drip pan (acc. No. 1120)

The premium telescopic glide-out shelves



Safety instructions



DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN

The Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven doors, and windows of oven doors, front panel.

Connection and operation

- Only KÜPPERSBUSCH built-in hobs have been designed and tested for installation above a KÜPPERSBUSCH built-in oven. No other hobs may be used.
- Fitting a mains socket, repairing and servicing the appliance are jobs that should be carried out by a qualified electrician according to valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.
- Do not switch the appliance on until it has been installed!
- The surface of the oven becomes hot in use. Always make sure that children are kept well away!
- Make sure that trailing leads for kitchen appliances cannot become trapped in the oven door.
- Never use steam and/or pressure cleaners to clean the oven! Damage caused to your appliance by cleaning it this way can make it **lethally dangerous**.
- The appliance is designed solely for the preparation of food in the home.

Oven

- When carrying out repairs and replacing oven light bulbs, the cooker must be disconnected from the mains (switch off the fuse or unplug from the mains).
- Never keep items in your oven that could be hazardous if the oven is accidentally switched on.
- Take special care when working in the hot oven and always use an oven cloth, oven gloves or similar protection.
- Be careful opening the door when the oven is hot; don't lean over the open door straight away. Hot air and steam are released when you open the door.
- The oven door must form a good seal when closed. If the hinges or the door glass are damaged, do not use the oven until it has been repaired and checked by a service engineer.
- A damaged door seal must be replaced. Do not use the oven if the door seal is damaged.
- Always close the oven door tightly when cooking food in the oven.
- Keep food at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.

Roasting thermometer

- Only use the original roasting thermometer.
- Do not jam the cable of the roasting thermometer in the oven door.
- Take roasting thermometer out of the oven when not being used.
- Keep food at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.

Before using the appliance for the first time

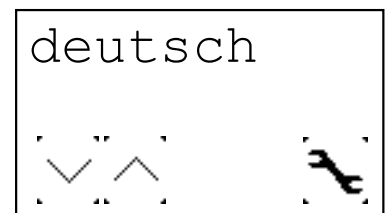
Disposing of the packaging and your old appliance

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

If you bought your appliance in Germany, the dealer who sold it to you will take the packaging back for recycling. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste. Your old appliance still contains useful raw materials. Take your old appliance to a recycling collection point. Please make your old appliances unserviceable before disposing of them to prevent them from misuse.

Selecting a language

The appliance is supplied with "German" as the selected language. Once you have switched on the power supply you will be able to select another language. Please select the language you require with the  and  control buttons.



Then confirm your selection with the main control button .

Initial cleaning

- Remove packaging and non-essential components.
- We recommend that you **clean your oven** before using it for the first time. Clean the drip pan, **griddle** etc. using a damp cloth and a little detergent.
- **Heat the oven.**
Close the oven door.
Baking with top and bottom heat at
– 200 °C , heat up for 60 minutes.
Make sure that the kitchen is well ventilated during this time.

General information on your oven

General Information

⚠ Please note the safety instructions on page 29!

⚠ **Attention. Risk of overheating!** Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil and do not place pots or pans directly on the bottom of the oven! This will trap heat and damage the enamel surface.

👉 When the oven is in use, it becomes hot. As soon as the casing becomes warm, a fan switches on to cool it down. The cooling fan keeps running until the housing has cooled down - even after the oven is switched off. The fan noise is normal and should not be mistaken for a malfunction.

👉 Cooking a dish containing alcohol or yeast in the oven using operating modes with Hot air convection, Hot air convection top and bottom heat will produce a vinegar smell. If you find the smell disturbing, use one of the other modes, such as Top/Bottom heat.

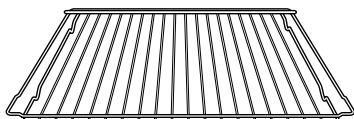
Oven trays

Baking trays

- Lift them slightly before taking them out of the oven. When you put them back in the oven, make sure that the sloping edge of the tray is pointing towards the oven door.
- Slide the drip pan and baking tray with the two slots right to the back of the oven.

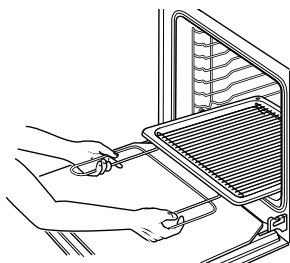
Gridiron

- The crossbars on the racks should point towards the back of the oven (away from you).



Grilling rack with lifter for use in the drip pan

- The grilling rack is inserted in the drip pan. Its lifter allows you to remove both the tray and the drip pan together from the oven. The drip pan remains in place to catch any drips.

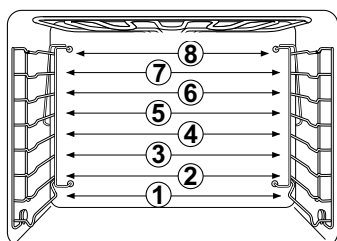


Rack levels

There are 8 rack levels in the side racks. These are numbered from 1 to 8, from bottom to top.

Side racks

Rack level 1 is the lowest possible level.



Operating guide

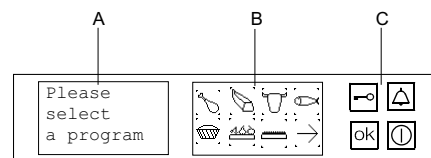
Information on operation

👉 A safety switch prevents the oven from remaining switched on for longer than required. The maximum cooking time setting has been pre-set at six hours. Please refer to "Setting special functions". If you wish to set the maximum cooking time, page 45.

👉 In some programmes, the fan turns on and off. This is intentional.

Controls and displays for the oven

The oven is operated with touch-control buttons only.



- A Display text indication
- B Display with integrated control buttons
- C Main control buttons



The display with integrated control buttons is used for selecting the heating modes and the baking and roasting programs.

The text display gives you help with operating the control buttons.

The main control buttons will take you direct to the following functions:





- | | | |
|--|-----------------|--|
| | Childproof lock | Activating and deactivating the childproof lock |
| | ok-button | Acknowledging the selection and the entry within the menu. |
| | ON/OFF button | Switching the oven on/off |
| | | Calling up and exiting the menu and the menu sub-items |
| | Timer | Adjusting the timer |

Calling up the oven menu

- Touch the main control button .
The main menu **will** appear.
- Touch a control button to select a main menu.
-  If you do not select a programme within 10 seconds, the oven **will** switch off again.




Main menus

-  Cooking programme
-  Heating programme
-  Additional functions
-  Setting the clock

You **will** access the respective sub-menus in order to make settings from the main menu selected.

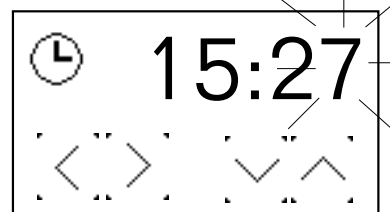
Setting the time/date

The clock must be set before the oven is used and whenever power has been disconnected to the appliance.

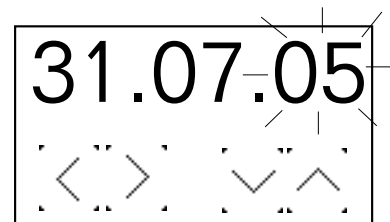
- Touch the main control button ,
The main menu **will** appear.
- Touch the clock symbol.



- The last digit **will** blink. Use the ∇ or \triangle control buttons to set the required digit. To switch between seconds and minutes, press the \langle or \rangle button.



- Press the "ok" main control button to acknowledge the adjustment. The date will appear. The procedure for adjusting the date is the same as the procedure for setting the time.




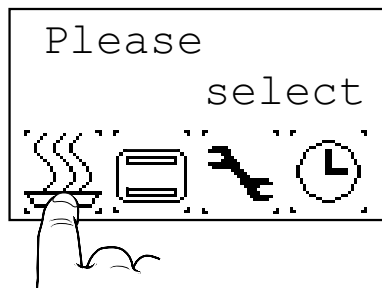
Press the "ok" main control button to acknowledge the adjustments. The display **will** return to the main menu.

Cooking programmes


You can choose from thirteen different cooking programmes. The sequence of the individual cooking programmes changes according to the programmes selected.

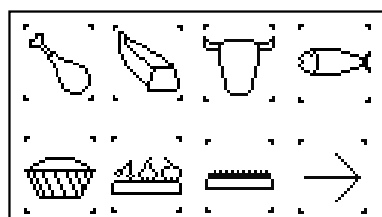
Selecting a cooking programme


- Touch the main control button  .
The main menu will appear.
- Touch the cooking programme control button.



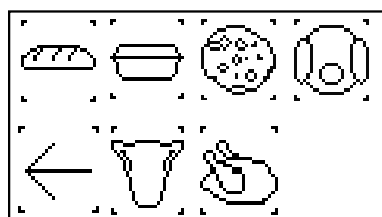
The cooking programme menu will appear.

Use the  arrow to page forwards through the cooking programme.



Use the  arrow to page backwards through the cooking programme.

- Select a cooking programme.



You will find an overview of the cooking programmes on page 37 and 40.

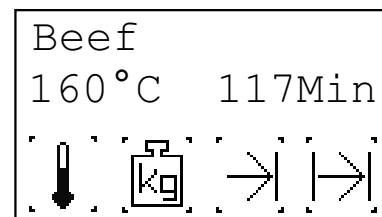
Changing the weight





Input weight immediately after selecting the programme!

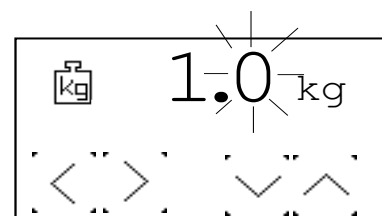
For the cooking programmes, the cooking time and the cooking temperature are set automatically according to the weight.

This does not apply to cakes, oven bakes and pizza.

Touch the control symbol for "weight".



- The last digit will blink. The weight pre-setting is 1 kg. Use the  or  control buttons to set the required weight. In order to switch between kilos and grammes, press the  or  button.



- Acknowledge input with the "ok" button.

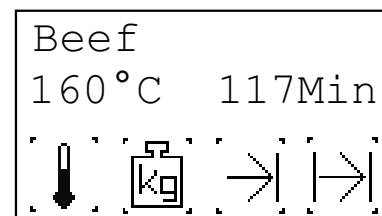
The display will return to the cooking programme.



- It is generally not necessary, **once** the weight has been set, to adjust the settings for temperature and cooking time which are automatically pre-set.
- To start the cooking process, press the main control button "ok".

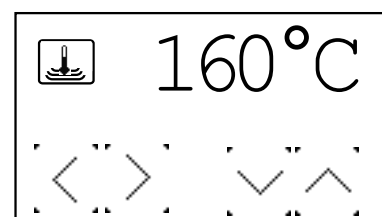
Adjusting the cooking temperature

A cooking temperature has been pre-set for all of the programmes. When you select a baking and roasting programme, you can only alter the cooking temperature within certain limits. The heating programmes' temperature is in the range 0 °C (no temperature setting) to 290 °C and freely selectable.

- Press the temperature symbol to adjust the cooking temperature.



- Adjust the temperature with  or  buttons.
- Acknowledge input with the "ok" button.



The display will return to the cooking programme.

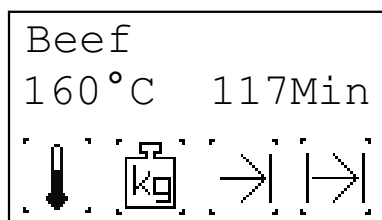
- If you wish the pre-set end of cooking time or the cooking duration may be adjusted.
- To start the cooking process, press the main control button "ok".

Setting the finish time [→]

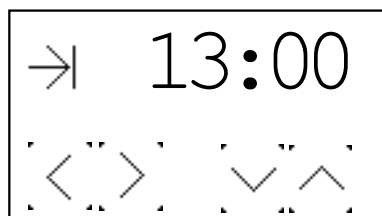
Cooking completion is the moment the oven is turned off.

☞ You can combine cooking time and finish time. See "Automatic On/Off function".

- Touch the control symbol for end of cooking time.



- Set the required time for finishing cooking with the ∇ or \blacktriangle control buttons. <Finish cooking 1 p.m.>



- Acknowledge input with the "ok" button.

The display will return to the cooking programme.

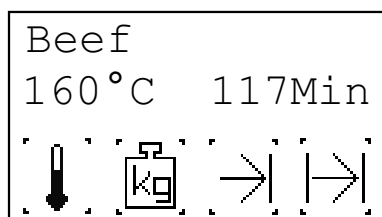
- If you wish, change the predefined cooking time.
- To start the cooking process, press the main control button "ok".

Setting the cooking time [→]

The oven switches itself off when the pre-set time has elapsed.

☞ You can combine the cooking duration and the cooking time. See "Automatic On/Off function".

- Touch the control symbol for end of cooking time.

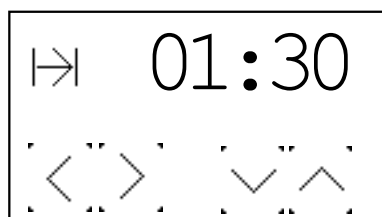


- Use ∇ or \blacktriangle to set <cooking time 01.30>.

- Acknowledge input with the "ok" button.

The display will return to the cooking programme.

- To start the cooking process, press the main control button "ok".



Automatic On/Off function

If you wish use the oven's time-delay feature, you may pre-select both cooking time and finish time. The automatic start time itself cannot be specified, but this is derived from both settings.

For example:

It is 8:00 and you would like to take a roast, which has to cook for 90 minutes, out of the oven at 1pm.

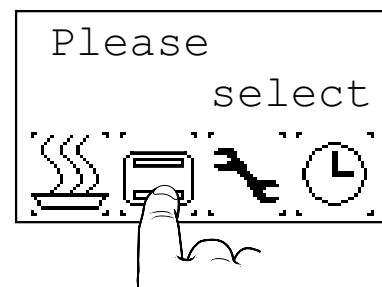
- Set the cooking time to 1.30.
- Now change the finish time from 9.30 to 13.00.
- Confirm with "ok". The oven will turn itself on at 11:30 and off at 13:00.

Heating programmes

Select the heating mode, the cooking temperature and the cooking time in the heating programmes.

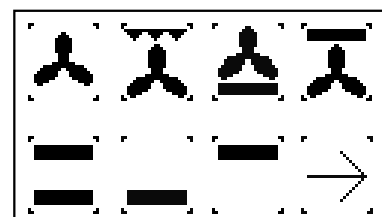
Select the heating programme

- Touch the control button in the main heating programme menu



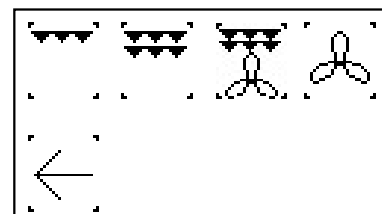
The heating programme menu will appear.

Use the arrow to page forwards through the heating programme.



Use the arrow to page backwards through the heating programme.

- Select a cooking programme.

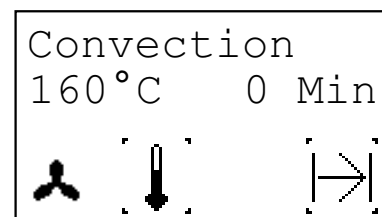


You will find an overview of the heating programmes on Page 44.

Changing a heating programme

Depending on the heating programme a pre-selected cooking temperature will be indicated.

- Touch the cooking temperature "control button" to adjust the cooking temperature if required.

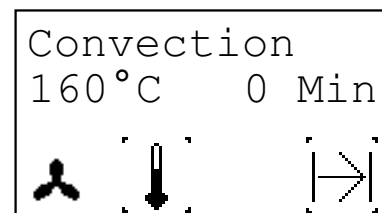




The cooking time has been set at 0 minutes for all of the heating programmes. **So please set the cooking time whenever you select a heating programme. If no cooking time is selected, the oven will operate in the continuous operation mode until the maximum cooking time has been reached.**

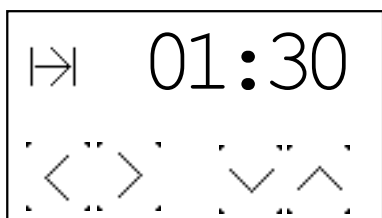
☞ Please refer to the following charts for the cooking time.

The oven switches itself off when the pre-set time has elapsed.

- Touch the control symbol for the cooking time.




- Use  or  to set <cooking time 01.30>.
- Acknowledge input with the "ok" button.




The display will return to the heating programme.

- To start the cooking process, press the main control button "ok".


Starting a programme



Use the main control button to start cooking programmes and heating programmes . A buzzer will sound when the programme has started.

Discontinuing a programme

Press the  button to switch the oven off.


Continuing a programme

Was the oven accidentally switched off by pressing the  button, hence discontinuing a programme in operation?


- Press the  button to switch the oven on again. The text display will ask you: <Prog. interrupted! Continue?>
- Confirm by touching .

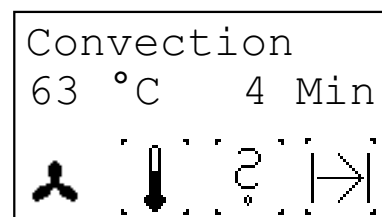
Changing a programme in operation

The settings (cooking temperature, weight, finish cooking and cooking time) can be adjusted at any time when a programme is in operation.

To do so, please select the respective control button, make the adjustments and acknowledge with the main control button .

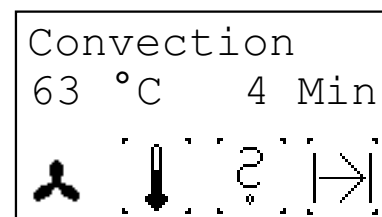
Blend in the actual oven temperature

- Press the control button  and the actual oven temperature will be briefly displayed.



Time remaining indicator

After a programme has been started the display will indicate the remaining time required for cooking.



When the cooking time is finished


The oven will switch off and "Ready! have a good meal!" will appear in the display. A warning signal will sound. Press any main function button or open the oven door to switch off the buzzer.

Additional functions

Rapid heating


Use this function to have the oven heat at higher performance to the temperature set.

☞ You can activate the “rapid heating” mode prior to all of the cooking programmes and heating programmes (some of the programmes heat up with rapid heating as a standard).

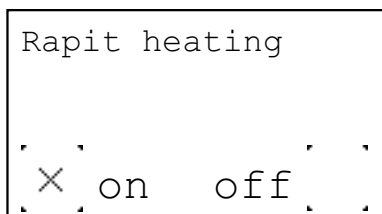
– Select the control button in the main menu  .
– Acknowledge the selection of the function “Rapid heating” with the “ok” button.

– Activate the rapid heating mode by touching the “on” control button.

– Acknowledge with the “ok” button.

– Return to the main menu with the  control button.

– Select a cooking or a heating programme.



Turning the oven light on and off

The oven lighting switches on automatically when a programme has been activated and the oven door has been opened.

You can set the time that the oven lighting remains on yourself.

– Select the control button in the main menu  .

– Select “lighting time”.


– Set the lighting time.

– Acknowledge with the “ok” button.

Childproof lock

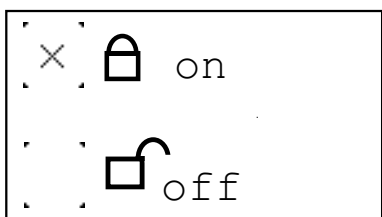
To activate the childproof lock, touch the main control button  .

– To activate the childproof lock touch the “on” control button.

– To deactivate the childproof lock, touch the main control button again for 3 seconds  .

– Set the childproof lock at “off” and acknowledge with “ok”.

The childproof lock will have been deactivated.




Timer

☞ The remaining time on the timer will always be indicated in the left-hand display.

☞ The minute minder alarm is a pure reminder function and does not turn the oven off!

You can set the timer before or after you set a programme.

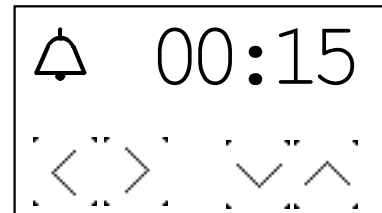
– If necessary, select a cooking or heating programme and start it.

– Touch the main control button  .

The timer menu will appear.


– Set the required time.

– Acknowledge your selection with the “ok” main control button.



The remaining time on the timer is indicated on the left-hand display.

An acoustic signal is generated when the time has elapsed. Touch any main control button to switch off the acoustic signal.

☞ You can adjust the time which has passed by pressing the  button again and by means of setting the required time.

Roasting

- ☞ We recommend that you use the roasting thermometer. As cooking duration is determined by it, it is optimally adjusted to roasting. It cannot be adjusted. Please read the notes on page 38.

Selecting a programme

1. Set the roasting programme.

Cooking temperature is determined based on the weight of the food to be cooked or cooking duration if the thermometer is not used. Both of the settings are pre-set. They can be amended if wished (see Page. 32). When using the roast thermometer you will need to set the weight first.

or

2. Select the heating programme.

Every heating programme is turned on with a pre-set temperature. This temperature can be changed. Cooking duration and expiry can be set (see page 33.) when roasting, as can cooking begin and core temperature when the thermometer is used (see page 38).

Turning the roast

In the heating programmes, turn the food to be roasted over after about 2/3 of the total time to ensure even cooking.

In the Hot air programme this turning over is not needed.

In the roasting programmes a signal reminds you to turn the food over after about 70% of the total cooking time.

Roasting on the gridiron

- ☞ Use the drip pan and the gridiron.


- You can cook large roasts directly in the drip pan or on the gridiron with the drip pan inserted underneath (e.g. turkey, goose, 3-4 chickens or knuckles).
- We recommend to cook the fish in upright position (as if it were swimming) in the drip pan. By doing this you do not have to turn the fish: It does not brake as easily and the cooking is more even. If the fish does not stay in upright position it can be for example propped up with vegetable or put over a cup: Set the cup upside down into the drip pan and put the fish with its open side over the cup.

Roasting in a pan

- We recommend that you roast leaner types of meat in a covered roasting pan (e.g. roast veal, braised beef or frozen meat) to retain the meat's juices.
- You can use any type of heat-resistant pan (stainless steel, enamel, cast iron or glass) as long as it does not have a plastic or wooden handle.
- If you use a cooking brick, follow the manufacturer's instructions.

We recommend the following procedure:

- Rinse the pan with water or grease it lightly.
- Roasting prepared foods on the cooking surface.
- Place the roast in the pan. Put the lid on the pan and place the pan onto the gridiron in the cold oven.

Select the right roasting programme or the Intensive Hot air top heat programme  at 180-200 °C.






Roasting using a heating programme

- ☞ If cooking using the thermometer, duration is determined automatically and the notes that follow can be ignored.
- ☞ The programmes and figures in the tables are for a cold oven, unless otherwise stated.
- Cooking time depends on the type of meat, its quality and its thickness. To measure the joint, lift it slightly, as a joint tends to compress under its own weight. Information on this is given in the table "Roasting using a heating programme" on page 36.
- A layer of fat around the joint can double the cooking time.
- If you are cooking a number of small pieces of meat or poultry in the oven, increase the cooking time by about 10 minutes for each additional piece. For example, the time needed to roast a chicken is normally about 60 minutes. To cook 2 chickens, cook for 65 to 75 minutes.

Rack levels (count from bottom!):

A rule of thumb is: the bigger the roast the lower the gridiron should be inserted.

For large roast, the following applies:

| | |
|---|---|
| Hot air convection grill  | Drip pan: rack level 1, Gridiron: rack level 2 |
| Recirculation air grilling  | Drip pan: rack level 1, Gridiron: rack level 2 |
| Hot air convection top heat  | Drip pan: rack level 1, Gridiron: rack level 2 |
| Hot air convection  | Drip pan: rack level 2, Gridiron: rack level 3 |
| Top/Bottom heat  | Drip pan: rack level 2, Gridiron: rack level 3 |

Some instructions on roasting programmes








- ☞ The programmes and figures in the tables are for a cold oven, unless otherwise stated.
- ☞ The roasting programmes are automatically adjusted to the food weight and it is hence important you set the weight immediately after choosing your programme and before changing e.g. cooking duration, temperature or core temperature (see page 32)!

When using the roasting programmes without the roasting thermometer:

The roasting programmes are set to deal with pieces of fish or meat up to 7 cm thick without any fat layer. Select the automatic weight system after entering the weight and adjust the roasting programme if needed as below:

- Cooking duration is longer for several pieces.
- Food over 7 cm thick weighing less than 3 kg increase cooking time 10 minutes per additional cm over the pre-set value.
- Food over 3 kg the duration as set is OK as differences are compensated for by the pre-set duration.

Overview of roasting programmes

| Control button | Product | Preset temperature | Preset cooking time | Automatic weight system | Rack level | Cooking with the oven |
|--|-----------------------|---------------------|---------------------|-------------------------|------------|---|
|  | Roast pork | depending on weight | | 0.5 - 10 kg | 3-2 | Pork, wild boar, game |
|  | Roast veal | depending on weight | | 0.5 - 6 kg | 3-2 | Veal, roast ham, stuffed roast, venison, mincemeat roast |
|  | Poultry (whole bird)* | depending on weight | | 0.5 - 10 kg | 3-2 | Poultry (whole bird), e.g. chicken, duck, goose, knuckles |
|  | Chicken drumsticks | depending on weight | | 0.5 - 2 kg | 3-2 | Poultry pieces, e.g. chicken drumsticks |
|  | Fillet steak* | depending on weight | | 0.5 - 4 kg | 4-3 | Steak, e.g. game, veal, pork, beef |
|  | Joint of beef | depending on weight | | 0.5 - 5 kg | 3-2 | Beef, lamb, knuckle of veal |
|  | Fish | depending on weight | | 0.5 - 5 kg | 3-2 | Whole fish |






















* These programmes have sub-programmes

Use the higher rack level for smaller roasts.

Use the lower rack level for large roasts.

Guideline values for roasting using the heating programmes

The recommended temperatures for the preferred operating modes are highlighted.

| Type of meat | Recommended roasting programme | Hot air convection  | Top heat/ Bottom heat  | Hot air convection grill  | Hot air convection top bottom  | Roasting time |
|---------------------------|---|--|---|--|---|---------------|
| | | | | | | |
| Joint of beef |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160 / 320 | 18 |
| Roastbeef |  | 180 / 356 | 200-220 / 392-428 | 180 / 356 | 180-200 / 356-392 | 8-10 |
| Fillet steak |  | 180 / 356 | 200-220 / 392-428 | 180 / 356 | 180-200 / 356-392 | 8 |
| Veal |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12 |
| Roast pork |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12-15 |
| Gammon |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160 / 320 | 8 |
| Pork shoulder |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12-15 |
| Roast pork with crackling |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12-15 |
| Game |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | | 15 |
| Wild boar |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | | 15 |
| Filet of game |  | 180 / 356 | 180-200 / 356-392 | 180 / 356 | 180-200 / 356-392 | 8-10 |
| Lamb |  | 150-160 / 302-320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | | 15 |
| Duck |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12 |
| Goose |  | 160 / 320 | 170-190 / 338-374 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12 |
| Chicken* |  | 160 / 320 | 180-200 / 356-392 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 8* |
| Turkey |  | 160 / 320 | 180-200 / 356-392 | 160 / 320 | 160-180 / 320-356 | 12 |
| Fish |  | 160 / 320 | 200-220 / 392-428 | | | 8 |

* whole chicken 45-60 minutes

Roasting thermometer and core temperature function

The roasting thermometer measures the temperature inside the food. When the core temperature has reached a certain value, the roast is done just right: not too dry and not too bloody, roasted just right.

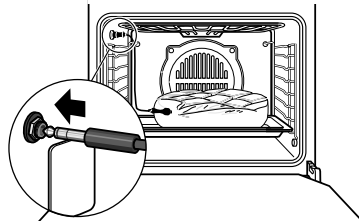
- ☞ Cooking duration depends on how long it takes for the internal temperature to reach the set core temperature. It is not adjustable. The cooking time can vary with the weight and type of meat and with the cooking temperature and programme.
- ☞ The roasting thermometer can be used with virtually all roasting and heating programmes. Programmes and functions which cannot be combined are not shown.

Correct roasting thermometer insertion

- Insert the tip of the roasting thermometer horizontally from the side right into the centre of the food.
- Always insert the roasting thermometer into the roast up to the handle.
- The tip must not be located near the fat or the bone of the meat.
- When cooking poultry, take care not to touch any bones when inserting the roasting thermometer.

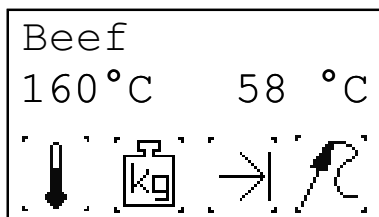
Using the roasting thermometer

- Place the prepared roast with the roasting thermometer inserted in the oven.
- Insert the roasting thermometer plug into the jack at the top left of the oven side wall. The text display states: <roasting probe plugged in>
- Close the oven door.



Setting the core temperature function

- ☞ The roasting thermometer must already be in the holster!
- Turn the oven on.
- Select a programme.
- **Roasting programmes only:** set the weight of the roast
- The programme menu will indicate the pre-set cooking temperature (left).
- The pre-set core temperature (right) can be adjusted by touching the control button.
- Acknowledge by touching the “ok” main control button. The programme starts.
- When the control button is touched the current core temperature will be indicated briefly (right).
- After about 70 % of the cooking time, an audio signal sounds and the message <please turn the roast> displays. Turn the roast. The programme resumes when the door is closed.



Once the preset core temperature is reached, the oven automatically switches off and a signal sounds.

Setting delayed cooking begin

As no fixed cooking time is set, it is not possible to set a finish time. To have the oven start at a later time, cooking start can be set.

Recommended core temperatures

| Dish | Core temperature in °C/°F |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Beef | |
| Roast beef/Fillet of beef, rare | 40-45 / 104-113 |
| Roast beef/Fillet of beef, medium | 50-55 / 122-131 |
| Roast beef/Fillet of beef, well done | 60-65 / 140-149 |
| Joint of beef | 80-85 / 176-185 |
| Pork | |
| Loin of pork | 65-70 / 149-158 |
| Roast pork/ham | 80-85 / 176-185 |
| Neck, knuckle of pork | 80-85 / 176-185 |
| Chop, saddle | 75-80 / 167-176 |
| Chop without the bone | 70 / 158 |
| Smoked loin of pork | 65-70 / 149-158 |
| Meat loaf | 70-75 / 158-167 |
| Veal | |
| Roast veal | 70-75 / 158-167 |
| Roast veal stuffed with kidneys | 75-80 / 167-176 |
| Knuckle of veal | 80-85 / 176-185 |
| Game | |
| Meat of game | 75-80 / 167-176 |
| Saddle | 60-70 / 140-158 |
| Fillet of game, rare | 40-45 / 104-113 |
| Fillet of game, medium | 50-55 / 122-131 |
| Fillet of game, well done | 60-65 / 140-149 |
| Lamb | |
| Lamb | 80-85 / 176-185 |
| Stuffed joint | 70-75 / 158-167 |
| Poultry | |
| Poultry | 85-90 / 185-194 |
| Fish | |
| Fish | 70-80 / 158-176 |

Cooking at low temperatures

When cooking at low temperatures the meat will be particularly tender since it is cooked very slowly. Meat can be kept ready to serve for a long time without becoming dry.

- ☞ Any tender beef, veal or lamb roasts are suitable, and so are chicken, turkey, duck and goose breasts (without any bone).
- ☞ Game and horse meat are less suitable since these types of meat develop an extremely strong aroma when they are cooking through.
- Remove fat and skin prior to cooking (exception: duck breast)
- Fry the meat in hot fat on both sides in a pan or pot (also the end pieces)
- ☞ As a rule of thumb: the longer the meat is fried the less time it will take to cook through. Fry thick pieces of meat for longer than thin pieces. The length of a roast will not have any effect on the browning time.

Heating programme/setting the cooking temperature

- Pre-heat the oven **with** the grid and the roasting pans for approx. 20 minutes so that the **entire interior** of the oven has an even temperature throughout.
- Set the operating mode to “hot air convection”. You may also select “Top heat/Bottom heat”.
- Set the temperature and the cooking time in accordance with the chart.
- ☞ A rule of thumb is: thick pieces of meat at 80 °C, thin pieces of meat at 70 °C.
- Do not cover the meat **while** it is cooking. This also applies to small pieces of meat.
- You can cut the meat as soon as it is cooked; it will not need to be left to stand as **with** conventional cooking.
- ☞ You can keep the meat warm in the oven at 60 °C. Thick pieces of meat for approx. 1-2 hours and thin pieces for approx. 30-40 minutes.

Low-temperature cooking guidelines

| Type of meat | Weight | Frying min. | Cooking min. | Temperature °C/°F |
|-----------------------------|-------------|-------------|--------------|-------------------|
| Pork | | | | |
| Fillet steak | 400-600 g | 5 | 60-90 | 80 / 176 |
| Sow fillet | 800-1000 g | 7 | 90-105 | 80 / 176 |
| Nut | 1000-1500 g | 10-12 | 230-250 | 80 / 176 |
| Grilled cutlet | 800-1000 g | 8-10 | 120-140 | 80 / 176 |
| Loin | 1000-1500 g | 10-12 | 120-150 | 80 / 176 |
| Beef | | | | |
| Fillet steak | 700-1200 g | 5-9 | 100-140 | 80 / 176 |
| Entrecote (prime ribs) | 1500-1800 g | 10-12 | 150-180 | 80 / 176 |
| Roastbeef | 700-1800 g | 10-12 | 180-120 | 70 / 158 |
| Slice, round | 1500-2000 g | 10-12 | 200-230 | 80 / 176 |
| Steak hip | 1500-1800 g | 10-15 | 150-200 | 80 / 176 |
| Veal | | | | |
| Fillet steak | 500-800 g | 5-6 | 90-110 | 80 / 176 |
| Rack of veal (cutlet roast) | 1000-1500 g | 8-10 | 110-120 | 80 / 176 |
| Round | 1500-1800 g | 10-12 | 140-160 | 80 / 176 |
| Lamb | | | | |
| Saddle fillet | 400-600 g | 3-5 | 60-80 | 70 / 158 |
| Leg of lamb (boned) | 2000-2500 g | 10-12 | 200-250 | 70 / 158 |
| Poultry | | | | |
| Spring chicken breast | 400-600 g | 3-4 | 50-60 | 70 / 158 |
| Breast of duck | 400-600 g | 4-5 | 70-80 | 70 / 158 |

Baking

Selecting a programme

1. Set a baking programme.

Baking temperature and duration are pre-set but can be changed.

or

2. Select the heating programme







Every heating programme is turned on with a pre-set temperature. This temperature can be changed.

Duration can also be changed, as can cooking end. (See page 35.)

Baking programme overview

 All baking programmes are only suitable for baking at one level. If you want to bake at several levels at once, please use the hot air convection programme



| Symbol | Product | Preset temperature (range available) | Preset cooking time | Autom. weight system | Rack level(s) | Pre-heating time | Cooking with the oven |
|--|--|--|---|--|-------------------------------|---|--|
|  | Gugelhupf* Gugelhupf (yeast) Gugelhupf (baking powder) | 160 °C (140-170 °C) 320 °F (284-338 °F) | 40 min. 60 min. | none none | 2 | no pre-heating time no pre-heating time | Cakes in tins, e.g. cake mixture, yeast dough, cheesecake, fruit loaf Gugelhupf (yeast) Gugelhupf (baking powder) |
|  | Tray-baked fruit cake* Tray-baked fruit cake wet Tray-baked fruit cake moist | 170 °C (150-180°C) 338 °F (302-356 °F) 170 °C (150-180°C) 338 °F (302-356 °F) | 50 min. 35 min. | none none | 3 3 | no pre-heating time no pre-heating time | Tray-baked cakes, sponges, yeast dough, short pastry - with very moist fruit topping - with slightly moist or normal fruit topping |
|  | Yeast cake, dry | 170 °C (150-180°C) 338 °F (302-356 °F) | | none | 3 | no pre-heating time | Tray-baked cakes, sponges, yeast dough, short pastry without fruit topping |
|  | Bread* White bread Rye- and wheat-flour bread coarse wholemeal bread | 180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F) 180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F) 180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F) | depending on weight Depending on weight depending on weight | 0.5 - 2 kg 1 - 4 kg 1 - 3 kg | 3-5 2 2 | with pre-heating time with pre-heating time no pre-heating time | |
|  | Casserole* Casserole, raw Casserole, baked | 180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F) | 60 min. 40 min. | none | 3 | no pre-heating time no pre-heating time | Gratins and casseroles - made of raw vegetables, potatoes, pasta - made of cooked vegetables, potatoes, pasta |
|  | Pizza | 250 °C (200-260 °C) 482 °F (392-500 °F) | 12 min. | none | 1 | with pre-heating time | Pizza and speciality doughs on a baking tray |

* These programmes have sub-programmes

Notes on the pre-set values:

The baking programmes are based on 500 gr. of pastry/dough or 1 kg raw potatoes or raw vegetables.

- If you are cooking larger quantities, you should reduce the temperature slightly and increase the cooking time by around 10 minutes per kg.
- For smaller quantities use a high temperature and a shorter cooking time.


Baking with heating programmes

☞ Notes on gridiron rack levels are given in a table on page 42!

Hot air convection

☞ No need to preheat the oven - baking is possible on several levels simultaneously.

Rack levels:

- 1 tray: 3rd rack level from the bottom
 - 2 trays: 3rd and 6th rack levels from the bottom
 - 3 trays: 3rd, 6th and 8th rack levels from the bottom
 - 4 trays: 1st, 4th, 6th and 8th rack levels from the bottom
- If you are baking several cakes in baking tins at the same time, add about 5 to 10 minutes for each additional tray used.
 - You can take out one baking tray at a time if you wish, and leave the others to continue baking.
 - Bake with Hot air convection , at a temperature of 160 °C. If there are no instructions for baking with Hot air convection in your recipe.
 - **Important!** Baking cakes with a moist fruit topping generates a lot of excess moisture. Never bake more than two of this kind of cake at the same time.

Top/Bottom heat

☞ Baking on one level

- Baking tins made of black metal and aluminium are particularly suitable.

Hot air convection top bottom

☞ No need to preheat the oven - baking on one level



- Only for large flat cakes with a dry topping, such as a crumble topping.

Hot air convection bottom heat

☞ Baking on one level

- moist cakes
- pizzas: preheat the oven with a baking tray or a pizza stone (accessory)
- bread: pre-heat

Baking pizza


☞ Select the “pizza”  baking mode or the “hot-air convection bottom heat  heating mode.

- A pizza stone (optional accessory) will give your pizza a particularly crispy base. Pre-heating time: at least 30 minutes!
Read the instructions enclosed with the pizza stone.

Basic recipe for pizza


250 g flour, 20 g yeast, 1/2 tablespoon sugar, 1 – 150 ml of lukewarm water, 3 tablespoons of olive oil, salt.

Baking pizza on a baking tray

- Make your pizza dough using the ingredients listed.
- Allow the dough to rise for approx. 30 minutes until it has doubled in size.
- Then knead the dough for a few minutes and allow it to rest for a further 15 minutes.
- Start the “Pizza”  baking programme – the oven pre-heats.
- Grease the baking tray. If you are making small, round pizzas, put the baking tray in the oven now to preheat it.
- Roll out the dough, place on a baking tray and form an edge.
- Quickly add your topping to prevent the dough becoming moist.
- **Small pizzas:** place each pizza with topping onto the preheated baking tray.
- Insert the baking tray at rack level 1 once the audio signal has sounded.
- When the door closes, the programme starts and has a baking time of

12 minutes.

Baking pizzas on the pizza stone

- Prepare the pizza dough.
- Place the pizza stone on the gridiron and insert at rack level 1.
- Pre-heat the oven with the “Hot-air convection bottom heat” mode  at 250 °C for approx. 30 minutes.
- Place the dough onto the floured lifter and add toppings quickly so that the dough does not become moist. Do not leave the topped pizza on the peel for too long; it will become sticky and you will not be able to slide it off.
- When preheating is over, push the pizza off the lifter onto the hot pizza stone.
- Bake for approx. 8 - 12 minutes.

































Notes on the table: “Guidelines for baking”

The table on page 42 contains a selection of cakes etc., the necessary temperatures, cooking times and rack levels.

- A temperature range is given, since the optimum temperature depends on the recipe you are using for the dough and the size and shape of the item you are baking.
- We recommend that you use the lower temperature to start with, increasing it only if you want a deeper brown or if baking is taking too long.
- If you are not sure how to bake your own recipes, select a similar one from the table and use the temperatures and baking times as a guide.
- Food that is dissimilar in height will brown differently at the beginning. Please do not change the temperature setting, because this will even itself out as baking continues.

Guidelines for baking

The recommended temperatures for the preferred operating modes are highlighted. Please refer to the notes on the table on p. 39!

| Cakes | Recommended baking mode | | Hot air convection  | | Top/Bottom heat  | | Hot air convection top  bottom  | | Baking time | |
|---|-------------------------|---|--|----------------------|---|----------------------|---|---|-------------|--|
| | Rack level | Programme | Rack level | Temperature in °C/°F | Rack level | Temperature in °C/°F | Rack level | Temperature in °C/°F | in minutes | |
| Cake mixture | | | | | | | | | | |
| Gugelhupf | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 2 | 170-180 / 338-356 | | | 50-65 | |
| Tin cake | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 2 | 170-190 / 338-374 | | | 50-70 | |
| Madeira cake | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 1 | 160-180 / 320-356 | | | 60-70 | |
| Gateaux and flans | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 1 | 170-180 / 338-356 | | | 40-60 | |
| Flan bases | | | 3 | 170-180 / 338-356 | 2 | 180-200 / 356-392 | | | 20-30 | |
| Fine fruit flans | 3 |  | 3 | 150-160 / 302-320 | 2 | 170-180 / 338-356 | 2 |  150-160 / 302-320 | 45-60 | |
| Small biscuits | | | 3 | 150 / 302 | 3 | 170-180 / 338-356 | | | 15-30 | |
| Large flat cakes: | | | | | | | | | | |
| with a dry topping | 3 |  | 3 | 150 / 302 | 3 | 180-190 / 356-374 | 3 |  150-160 / 302-320 | 20-35 | |
| with a moist topping | 3 |  | 3 | 160-170 / 320-338 | 2 | 170-180 / 338-356 | 3 |  160-170 / 320-338 | 35-50 | |
| Kneaded dough | | | | | | | | | | |
| Flan bases | | | 3 | 170-180 / 338-356 | 2 | 180-200 / 356-392 | | | 25-35 | |
| Cheese cake | | | 2 | 140-150 / 284-302 | 2 | 160-170 / 320-338 | 2 |  145-150 / 284-302 | 70-90 | |
| Small biscuits | | | 3 | 140-150 / 284-302 | 3 | 180-190 / 356-374 | | | 15-35 | |
| Large flat cakes: | | | | | | | | | | |
| with a dry topping | 2 |  | 3 | 150-160 / 302-320 | 4 | 180-190 / 356-374 | 3 |  150-160 / 302-320 | 25-35 | |
| with a moist topping | 2 |  | 3 | 160-170 / 320-338 | 2 | 170-180 / 338-356 | 3 |  160-170 / 320-338 | 30-50 | |
| Yeast dough | | | | | | | | | | |
| Gugelhupf | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 1 | 175-180 / 347-356 | | | 40-65 | |
| Yeast cake | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 2 | 175-180 / 347-356 | | | 40-50 | |
| Rich sweet bread (preheated) | 2 |  | 2 | 150-160 / 302-320 | 2 | 175-180 / 347-356 | | | 50-70 | |
| Small biscuits | | | 3 | 140-150 / 284-302 | 3 | 180-200 / 356-392 | | | 15-30 | |
| Large flat cakes: | | | | | | | | | | |
| with a dry topping | 3 |  | 3 | 150-160 / 302-320 | 4 | 175-180 / 347-356 | 3 |  150-160 / 302-320 | 30-40 | |
| with a moist topping | 3 |  | 3 | 160-170 / 320-338 | 2 | 170-180 / 338-356 | 3 |  160-170 / 320-338 | 30-50 | |
| Sponge cake | | | | | | | | | | |
| Gateaux and flans | | | 3 | 150-160 / 302-320 | 3 | 175-180 / 347-356 | | | 30-40 | |
| Rolls | | | 3 | 170-180 / 338-356 | 3 | 180-200 / 356-392 | | | 12-25 | |
| Egg white baking | | | | | | | | | | |
| Meringue | | | 3 | 80-90 / 176-194 | 3 | 100-120 / 212-248 | | | 80-120 | |
| Cinnamon stars | | | 3 | 100-120 / 212-248 | 3 | 120-140 / 248-284 | | | 20-40 | |
| Macaroons | | | 3 | 100-120 / 212-248 | 3 | 120-140 / 248-284 | | | 20-50 | |
| Other doughs | | | | | | | | | | |
| Puff pastry | | | 3 | 170-180 / 338-356 | 3 | 190-210 / 374-410 | | | 15-30 | |
| Puff pastry (leavened dough) | | | 3 | 170-180 / 338-356 | 3 | 190-210 / 374-410 | | | 30-40 | |
| Puff pastry (curd cheese) | | | 3 | 160-180 / 320-356 | 3 | 180-200 / 356-392 | | | 30-40 | |
| Choux pastry | | | 3 | 170-180 / 338-356 | 3 | 190-210 / 374-410 | | | 30-40 | |
| Dough (curd cheese and oil) | | | 3 | 150-160 / 302-320 | 3 | 170-180 / 338-356 | | | 30-40 | |
| Honey cake | | | 3 | 140-150 / 284-302 | 3 | 170-180 / 338-356 | | | 20-35 | |
| Bread and pizza | | | | | | | | | | |
| White bread and sour dough (preheat: 230 °C, prebake: 10 min. 230 °C) | 2 |  | | | 2 | 180 / 356 | 2 |  160 / 320 | 50-80 | |
| Bread made with yeast/white bread, preheat | 2 |  | 2 | 180 / 356 | 2 | 200 / 392 | 2 |  180 / 356 | 30-60 | |
| Pretzels (preheat: 230 °C) | | | 3 | 200 / 392 | 3 | 220 / 428 | | | 15-20 | |
| Pizza (preheat: 250 °C) | 1 |  | | | | | 1 |  250 / 482 | 8-12 | |

Grilling

Always close the oven door when grilling!

- ☞ For small amounts of food to be grilled: heating programme or for larger amounts of food to be grilled: select heating programme .
- ☞ The preset temperature is ideal for grilling small and medium sized items. When grilling larger items, select a temperature between 200 and 250 °C to avoid burning the food.
- Select heating programme or .
- Pre-heat the oven for 5 minutes.
- Place the food on the gridiron.
- Push the drip pan into the 1st or 2nd rack level and the gridiron into the rack level as per the table.
- Close the oven door.

Guidelines for grilling

| Fleischart | Einschub | Grill | | Großflächengrill | |
|---------------------|----------|------------|----------|------------------|----------|
| | | 1. Seite | 2. Seite | 1. Seite | 2. Seite |
| | | in Minuten | | | |
| Schweinekotelett | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Bauchfleisch | 6 | 12-15 | 8-10 | 16-18 | 10-12 |
| Schweinefilet | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Leberscheiben | 7 | 5-6 | 4-5 | 8-10 | 5-6 |
| Bratwürste | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Bratwurstschnecken | 6 | 10-12 | 8-10 | 10-14 | 9-11 |
| Schaschlik | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Rinderfilet, blutig | 7 | 6-7 | 5-6 | 8-10 | 6-7 |
| Rinderfilet, medium | 7 | 7-9 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Kalbssteak | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Lammkotelett | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Hähnchenschenkel | 4 | 15-18 | 10-12 | 17-20 | 11-14 |
| Halbe Hähnchen | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Fischfilet | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Forellen | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Toastbrot | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 3-4 |
| Toast mit Belag | 5 | 6-8 | | 10-12 | |

Defrosting and proving

Defrosting

- ☞ Select the "Defrosting and proving" programme with a temperature of max. 35 °C for delicate foods such as butter or cream cakes. For higher temperatures please select hot air convection programme .
- ☞ When defrosting ready-to-serve meals, follow the instructions on the pack.
- Remove the frozen food from the packaging, place it in a dish and insert into the oven with the rack on the third rack level from the bottom.
- Select or and set the temperature.

Proving

- ☞ Ideal for raising yeast dough.
- Select the heating programme and a temperature of 35 °C.

Preserving

- ⚠ **Attention!** Do not use jars with twist-off[®] lids that have been used before. Under certain conditions, the jars could explode!
- ☞ The standard type of preserving jar with a rubber seal and glass lid, or standard jars with a twist-off[®] lid, (but only with new lid) are suitable. Metal cans are unsuitable.
- ☞ Do not pour water into the drip pan! This will create large amounts of steam that will escape with some force as soon you open the door. Place a cup of water in the drip pan - not directly on the bottom of the oven!
- ☞ Select Pizza mode .
- Use only fresh ingredients and stick to standard recipes.
- Preserve a maximum of 6 one-litre jars at a time.
- Use only jars of the same height. Fill them 3/4 full, using the same ingredients in each.
- The jars should not touch each other.
- Place the drip pan on the 1st rack level from the bottom.
- Place a cup of water in the drip pan.
- Select Pizza mode at 160 °C and observe preserving process. After 10 to 20 minutes (jars with a capacity of 1 l) the liquid in the jars will start to bubble, usually in the jar on the front right first.

Fruit












- Now switch off the oven. Allow the jars to stand in the closed oven for another 30 minutes. If you are preserving more delicate fruit like strawberries, reduce the standing time to around 15 minutes.

Vegetables and meat

- When the liquid starts to bubble, turn the oven down to 100 °C and allow to simmer for a further 30 to 60 minutes.
- Then switch off the oven and let the jars stand in the closed oven for another 30 minutes.

Overview of heating programmes

☞ An overview of roasting and baking programmes is to be found under “Overview of roasting programmes” page 36 and “Baking programme overview” page 38.

| Symbol | Mode | Preset temperature (range available) | Rack level(s) | Cooking with the oven |
|--|--|--------------------------------------|---------------------|---|
|  | Large area grill | 290 °C / 554 °F | Shelf on position 6 | Grilling large quantities |
|  | Grill | 290 °C / 554 °F | 7 | Grilling small portions. |
|  | Top/Bottom heat | 175 °C / 347 °F | 2/3 | Pre-heating, baking sponges and moist cakes |
|  | Top heat | 220 °C / 428 °F | 6 | Browning toppings |
|  | Bottom heat | 180 °C / 356 °F | 1 | Prebaking very moist cake |
|  | Hot air convection grill (Gridiron roasting) | 160 °C / 320 °F | 3 | Roasting meat, fish and poultry |
|  | Hot air convection bottom heat (Pizza mode) | 160 °C / 320 °F | 1/2 | Baking bread, pizzas and moist cakes, making preserves. |
|  | Hot air convection top heat (Intensive hot air convection) | 160 °C / 320 °F | 2/3 | Baking large flat cakes with a dry topping (such as a crumble topping), intensive roasting of large joints and large poultry such as goose or turkey. |
|  | Hot air convection | 160 °C / 320 °F | 2/3 | For roasting, baking and cooking on several levels |
|  | Recirculation air grilling | 160 °C / 320 °F | 4/5 | Grilling thick pieces of meat, fish and poultry Deep-frozen products such as French fries, fried potato cakes, croquettes, fritters, etc. |
|  | Defrosting Proving | 0-35 °C / 32-95 °F | 2 | Defrosting cream gateaux and poultry Allowing yeast dough to rise |

Setting special functions

Overview of special functions

Select language The language used in the display can be selected.

Available special functions:

Demonstration mode Special function for trade shows or for exhibitions. It is only possible to operate the controls when the demonstration mode is activated. The heating elements are not heated up.

Reminder functions 1 and 2

Reminder function 1:
After 20 minutes operation without automated shutoff, an audio signal will sound every 10 minutes and must be acknowledged. The oven shuts off when the max. cooking time has been reached.

Reminder function 2:

After 20 minutes operation without automated shutoff, an audio signal will sound every 10 minutes and must be acknowledged. If it is not, the oven switches off after a further 5 minutes operation.

Eco function

When the eco function is activated the clock display is turned off with the oven and power consumption cut to a minimum.

Maximum cooking time

After this set time the oven switches off automatically (safety shutdown).

Default setting: 6 hours.

minimum possible 2 hours,

maximal possible: 28 hours, but temperature is cut to 120 C from 6 hours to cooking time expiry.

Brightness

Setting the brightness of the display

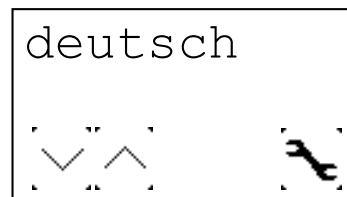
Contrast

Setting the contrast of the display

☞ The special functions can be altered within the first few minutes after a power cut-off (plug or fuse pulled), and before you touch the "ON" button for the first time!

1. Select language

- After power cut-off please wait until "deutsch" (German) is displayed. **According to the pre selection you will see a different language than German.**



- Select the required language with the and control buttons. Then acknowledge your choice with the main control button.

2. Activate "special functions" selection menu

- Touch the button . The special functions will be shown in the menu.
- Use buttons and to scroll until the required special function appears.

Several such functions can be set in sequence.

3a. Activating/deactivating the demonstration mode

- Use buttons and to scroll until "Demo on/off" appears.
- Touch the button .
- Activate the function by pressing "on".
- Confirm with .
- After you have exited the special functions the display will show "Demo mode selected" acknowledge with .
- Disconnect the appliance from the power supply to deactivate the demonstration mode after you have exited the special function mode. When the appliance has been disconnected you will be able to deactivate the demonstration mode in the special functions.







3b. Reminder functions 1 and 2

- Use buttons and to scroll until "Reminder function 1" appears.
- Touch the button .
- Activate the reminder function by touching "on" or deactivate the mode by touching "off".
- Confirm with .
- Use button to scroll until you reach Reminder function 2.








3c. Turning the Eco function on and off

- Use buttons and to scroll until "Eco function" appears.
- Touch the button .
- Activate the eco mode by touching "on" or deactivate the mode by touching "off".
- Confirm with .







3d. Maximum cooking time

- Use buttons  and  to scroll until "max. cooking time" appears.
- Touch the button .
- Set the maximum cooking time with buttons  and .
- Confirm with .


3e. Brightness

- Use buttons  and  to scroll until "brightness" appears.
 - Touch the button .
 - Set the brightness of the display with buttons  and .
 - Confirm with .
-  Please note that the display is not as bright at night (10.00 p.m.-6.00 a.m.).

3f. Contrast

- Use buttons  and  to scroll until "contrast" appears.
- Touch the button .
- Set the contrast of the display with buttons  and .
- Confirm with .




4. End selection mode

- In order to exit the special function menu press button .
- Confirm with .

Cleaning and maintenance



You should carefully read this chapter before you use your appliance the first time. If cleaned correctly and looked after regularly the appliance will remain beautiful and clean for many years. The following tips will help you to clean and care for your oven's various surfaces gently but thoroughly.

For all surfaces

-  Do not, under any circumstances, use steam or pressure cleaning machines to clean the appliance! Damage caused to your appliance by cleaning it this way can make it **lethally dangerous**.
-  **Risk of burning!** Make sure the appliance has cooled down before cleaning.
-  Please follow the instructions provided with the cleaning agents you plan to use.

Clean the oven each time you use it. Dirt left will burn into the surface next time you use it. These burned on residues can sometimes be impossible to remove completely.

To clean an oven that is not very dirty, use a damp cloth, a soft brush or a soft sponge and a weak solution of detergent and warm water. Always rinse the surfaces with cold water to remove all traces of detergent. Detergent residues can cause discoloration and blotches. Wipe dry afterwards.

-  The following pointers will help you to carry out a more thorough cleaning of the various parts of your oven.
-  VSR O-FIX-C is perfect for the cleaning of glass ceramic, enamel and the coated inside of the door. This cleaning powder is available from KÜPPERSBUSCH Customer service.



Do not use any

- aggressive or bleaching cleaning agents containing for example active oxygen, chlorine or corrosive components.
- abrasive cleaning or scouring agents, such as steel wool, soap-impregnated steel wool, stiff brushes, metal or plastic sponges or any similar cleaners with an abrasive surface.

Removing fat and grease deposits



First, soak any heavy deposits to loosen them. A wet cloth is ideal. This will make them easier to remove later.

Information about the cleaning scraper

-  Caution! Risk of cutting! The blade of the cleaning scraper is very sharp! Always hold the cleaning scraper flat to the surface and push the grease away from you.
-  Do not scratch the surface with the edge of the scraper and take care not to damage the sealing with the edge.



Suggestions on the use of oven sprays

-  Please follow the manufacturer's instructions carefully. Oven sprays attack aluminium, paint and plastic!
-  Do not spray into the fan at the rear of the oven! The ökotherm[®] catalyst will be destroyed if oven spray is used.

For environmental reasons you should not use oven spray at all. If you nevertheless want to use it, only spray it in the oven interior and on enamel baking trays.

Enamel

Oven interior, front, baking trays, drip pan

Some plastic sponges with abrasive side can be used. Some products do however contain grains in the abrasive side of the sponge which can cause scratches.

Carefully test a small area that is out of sight.

- ☞ The type of scraper normally used for glass-ceramic surfaces is suitable for removing heavy dirt.
- ☞ To thoroughly clean your appliance, we recommend you use VSR O-FIX-C. Oven spray may also be used.

Stainless steel

Stainless steel door front, control panel, telescopic glide-out shelves, backmobil

⚠ Stainless steel is very easy to scratch!
Do not use a scraper!

⚠ Remove any calcium, grease or starch deposits right away. They will stain the surface!

We recommend that you use a proprietary stainless steel cleaner.

We recommend cleaning the stainless steel surfaces weekly with a proprietary stainless steel cleaner. This will create a protective film that protects the surfaces from discoloration.

Glass

Door interior – coated glass

⚠ Avoid using oven spray if you can. If used regularly, an oven spray will attack the coated surface of the glass.

The type of scraper normally used for glass-ceramic surfaces is suitable for removing heavy dirt.

- ☞ We recommend VSR O-FIX C or glass cleaner for thorough cleaning.

Door front, control panel

- ☞ Clean the **oven front** with a weak solution of detergent and warm water, using a damp cloth or a soft sponge. Glass cleaner may be used.

Aluminium

Door front and handles in aluminium design, baking tray (acc. No. 543)

⚠ Aluminium is very sensitive to scratches and oven spray can cause damage!

Do not use a scraper!

Door sealing

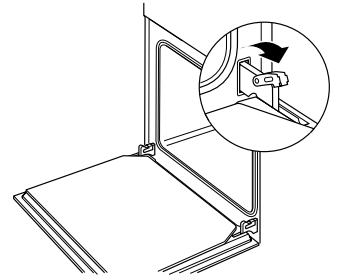
- ☞ Remove the door seal when you clean the oven, to prevent dirt from collecting under the seal. See "Replacing the door seal" page 49.

If the seal is dirty, use some washing-up liquid or wash it in the dishwasher.

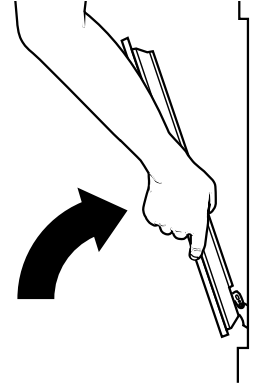
Removing and refitting the oven door

Removing the oven door

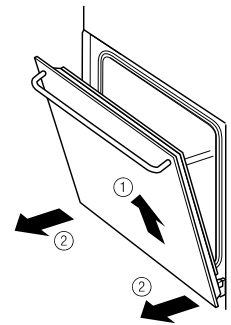
- Open the oven door as far as it will go.
- Swing the hinge locks down towards you.



- Grasp the oven door at both sides and lift it up until it is nearly closed.

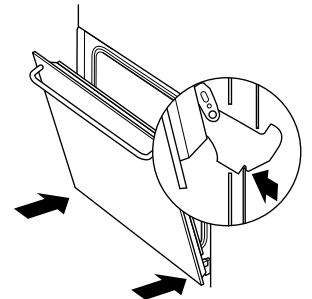


- Gently lift the door and pull the hinges forward away from the door opening.

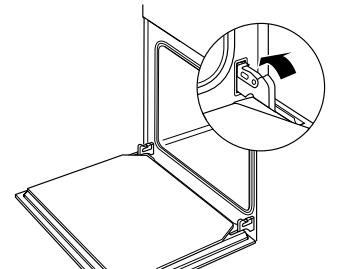


Refitting the oven door

- Grasp the oven door at both sides and slide the hinges into the openings on the oven. The hinge will click into place.
- Slowly open the oven door until it is fully open.



- Swing the hinge locks back into position.
- Close the oven door.



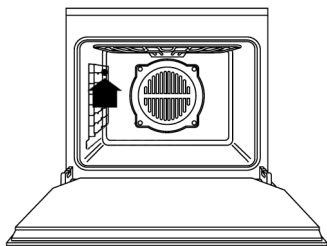
Removing and installing the side racks

Removing the side racks

- Ease out the supports, releasing them from the bolt.
- Take out the racks.

Refitting the side racks

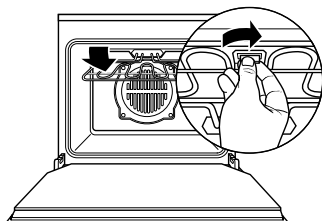
- Place the supports and fit in the bolt.



Folding heating element down/up

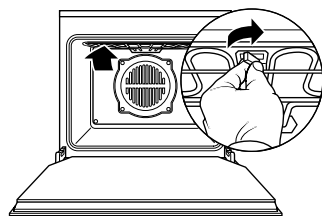
Folding heating element (top heat/grill) down

- Open lock and fold heating element down.




Folding heating element up

- Fold heating element up and close again with the lock.



Regenerate the ökotherm[®] catalyst

- Set the mode selector to Hot air convection .
- Set the temperature to 200 °C and
- heat the empty oven for 60 minutes.

What to do if trouble occurs...

⚠ Repairs must be carried out by a qualified service engineer!

But there are some problems that you can fix yourself. First check whether there has been any operating error. Repairs during the guarantee period are chargeable, if they are caused by user error or non-observance of the following instructions.

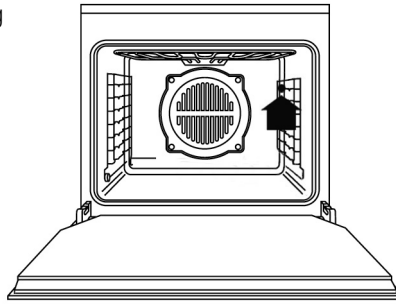
| Fault | Cause | Remedy |
|--|--|---|
| Not possible to switch off the oven. | Faulty electronic component. | Switch off at the mains; call customer service. |
| Oven does not heat up. | Blown fuse. | Check and replace fuse. |
| | Is the mains plug in the wall socket? | Plug the mains plug into the wall socket. |
| Oven light no longer works. | Blown lamp. | Replace the oven lamp. |
| Oven door glass cracked. | | Switch off the appliance; call customer service. |
| Door seal damaged. | | Fit a new seal. |
| Strong smells from oven in spite of ökotherm [®] catalyst. | ökotherm [®] catalyst must be regenerated. | See page 48. |
| Strong vinegar smell during cooking. | Baking with sour dough or with yeast, food containing alcohol and using a fan-assisted mode. | Use a mode without fan-assistance, e.g., Top/Bottom heat. |
| Fruit juice or egg white stains on enamel parts. | Moist cake or meat juices. | Harmless changes in the enamel, cannot be remedied. |
| Display of the roasting thermometer indicates "-- °C" or "95 °C" (blinking). | Temperature is outside the display range. | See page 46 "Using the roasting thermometer". |
| "Err 1" appears in the display. | Roasting thermometer defective. | Substitute roasting thermometer. Only use original roasting thermometer, available at Customer service! You can use the oven without the core temperature feature. |
| | Socket defective. | Have the socket checked out. |

Changing a halogen lamp

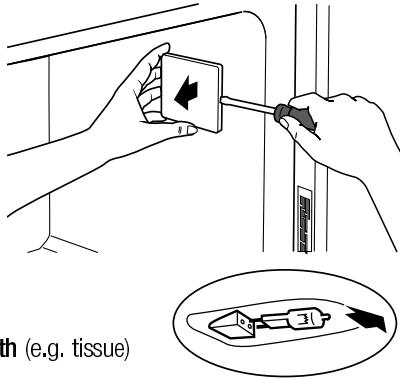
- ⚠ **Attention!** The halogen lamps become very hot after being in use for some time. Therefore, the lamps should be changed when they have cooled down.
- ⚠ Only replace the halogen lamps with lamps of the same type. You can obtain new halogen lamps from KÜPPERSBUSCH Customer service.
- ☞ Do not grip the halogen lamps with your bare hands. Finger marks burn into the lamp glass and reduce the light intensity and service life of the lamps.
- ⚠ If the fitting has become solid due e.g. to dirt or long use then glass may splinter during removal. Hold a towel or cloth over the fitting to catch any splinters.

Changing the light bulb:

- Ease out the supports, releasing them from the bolt.



- Carefully lever out the glass cover with a screwdriver.



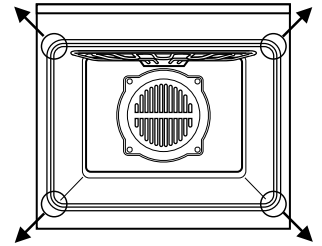
- Remove the halogen bulb from its socket.
- Hold the new bulb **with a cloth** (e.g. tissue) and push it into the socket.
- Replace the glass cover.
- Screw the shelf rack on again.

Replacing the door seal

- ⚠ Do not use the oven if the door seal is damaged or missing! If the seal is damaged, or if it can no longer be cleaned, it must be replaced. New seals are available from KÜPPERSBUSCH Customer service.

Unhooking the seal

- To remove the seal, start by carefully unhooking it at each corner.



Fitting a new seal

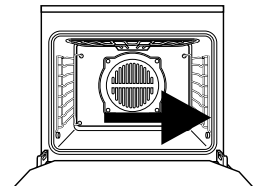
- Insert the new seal one corner at a time into the oven front. Take care not to bend the hooks out of shape!

Model identification plate

Should you need to contact Customer service or order spare parts, always quote the information printed on the model identification plate.

The oven's identification plate is located just inside the oven on the right hand side and is visible when the door is open.

- Make a note of this information before you consult Customer service.



Oven production number

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Oven model type

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

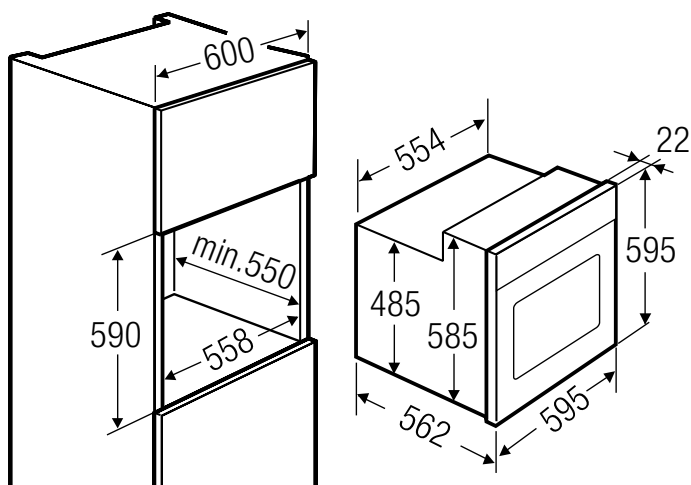
Installation instructions for fitter

- Only KÜPPERBUSCH built-in hobs have been designed and tested for installation above a KÜPPERBUSCH built-in oven. No other hobs may be used.
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When installing the appliance, carrying out repair work, or replacing the oven light bulb, always disconnect the appliance from the mains. Unplug the appliance or disconnect fuse.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- The appliance is supplied ready to plug in. It should be connected only to a properly protected wall socket. Installing and wiring a socket or replacing the connection cable should only be performed by an electrician and in observance of the relevant regulations.
- If the socket is inaccessible after the installation, safety regulations require that an all-pole isolator with a contact opening of at least 3 mm be used on the installation side.
- The socket for plugging in the unit must be outside the installation space.
- The kitchen unit for the oven must be capable of withstanding temperatures of up to 100 °C. This applies particularly to veneers, plastic coatings, adhesives, paint and varnishes. Adjacent cabinetry front must be temperature resistant to at least 70 °C).
- Make sure that the appliance is installed perfectly horizontally on a firm, level base. The base must be perfectly rigid.
- The kitchen unit must be fixed to the wall, using an angle bracket if required.

Electrics

| | |
|-------------------|---|
| Connection | standard mains plug into a wall socket. |
| Power consumption | at 230 V: 3.5 kW, at 240 V: 3.85 Kw at 235 V: 3.6 kW |
| Power supply | 230 - 240 V, 50 Hz - 240 V, 60HZ |
| Fuse rating | 16 A |

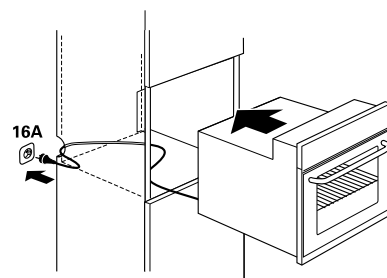
Installation dimensions



Installing in a fitted kitchen unit

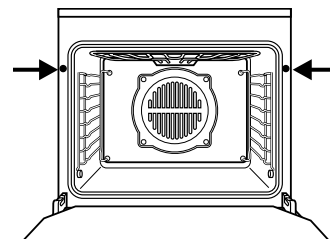
Installing the appliance

- Insert the plug into the wall socket.
- Slide the oven fully into the housing unit. Do not jam the cooker connection!



Fixing the appliance

- Open the oven door. Fix the oven to the housing by inserting the screws (supplied) at an angle, and screwing through into the housing unit.




Ce que vous trouverez ici...


Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre four en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants :

 Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

 Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

Sommaire

| | |
|--|-----------|
| Vue d'ensemble de votre appareil | 52 |
| Consignes de sécurité | 53 |
| Raccordement et fonctionnement | |
| Four | |
| Thermosonde | |
| Avant la première utilisation | 53 |
| Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil | |
| Régler la langue | |
| Premier nettoyage | |
| Généralités concernant votre four | 54 |
| Remarques générales | |
| Accessoires du four | |
| Utilisation du four | 54 |
| Conseils concernant l'utilisation | |
| Éléments de commande et d'affichage du four | |
| Appeler le menu four | |
| Régler l'heure/la date | |
| Programmes de cuisson | 56 |
| Sélectionner le programme de cuisson | |
| Modifier le poids | |
| Modifier les températures de cuisson | |
| Programmation de la fin de cuisson | |
| Réglage de la durée de cuisson | |
| Mise en marche et arrêt automatiques | |
| Programmes de chauffage | 57 |
| Sélectionner le programme de chauffage | |
| Modifier le programme de chauffage | |
| Démarrer les programmes | 58 |
| Interrompre le programme | |
| Continuer le programme | |
| Modification du programme en cours | |
| Affichez la température réelle du four | |
| Affichage du temps restant | |
| Lorsque la fin de la cuisson est atteinte | |
| Fonctions additionnelles | 59 |
| Préchauffage rapide | |
| Mise en route et arrêt de l'éclairage du four | |
| Sécurité enfants | |
| Minuterie | |
| Rôtir | 60 |
| Sélectionner un programme | |
| Retourner le rôti | |
| Rôtir sur la grille | |
| Rôtir dans un faitout | |
| Rôtir avec les programmes de chauffage | |

| | |
|--|-----------|
| Remarques concernant les programmes de rôtissage | |
| Vue d'ensemble des programmes de rôtissage | |
| Valeurs recommandées avec les programmes de chauffage | |
| Thermosonde et fonction de température à cœur | 62 |
| Piquer correctement la thermosonde | |
| L'utilisation de la thermosonde | |
| Programmation de la température à cœur | |
| Régler le début de cuisson différé | |
| Valeurs indicatives «Températures à cœur» | |
| Cuisson à basse température | 63 |
| Régler le programme de chauffage et la température de cuisson | |
| Valeurs indicatives concernant la cuisson à basse température | |
| Cuire (pâtisserie) | 64 |
| Sélectionner un programme | |
| Ensemble des programmes de cuisson | |
| Cuisson avec des programmes de chauffage | |
| Cuisson de pizza | |
| Remarques concernant le tableau: «Valeurs recommandées / pâtisserie» | |
| Valeurs recommandées / pâtisserie | |
| Griller | |
| Valeurs indicatives / grillades | |
| Décongélation et fermentation | |
| Stérilisation | |
| Vue d'ensemble des programmes de chauffage | 68 |
| Réglage des fonctions spéciales | 69 |
| Vue d'ensemble des fonctions spéciales | |
| 1. Sélection de la langue | |
| 2. Activer la sélection «fonctions spéciales» | |
| 3a. Activer/désactiver le mode Démo | |
| 3b. Fonction mémoire 1 et 2 | |
| 3c. Débrancher/brancher la fonction éco | |
| 3d. Durée de cuisson maximum | |
| 3e. Luminosité | |
| 3f. Contraste | |
| 4. Terminer le mode de sélection | |
| Nettoyage et entretien | 70 |
| Pour toutes les surfaces | |
| Retrait des incrustations | |
| Remarques concernant la racle de nettoyage | |
| Utilisation de sprays pour fours - remarques | |
| Email | |
| Inox | |
| Verre | |
| Aluminium | |
| Joint de la porte | |
| Démonter et remonter la porte du four | |
| Démonter et monter les grilles latérales | |
| Rabattre et relever l'élément chauffant | |
| Régénération du catalyseur ökotherm® | |
| Anomalies | 72 |
| Remplacement d'une lampe halogène | |
| Remplacement du joint de porte | |
| Plaque signalétique | 73 |
| Instructions de montage destinées aux techniciens | 74 |
| Electricité | |
| Cotes d'encastrement | |
| Encastrement dans un élément | |

Vue d'ensemble de votre appareil

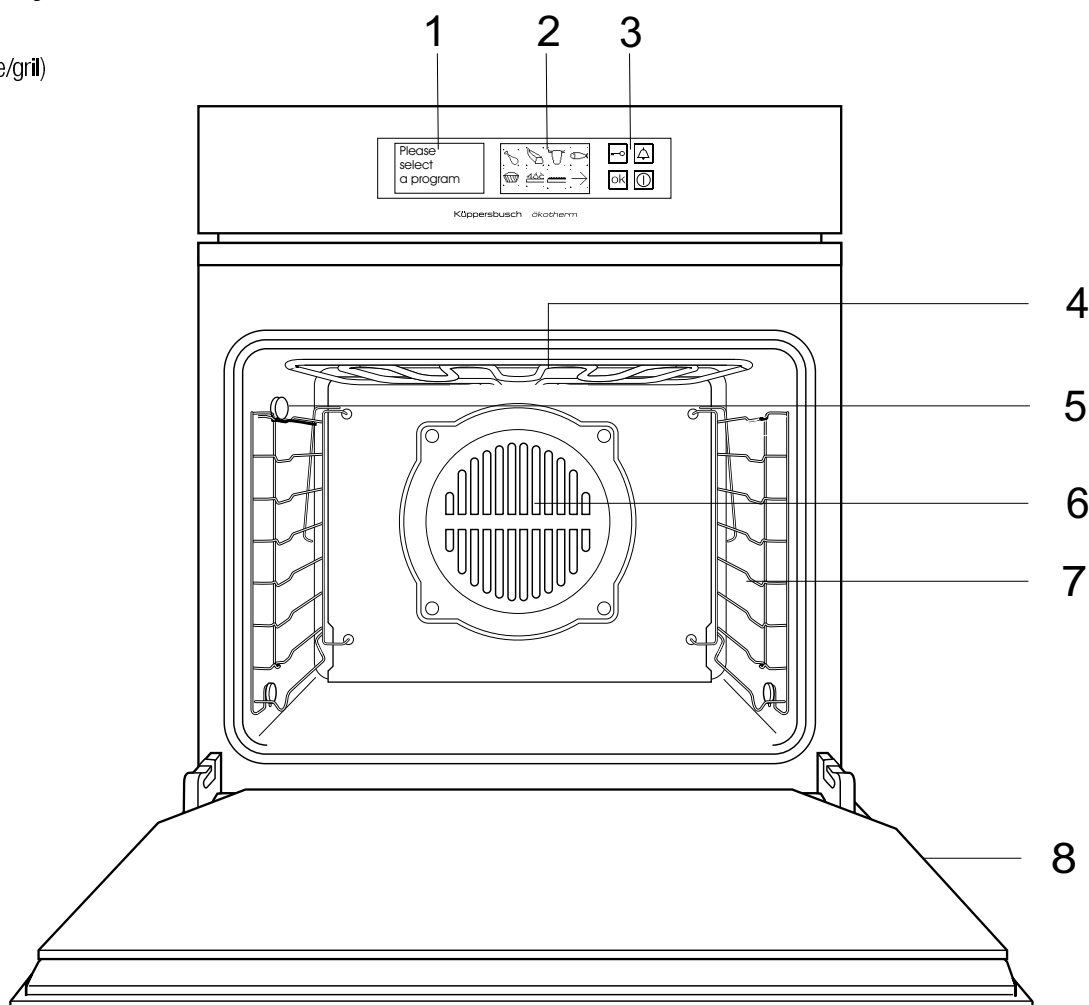
- 1 Display Guide menu
- 2 Display avec touches de fonctions intégrées
- 3 Touches fonctions principales
- 4 Gril rabattable (Convection de voûte/gril)
- 5 Douille thermosonde
- 6 Ventilateur chaleur tournante
- 7 Niveaux d'enfouissement
- 8 Porte du four

Accessoires en série:

- Grille à rôtir
- Tôle de cuisson (émaillée)
- Lèche-frite
- Grille avec levier

Accessoires en option disponibles:

- Pierre à pizzas
- Grille à rôtir (No. acc. 1118)
- Tôle à pâtisserie (No. acc. 1119)
- Lèche-frite (No. acc. 1120)
- Glissières télescopiques premium



Consignes de sécurité



NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFE OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR

Les éléments de chauffe peuvent être chauds quoiqu'ils soient forcés en couleur. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après de l'utilisation, ne touchez pas, ou laissez vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des éléments de chauffe ou des surfaces intérieures de four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps suffisant pour se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces sont les portes de four, les fenêtres des portes de four, panneau de commande.

Raccordement et fonctionnement

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable KÜPPERSBUSCH. Ne pas utiliser d'autres tables de cuisson.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté!
- La surface du four s'échauffe en cours d'utilisation. Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne coincez pas le câble de raccordement d'appareils électriques dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

Four

- Lors des réparations ou du remplacement de la lampe du four, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible ou débranchez la fiche).
- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Prenez garde lorsque le four est très chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- Attention lors de l'ouverture du four chaud: ne vous penchez pas immédiatement au dessus de la porte du four ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air brûlant, voire de vapeur, sort de l'ouverture.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration des charnières ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Un joint de porte endommagé doit être remplacé. Le four ne peut pas être utilisé quand le joint de porte est endommagé.
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du grill et de la convection de voûte (accessoire).

Thermosonde

- N'utilisez que la thermosonde d'origine.
- Ne coincez pas le câble de la thermosonde dans la porte du four.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, retirez-la du four.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du grill et de la convection de voûte (accessoire).



Avant la première utilisation

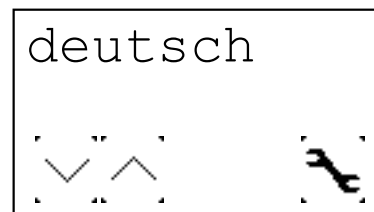
Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi, vous évitez tout usage abusif.

Régler la langue

L'appareil est livré avec la langue «allemande» par défaut. Une fois l'appareil branché, vous avez la possibilité de choisir une autre langue. Sélectionnez la langue à l'aide des touches de fonction  et .



Confirmez ensuite votre choix avec la touche fonction principale .

Premier nettoyage

- Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, **procédez à un nettoyage**. A l'aide d'un chiffon humide additionné d'un peu de liquide vaisselle, nettoyez l'intérieur du four, les tôles de cuisson, la lèchefrite, la grille, etc.
- **Chauffez le four**. Fermez la porte du four. Préchauffez le four avec convection voûte et sole à 200 ° C pendant 60 minutes. Aérez correctement la cuisine.

Généralités concernant votre four Utilisation du four

Remarques générales

- ⚠ Respectez les instructions de sécurité figurant en page 53!
- ⚠ **Attention, risque de surchauffe!** Lors de l'utilisation, ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu, ni y poser casserole, poêle ou autre récipient similaire! Une accumulation de chaleur se produirait et pourrait endommager l'émail.
- ☞ Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
- ☞ Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson Chaleur tournante convection de voûte/de sole. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors les autres modes de cuisson, p.ex. Convection de voûte/de sole.

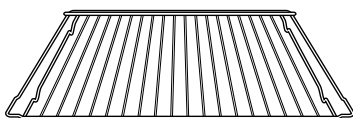
Accessoires du four

Tôles de cuisson

- Pour les retirer, soulevez-les légèrement. Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
- Enfourez la lèchefrite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.

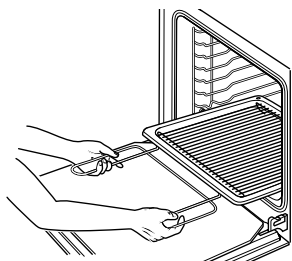
Grille

- Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit bien située à l'arrière (par rapport à vous).



Grille avec levier pour insérer dans la lèchefrite

- La grille est insérée dans la lèchefrite. Avec le levier vous pouvez retirer la grille et la lèchefrite du four. Rien ne coule et vous pouvez tout servir sans problèmes.

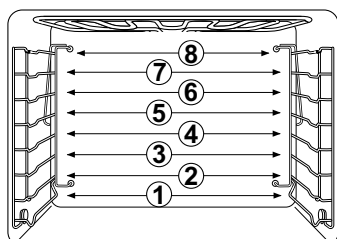


Niveaux d'enfouement

Vous avez 8 niveaux d'enfouement dans les grilles latérales. Les niveaux d'enfouement sont numérotés de 1 à 8, du bas vers le haut.

Grilles latérales:

Le niveau d'enfouement 1 est le plus bas niveau d'enfouement possible.

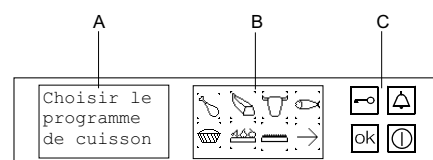


Conseils concernant l'utilisation

- ☞ Ce dispositif de sécurité arrête le four, afin d'éviter toute chauffe prolongée inutile. La durée maximale de cuisson sélectionnée est préréglée sur 6 heures. La manière de régler la durée maximale de cuisson est expliquée dans le paragraphe «Réglage des fonctions particulières» page 69.
- ☞ Dans quelques programmes, le ventilateur s'arrête et se met en marche pendant son déroulement, mais ce n'est pas un dysfonctionnement.

Éléments de commande et d'affichage du four

Pour commander le four, utilisez exclusivement les touches Touch-Control.



- A Display affichage texte
- B Display avec touches de fonctions intégrées
- C Touches fonctions principales


Le choix des types de chauffage et des programmes de four se fait via le display avec les touches de fonctions intégrées.

Le display affichage texte vous guide dans l'utilisation des touches de fonction.

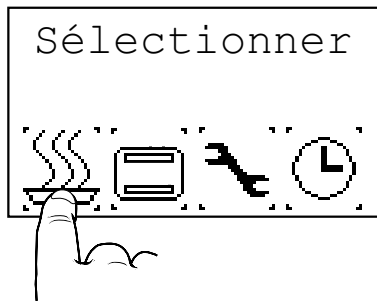
Les touches fonctions principales vous guident directement vers les fonctions suivantes:

- | | | |
|--|---------------------|--|
| | Sécurité enfants | Activer et désactiver la sécurité enfants |
| | Touche ok | Confirmation du choix et de l'entrée dans le cadre des menus |
| | Touche Marche/Arrêt | Mise en marche / Arrêt du four Appeler et quitter le menu et les sous menus |
| | Minuterie | Régler la minuterie |





Appeler le menu four

- Effleurez la touche fonction principale .
Le menu principal s'affiche.
- Sélectionnez un menu principal en effleurant une touche de fonction.

☞ Lorsque aucun programme n'est sélectionné dans les 10 secondes, le four s'éteint à nouveau.




Menus principaux

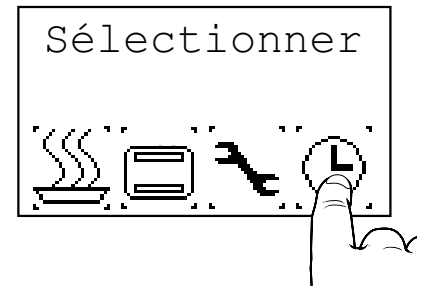
-  Programme de cuisson
-  Programme de chauffage
-  Fonctions additionnelles
-  Réglage de l'heure





Du menu principal sélectionné, vous arrivez dans les sous menus correspondants dans lesquels vous pouvez effectuer les réglages.

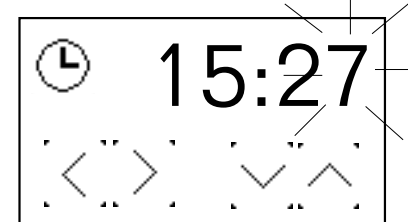
Régler l'heure/la date

Avant la mise en service et après les pannes de courant, l'horloge doit être réglée.

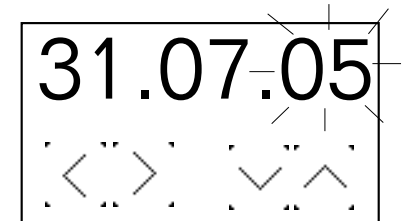
- Effleurez la touche fonction principale .
Le menu principal s'affiche.
- Effleurez le symbole de l'horloge.



- Le dernier chiffre clignote. Réglez le chiffre souhaité à l'aide des touches de fonction  ou . Pour changer entre minutes et secondes, appuyez sur la touche  ou .



- Pour confirmer la modification, appuyez sur la touche fonction principale «ok». La date s'affiche. Pour modifier la date, procédez comme pour le réglage de l'heure.




Appuyez sur la touche fonction principale «ok», afin de confirmer la modification. Le display revient sur le menu principal.

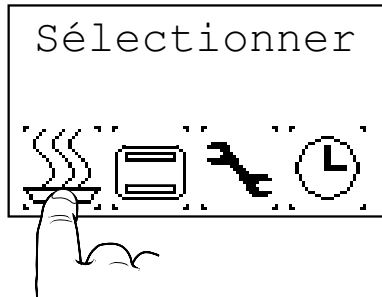
Programmes de cuisson

Vous pouvez choisir parmi treize programmes de cuisson pré-réglés. L'ordre des différents programmes de cuisson change en fonction des programmes sélectionnés.

Sélectionner le programme de cuisson

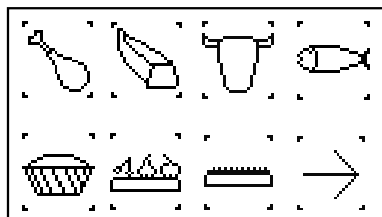
- Effleurez la touche fonction principale  .
Le menu principal s'affiche:

- Effleurez la touche de fonction Programme de cuisson.



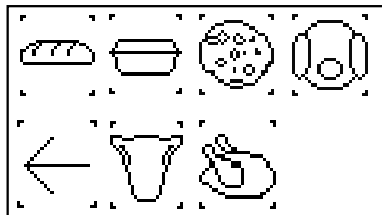
Le menu programme de cuisson s'affiche.

A l'aide de la flèche → avancez dans le menu programme de cuisson.



A l'aide de la flèche ← revenez en arrière dans le menu programme de cuisson.

- Sélectionnez un programme de cuisson.



Vous trouverez un résumé des programmes de cuisson sur les pages 61 et 64.

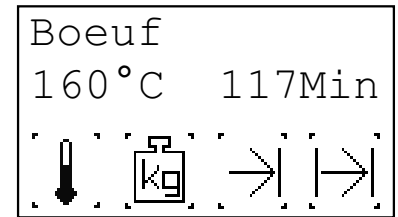
Modifier le poids

Directement après le choix du programme, réglez le poids!

Dans le cadre des programmes de cuisson, la durée et la température de cuisson sont réglées en fonction du poids.

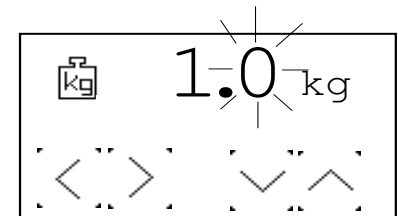
A l'exception de gâteaux, de soufflés et de pizzas.

Effleurez le symbole de fonction «Poids».



- Le dernier chiffre clignote.

Le poids est réglé par défaut sur 1kg. Réglez le poids souhaité à l'aide des touches de fonction ↓ ou ↑. Pour changer entre kilos et grammes, appuyez sur la touche < ou >.



- Confirmez l'entrée avec «ok».

L'affichage se remet sur le programme de cuisson.

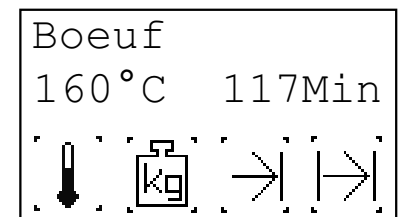
- En règle générale, une fois le poids sélectionné, il n'est pas nécessaire de modifier les valeurs de température et de temps de cuisson ainsi réglées automatiquement.

- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche fonction principale «ok».

Modifier les températures de cuisson

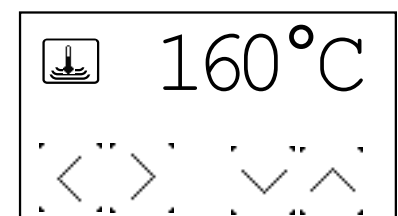
Pour tous les programmes, une température de cuisson est réglée par défaut. Pour les programmes de cuisson et de rôtissage, vous ne pouvez modifier la température que dans une zone prescrite. Pour les programmes de chauffage, la température peut être sélectionnée librement dans la zone de 0 °C (pas de réglage de température) à 290 °C.

- Pour modifier la température de cuisson, effleurez le symbole température.



- Modifiez la température avec les touches de fonction ↓ ou ↑.
- Confirmez l'entrée avec «ok».

L'affichage se remet sur le programme de cuisson.



- Modifiez, si vous le souhaitez, la fin de cuisson pré-réglée ou la durée de cuisson.

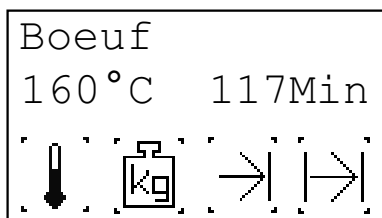
- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche fonction principale «ok».

Programmation de la fin de cuisson [→]

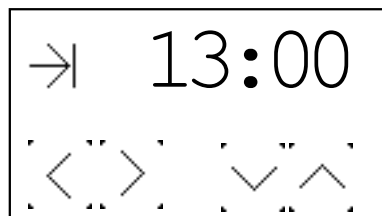
La cuisson est terminée lorsque le four est éteint.

Vous pouvez combiner la durée et la fin de la cuisson. Voir «Mise en marche et arrêt automatiques».

- Effleurez le symbole de fonction de fin de cuisson.



- Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches de fonction ∇ ou \wedge <Fin de cuisson 13.00>.



- Confirmez l'entrée avec «ok».

L'affichage se remet sur le programme de cuisson.

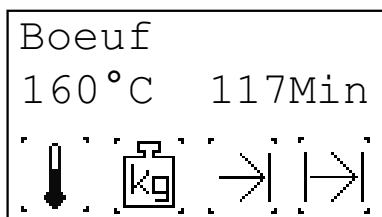
- Changez - si vous le voulez - la durée de cuisson prédéfinie.
- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche fonction principale «ok».

Réglage de la durée de cuisson [→]

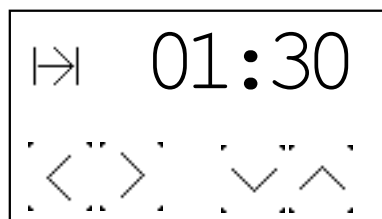
Le four s'éteint de lui-même à l'issue de la durée de cuisson réglée.

Vous pouvez combiner la durée et la fin de cuisson. Voir «Mise en marche et arrêt automatiques».

- Effleurez le symbole de fonction durée de cuisson.



- Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches de fonction ∇ ou \wedge <Durée de cuisson 01.30>.



- Confirmez l'entrée avec «ok».

L'affichage se remet sur le programme de cuisson.

- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche fonction principale «ok».

Mise en marche et arrêt automatiques

Si vous souhaitez utiliser votre four à une heure ultérieure, vous pouvez combiner la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'heure de début de la cuisson, à laquelle le four sera mis en route automatiquement, sera calculée à partir des deux réglages et ne peut pas être réglée.

Exemple: Il est 08.00 et vous voulez sortir votre rôti du four à 13.00. Ce rôti doit cuire pendant 90 minutes.

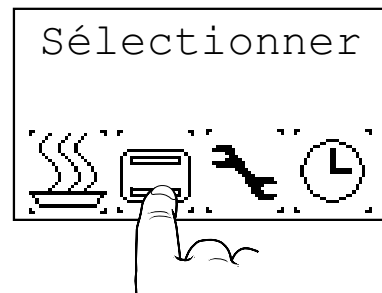
- Réglez la durée de cuisson sur 1.30.
- Modifiez, ensuite, la fin de cuisson de 9.30 sur 13.00.
- Confirmez cette entrée avec «ok». Le four se met en marche à 11.30 et s'arrête à 13.00.

Programmes de chauffage

Dans les programmes de chauffage vous sélectionnez le type de chauffage, la température de cuisson et la durée de cuisson.

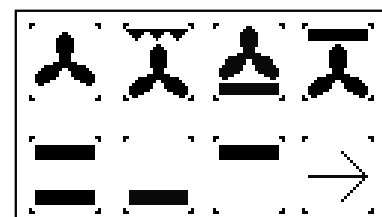
Sélectionner le programme de chauffage

- Effleurez la touche de fonction dans le menu principal Programme de chauffage



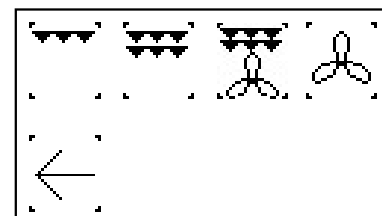
Le menu programme de chauffage s'affiche.

Avancez le menu programme de chauffage avec la flèche.



Avec la flèche vous revenez en arrière dans le menu programme de chauffage.

– Sélectionnez un programme de chauffage.

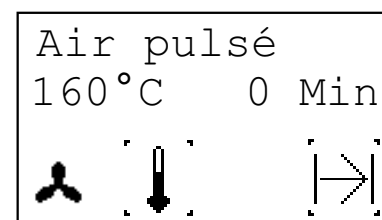


Vous trouverez un résumé des programmes de chauffage sur page 68.

Modifier le programme de chauffage

En fonction du programme de chauffage sélectionné, une température de cuisson réglée par défaut s'affiche.

- Effleurez la touche de fonction «température de cuisson», afin de modifier, si vous le souhaitez, la température de cuisson.



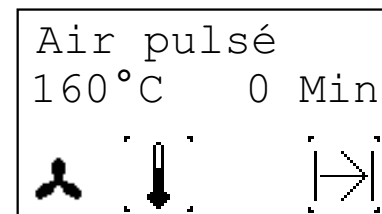
Pour tous les programmes de chauffage, la durée de cuisson est réglée sur 0 minutes.

De ce fait, au moment de choisir votre programme de chauffage, réglez toujours la durée de cuisson. Sans la sélection de la durée de cuisson, le four se met en fonctionnement continu jusqu'à la durée maximale de cuisson.

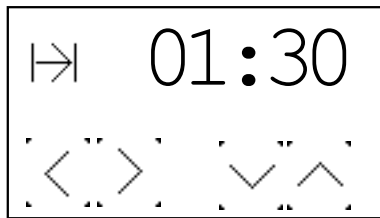
La durée de cuisson est indiquée dans les tableaux ci-dessous.

Le four s'éteint de lui-même à l'issue de la durée de cuisson réglée.

- Effleurez le symbole de fonction durée de cuisson.



- Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches de fonction \downarrow ou \uparrow <Durée de cuisson 01:30>.
- Confirmez l'entrée avec «ok».



L'affichage se remet sur le programme de chauffage.

- Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche fonction principale «ok».

Démarrer les programmes

Vous démarrez les programmes de cuisson et les programmes de chauffage à l'aide de la touche fonction principale ok . Après le démarrage, un signal sonore retentit.

Interrompre le programme

Arrêtez le four en effleurant la touche off .

Continuer le programme

Le four a été arrêté par inadvertance en effleurant la touche off et un programme en cours a été interrompu ?

- Remettez le four en marche en effleurant la touche on . A l'affichage, on vous demande: <Interruption progr. Continuer ?>
- Confirmez en effleurant la touche fonction principale ok .

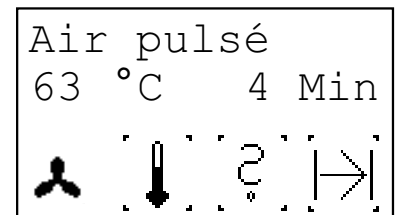
Modification du programme en cours

Vous pouvez, à tout moment, modifier les réglages (température de cuisson, poids, fin de cuisson, durée de cuisson) pendant un programme en cours.

Choisissez la touche de fonction correspondante, effectuez la modification et confirmez-la avec la touche fonction principale ok .

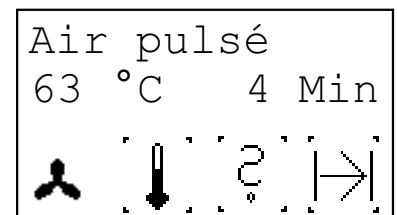
Affichez la température réelle du four

- Effleurez la touche de fonction temp ; l'affichage de la température de cuisson indique, pendant un court instant, la température actuelle du four.



Affichage du temps restant

Une fois le programme démarré, le display vous indique le temps restant de la cuisson.



Lorsque la fin de la cuisson est atteinte

Le four s'arrête et le display affiche le texte «C'est prêt! Bon appétit». Un signal sonore retentit. Effleurez l'une des touches fonctions principales ou ouvrez la porte du four, afin d'arrêter le signal sonore.

Fonctions additionnelles

Préchauffage rapide

Avec cette fonction, le four chauffe à la température réglée avec une plus grande puissance.


Vous pouvez activer la fonction «préchauffage rapide» avant tous les programmes de cuisson et tous les programmes de chauffage. Certains programmes chauffent par défaut en mode préchauffage rapide.

– Choisissez la touche de fonction  dans le menu principal.

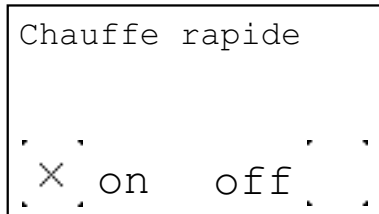
– Confirmez le choix de la fonction «préchauffage rapide» avec «ok».

– Activer le préchauffage rapide en effleurant la touche de fonction «on».

– Confirmez avec la touche «ok».

– A l'aide de la touche de fonction  retournez dans le menu principal.

– Sélectionnez un programme de cuisson ou un programme de chauffage.



Mise en route et arrêt de l'éclairage du four

L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsqu'un programme est activé ou dès l'ouverture de la porte du four.

La durée de l'éclairage du four peut être réglée individuellement.

– Choisissez la touche de fonction  dans le menu principal.

– Choisissez «durée d'éclairage».


– Réglez la durée d'éclairage.

– Confirmez avec la touche «ok».

Sécurité enfants

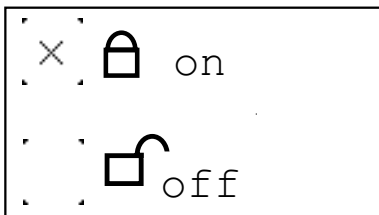
Pour activer la sécurité enfants, effleurez la touche fonction principale .

– Pour activer la sécurité enfants, effleurez la touche fonction «on».

– Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez de nouveau pendant 3 secondes la touche principale .

– Positionnez la sécurité enfants sur «off» et confirmez avec «ok».

La sécurité enfants est désactivée.



Minuterie

Le temps restant de la minuterie est toujours affiché dans le display de gauche !

La minuterie est une pure fonction de rappel et n'éteint pas le four!

Vous pouvez régler la minuterie avant ou après une sélection de programme.

– Choisissez, le cas échéant, un programme de cuisson ou de chauffage et démarrez le programme.

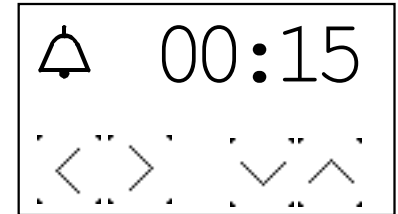
– Effleurez la touche principale .

Le menu «Minuterie» s'affiche.

– Réglez l'heure souhaitée.

– Confirmez votre choix avec la touche principale «ok».

Le temps restant de la minuterie s'affiche dans le display de gauche.



Une fois le temps sélectionné écoulé, un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, effleurez n'importe quelle touche de principale.

Vous pouvez modifier le temps en cours en effleurant de nouveau la touche  et en entrant le temps souhaité.

Rôtir

- ☞ **Nous vous recommandons l'utilisation de la thermosonde. Comme la durée de cuisson est déterminée par la thermosonde, elle est réglée sur le rôti de façon optimale. Elle ne peut pas être réglée.** Pour cela, vous devez vous reporter à la p. 62.

Sélectionner un programme

1. Sélectionner le programme de cuisson.

La température de cuisson est déterminée par le poids, pour une cuisson sans thermosonde, la durée de cuisson également. Les deux valeurs sont réglées par défaut, mais elles peuvent être modifiées à tout moment (voir p. 56). Si vous utilisez la thermosonde, entrez d'abord le poids.

ou

2. Sélectionner le programme de chauffage.

Chaque programme de chauffage est mis en marche avec une température prédéfinie. Cette température peut être modifiée.

La durée de cuisson et la fin de cuisson peuvent être réglées (voir page 57), pour un rôtissage avec thermosonde, début de cuisson et température à cœur (voir page 62).

Retourner le rôti

Pour les **programmes de chauffage** vous êtes invités à retourner le rôti après env. 2/3 du temps afin d'obtenir un doré régulier.

Avec chaleur tournante il n'est pas nécessaire de le tourner.

Pour les **programmes de rôtissage** un **signal** vous invite au bout de 70 % de la durée env. à retourner le rôti.

Rôtir sur la grille

☞ Utilisez la lèchefrite et la grille.


- Vous pouvez cuire directement les gros rôtis au four dans la lèchefrite ou sur la grille avec la lèchefrite placée en dessous (par ex. pour les dindes, les oies, 3 ou 4 petits poulets ou des jarrets).
- Nous vous conseillons de faire cuire le poisson en position «debout» (comme s'il nageait) dans la lèchefrite. Ceci vous évite de le retourner, le risque de le casser est limité et il cuit plus uniformément. Si le poisson ne tient pas suffisamment, vous pouvez, par exemple, le poser sur un lit de légumes ou sur une tasse retournée : posez la tasse, l'ouverture orientée vers le bas, dans la lèchefrite et poser le poisson (côté ventre ouvert) sur la tasse.

Rôtir dans un faitout

- Nous vous recommandons de rôtir les viandes maigres dans la casserole avec couvercle (par ex. rôti de veau et rôti de viande marinée, bœuf à la mode ou viande congelée). La viande restera ainsi bien juteuse.
- Vous pouvez utiliser tout récipient (acier, émail, fonte ou verre) thermorésistant et dépourvu de poignée en bois ou en plastique.
- Si vous utilisez un récipient en terre cuite, respectez les indications du fabricant.

Nous vous recommandons de procéder comme suit:

- Rincez le récipient à l'eau ou placez-y un peu de matière grasse.
- Rôtir le rôti préparé (épicé/aromatisé) sur la zone de cuisson.
- Mettez le rôti dans un récipient. Mettez le couvercle en place et posez le tout sur la grille, dans le four froid.

Sélectionnez le programme de rôtissage correspondant ou le programme de chauffage Chaleur tournante convection de voûte  à 180-200 °C.






Rôtir avec les programmes de chauffage

- ☞ Pour une cuisson avec la thermosonde, la durée de cuisson est déterminée automatiquement, vous ne devez donc pas observer les indications suivantes.
- ☞ Les programmes et indications visées dans les tableaux, se réfèrent – sauf mention contraire – à un four non préchauffé!
- La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Celle-ci ayant tendance à s'étaler sous son propre poids, soulevez-la légèrement avant d'en mesurer l'épaisseur. Le tableau «Rôtir avec les programmes de chauffage», page 60 vous fournit des indications importantes.
- Le temps de cuisson pour une viande bardée peut aller jusqu'au double.
- Lorsque vous rôtissez plusieurs petits morceaux de viande ou des petites volailles dans le four, le temps de cuisson augmente d'environ 10 min. par pièce. Le temps de rôtissage pour un poulet par ex. est d'environ 60 min.; pour deux poulets, il est d'environ 65 - 75 min.

Niveaux d'enfournement (en comptant de bas en haut!):

Observez la règle: plus le rôti est gros, plus la grille doit être placée basse.

Pour les gros rôtis:

| | |
|---|---|
| Chaleur tournante Gril  | Lèchefrite: Niveau 1, Grille: niveau 2 |
| Chaleur tournante Gril  | Lèchefrite: Niveau 1, Grille: niveau 2 |
| Chaleur tournante convection de voûte  | Lèchefrite: Niveau 1, Grille: niveau 2 |
| Chaleur tournante  | Lèchefrite: niveau 2 Grille: niveau 3 |
| Convection de voûte/de sole  | Lèchefrite: niveau 2 Grille: niveau 3 |

Remarques concernant les programmes de rôtissage








- ☞ Les programmes et indications visées dans les tableaux, se réfèrent – sauf mention contraire – à un four non préchauffé!
- ☞ Les programmes de rôtissage sont automatiquement réglés sur le poids du rôti, il est donc important de régler le poids immédiatement après la sélection du programme, avant de modifier le cas échéant la durée de cuisson, la température de cuisson ou la température à cœur (voir page 56)!

Si vous utilisez les programmes de rôtissage sans thermosonde:

Les programmes de rôtissage sont réglés sur un morceau de viande ou de poisson d'une épaisseur de 7 cm au maximum sans graisse. Sélectionnez l'automatique de poids selon le poids et adaptez - si nécessaire - les programmes de rôtissage:

- Si vous rôtissez plusieurs morceaux, la durée de cuisson se prolonge.
- Si un rôti présente une épaisseur de plus de 7 cm et un poids de moins de 3 kg la durée de cuisson se prolonge de 10 minutes par cm par rapport à la valeur prédéfinie.
- Si un rôti fait plus de 3 kg la durée de cuisson correspond à la valeur prescrite, étant donné que des différences sont compensées par la durée de cuisson prédéfinie.

Vue d'ensemble des programmes de rôtissage

| Touche de fonction | Désignation | Température prédéfinie | Température de cuisson prédéfinie | Automatique de poids | Thermosonde | Niveau d'enfournement | Applications |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------------------|----------------------|--------------|-----------------------|--|
|  | Rôti de porc | selon poids | | 0,5 - 10 kg | recommandé | 3-2 | Porc, sanglier, gibier, cochon de lait |
|  | Rôti de veau | selon poids | | 0,5 - 6 kg | recommandé | 3-2 | Veau, jambon, côtelette de porc, rôti haché |
|  | volailles entières* | selon poids | | 0,5 - 10 kg | recommandé | 3-2 | Volailles en entier, p.ex. 1/2 poulet grillé, canard, oie, dinde |
|  | Cuisses de volaille | selon poids | | 0,5 - 2 kg | pas possible | 3-2 | Pièces de volaille, par ex. cuisses de poulet |
|  | Filet* | selon poids | | 0,5 - 4 kg | recommandé | 4-3 | P. ex. un filet de gibier, de veau, de porc, de bœuf, de roastbeef |
|  | Rôti de bœuf | selon poids | | 0,5 - 5 kg | recommandé | 3-2 | Bœuf, agneau, jarret de veau |
|  | Poisson | selon poids | | 0,5 - 5 kg | recommandé | 3-2 | Poisson entier |






















* Ces programmes possèdent des sous-programmes.

Pour des pièces plus petites, choisissez le niveau d'enfournement supérieur.

Pour les pièces plus grosses, choisissez le niveau d'enfournement plus bas.

Valeurs recommandées avec les programmes de chauffage

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence sont mises en évidence.

| Type de viande | Programme de rôtissage conseillé | Chaleur tournante  | Convection Convection de sole  | Chaleur tournante Gril  | Chaleur tournante  | Durée de cuisson |
|-------------------------------|---|---|---|--|---|------------------|
| | | | | | | |
| Rôti de bœuf |  | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Rosbif |  | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Filet |  | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Viande de veau |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Rôti de porc |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Côtelette à la mode de Cassel |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 8 |
| Epaule de porc |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Rôti de porc avec couenne |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Gibier |  | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Sanglier |  | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Filet de gibier |  | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Mouton |  | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Canard |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Oie |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Poulet* |  | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Dinde |  | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Poisson |  | 160 | 200-220 | | | 8 |

*poulet entier 45-60 min.

Thermosonde et fonction de température à cœur

La thermosonde sert à mesurer la température au cœur de l'aliment. Lorsque la température à cœur a atteint une certaine valeur, le rôti est prêt, cuit avec précision: ni trop sec, ni trop saignant, mais »à point«.

- ☞ La durée de cuisson dépend de la durée nécessaire pour que la température à l'intérieur atteigne la température à cœur réglée - elle n'est donc pas réglable. Selon la taille et la nature de la viande, la température de cuisson et le programme, cette durée peut être de longueur différente.
- ☞ La thermosonde peut être utilisée pour presque tous les programmes de rôtissage et de chauffage. Les programmes et les fonctions non combinables ne sont pas affichés.

Piquer correctement la thermosonde

- Piquez la pointe de la thermosonde horizontalement, par le côté, jusqu'à atteindre le centre de l'aliment.
- Piquez toujours la thermosonde jusqu'à la poignée.
- La pointe ne doit pas se trouver à proximité de graisse ou d'os, ni dans un espace vide (p.ex. dans les volailles).
- Pour la préparation de volailles, veiller à ce que la thermosonde ne touche pas les os.

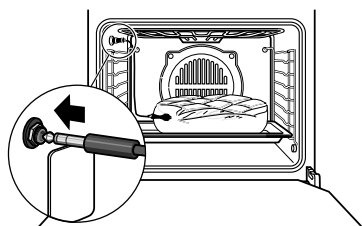
L'utilisation de la thermosonde

– Placez le rôti préparé, thermosonde insérée, dans le four.

– Branchez le connecteur de la thermosonde dans la douille située en haut à droite de la paroi du four.

A l'affichage apparaît <Thermosonde branchée>.

– Fermez la porte du four.




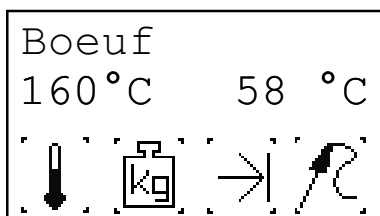
Programmation de la température à cœur


☞ La thermosonde doit déjà être branchée dans la douille!

- Allumez le four.
- Sélectionnez un programme.
- Réglez le poids du rôti : seulement pour les programmes de rôtissage.

– Le menu des programmes indique la température de cuisson pré-réglée (à gauche).

– La température au cœur pré-sélectionnée (à droite) peut être modifiée en effleurant la touche de fonction .



- Confirmez en effleurant la touche fonction principale «ok».
 - En effleurant la touche de fonction , la température au cœur actuelle (à droite) s'affiche pendant un court instant.
 - Au bout d'env. 70 % du temps, retentit un signal à l'affichage vous invitant à <Retourner l'aliment à cuire>.
- Retournez le rôti. Le programme continue quand vous avez refermé la porte.

Lorsque la température à cœur réglée est atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteint et un signal retentit.

Régler le début de cuisson différé

Comme aucune durée de cuisson fixe n'est indiquée, il n'est pas non plus possible d'entrer une heure de fin de cuisson. Pour démarrer le four plus tard, il est possible de régler le début de cuisson.

Valeurs indicatives «Températures à cœur»

| Mets | Température à coeur en °C |
|----------------------------------|---------------------------|
| Boeuf | |
| Rosbif/filet de boeuf, saignant | 40-45 |
| Rosbif/filet de boeuf, à point | 50-55 |
| Rosbif/filet de boeuf, bien cuit | 60-65 |
| Rôti de boeuf | 80-85 |
| Porc | |
| Longe de porc | 65-70 |
| Rôti de porc/jambon | 80-85 |
| Cou, jarret | 80-85 |
| Morceau de côtelette, selle | 75-80 |
| Côtelette désossée | 70 |
| Rôti fumé | 65-70 |
| Hachis parmentier | 70-75 |
| Veau | |
| Rôti de veau | 70-75 |
| Rognonnade de veau | 75-80 |
| Jarret de veau | 80-85 |
| Gibier | |
| Viande de gibier | 75-80 |
| Côte | 60-70 |
| Filet de gibier, saignant | 40-45 |
| Filet de gibier, à point | 50-55 |
| Filet de gibier, bien cuit | 60-65 |
| Agneau | |
| Agneau | 80-85 |
| Rôti farci | 70-75 |
| Volaille | |
| Volaille | 85-90 |
| Poisson | |
| Poisson | 70-80 |

Cuisson à basse température

Pour la cuisson à basse température, la viande devient, grâce à la cuisson lente, particulièrement moelleuse. La viande peut être maintenue pendant un certain temps prête à être consommée, sans qu'elle ne dessèche.

- ☞ Tous les morceaux tendres de bœuf, veau, porc et agneau peuvent être préparés ainsi. De même, les filets de poulet, de dinde, de canard ou d'oie (sans os).
- ☞ Moins adaptés à ce type de cuisson, sont les viandes de gibier et de cheval, car la poursuite de la cuisson développe fortement l'arôme.
- Enlevez la graisse et la peau avant la cuisson (à l'exception pour le filet d'oie).
- Faites d'abord bien revenir la viande sur toutes les faces dans une poêle (aussi les extrémités).
- ☞ Règle générale : plus la viande est saisie pendant longtemps, plus le temps de la cuisson de poursuite est réduit. Les pièces de viande plus épaisses doivent être saisies plus longtemps que les pièces de faible épaisseur. La longueur du morceau de viande n'a pas d'influence sur le temps de saisie.

Régler le programme de chauffage et la température de cuisson

- Préchauffez le four avec la grille et le récipient de cuisson pendant 20 minutes environ, afin que l'ensemble de l'enceinte de cuisson soit à température homogène.
- Sélectionnez le programme de chauffage «Chaleur tournante». Vous pouvez aussi sélectionner «Convection voûte/sole».
- Réglez la température de cuisson et le temps de cuisson suivant les valeurs indiquées dans le tableau.
- ☞ Observez la règle : pièces de viande épaisses à 80 ° C, pièces de viande de faible épaisseur à 70 ° C.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson, même les morceaux plus petits.
- ☞ N'utilisez pas la thermosonde, car, dans ce cas, les indications de cette dernière ne seraient précises. En cuisson lente, le jus de viande ne reste pas au centre du morceau, mais se diffuse uniformément dans toute la pièce de viande.
- Une fois la cuisson terminée, vous pouvez découper la viande immédiatement, un temps de repos comme dans la cuisson traditionnelle est superflu.
- ☞ Vous pouvez garder la viande au chaud dans le four à 60 ° C. Les morceaux de viande épais pendant 1-2h environ, les morceaux de viande de faible épaisseur pendant 30-40 minutes environ.

Valeurs indicatives concernant la cuisson à basse température

| Type de viande | Poids | Saisir min. | Cuire min. | Température |
|--------------------------|------------|-------------|------------|-------------|
| Porc | | | | |
| Filet | 400-600g | 5 | 60-90 | 80 |
| Filet de porc | 800-1000g | 7 | 90-105 | 80 |
| Noix | 1000-1500g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Côte de bœuf | 800-1000g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Carré | 1000-1500g | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Bœuf | | | | |
| Filet | 700-1200g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Entrecôte | 1500-1800g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Rosbif | 700-1800g | 10-12 | 180-120 | 70 |
| Romsteck, noix | 1500-2000g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Steak hampe | 1500-1800g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Veau | | | | |
| Filet | 500-800g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Cotelettes de veau | 1000-1500g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Noix | 1500-1800g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Mouton | | | | |
| Filet mignon | 400-600g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Gigot d'agneau (désossé) | 2000-2500g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Volaille | | | | |
| Filet de poularde | 400-600g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Filet de canard | 400-600g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Cuire (pâtisserie)

Sélectionner un programme

1. Sélectionnez le programme de cuisson.

La température de cuisson et la durée de cuisson sont prédéfinies, mais elles peuvent être modifiées sur demande







ou

2. Sélectionner le programme de chauffage.

Chaque programme de chauffage est mis en marche avec une température prédéfinie. Cette température peut être modifiée. Une durée de cuisson ainsi qu'une fin de cuisson peuvent être réglées de façon additionnelle (voir page 60).

Ensemble des programmes de cuisson

Tous les programmes de cuisson conviennent pour une cuisson à un niveau. Si vous désirez faire une cuisson à plusieurs niveaux, veuillez utiliser le programme de chauffage Chaleur tournante.

| Symbole | Désignation | Température de cuisson prédéfinie (plage disponible) | Température de cuisson prédéfinie | Automatique de poids | Niveau(x) d'enfournement | Préchauffage | Applications |
|--|-------------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------|--|
|  | Gougelhof* | | | aucun | | pas de préchauffage | Gâteaux moulés comme p.ex. les pâtes molles, levées, gâteau au fromage, même les gâteaux hauts tels que la bûche (Stollen) |
| | Gougelhof (levure) | 160 °C (140-170 ° C) | 40 min. | aucun | 2 | pas de préchauffage | Gougelhof (levure) |
| | Gougelhof (levure chimique) | | 60 min. | | | | Gougelhof levure chimique |
|  | Gâteaux sur plaque de cuisson* | | | aucun | | | Gâteaux sur plaque en pâte mélangée, levée, menée |
| | Tarte aux fruits (garniture humide) | 170 °C (150-180° C) | 50 min. | aucun | 3 | pas de préchauffage | Recouverts de fruits libèrent une importante humidité |
| | Tarte aux fruits (garniture humide) | 170 °C (150-180° C) | 35 min. | aucun | 3 | pas de préchauffage | avec une garniture de fruits humide ou normale |
|  | Gâteau sur plaque | 170 °C (150-180° C) | | aucun | 3 | pas de préchauffage | Gâteaux sur plaque en pâte mélangée, levée, menée sans accueil sur piste. |
|  | Pain* | | | | | | |
| | Pain blanc | 180 °C (160-190 ° C) | selon poids | 0,5 - 2kg | 3-5 | avec préchauffage | |
| | Pain gris | 180 °C (160-190 ° C) | selon poids | 1 - 4kg | 2 | avec préchauffage | |
| | Pain complet | 180 °C (160-190 ° C) | selon poids | 1 - 3kg | 2 | pas de préchauffage | |
|  | Soufflé* | | | aucun | | pas de préchauffage | Gratins et soufflés |
| | Soufflé, cru | 180 °C (160-190 ° C) | 60 min. | aucun | 3 | pas de préchauffage | avec des légumes, pommes de terre, pâtes crus |
| | Soufflé, cuit | | 40 min | | | | avec des légumes, pommes de terre, pâtes cuits |
|  | Pizza | 250 °C (200-260 ° C) | 12 min. | aucun | 1 | avec préchauffage | Pizza en pâte levée ou au fromage blanc/huile sur une tôle de cuisson |

* Ces programmes possèdent des sous-programmes.

Indications concernant les valeurs prédéfinies:

Les programmes de cuisson sont définis pour des gâteaux comprenant 500 g de farine ou 1 kg de pommes de terre ou des légumes crus.

- Si vous utilisez des quantités plus importantes, vous devrez alors choisir une température légèrement plus basse et une durée de cuisson augmentée (env. 10 min. par kg) ;
- Pour les petites quantités, diminuez votre durée de cuisson pour une température augmentée.

Cuisson avec des programmes de chauffage

☞ Veuillez tenir compte des remarques concernant les niveaux d'enfouement dans le tableau page 66!

Chaleur tournante

☞ Pas de préchauffage - possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.


Hauteurs d'enfouement

1 tôle: niveau 3 (en comptant de bas en haut)

2 tôles: niveaux 3 et 6

3 tôles: niveaux 3, 6 et 8

4 tôles: niveaux 1, 4, 6 et 8

- Lorsque plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.
- Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.
- Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez avec la Chaleur tournante  à 160 °C.
- **Important!** Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

Convection de voûte/de sole

☞ Cuire sur un niveau

- Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

Chaleur tournante convection de voûte

☞ Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.



- Uniquement pour les biscuits à garniture sèche (recouverts de pâte par exemple).

Chaleur tournante convection de sole

☞ Cuire sur un niveau

- pour les gâteaux moelleux
- pour les pizzas: préchauffez avec une tôle ou une pierre à pizzas (accessoire en option).
- pour le pain: préchauffage

Cuisson de pizza


☞ Sélectionnez le programme de cuisson «Pizza»  ou le programme de chauffage «Chaleur tournante convection sole» .

- L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Préchauffage: au moins 30 minutes! Consultez la notice d'utilisation fournie avec la pierre à pizza.

Recette de base pour pizza


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

Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

- Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
- Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter env. 30 minutes).
- Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
- Programme de cuisson «Pizza»  démarrer, le four préchauffe.
- Graissez la tôle de cuisson.
Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfouez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four.
- Étalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.

- Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
- **Petites pizzas:** posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
- Quand le signal retentit, introduire la tôle dans le niveau 1.
- Après la fermeture de la porte, le programme démarre avec le temps de cuisson de 12 minutes.

Cuire la pizza sur la pierre

- Préparez la pâte à pizza.
- Posez la pierre sur la grille et enfouez-la au niveau 1.
- Préchauffez le four avec le programme de chauffage «Chaleur tournante convection sole»  à 250 °C pendant 30 minutes.
- Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
- Faites cuire 8-12 minutes avec les réglages actuels.

































Remarques concernant le tableau: «Valeurs recommandées / pâtisserie»

Vous trouverez en page 66 les températures, temps de cuisson et niveaux d'enfouement recommandés pour tout une gamme de pâtisseries.

- Les plages de température indiquées dépendent souvent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- Nous vous recommandons, pour la première fois, de choisir la valeur de température la plus basse et de ne sélectionner une température supérieure qu'en cas de besoin, par exemple si vous souhaitez un doré plus important ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si votre recette ne comporte aucune indication concrète, orientez-vous d'après une pâtisserie identique.
- Les différences de hauteur d'enfouement de la préparation peuvent, en début de cuisson, entraîner un doré différent. Dans ce cas, ne modifiez pas la température sélectionnée. Les différences de doré se compenseront en cours de cuisson.

Valeurs recommandées / pâtisserie

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence sont mises en évidence. Veuillez tenir compte des remarques contenues dans le tableau p. 65!

| Pâtisserie | Programme de cuisson conseillé | | Chaleur tournante  | | Convection de voûte/de sole  | | Chaleur tournante convection de voûte  de sole  | | Durée de cuisson en min. | |
|---|--------------------------------|---|---|-------------------|---|-------------------|---|--|--------------------------|--|
| | Niveau | Programme | Niveau | Température en °C | Niveau | Température en °C | Niveau | Température en °C | | |
| Pâte brisée | | | | | | | | | | |
| Gougelhof | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 50-65 | |
| Cake | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 170-190 | | | 50-70 | |
| Sablé | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 | |
| Gâteaux | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 | |
| Croûtes | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 | |
| Fines tartes aux fruits | 3 |  | 3 | 150-160 | 2 | 170-180 | 2 |  150-160 | 45-60 | |
| Biscuits | | | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | 15-30 | |
| Tartes : | | | | | | | | | | |
| Garniture sèche | 3 |  | 3 | 150-160 | 3 | 180-190 | 3 |  150-160 | 20-35 | |
| Garniture sèche | 3 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 35-50 | |
| Pâte pétrie | | | | | | | | | | |
| Croûtes | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 | |
| Gâteau au fromage | | | 2 | 140-150 | 2 | 160-170 | 2 |  140-150 | 70-90 | |
| Biscuits | | | 3 | 140-150 | 3 | 180-190 | | | 15-35 | |
| Tartes : | | | | | | | | | | |
| Garniture sèche | 2 |  | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 3 |  150-160 | 25-35 | |
| Garniture sèche | 2 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 30-50 | |
| Pâte à la levure | | | | | | | | | | |
| Gougelhof | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 | |
| Couronne à la levure | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 | |
| Stollen (préchauffage) | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 | |
| Biscuits | | | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 | |
| Tartes: | | | | | | | | | | |
| Garniture sèche | 3 |  | 3 | 150-160 | 4 | 175-180 | 3 |  150-160 | 30-40 | |
| Garniture humide | 3 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 30-50 | |
| Pâte à biscuit | | | | | | | | | | |
| Gâteaux | | | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | 30-40 | |
| Biscuit roulé et fourré | | | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | 12-25 | |
| Gâteaux au blanc d'œuf | | | | | | | | | | |
| Meringues | | | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | 80-120 | |
| Biscuits de Noël (étoiles) | | | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-40 | |
| Macarons | | | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-50 | |
| Autres types de pâte | | | | | | | | | | |
| Pâte feuilletée | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 15-30 | |
| Pâte feuilletée à la levure | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 | |
| Pâte feuilletée au fromage blanc | | | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | 30-40 | |
| Pâte à choux | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 | |
| Pâte à l'huile et au fromage blanc | | | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | 30-40 | |
| Pain d'épice | | | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | 20-35 | |
| Pain et pizza | | | | | | | | | | |
| Levain et pain à la levure (préchauffage: 230 °C, précuisson: 10 min. 230 °C) | 2 |  | | | 2 | 180 | 2 |  160 | 50-80 | |
| Pain à la levure/pain blanc, préchauffage | 2 |  | 2 | 180 | 2 | 200 | 2 |  180 | 30-60 | |
| Petits pains salés/bretzels (préchauffage: 230 °C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 | |
| Pizza (préchauffage: 250 °C) | 1 |  | | | | | 1 |  250 | 8-12 | |

Le gril ne s'utilise qu'avec la porte du four fermée!

- ☞ Griller de petites quantités: Programme de chauffage ou pour griller des grandes quantités: régler le programme de chauffage .
- ☞ La température prédéfinie est idéale pour les pièces de petite et moyenne taille. Pour les gros rôtis, il est préférable de sélectionner une température comprise entre 200 et 250°C pour que la viande ne se calcine pas.
- Sélectionnez le programme de chauffage ou .
- Préchauffez le four 5 minutes.
- Posez l'aliment à griller sur le gril.
- Insérez la lèchefrite au niveau d'enfournement 1 ou 2 en partant du bas, la grille au niveau indiqué dans le tableau.
- Fermez la porte du four.

Valeurs indicatives / grillades

| Fleischart | Einschub | Grill | | Großflächengrill | |
|---------------------|----------|------------|----------|------------------|----------|
| | | 1. Seite | 2. Seite | 1. Seite | 2. Seite |
| | | in Minuten | | | |
| Schweinekotelett | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Bauchfleisch | 6 | 12-15 | 8-10 | 16-18 | 10-12 |
| Schweinefilet | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Leberscheiben | 7 | 5-6 | 4-5 | 8-10 | 5-6 |
| Bratwürste | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Bratwurstschnecken | 6 | 10-12 | 8-10 | 10-14 | 9-11 |
| Schaschlik | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Rinderfilet, blutig | 7 | 6-7 | 5-6 | 8-10 | 6-7 |
| Rinderfilet, medium | 7 | 7-9 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Kalbssteak | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Lammkotelett | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Hähnchenschenkel | 4 | 15-18 | 10-12 | 17-20 | 11-14 |
| Halbe Hähnchen | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Fischfilet | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Forellen | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Toastbrot | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 3-4 |
| Toast mit Belag | 5 | 6-8 | | 10-12 | |

Décongélation et fermentation

Décongélation

- ☞ Sélectionnez le programme «décongélation et fermentation» avec une température de max. 35 °C pour des aliments délicats tels que beurre ou tartes à la crème.
Pour des températures plus élevées, choisissez la chaleur tournante .
- ☞ Si vous utilisez des menus déjà préparés, respectez les indications du fabricant.
- Placez l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposez le tout sur la grille insérée au niveau 3 en comptant de bas en haut.
- Choisissez ou et réglez la température.

Fermentation:

- ☞ Idéal pour faire lever les pâtes à levure.
- Sélectionnez le programme de chauffage et une température de 35 °C.

⚠ Attention! Sur les bocaux à fermeture Twist-off[®], ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater!

- ☞ Utilisez des bocaux usuels à anneau en caoutchouc et couvercle en verre ou des bocaux du commerce à système de fermeture Twist-Off[®] (uniquement avec couvercle neuf). Les boîtes métalliques ne conviennent pas.
- ☞ Ne versez pas d'eau dans la lèchefrite! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant lors de l'ouverture de la porte. Placez une tasse rempli d'eau dans la lèchefrite et non sur la sole du four!
- ☞ Choisissez la fonction Pizza .
- N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.
- Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.
- Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

- Insérez la lèchefrite au niveau 1.
- Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèchefrite.
- Réglez la fonction Pizza sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson.
Après 10 à 20 minutes (des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

Fruits

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

Vandres et légumes

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 30 à 60 minutes.
- Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

Vue d'ensemble des programmes de chauffage

Vous trouverez une vue d'ensemble des programmes de rôtissage et de cuisson sous «Vue d'ensemble des programmes de rôtissage» page 61 et «Ensemble des programmes de cuisson» page 64.

| Symbole de commande | Désignation | Température prédéfinie (Plage disponible) | Niveau(x) d'enfouement | Applications |
|---------------------|--|---|------------------------|--|
| | Gril grande surface | 290 °C | Grille sur 6 | griller de grandes quantités |
| | Gril | 290 °C | 7 | griller de petites quantités |
| | Convection de voûte/ de sole | 175 °C | 2/3 | préchauffer, cuisson de génoise et de gâteaux moelleux |
| | Convection de voûte | 220 °C | 6 | gratiner |
| | Convection de sole | 180 °C | 1 | cuire des gâteaux très moelleux |
| | Chaleur tournante Grill (Griller rôtir) | 160 °C | 3 | Rôtissage de viande, poisson, volaille |
| | Chaleur tournante convection de sole (Fonction Pizza) | 160 °C | 1/2 | cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser. |
| | Chaleur tournante convection de voûte (Chaleur tournante intensive) | 160 °C | 2/3 | cuire des biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies. |
| | Chaleur tournante | 160 °C | 2/3 | pou rôtir, cuire sur différents niveaux. |
| | Chaleur tournante Gril | 160°C | 4/5 | griller des morceaux de viande épais, du poisson et des volailles produits surgelés, comme pommes frites, rôtis, croquettes, etc. |
| | Décongelation Fermentation | 0-35°C | 2 | décongelation de tartes à la crème, de volailles faire lever les pâtes à base de levure |

Réglage des fonctions spéciales

Vue d'ensemble des fonctions spéciales

Sélection de la langue La langue utilisée à l'affichage peut être sélectionnée.

Fonctions spéciales réglables

Fonction démo Fonction spécifique pour les foires et expositions. L'activation du mode Démo permet uniquement de démontrer la manipulation. L'appareil ne chauffe pas.

Fonction mémoire 1 et 2

Fonction mémoire 1:
Au bout de 20 minutes de marche sans débranchement automatique, retentit toutes les 10 minutes un signal qui doit être confirmé. A l'obtention de la durée de cuisson maximale, le four se débranche automatiquement.

Fonction mémoire 2:
Au bout de 20 minutes de marche sans débranchement automatique, retentit toutes les 10 minutes un signal qui doit être confirmé. Si pas de confirmation, le four se débranche au bout de 5 minutes.

Fonction éco Si la fonction éco est activée, au débranchement du four, l'affichage de l'heure se débranche également et la consommation de courant est réduite à un minimum.

Durée de cuisson maximum Après ce temps réglé, le four se débranche automatiquement (débranchement de sécurité).

Préréglage: 6 heures.
Minimum possible: 2 heures,
maximum possible: 28 heures, dans ce cas, dans la période comprise entre 6 heures et la durée de cuisson maximum, la température est abaissée à 120 °C.

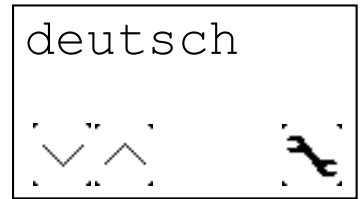
Luminosité Réglage de la luminosité du display

Contraste Réglage du contraste du display

☞ Les fonctions spéciales peuvent être modifiées **dans les premières minutes après la coupure du réseau** (retirer la prise ou débrancher le fusible de sécurité), **avant que vous n'effleureriez pour la première fois la touche «marche»!**

1. Sélection de la langue

– Après la coupure du réseau, veuillez attendre qu'à l'affichage «deutsch» apparaisse. **Suivant le préréglage, vous apercevez également une autre langue à la place de «deutsch».**



– Sélectionnez la langue souhaitée à l'aide des touches de fonction \swarrow et \searrow . Ensuite, confirmez votre choix avec la touche fonction principale OK .

2. Activer la sélection «fonctions spéciales»

– Effleurez la touche F . Le menu affiche les fonctions particulières.
– Avancez avec les touches \swarrow et \searrow jusqu'à l'affichage de la fonction particulière souhaitée.

Vous pouvez régler plusieurs fonctions spéciales les unes après les autres.

3a. Activer/désactiver le mode Démo

– Avancez avec les touches \swarrow et \searrow jusqu'à l'affichage «Démo on/off».
– Effleurez la touche fonction principale OK .
– Activez la fonction en effleurant «on».
– Confirmez avec OK .
– Après avoir quitté les fonctions particulières, le display affiche «Appareil en mode Démo» Confirmez avec OK .
– Pour désactiver le mode Démo, après avoir quitté la fonction particulière, débranchez l'appareil du secteur. Une fois débranché, vous pouvez désactiver le mode Démo dans les fonctions particulières.







3b. Fonction mémoire 1 et 2

– Avancez avec les touches \swarrow et \searrow jusqu'à l'affichage de «Fonction mémoire 1».
– Effleurez la touche fonction principale OK .
– Activez la fonction mémoire en effleurant «on» ou désactivez la fonction en effleurant «off».
– Confirmez avec OK .
– Avancez avec la touche \searrow pour arriver à la fonction mémoire 2.








3c. Débrancher/brancher la fonction éco

– Avancez avec les touches \swarrow et \searrow jusqu'à l'affichage «Fonction éco».
– Effleurez la touche fonction principale OK .
– Activez la fonction éco en effleurant «on» ou désactivez la fonction en effleurant «off».
– Confirmez avec OK .







3d. Durée de cuisson maximum

- Avancez avec les touches  et  jusqu'à l'affichage «Durée de cuisson max.».
- Effleurez la touche fonction principale .
- Réglez la durée max. de cuisson avec les touches  et .
- Confirmez avec .

3e. Luminosité

- Avancez avec les touches  et  jusqu'à l'affichage «Luminosité».
 - Effleurez la touche fonction principale .
 - Réglez la luminosité du display avec les touches  et .
 - Confirmez avec .
-  Veillez à ce que la luminosité du display soit réduite durant la nuit (22:00-6:00).

3f. Contraste

- Avancez avec les touches  et  jusqu'à l'affichage «Contraste».
- Effleurez la touche fonction principale .
- Réglez le contraste du display avec les touches  et .
- Confirmez avec .




4. Terminer le mode de sélection

- Pour quitter le menu des fonctions particulières, effleurez la touche .
- Confirmez avec .

Nettoyage et entretien



Veillez lire entièrement ce chapitre avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Avec un nettoyage conforme et un entretien régulier, votre appareil conservera sa jeunesse et sa propreté au fil des ans. Les avis rassemblés ici vous permettront de procéder à un nettoyage et à un entretien en douceur mais minutieux des surfaces.

Pour toutes les surfaces

-  N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
-  **Risque de brûlures!** Laissez l'appareil refroidir au moins à température de la main avant de le nettoyer.
-  Respectez les modes d'emploi de tous les nettoyeurs.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les dépôts laissés en place peuvent se calciner lors de l'utilisation suivante et souvent, ces incrustations ne peuvent alors plus être retirées sans laisser de marques.

En cas d'encrassement léger, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse souple ou une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez toujours à l'eau claire afin d'éviter les résidus de nettoyant pouvant occasionner des décolorations ou des taches. Essuyez ensuite minutieusement.

-  En cas de fort encrassement, vous trouverez dans les parties qui suivent des remarques s'appliquant aux différentes surfaces et éléments.
-  Le VSR O-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et de l'intérieur enduit de la porte. Cette poudre nettoyante est disponible auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.



Ne nettoyez en aucun cas avec

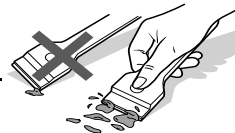
- des nettoyeurs agressifs ou blanchissants, contenant de l'oxygène actif, du chlore ou des composants corrosifs p.ex.
- des nettoyeurs abrasifs tels que récurrents, laine d'acier, laine d'acier savonneuse, brosses dures, éponges métalliques, éponges plastiques ou éponges à surface abrasive (récurrentes).

Retrait des incrustations



Les incrustations tenaces doivent d'abord être ramollies - le mieux étant d'utiliser un chiffon humide. Elles seront plus faciles à retirer ensuite.

Remarques concernant la racle de nettoyage

-  Attention, danger de coupures! La lame de la racle est très acérée. Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations.
-  Ne grattez pas avec le coin de la racle et veillez à ne pas endommager les joints avec le coin.



Utilisation de sprays pour fours - remarques

-  Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les sprays pour fours endommagent l'aluminium ainsi que les surfaces laquées et le plastique!
-  Ne pulvérisez pas de produit dans l'ouverture du ventilateur dans le fond! Le catalyseur ökotherm® est détruit par contact avec le spray pour fours.

Par souci écologique, renoncez autant que possible à l'utilisation de sprays. Si vous tenez néanmoins à en utiliser, ne pulvérisez que l'intérieur et les tôles emailées.

Intérieur du four, façade, tôles, lèche-frite

Certaines éponges plastique à face abrasive peuvent être utilisées. Quelques produits contiennent néanmoins dans leur surface des grains provoquant des rayures.

Réalisez prudemment un test à un endroit discret!

- ☞ La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.
- ☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C. Les sprays pour fours peuvent être utilisés.

Inox

Façade de porte en inox, panneau de commande, glissières télescopiques, backmobil

- ⚠ L'inox se raye particulièrement facilement!
N'utilisez pas de racle de nettoyage!
- ⚠ Retirez aussitôt les résidus de calcaire, de graisse et d'amidon pour éviter la formation de taches!

Le nettoyage peut s'effectuer avec un nettoyant spécial inox. Nous vous recommandons un entretien hebdomadaire des surfaces en inox avec un produit spécial inox du commerce. Il dépose une couche protectrice préservant la surface inox des décolorations.

Verre

Intérieur des portes - vitre enduite

- ⚠ Évitez autant que possible l'utilisation des sprays pour fours; leur emploi régulier peut détruire la surface enduite de la vitre.
- La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.
- ☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C ou du nettoyant pour vitres.

Façade de porte, panneau de commande

- ☞ Nettoyez la **façade du four** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge molle. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitres.

Aluminium

Façade et poignée de porte design aluminium, tôle de cuisson (No. acc. 543)

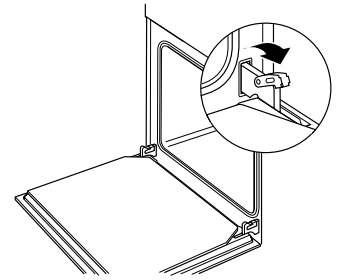
- ⚠ L'aluminium se raye particulièrement facilement et est attaqué par les sprays pour fours!
N'utilisez pas de racle de nettoyage!

Joint de la porte

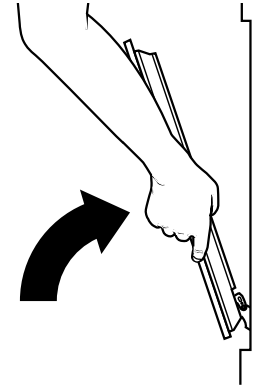
- ☞ Lors du nettoyage du four, décrochez le joint de porte de manière à ce qu'aucune impureté ne s'accumule en-dessous. Voir «Remplacement du joint de porte» page 73.
- Au besoin, on peut le nettoyer avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

Retirer la porte du four

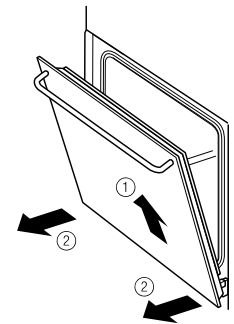
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Basculez vers l'avant les étriers des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four, des deux mains, et refermez presque entièrement.

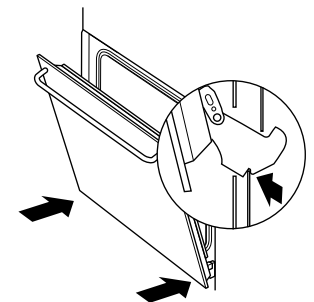


- Soulevez légèrement la porte et retirez les charnières vers l'avant hors des ouvertures de porte.

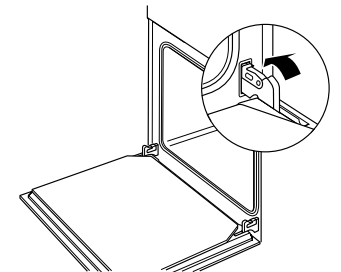


Mettre en place la porte du four

- Saisissez à deux mains la porte du four sur les côtés et enfoncez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet dans la porte. La charnière s'enclenche.
- Ouvrez lentement la porte du four.



- Rebasculez les étriers des charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.



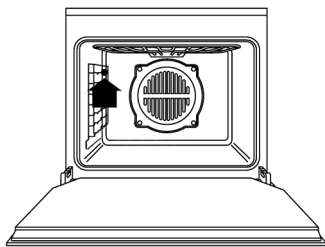
Démonter et monter les grilles latérales

Démonter les grilles latérales

- Tirez sur les supports en les détachant de l'écrou.
- Retirez les grilles latérales.

Monter les grilles latérales

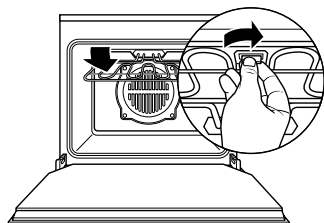
- Placez les supports et les adaptez dans le boulon.



Rabattre et relever l'élément chauffant

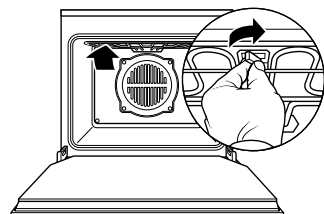
Rabattre l'élément chauffant (convection de voûte/gril)

- Déverrouillez et rabattez l'élément chauffant.




Relever l'élément chauffant

- Relevez l'élément chauffant et verrouillez-le à nouveau.



Régénération du catalyseur ökotherm®

- Positionnez le sélecteur de fonctions sur la Chaleur tournante .
- Positionnez le régulateur de température sur 200 °C et
- faites chauffer le four durant 60 minutes à vide.

Anomalies

⚠ Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé!

Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord que vous n'avez pas commis d'erreur de manipulation. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

| Anomalie | Cause | Remède |
|--|---|---|
| Impossible de stopper la cuisinière encastrable. | Composant électronique défectueux. | Débranchez le fusible, appelez le service après-vente. |
| Le four ne chauffe pas. | Fusible défectueux | Vérifiez le fusible et remplacez si il y a lieu. |
| | Le connecteur est-il bien branché dans la prise? | Enfichez la prise secteur. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Lampe défectueuse. | Remplacez l'éclairage du four. |
| La vitre de la porte est brisée. | | Coupez l'appareil, appelez le service après-vente. |
| Le joint de porte est endommagé. | | Remplacez le joint de porte. |
| Forte odeur malgré le catalyseur ökotherm®. | Le catalyseur ökotherm® doit être régénéré. | Voir page 72. |
| Forte odeur de vinaigre. | Pâtisserie au levain, à la levure, mets contenant de l'alcool et utilisation d'un mode de cuisson avec chaleur tournante. | Utilisez un mode de cuisson sans chaleur tournante, p. ex. convection de voûte/de sole. |
| Taches de jus de fruit ou de blanc d'œuf sur les parties émaillées. | Gâteaux humides ou jus de viande. | Légère altération de l'émail, pas de remède. |
| L'affichage de la thermosonde indique «-- °C» ou «95 °C» (clignotant). | Température située hors du champ d'affichage. | Voir page 70 «L'utilisation de la thermosonde». |
| «Err 1» s'affiche dans le display. | Thermosonde défectueuse. | Remplacer la thermosonde. N'utilisez qu'une thermosonde originale, disponible auprès du service après-vente! Le four peut être utilisé sans fonction de température à cœur. |
| | Douille défectueuse. | Faire contrôler la douille. |

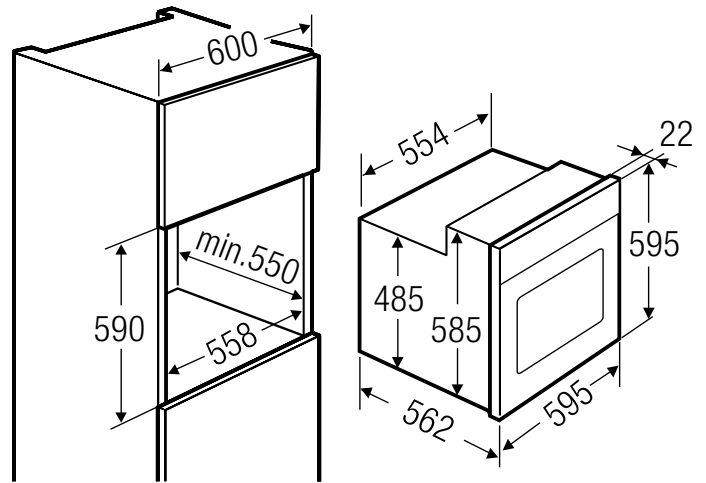
Instructions de montage destinées aux techniciens

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable KÜPPERSBUSCH. Ne pas utiliser d'autres tables de cuisson.
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche ou coupez le fusible.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du câble d'alimentation doivent être effectués uniquement par un électricien professionnel conformément aux normes alors en vigueur.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.
- La prise à contact de protection doit être située hors de la niche d'encastrement.
- Les meubles à encastrer doivent pouvoir résister à des températures d'au moins 100 °C. Cela vaut tout particulièrement pour les agglomérés, les bordures collées, les surfaces en matières plastiques les colles et les laques. Les parois frontales des meubles voisin doivent résister à des températures d'au moins 70 °.
- L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale, sur une planche plane et stable. La planche ne doit pas fléchir.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, vissez-le avec une cornière que vous trouverez dans le commerce.

Electricité

| | |
|---------------------|---|
| Le raccordement | s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise. |
| Puissance totale | en 230 V: 3,5 kW, en 235 V: 3,6 kW |
| Puissance connectée | 230 - 240 V, 50 Hz |
| Courant de sécurité | 16 A |

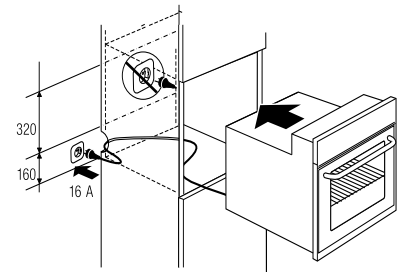
Cotes d'encastrement



Encastrement dans un élément

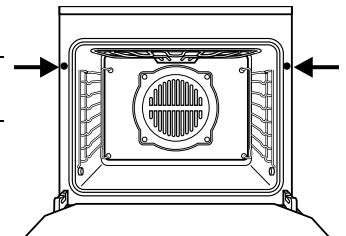
Encastrement de l'appareil

- Placez le connecteur dans la prise.
- Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil!



Fixation de l'appareil:

- Ouvrez la porte du four et vissez l'appareil à l'élément, de l'extérieur vers l'intérieur, grâce aux vis fournies - insérées de biais.




Hier vindt u...


Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw oven in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Indien een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Als iets niet functioneert“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiksaanwijzing ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

De volgende symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:

 De gevarendriehoek waarschuwt voor risico's voor uw gezondheid of voor schade die aan het apparaat kan worden veroorzaakt.

 Hier vindt u tips en nuttige informatie.

Inhoud

| | |
|---|-----------|
| Overzicht van het apparaat | 76 |
| Veiligheidsinstructies | 77 |
| Voor aansluiting en werking | |
| Oven | |
| Vleesthermometer | |
| Voor het eerste gebruik | 77 |
| Verpakking en het oude apparaat verwijderen | |
| Taal instellen | |
| Eerste reiniging | |
| Algemene informatie over uw oven | 78 |
| Algemene opmerkingen | |
| Ovenaccessoires | |
| Bediening van de oven | 78 |
| Aanwijzingen voor de bediening | |
| Bedieningselementen en displays voor de oven | |
| Ovenmenu oproepen | |
| Tijd/datum instellen | |
| Bakprogramma's | 80 |
| Bakprogramma kiezen | |
| Gewicht wijzigen | |
| Baktemperatuur wijzigen | |
| Einde van de bereiding instellen | |
| Baktijd instellen | |
| Automatisch in- en uitschakelen | |
| Verwarmingsprogramma's | 81 |
| Verwarmingsprogramma kiezen | |
| Verwarmingsprogramma wijzigen. | |
| Programma's starten | 82 |
| Programma onderbreken | |
| Programma voortzetten | |
| Wijzigen van een lopend programma | |
| Werkelijke temperatuur van de oven oproepen | |
| Resttijdweergave | |
| Als het einde van de bereiding is bereikt | |
| Extra functies | 83 |
| Snel opwarmen | |
| Ovenverlichting in- en uitschakelen | |
| Kinderbeveiliging | |
| Timer | |
| Braden | 84 |
| Programma kiezen | |
| Het gebrad omdraaien | |
| Braden op het rooster | |
| Braden in een pan | |

| | |
|---|-----------|
| Braden met de verwarmingsprogramma's | |
| Tips voor de braadprogramma's | |
| Overzicht van de braadprogramma's | |
| Richtwaarden braden met verwarmingsprogramma's | |
| Vleesthermometer en kerntemperatuurfunctie | 86 |
| Correct insteken van de vleesthermometer | |
| Vleesthermometer gebruiken | |
| Kerntemperatuurfunctie instellen | |
| Vertraagd begin van de bereiding instellen | |
| Richtwaarden kerntemperaturen | |
| Werken met lage temperatuur | 87 |
| Verwarmingsprogramma/baktemperatuur instellen | |
| Richtwaarden werken met lage temperatuur | |
| Bakken | 88 |
| Programma kiezen | |
| Overzicht van de bakprogramma's | |
| Bakken met verwarmingsprogramma's | |
| Pizza bakken | |
| Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken“ | |
| Richtwaarden bakken | |
| Grillen | |
| Richtwaarden grillen | |
| Ontdooien en rijzen | |
| Wecken | |
| Overzicht van de verwarmingsprogramma's | 92 |
| Instellen van de speciale functies | 93 |
| Overzicht van de speciale functies | |
| 1. Taalkeuze | |
| 2. Keuze „Speciale functies“ activeren | |
| 3a. Demomodus activeren/desactiveren | |
| 3b. Herinneringsfunctie 1 en 2 | |
| 3c. Eco-functie in-/uitschakelen | |
| 3d. Maximale baktijd | |
| 3e. Helderheid | |
| 3f. Contrast | |
| 4. Keuzemodus beëindigen | |
| Reiniging en onderhoud | 94 |
| Voor alle oppervlakken | |
| Verkorstingen verwijderen | |
| Het gebruik van de reinigingsscraper | |
| Gebruik van ovenspray - instructies | |
| Email | |
| Roestvrij staal | |
| Glas | |
| Aluminium | |
| Deurpakking | |
| Ovendeur verwijderen en monteren | |
| Zijrooster verwijderen en monteren | |
| Verwarmingselement neer-/opklappen | |
| ökotherm®-katalysator regenereren | |
| Als iets niet functioneert | 96 |
| Een halogeenlamp vervangen | |
| Deurpakking vervangen | |
| Typeplaatje | 97 |
| Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel | 98 |
| Elektriciteit | |
| Inbouwmaten | |
| Inbouw in de keukenmeubels | |

Overzicht van het apparaat

- 1 Display menubegeleiding
- 2 Display met geïntegreerde functietoetsen
- 3 Hoofdfuncietoetsen
- 4 Neerklapbare grill (bovenwarmte en grill)
- 5 Bus voor vleesthermometer
- 6 Heteluchtventilator
- 7 Inschuifhoogten
- 8 Ovendeur

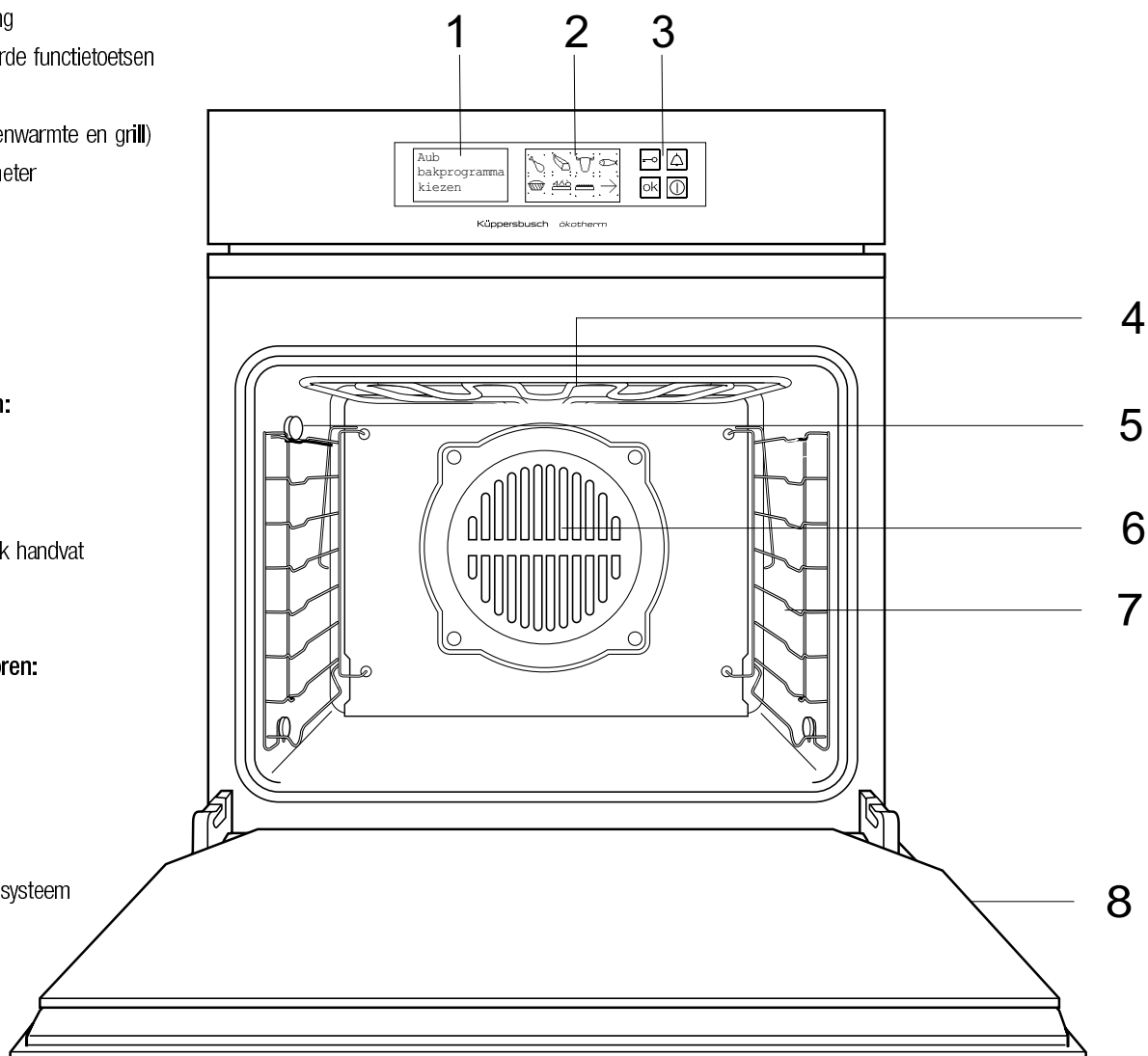
Meegeleverd toebehoren:

- Braadrooster
- Bakplaat (email)
- Druippan
- Grillrooster met afzonderlijk handvat

Leverbaar extra toebehoren:

- Pizzasteen
- Braadrooster (toeb. 1118)
- Bakplaat (toeb. 1119)
- Druippan (toeb. 1120)

- Premium Telescopisch railsysteem





Voor aansluiting en werking

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

Oven

- Bij reparaties en het vervangen van de ovengloeilampen moet het apparaat stroomloos worden gemaakt (zekering uitschakelen of de stekker uittrekken).
- Nooit voorwerpen in de oven bewaren die een risico kunnen vormen als de oven per ongeluk wordt aangezet.
- Voorzichtig bij het hanteren in de hete oven. Pannelappen, handschoenen of dergelijke gebruiken.
- Voorzichtig bij het openen van de hete oven: buigt u zich niet onmiddellijk over de geopende ovendeur. Bij het openen stroomt een golf hete lucht en eventueel ook waterdamp uit de deuropening.
- De ovendeur moet goed sluiten. Bij beschadigingen aan de schamieren of bij een gebroken deurglas het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen tot het door een vakman gerepareerd en gecontroleerd is.
- Een beschadigde deuropakking moet worden vervangen. De oven mag niet met een defecte deuropakking worden gebruikt.
- Ovendeur bij het bereiden van gerechten in de oven altijd volledig sluiten.
- Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenwarmte bewaren.

Vleesthermometer

- Alleen de originele vleesthermometer gebruiken.
- Kabel van de vleesthermometer niet tussen de ovendeur klemmen.
- De vleesthermometer uit de oven nemen als hij niet wordt gebruikt.
- Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenwarmte bewaren.

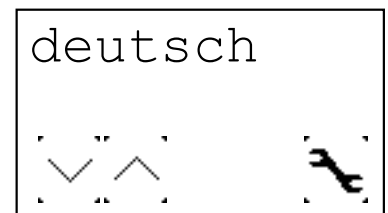
Voor het eerste gebruik

Verpakking en het oude apparaat verwijderen

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. In Duitsland neemt de handelaar, bij wie u het apparaat hebt gekocht, de transportverpakking terug. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare materialen. Breng uw oude apparaat naar een recyclagecentrum. Oude apparaten moeten eerst onbruikbaar worden gemaakt voor ze worden weggebracht. Zo wordt misbruik voorkomen.

Taal instellen

Het apparaat wordt geleverd met de taalkeuze „Duits”. Na het inschakelen van de netspanning hebt u de mogelijkheid een andere taal te kiezen. Kies de gewenste taal met de functietoetsen \vee en \wedge . Bevestig vervolgens uw keuze met de hoofdfunctietoets \square .



Eerste reiniging

- Losse voorwerpen en verpakking verwijderen.
- Voor u de eerste keer levensmiddelen bereidt, moet het apparaat worden schoongemaakt. Binnenkant van de oven, bakplaten, druippan, rooster enz. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.
- **Oven opwarmen.** Ovendeur sluiten. Oven met boven- en onderwarmte op 200 °C 60 min. opwarmen. Keuken tegelijk goed luchten.

Algemene informatie over uw oven

Algemene opmerkingen

- ⚠ Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies op pag. 77!
- ⚠ **Opgelet, gevaar voor oververhitting!** Bij het werken de ovenbodem niet met aluminiumfolie bedekken of potten, pannen e.d. erop plaatsen! De hitte zou zich ophopen, waardoor het email beschadigd raakt.
- ☞ Tijdens het werken met de oven wordt de oven heet. Om de behuizing af te koelen wordt de koelventilator ingeschakeld zodra de behuizing warm wordt. De koelventilator blijft lopen tot de behuizing is afgekoeld - ook als het apparaat is uitgeschakeld. Het ventilatorgeluid is een normaal bedrijfsgeluid; er is geen sprake van een storing.
- ☞ Als u een gerecht met alcohol of gist in de oven bereidt, ontstaat bij de werkwijzen hete lucht, hete lucht bovenwarmte en onderwarmte een azijngeur. Als deze geur u stoort, gebruik dan de andere werkwijzen, bijv. boven-/onderwarmte.

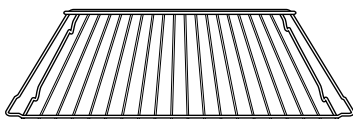
Ovenaccessoires

Bakplaten

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

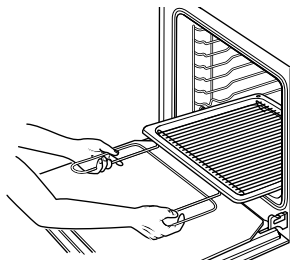
Rooster

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



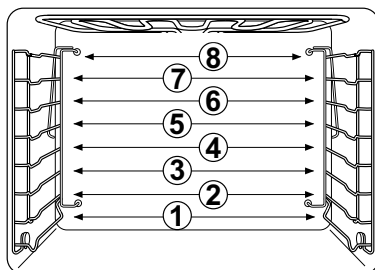
Grillrooster met afzonderlijk handvat om in de druippan te plaatsen

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



Inschuifhoogten

U hebt 8 inschuifhoogten in de zijroosters. De inschuifhoogten worden van 1 tot 8 van beneden naar boven geteld.



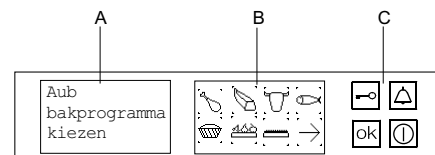
Bediening van de oven

Aanwijzingen voor de bediening

- ☞ Door een veiligheidsschakeling wordt verhinderd dat de oven langer dan gewenst is ingeschakeld. De maximale baktijd is standaard op 6 uur ingesteld. Hoe u de maximale baktijd kunt instellen, vindt u onder „Instellen van de speciale functies”, pag. 93.
- ☞ Bij een aantal programma's wordt de ventilator tijdens het programma in- en uitgeschakeld; dat is geen storing.

Bedieningselementen en displays voor de oven

De bediening van de oven gebeurt uitsluitend met touch-control-toetsen.



- A Display tekstweergave
- B Display met geïntegreerde functietoetsen
- C Hoofdfuncietoetsen

De keuze van de verwarmingswijzen en de bak- en braadprogramma's gebeurt via de display met geïntegreerde functietoetsen.

De display tekstweergave geeft u hulp bij het bedienen van de functietoetsen. De hoofdfuncietoetsen leiden u direct naar de volgende functies:


- | | | |
|--|-------------------|---|
| | Kinderbeveiliging | Activeren en desactiveren van de kinderbeveiliging |
| | ok -toets | Bevestiging van de selectie en de invoer in de menu's |
| | Aan/Uit-toets | Oven inschakelen/uitschakelen Oproepen en verlaten van het menu en de menu-items |
| | Timer | Timer instellen |

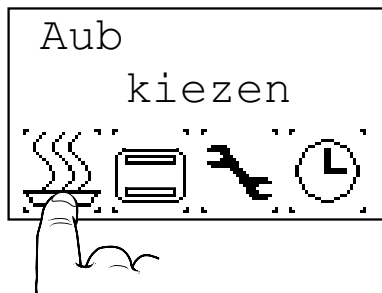
Ovenmenu oproepen

- Raak de hoofdfunctietoets  aan.





Het hoofdmenu verschijnt.

- Kies een hoofdmenu door een functietoets aan te raken.

-  Als u binnen ca. 10 seconden geen programma hebt gekozen, wordt de oven weer uitgeschakeld.



Hoofdmenu's

-  Bakprogramma
-  Verwarmingsprogramma
-  Extra functies
-  Tijd instellen

Vanuit het geselecteerde hoofdmenu komt u in de verschillende submenu's terecht, waarin u instellingen kunt maken.

Tijd/datum instellen

Voor ingebruikname of na een stroomuitval moet het klokje worden ingesteld.

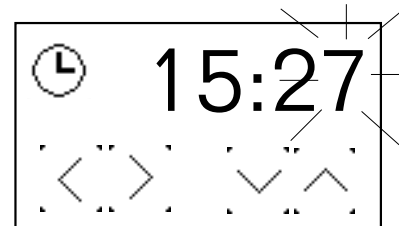
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.

Het hoofdmenu verschijnt.

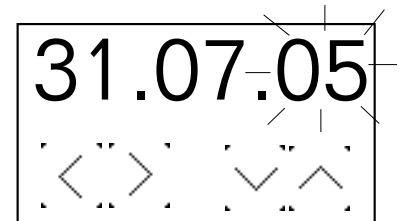
- Raak het kloksymbool aan.



- Het laatste cijfer knippert. Stel met de functietoetsen \vee of \wedge het gewenste cijfer in. Om tussen seconden en minuten te wisselen drukt u op de toets \langle of \rangle .



- Druk op de hoofdfunctietoets „ok”, om de wijziging te bevestigen. De datum verschijnt. Om de datum te wijzigen gaat u op dezelfde manier te werk als bij het instellen van de tijd.




Druk op de hoofdfunctietoets „ok”, om de wijzigingen te bevestigen. De display springt terug naar het hoofdmenu.

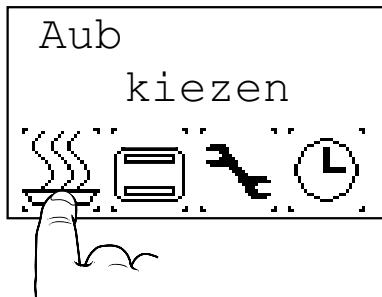
Bakprogramma's

U hebt de keuze tussen dertien vooraf ingestelde bakprogramma's. De volgorde van de verschillende bakprogramma's verandert naargelang van de gekozen programma's.


Bakprogramma kiezen

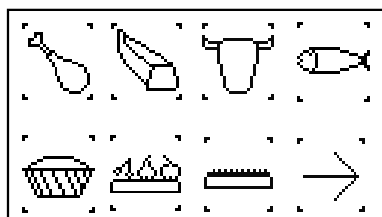
– Raak de hoofdfunctietoets  aan.
Het hoofdmenu verschijnt:


– Raak de hoofdfunctietoets Bakprogramma aan.



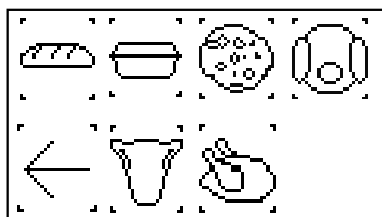
Het menu Bakprogramma verschijnt.

Met de pijl  bladert u in het menu Bakprogramma vooruit.



Met de pijl  bladert u in het menu Bakprogramma terug.

– Kies een bakprogramma.



Een overzicht van de bakprogramma's vindt u op pagina 85 en 88.

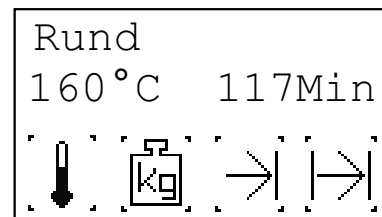
Gewicht wijzigen

Stel meteen na de programmakeuze eerst het gewicht in!

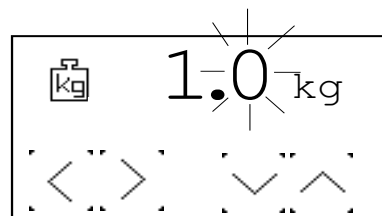
Bij de bakprogramma's worden baktijd en baktemperatuur afhankelijk van het gewicht automatisch ingesteld.

Een uitzondering vormen taarten, ovenschotels en pizza.

Raak het functiesymbool „Gewicht” aan.



– Het laatste cijfer knippert.
De standaard instelling van het gewicht bedraagt 1 kg. Stel met de functietoetsen  of  het gewenste gewicht in. Om tussen kilo en gram te wisselen drukt u op de toets  of .



– Bevestig de invoer met „ok”.

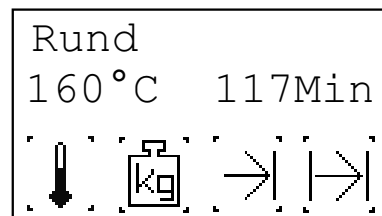
De display springt terug naar het bakprogramma.



– Normaliter is het niet noodzakelijk na de keuze van het gewicht de automatisch ingestelde waarden voor de temperatuur en de baktijd te veranderen.
– Om de bereiding te starten drukt u op de hoofdfunctietoets „ok”.

Baktemperatuur wijzigen

Bij alle programma's is een baktemperatuur standaard ingesteld. Bij de bak- en braadprogramma's kunt u de baktemperatuur alleen in een bepaald bereik wijzigen. Bij de verwarmingsprogramma's kunt u de temperatuur vrij kiezen van 0 °C (geen temperatuurinstelling) tot 290 °C.

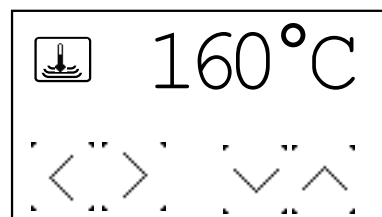
– Om de baktemperatuur te veranderen moet u het temperatuursymbool aanraken.



– Wijzig de temperatuur met de functietoetsen  of .

– Bevestig de invoer met „ok”.

De display springt terug naar het bakprogramma.



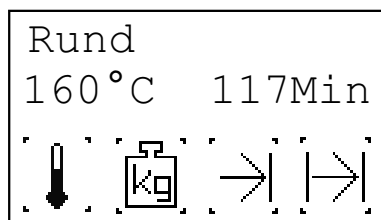
– Indien u dit wenst, kunt u het vooraf ingestelde einde van de bereiding of de baktijd veranderen.
– Om de bereiding te starten drukt u op de hoofdfunctietoets „ok”.


Einde van de bereiding instellen

Het einde van de bereiding is het tijdstip waarop de oven wordt uitgeschakeld.

 U kunt baktijd en einde van de bereiding combineren. Zie „Automatisch in- en uitschakelen”.

- Raak het functiesymbool
Einde bereiding aan.



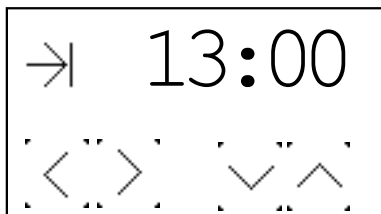
- Stel het gewenste einde van de bereiding met de functietoetsen  of  in.

<Einde bereiding 13.00>.

- Bevestig de invoer met „ok”.


De display springt terug naar het bakprogramma.

- Indien u dit wenst, kunt u de vooraf ingestelde baktijd wijzigen.
- Om de bereiding te starten drukt u op de hoofdfunctietoets „ok”.

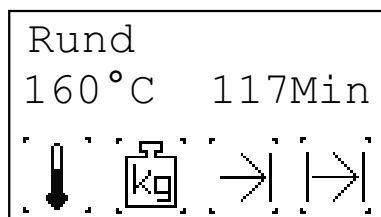




Baktijd instellen

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

 U kunt baktijd en einde van de bereiding combineren. Zie „automatisch in -en uitschakelen”.

- Raak het functiesymbool
Baktijd aan.



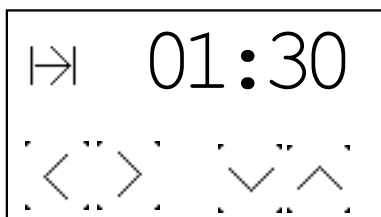
- Stel de gewenste baktijd met de functietoetsen  of  in.

<Baktijd 01:30>.

- Bevestig de invoer met „ok”.

De display springt terug naar het bakprogramma.

- Om de bereiding te starten drukt u op de hoofdfunctietoets „ok”.



Automatisch in- en uitschakelen

Als u de oven met tijdvertraging wilt gebruiken, kunt u baktijd en einde van de bereiding combineren. Het begintijdstip van de bereiding, waarop de oven vanzelf wordt ingeschakeld, wordt uit de beide instellingen afgeleid en kan niet afzonderlijk worden ingesteld.

Voorbeeld:

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

- Stel de baktijd op 1.30 in.
- Verander vervolgens het einde van de bereiding van 9.30 naar 13.00.
- Bevestig deze invoer met „ok”. De oven wordt om 11.30 in- en om 13.00 uitgeschakeld.

Verwarmingsprogramma's

In de verwarmingsprogramma's kiest u verwarmingswijze, baktemperatuur en baktijd.

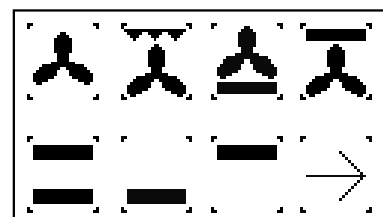
Verwarmingsprogramma kiezen

- Raak in het hoofdmenu de functietoets Verwarmingsprogramma aan.



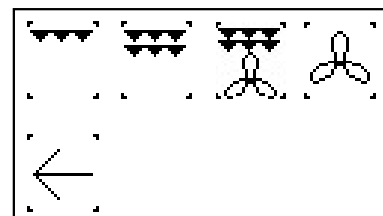
Het menu Verwarmingsprogramma verschijnt.

Met de pijl bladert u in het menu Verwarmingsprogramma vooruit.



Met de pijl bladert u in het menu Verwarmingsprogramma terug.

- Kies een verwarmingsprogramma.

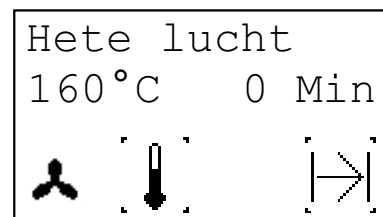


Een overzicht van de verwarmingsprogramma's vindt u op pagina 92.

Verwarmingsprogramma wijzigen.


Naargelang het gekozen verwarmingsprogramma wordt een standaard baktemperatuur voorgesteld.

- Raak de functietoets „Baktemperatuur” aan om de baktemperatuur – indien gewenst – te wijzigen.



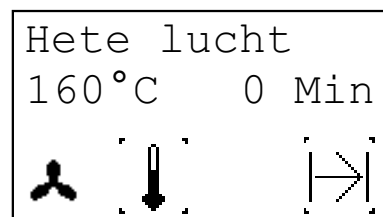
De baktijd is bij alle verwarmingsprogramma's op 0 minuten gezet.



Stel daarom bij de keuze van een verwarmingsprogramma altijd de baktijd in. Zonder de keuze van een baktijd gaat de oven over op continu-bedrijf tot aan de maximale baktijd.

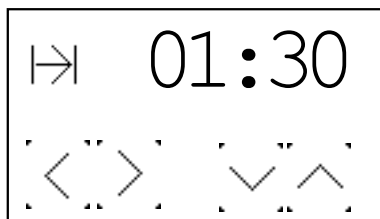
 De baktijd vindt u in de volgende tabellen.

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

- Raak het functiesymbool
Baktijd aan.




- Stel de gewenste baktijd met de functietoetsen  of  in.
<Baktijd 01:30>.
- Bevestig de invoer met „ok”.




De display springt terug naar het verwarmingsprogramma.

- Om de bereiding te starten drukt u op de hoofdfunctietoets „ok”.

Programma's starten

Bakprogramma's en verwarmingsprogramma's met de hoofdfunctietoets . Na de start hoort u een signaaltoon.

Programma onderbreken

Schakel de oven uit door de toets  aan te raken.

Programma voortzetten

Werd de oven per ongeluk door aanraken van de toets  uitgeschakeld en daardoor een lopend programma onderbroken?

- Schakel de oven weer in door de toets  aan te raken. In het tekstveld wordt u gevraagd: <Voortbakken na onderbreking>
- Bevestig door de hoofdfunctietoets  aan te raken.

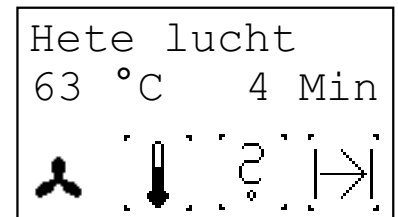
Wijzigen van een lopend programma

U kunt de instellingen (baktemperatuur, gewicht, einde bereiding, baktijd) tijdens een lopend programma te allen tijde veranderen.

Kies daarvoor de respectieve functietoets, breng de wijzigingen aan en bevestig die met de hoofdfunctietoets .

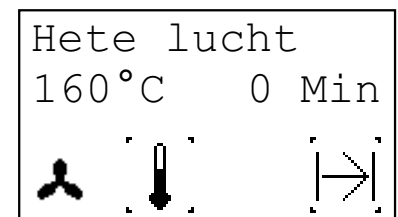
Werkelijke temperatuur van de oven oproepen

- Raak de functietoets  aan en in de display met de baktemperatuur verschijnt gedurende een korte tijd de actuele oventemperatuur.



Resttijdweergave

De display toont na de start van het gewenste programma de resttijd van de bereiding aan.



Als het einde van de bereiding is bereikt


wordt de oven uitgeschakeld en in de display verschijnt „Klaar! Smakelijk eten”. U hoort een signaal. Raak een willekeurige hoofdfunctietoets aan of open de ovendeur om de toon af te zetten.

Extra functies

Snel opwarmen


Met deze functie warmt de oven met een hoger vermogen tot op de ingestelde temperatuur op.

U kunt de functie „snel opwarmen“ voor alle bakprogramma's en verwarmingsprogramma's activeren (bepaalde programma's warmen standaard met snelle opwarming op).

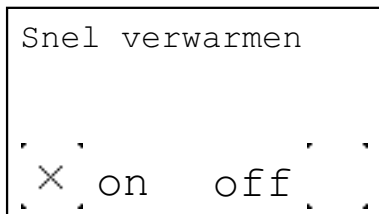
- Kies in het hoofdmenu de functietoets .
- Bevestig de keuze van de functie „snel opwarmen“ met „ok“.

– Activeer het snelle opwarmen door de functietoets „on“ aan te raken.

– Bevestig met de hoofdfunctietoets „ok“.

– Keer met de functietoets  terug naar het hoofdmenu.


- Kies een bak- of verwarmingsprogramma.



Ovenverlichting in- en uitschakelen

De ovenverlichting gaat automatisch na het activeren van een programma en na het openen van de ovendeur aan.


De duur van de ovenverlichting kunt u individueel instellen.

- Kies in het hoofdmenu de functietoets .
- Kies „Verlichtingstijd“.
- Stel de verlichtingsduur in.
- Bevestig met de toets „ok“.

Kinderbeveiliging

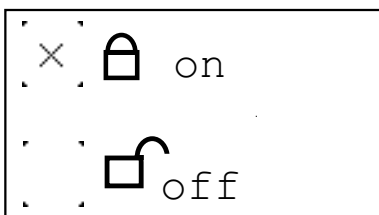
Om de kinderbeveiliging te activeren raakt u de hoofdfunctietoets  aan.

– Om de kinderbeveiliging te activeren raakt u de hoofdfunctietoets „on“ aan.

– Om de kinderbeveiliging te desactiveren raakt u 3 seconden opnieuw de hoofdfunctietoets  aan.

– Zet de kinderbeveiliging op „off“ en bevestig met „ok“.

De kinderbeveiliging is gedesactiveerd.



Timer

- De resttijd van de timer wordt altijd in de linker display aangetoond!
- De timer heeft uitsluitend een herinneringsfunctie, hij schakelt de oven niet uit!

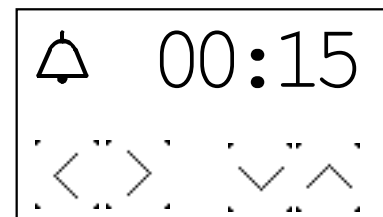
U kunt de timer voor of na een programmakeuze instellen.

- Kies ev. een bak- of verwarmingsprogramma en start het programma.
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.

Het menu „Timer“ verschijnt.


- Stel de gewenste tijd in.
- Bevestig uw keuze met de hoofdfunctietoets „ok“.

De resttijd van de timer wordt in de linker display aange- toond.



Na afloop van de gekozen tijd

hoort u een signaal. Om het signaal uit te schakelen raakt u een willekeurige hoofdfunctietoets aan.

- U kunt de lopende tijd wijzigen door de toets  opnieuw aan te raken en de gewenste tijd te veranderen.

Braden

- ☞ **Wij bevelen het gebruik van de vleesthermometer aan. Daar de baktijd door de vleesthermometer wordt bepaald**, is ze optimaal op het gebrad a afgestemd. **Ze kan niet worden ingesteld.** Meer daarover op pag. 86.

Programma kiezen

1. Braadprogramma instellen.

De baktemperatuur wordt bepaald aan de hand van het gewicht van het gebrad, bij het werken met de vleesthermometer ook de baktijd. Beide waarden zijn standaard ingesteld maar kunnen naar wens worden gewijzigd (zie pag. 80).

Als u de vleesthermometer gebruikt, moet u eerst het gewicht instellen.

of

2. Verwarmingsprogramma kiezen.

Elk verwarmingsprogramma wordt met een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld. Deze temperatuur kan gewijzigd worden.

Baktijd en einde van de bereiding kunnen worden ingesteld (zie pag. 81), bij het braden met de vleesthermometer kunnen bereidingsbegin en kerntemperatuur worden ingesteld (zie pag. 86).

Het gebrad omdraaien

Bij de **verwarmingsprogramma's** dient u na ca. 2/3 van de tijd het gebrad een keer om te draaien, opdat het gelijkmatig bruin wordt.

Bij hetelucht is het omdraaien niet nodig.

Bij de **braadprogramma's** maakt een **signaal** u er na ca. 70% van de tijd op attent dat u het gebrad moet omdraaien.

Braden op het rooster

☞ Gebruik de druippan en het rooster.


- Grote stukken gebrad kunt u direct in de druippan of op het rooster met de druippan eronder bereiden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of varkenspoten).
- Het is aanbevolen vis rechtop (alsof hij zwemt) in de vetpan te bereiden. Zo hoeft u hem niet te draaien. Hij breekt niet zo makkelijk en wordt gelijkmatiger gaar. Als de vis onvoldoende steun heeft, kan hij bijvoorbeeld in een groentenbed worden gezet of over een kopje worden geplaatst. Plaats het kopje met de opening naar beneden in de druippan en schuif de vis met de buikopening erover.

Braden in een pan

- Magere vleessoorten dient u in een braadpan met gesloten deksel te braden (bijv. kalfsgebrad en gemarineerd gebrad, gesmoord rundvlees of diepgevroren vlees). Zo blijft het vlees mals.
- U kunt elke pan (staal, email, gietijzer of glas) gebruiken die geen houten of kunststof handvatten heeft en hittebestendig is.
- Als een aarden pot wordt gebruikt, dienen de instructies van de fabrikant te worden gevolgd.

U gaat het best als volgt te werk:

- Pan met water uitspoelen of wat vet in de pan doen.
- Voorbereid (gekruid) gebrad op de kookplaat aanbraden.
- Gebrad in de pan leggen. Deksel op de pan leggen en in de koude oven op het rooster plaatsen.

Kies het passende braadprogramma of het verwarmingsprogramma Hete lucht bovenwarmte  op 180-200 °C.






Braden met de verwarmingsprogramma's

- ☞ Bij het werken met de vleesthermometer wordt de baktijd automatisch bepaald; de volgende aanwijzingen hoeft u niet te volgen.
- ☞ De programma's en gegevens in de tabellen zijn – als er niets anders is vermeld – voorzien voor een niet voorverwarmde oven!
- De braadduur is afhankelijk van de vleessoort, de kwaliteit en de dikte van het vlees.
Het vlees lichtjes optillen om het te meten, daar het door zijn eigen gewicht inzakt. Meer informatie vindt u in de tabel „Braden met de verwarmingsprogramma's” op pag. 84.
- De braadduur voor vlees met een vetlaag kan tot het dubbele oplopen.
- Als u in de oven meerdere kleine stukken vlees of gevogelte bakt, wordt de baktijd per stuk met ca. 10 min. verlengd. De braadtijd voor een kip bedraagt bijv. ca. 60 min., voor 2 kippen zo'n 65 tot 75 minuten.

Inschuihoogten (van beneden geteld!):

Als vuistregel geldt: hoe groter het gebrad, des te lager moet het rooster in de oven worden geschoven.

Bij groot gebrad geldt:

| | |
|--|--|
| Hete lucht grill  | druippan: inschuihoogte 1, rooster: inschuihoogte 2 |
| Circulatielucht grillen  | druippan: inschuihoogte 1, rooster: inschuihoogte 2 |
| Hete lucht BW  | druippan: inschuihoogte 1, rooster: inschuihoogte 2 |
| Hete lucht  | druippan: inschuihoogte 2, rooster: inschuihoogte 3 |
| Boven-/onderwarmte  | druippan: inschuihoogte 2, rooster: inschuihoogte 3 |

Tips voor de braadprogramma's








- ☞ De programma's en gegevens in de tabellen zijn – als er niets anders is vermeld – voorzien voor een niet voorverwarmde oven!
- ☞ De braadprogramma's worden automatisch aan het gewicht van de bereiding aangepast; daarom is het belangrijk dat u **meteen na de programmeerkeuze het gewicht instelt**, voor u eventueel baktijd, baktemperatuur of kerntemperatuur wijzigt (zie pag. 80)!

Als u de braadprogramma's zonder vleesthermometer gebruikt:

De braadprogramma's zijn bedoeld voor een stuk vlees of vis met een dikte tot max. 7 cm zonder vetrand. Kies de gewichtautomatiek volgens het gewicht en **pas - indien nodig - de braadprogramma's aan**.

- Bij meerdere stukken wordt de baktijd langer.
- Bij een bereiding met meer dan 7 cm dikte en een gewicht van **minder dan 3 kg** duurt de baktijd per cm meer ca. 10 minuten langer dan de standaard ingestelde waarde.
- Bij een bereiding **met meer dan 3 kg** komt de baktijd met de standaardwaarde overeen, daar verschillen door de lengte van de ingestelde baktijd worden gecompenseerd.

Overzicht van de braadprogramma's

| Funcie-toets | Benaming | Standaard ingestelde temperatuur | Standaard ingestelde baktijd | Gewicht-automatiek | Vlees-thermo-meter | Inschuif-hoogte | Toepassingen |
|--|---------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|--|
|  | Varkensgebraad | naargelang het gewicht | | 0,5 - 10 kg | aanbevolen | 3-2 | Varkensvlees, everzwijn, wild, speenvarken |
|  | Kalfsbraadstuk | naargelang het gewicht | | 0,5 - 6 kg | aanbevolen | 3-2 | Kalfsvlees, hamgebraad, Casseler rib, gevuld gebrad, wildrug, gehakt |
|  | Volledig gevogelte* | naargelang het gewicht | | 0,5 - 10 kg | aanbevolen | 3-2 | Gevogelte in zijn geheel, bijv. kip, eend, gans, kalkoen |
|  | Gevogeltebouten | naargelang het gewicht | | 0,5 - 2 kg | niet mogelijk | 3-2 | Stukken gevogelte, bijv. kippenbouten |
|  | Filet* | naargelang het gewicht | | 0,5 - 4 kg | aanbevolen | 4-3 | Filet van bijv. wild, kalf, varken, rund, rosbeef |
|  | Rundergebraad | naargelang het gewicht | | 0,5 - 5 kg | aanbevolen | 3-2 | Rund, lam, kalfsschenkel |
|  | Vis | naargelang het gewicht | | 0,5 - 5 kg | aanbevolen | 3-2 | Vis in zijn geheel |






















* Deze programma's hebben onderprogramma's

Kies voor kleine stukken de hoogste inschuifhoogte.

Kies voor grote stukken de lage inschuifhoogte.

Richtwaarden braden met verwarmingsprogramma's

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

| Vleessoort | Aanbevolen braadprogramma | Hete lucht  | Boven-/Onderwarmte  | Hete lucht grill  | Hete lucht boven-warmte  | Braadduur |
|---------------------------|---|--|--|--|---|-----------|
| | | | | | | |
| Rundergebraad |  | 160 | 170-190 | 160 | 160 | 18 |
| Rosbeef |  | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Filet |  | 180 | 200-220 | 180 | 180-200 | 8 |
| Kalfsvlees |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Varkensgebraad |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Casseler rib |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 8 |
| Varkensschouder |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Varkensgebraad met zwoerd |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12-15 |
| Wild |  | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Everzwijn |  | 160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Filet van wild |  | 180 | 180-200 | 180 | 180-200 | 8-10 |
| Lam |  | 150-160 | 170-190 | 160 | | 15 |
| Eend |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Gans |  | 160 | 170-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Kip* |  | 160 | 180-200 | 160 | 160-180 | 8* |
| Kalkoen |  | 160 | 180-190 | 160 | 160-180 | 12 |
| Vis |  | 160 | 200-220 | | | 8 |

* hele kippen 45-60 minuten

Vleesthermometer en kerntemperatuurfunctie.

De vleesthermometer meet de temperatuur binnen in de bereiding. Als de kerntemperatuur een bepaalde waarde heeft bereikt, is het gebräad precies gaar: niet te droog of te rauw, maar precies zoals het hoort.

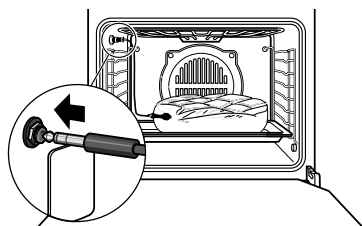
- De baktijd hangt ervan af hoe lang het duurt tot de temperatuur binnenin de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt - ze kan dus niet worden ingesteld. Naargelang van de grootte en soort van het vlees, de baktemperatuur en het programma kan de duur verschillen.
- De vleesthermometer kan met bijna alle braad- en verwarmingsprogramma's worden gebruikt. Niet combineerbare programma's en functies worden niet aangetoond.

Correct insteken van de vleesthermometer

- Steek de punt van de vleesthermometer horizontaal van de zijkant tot in het midden van de bereiding.
- Steek de vleesthermometer altijd tot aan het handvat in.
- De punt mag zich niet in de buurt van vet of beenderen bevinden of in een holte (bijv. bij gevogelte) steken.
- Let er ook bij gevogelte op dat de vleesthermometer zo wordt ingestoken dat hij geen beenderen raakt.

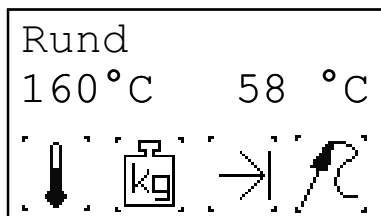
Vleesthermometer gebruiken

- Leg het voorbereide gebräad met ingestoken vleesthermometer in de oven.
- Steek de stekker van de vleesthermometer in de contactdoos links boven in de zijwand van de oven. In het tekstveld staat <Vleesthermometer in gebruik>.
- Sluit de ovendeur.



Kerntemperatuurfunctie instellen

- De vleesthermometer moet al in de bus gestoken zijn!
- Schakel de oven in.
- Kies een programma.
- Alleen bij braadprogramma's:** stel het gewicht van het gebräad in.
- In het programmamenu verschijnt de standaard ingestelde baktemperatuur (links).
- De standaard ingestelde kerntemperatuur (rechts) kan door het aanraken van de functietoets worden veranderd.
- Bevestig door de hoofdfunctietoets „ok” aan te raken. Het programma start.
- Als u de functietoets aanraakt, verschijnt gedurende een korte tijd de actuele kerntemperatuur (rechts).
- Na ca. 70% van de tijd hoort u een signaal en verschijnt in het tekstveld <Aub bereiding omdraaien>. Draai het gebräad om. Na het sluiten van de deur loopt het programma verder.



Als de ingestelde kerntemperatuur binnen in het gebräad is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en hoort u een signaal.

Vertraagd begin van de bereiding instellen

Daar geen vaste baktijd is bepaald, is het ook niet mogelijk het einde van de bereiding vast te leggen. Om de oven op een later tijdstip te starten kan een begin van de bereiding ingesteld worden.

Richtwaarden kerntemperaturen

| Gerecht | Kerntemperatuur in °C |
|--------------------------------|-----------------------|
| Rundvlees | |
| Rosbief/runderfilet bloederig | 40-45 |
| Rosbief/runderfilet roze | 50-55 |
| Rosbief/runderfilet doorbakken | 60-65 |
| Rundergebräad | 80-85 |
| Varkensvlees | |
| Varkenslende | 65-70 |
| Varkensgebräad/ham | 80-85 |
| Nek, poot | 80-85 |
| Kotelet, rug | 75-80 |
| Kotelet zonder been | 70 |
| Casseler rib | 65-70 |
| Gehakt | 70-75 |
| Kalfsvlees | |
| Kalfsgebräad | 70-75 |
| Kalfsnierengebräad | 75-80 |
| Kalfspoot | 80-85 |
| Wild | |
| Wildvlees | 75-80 |
| Wildrug | 60-70 |
| Wildfilet bloederig | 40-45 |
| Wildfilet roze | 50-55 |
| Wildfilet doorbakken | 60-65 |
| Lam | |
| Lam | 80-85 |
| Gevuld gebräad | |
| Gevuld gebräad | 70-75 |
| Gevogelte | |
| Gevogelte | 85-90 |
| Vis | |
| Vis | 70-80 |

Werken met lage temperatuur

Bij het werken met lage temperatuur wordt het vlees door de langzame bereiding bijzonder mals. Het vlees kan lange tijd klaar voor consumptie worden gehouden zonder dat het uitdroogt.

- ☞ Geschikt zijn alle malse vleesstukken van rund, kalf, varken en lam. Eveneens geschikt zijn borst van kip, kalkoen, eend en gans (zonder beenderen).
- ☞ Minder geschikt zijn wild en paardenvlees, omdat door het nabakken een zeer geprononceerd aroma ontstaat.
- Verwijder voor de bereiding vet en huid (uitzondering: eendenborst)
- Braad het vlees eerst in een pan aan weerszijden krachtig aan (ook aan de uiteinden).
- ☞ Als vuistregel geldt: hoe langer het vlees wordt aangebraden, des te korter is de nabaktijd. Braad hogere stukken vlees langer aan dan platte stukken. De lengte van het stuk vlees heeft geen invloed op de aanbraadtijd.

Verwarmingsprogramma/baktemperatuur instellen

- Verwarm de oven met het rooster en het braadservies ca. 20 minuten opdat het volledige oveninterieur een gelijkmatige temperatuur bereikt.
- Kies het verwarmingsprogramma „Hete lucht”. Alternatief kunt u „Boven-/onderwarmte” kiezen.
- Stel de baktemperatuur en
 - ☞ Als vuistregel geldt: hogere op 70 °C.
- Dek het vlees, ook kleinere stukken, tijdens het bakken niet af.
 - ☞ Gebruik geen vleesthermometer omdat de gegevens van de vleesthermometer in dit geval niet betrouwbaar zijn. Het vleessap blijft bij langzaam bakken niet in de kern, maar verdeelt zich gelijkmatig in het vlees.
- Na de bereiding kunt u het vlees meteen snijden; het moet niet rusten zoals bij de conventionele bereiding.
 - ☞ U kunt het vlees op 60 °C in de oven warm houden. Hoge stukken vlees ca. 1-2 uur, platte stukken vlees ca. 30-40 minuten.

Richtwaarden werken met lage temperatuur

| Vleessoort | Gewicht | Aanbraden min. | Bakken min. | Temperatuur |
|-----------------------|--------------|----------------|-------------|-------------|
| Varken | | | | |
| Filet | 400-600 g | 5 | 60-90 | 80 |
| Varkensfilet | 800-1.000 g | 7 | 90-105 | 80 |
| Fricandeau | 1000-1.500 g | 10-12 | 230-250 | 80 |
| Karbonade | 800-1.000 g | 8-10 | 120-140 | 80 |
| Ribstuk | 1000-1500 g | 10-12 | 120-150 | 80 |
| Rund | | | | |
| Filet | 700-1.200 g | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Entrecote (dikke rib) | 1500-1.800 g | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Rosbief | 700-1.800 g | 10-12 | 180-120 | 70 |
| Kogel | 1500-2.000 g | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Lende | 1500-1.800 g | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Kalf | | | | |
| Filet | 500-800 g | 5-6 | 90-110 | 80 |
| Kalfsrug (ribstuk) | 1000-1.500 g | 8-10 | 110-120 | 80 |
| Kogel | 1500-1.800 g | 10-12 | 140-160 | 80 |
| Lam | | | | |
| Rugfilet | 400-600 g | 3-5 | 60-80 | 70 |
| Lamsbout (uitgebeend) | 2000-2.500 g | 10-12 | 200-250 | 70 |
| Gevogelte | | | | |
| Poulardenborst | 400-600 g | 3-4 | 50-60 | 70 |
| Eendenborst | 400-600 g | 4-5 | 70-80 | 70 |

Bakken

Programma kiezen

1. Bakprogramma instellen.

Baktemperatuur en baktijd zijn standaard ingesteld maar kunnen naar wens worden gewijzigd.

of







2. Verwarmingsprogramma kiezen.

Elk verwarmingsprogramma wordt met een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld. Deze temperatuur kan gewijzigd worden.

Een baktijd kan aanvullend worden ingesteld, een einde van de bereiding eveneens (zie pag. 84).

Overzicht van de bakprogramma's

De bakprogramma's zijn geschikt om op één niveau te bakken. Als u op meerdere niveaus tegelijkertijd wilt bakken, gebruik dan het verwarmingsprogramma hete lucht.

| Symbool | Benaming | Standaard ingestelde temperatuur (instelmogelijkheid) | Standaard ingestelde baktijd | Gewicht-automatiek | Inschuiф-hoogte(n) | Voorverwarmen | Toepassingen |
|--|--|---|------------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|---|
|  | Tulband* | | | geen | | geen voorverwarmtijd | Gebak in een vorm, bijv. roerdeeg, gistdeeg, kaastaart, ook hoger gebak zoals kerststol |
| | Tulband G Tulband B | 160 °C (140-170 °C) | 40 min. 60 min. | geen | 2 | geen voorverwarmtijd | Tulband gist Tulband bakpoeder |
|  | Fruittaart op plaat* | | | geen | | | Plaatgebak van roerdeeg, gistdeeg, kruimeldeeg |
| | Fruittaart op plaat n | 170 °C (150-180°C) | 50 min. | geen | 3 | geen voorverwarmtijd | met zeer vochtig fruitbeleg |
| | Fruittaart op plaat v | 170 °C (150-180°C) | 35 min. | geen | 3 | geen voorverwarmtijd | met enigszins vochtig of normaal fruitbeleg |
|  | Plaatgebak droog | 170 °C (150-180°C) | | geen | 3 | geen voorverwarmtijd | Plaatgebak van roerdeeg, gistdeeg, kruimeldeeg zonder fruitbeleg |
|  | Brood* | | | | | | |
| | Wit brood | 180 °C (160-190 °C) | naargelang het gewicht | 0,5-2 kg | 3-5 | met voorverwarmtijd | |
| | Grijs brood | 180 °C (160-190 °C) | naargelang het gewicht | 1 - 4 kg | 2 | met voorverwarmtijd | |
| | Volkorenbrood | 180 °C (160-190 °C) | naargelang het gewicht | 1 - 3 kg | 2 | geen voorverwarmtijd | |
|  | Ovenschotel* | | | geen | | geen voorverwarmtijd | Gegratineerde gerechten en ovenschotels |
| | Ovenschotel, rauw Ovenschotel, gek. | 180 °C (160-190 °C) | 60 min. 40 min. | geen | 3 | geen voorverwarmtijd | van rauwe groenten, aardappelen, deegwaren van gekookte groenten, aardappelen, deegwaren |
|  | Pizza | 250 °C (200-260 °C) | 12 min. | geen | 1 | met voorverwarmtijd | Pizza van gistdeeg of kwark-olie-deeg op de bakplaat |

* Deze programma's hebben onderprogramma's

Tips voor de standaard ingestelde waarden:

De bakprogramma's zijn voorzien voor gebak van 500 g meel of 1 kg rauwe aardappelen of rauwe groenten.

- bij grotere hoeveelheden dient u de temperatuur wat te verlagen en de baktijd te verlengen (ongeveer 10 min. per kg)
- bij kleinere hoeveelheden dient u met een hogere temperatuur iets korter te bakken.

Bakken met verwarmingsprogramma's

☞ Informatie over de inschuifniveaus vindt u in de tabel op pag. 90.

Hete lucht

☞ Geen voorverwarmen nodig - bakken op verschillende niveaus tegelijk mogelijk.


Inschuifhoogten:

Eén plaat: 3e inschuifhoogte van beneden

Twee platen: 3e en 6e inschuifhoogte van beneden

Drie platen: 3e, 6e en 8e inschuifhoogte van beneden

Vier platen: 1e, 4e, 6e en 8e inschuifhoogte van beneden

- Bij het bakken van meerdere lagen plaatgebak of vormgebak kan de baktijd per bakplaat ca. 5 tot 10 minuten langer duren.
- Neem de platen afzonderlijk uit de oven, afhankelijk van de bruiningsgraad.
- Bak met hete lucht  op 160 °C als in uw recept geen temperatuur voor hete lucht is vermeld.
- **Belangrijk:** Bij taart met vochtig fruitbeleg is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. Het is aanbevolen niet meer dan twee taarten tegelijk te bakken.

Boven-/onderwarmte

☞ Bakken op één niveau

- Zwarte metalen bakvormen en bakvormen van aluminium zijn bijzonder goed geschikt.

Hete lucht bovenwarmte

☞ Niet voorverwarmen - bakken op één niveau



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

Hete lucht onderwarmte

☞ Bakken op één niveau

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

Pizza bakken


☞ Kies het bakprogramma „Pizza”  of het verwarmingsprogramma „Hete lucht onderwarmte” .

- Als u een pizzasteen (extra toebehoren) gebruikt, krijgt de pizza een bijzonder knapperige bodem. Voorverwarmtijd: minstens 30 min.! Lees de gebruiksaanwijzing bij de pizzasteen.

Basisrecept pizza


250 g bloem, 20 g gist, 1/2 TL suiker, 1/8 l lauwwarm water, 3 EL olijfolie, zout.

Pizza op de bakplaat bakken

- De opgesomde ingrediënten tot een gistdeeg verwerken.
- Het deeg laten rijzen tot het volume is verdubbeld (ca. 30 min.).
- Daarna het deeg opnieuw een paar minuten kneden en nog eens 15 minuten laten rijzen.
- Bakprogramma „Pizza”  starten, de oven verwarmt voor.
- Bakplaat invetten.
Als u kleine ronde pizza's bakt, moet u de bakplaat nu al in de oven schuiven en mee voorverwarmen.
- Het deeg uitrollen, op een bakplaat leggen, een rand vormen.
- Naar smaak en snel beleggen om te voorkomen dat het deeg vochtig wordt.
- **Kleine pizza's:** het belegde deeg op de voorverwarmde bakplaat leggen.
- Na het weerklinken van het signaal de bakplaat in de inschuifhoogte 1 schuiven.

- Na het sluiten van de deur start het programma met de baktijd van 12 minuten.

Pizza op de pizzasteen bakken

- Het pizzadeeg voorbereiden.
- De pizzasteen op het rooster leggen en in de inschuifhoogte 1 schuiven.
- Oven met het verwarmingsprogramma „Hete lucht onderwarmte”  op 250 °C ca. 30 min. voorverwarmen.
- Het deeg op de met bloem bestoven schep leggen en snel beleggen om te voorkomen dat het vochtig wordt. De belegde pizza mag niet te lang op de schep liggen omdat het deeg anders niet meer glijdt.
- Als het voorverwarmen is beëindigd, de pizza van de schep op de hete pizzasteen schuiven.
- Met de actuele instellingen 8-12 min. bakken.

































Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”

In de tabel op pag. 90 vindt u voor een aantal bakproducten de vereiste temperaturen, baktijden en inschuifhoogten.

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

Richtwaarden bakken

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijzen **zijn vet gedrukt**. Lees ook de opmerkingen bij deze tabel op pag. 89!

| Gebak | Aanbevolen bakprogramma | | Hete lucht  | | Boven-/onderwarmte  | | Hete lucht bovenwarmte  Onderwarmte  | | Baktijd | |
|---|-------------------------|---|--|-------------------|--|-------------------|--|--|------------|--------|
| | Niveau | Programma | Niveau | Temperatuur in °C | Niveau | Temperatuur in °C | Niveau | Temperatuur in °C | in minuten | |
| Roerdeeg | | | | | | | | | | |
| Tulband | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | | 50-65 |
| Cake | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 170-190 | | | | 50-70 |
| Zandgebak | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | | 60-70 |
| Taarten | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | | 40-60 |
| Taartbodems | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | | 20-30 |
| Fijne fruittaarten | 3 |  | 3 | 150-160 | 2 | 170-180 | 2 |  150-160 | | 45-60 |
| Koekjes | | | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | | 15-30 |
| Plaatgebak: | | | | | | | | | | |
| droog beleg | 3 |  | 3 | 150-160 | 3 | 180-190 | 3 |  150-160 | | 20-35 |
| vochtig beleg | 3 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | | 35-50 |
| Gekneet deeg | | | | | | | | | | |
| Taartbodems | | | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | | 25-35 |
| Kaastaart | | | 2 | 140-150 | 2 | 160-170 | 2 |  140-150 | | 70-90 |
| Koekjes | | | 3 | 140-150 | 3 | 180-190 | | | | 15-35 |
| Plaatgebak: | | | | | | | | | | |
| droog beleg | 2 |  | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 3 |  150-160 | | 25-35 |
| vochtig beleg | 2 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | | 30-50 |
| Gistdeeg | | | | | | | | | | |
| Tulband | 2 |  | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | | 40-65 |
| Gistkrans | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | | 40-50 |
| Kerststol (voorverwarmen) | 2 |  | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | | 50-70 |
| Koekjes | | | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | | 15-30 |
| Plaatgebak: | | | | | | | | | | |
| droog beleg | 3 |  | 3 | 150-160 | 4 | 175-180 | 3 |  150-160 | | 30-40 |
| vochtig beleg | 3 |  | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | | 30-50 |
| Biscuitdeeg | | | | | | | | | | |
| Taarten | | | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | | 30-40 |
| Rollen | | | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | | 12-25 |
| Eiwitgebak | | | | | | | | | | |
| Meringue | | | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | | 80-120 |
| Kaneelkoekjes | | | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | | 20-40 |
| Bitterkoekjes | | | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | | 20-50 |
| Andere deegsoorten | | | | | | | | | | |
| Bladerdeeg | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | | 15-30 |
| Gistbladerdeeg | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | | 30-40 |
| Kwarkbladerdeeg | | | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | | 30-40 |
| Soezendeeg | | | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | | 30-40 |
| Kwark-oliedeeg | | | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | | 30-40 |
| Honingkoek | | | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | | 20-35 |
| Brood en pizza | | | | | | | | | | |
| Zuurdesem- en gistbrood (voorverwarmen: 230 °C, voorbakken: 10 min. 230 °C) | 2 |  | | | 2 | 180 | 2 |  160 | | 50-80 |
| Gistbrood/wit brood, voorverwarmen | 2 |  | 2 | 180 | 2 | 200 | 2 |  180 | | 30-60 |
| Loogbroodjes/krakelingen (voorverwarmen: 230 °C) | | | 3 | 200 | 3 | 220 | | | | 15-20 |
| Pizza (voorverwarmen: 250 °C) | 1 |  | | | | | 1 |  250 | | 8-12 |

Grillen

Alleen met gesloten ovendeur grillen!

- ☞ Voor kleine hoeveelheden: verwarmingsprogramma of voor grote hoeveelheden: verwarmingsprogramma instellen.
- ☞ De standaard ingestelde temperatuur is ideaal voor kleinere en middel-grote stukken vlees. Bij groter gebrad is het beter als u een temperatuur tussen 200 en 250 °C kiest om te vermijden dat het gebrad verbrandt.
- Verwarmingsprogramma of kiezen.
- Oven 5 min. voorverwarmen.
- Het te grillen gerecht op het braadrooster leggen.
- Druippan in de 1e of 2e inschuifhoogte van beneden, braadrooster in de inschuifhoogte volgens tabel schuiven.
- Ovendeur sluiten.

Richtwaarden grillen

| Fleischart | Einschub | Grill | | Großflächengrill | |
|---------------------|----------|----------|----------|------------------|----------|
| | | 1. Seite | 2. Seite | 1. Seite | 2. Seite |
| in Minuten | | | | | |
| Schweinekotelett | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Bauchfleisch | 6 | 12-15 | 8-10 | 16-18 | 10-12 |
| Schweinefilet | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Leberscheiben | 7 | 5-6 | 4-5 | 8-10 | 5-6 |
| Bratwürste | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Bratwurstschnecken | 6 | 10-12 | 8-10 | 10-14 | 9-11 |
| Schaschlik | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Rinderfilet, blutig | 7 | 6-7 | 5-6 | 8-10 | 6-7 |
| Rinderfilet, medium | 7 | 7-9 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Kalbssteak | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Lammkotelett | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Hähnchenschenkel | 4 | 15-18 | 10-12 | 17-20 | 11-14 |
| Halbe Hähnchen | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Fischfilet | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Forellen | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Toastbrot | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 3-4 |
| Toast mit Belag | 5 | 6-8 | | 10-12 | |

Ontdooien en rijzen

Ontdooien

- ☞ Kies het programma „Ontdooien en rijzen” met een temperatuur van max. 35 °C voor gevoelige levensmiddelen zoals boter of slagroomtaarten. Kies voor hogere temperaturen hete lucht .
- ☞ Bij kant-en-klare producten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant te houden.
- Het diepgevroren product zonder verpakking in een schotel of op een bord op het rooster in de 3e inschuifhoogte van beneden plaatsen.
- Kies of en stel de temperatuur in.

Rijzen












- ☞ Ideaal voor het laten rijzen van gistdeeg.
- Kies het verwarmingsprogramma en een temperatuur van 35 °C.

Wecken

- ⚠ **Let op!** Gebruik bij glazen met twist-off[®]-sluiting geen reeds gebruikt deksel. De glazen kunnen anders eventueel bij herhaaldelijk gebruik barsten!
 - ☞ Geschikt zijn traditionele weckglazen met rubberring en glazen deksel of in de handel verkrijgbare glazen met twist-off[®]-sluiting (alleen met een nieuw deksel). Metalen blikken zijn niet geschikt.
 - ☞ Giet geen water in de druippan! Er zou zeer veel waterdamp ontstaan, die bij het openen van de oven deur in één keer ontsnapt. Plaats een kopje met water in de druippan, niet op de bodem van de oven!
 - ☞ Kies de pizzastand .
 - Alleen verse levensmiddelen gebruiken en volgens de gebruikelijke recepten voorbereiden.
 - Max. 6 weckglazen à 1 liter wecken.
 - Alleen glazen met dezelfde hoogte gebruiken, met dezelfde inhoud driekwart vullen.
 - De glazen mogen elkaar niet raken.
 - De druippan in de 1e inschuifhoogte van beneden schuiven.
 - 1 kopje met water in de druippan plaatsen.
 - Pizzastand op 160 °C instellen en het weckproces observeren. Na ca. 10 tot 20 minuten (bij 11-glazen) begint de vloeistof in de eerste glazen te paretelen, meestal eerst in het glas rechts voor.
- ### Fruit
- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. (bij gevoelig fruit zoals aardbeien ca. 15 min.) in de gesloten oven laten staan.
- ### Groenten en vlees
- Als de vloeistof paretelt de oven op 100 °C verlagen en de glazen nog 30-60 min. laten doorkoken.
 - Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. in de gesloten oven laten staan.

Overzicht van de verwarmingsprogramma's

☞ Een overzicht van de braad- en bakprogramma's vindt u onder „Overzicht van de braadprogramma's” op pag. 85 en „Overzicht van de bakprogramma's” op pag. 88.

| Symbol | Benaming | Standaard ingestelde temperatuur (instelmogelijkheid) | Inschuihoogte(n) | Toepassingen |
|--|-------------------------------------|---|------------------|---|
|  | Grill voor grote oppervlaktes | 290 °C | rooster op 6 | grillen van grote hoeveelheden |
|  | Grill | 290 °C | 7 | grillen van kleine hoeveelheden |
|  | Boven-/onderwarmte | 175 °C | 2/3 | voorverwarmen, bakken van biscuit en vochtig gebak |
|  | Bovenwarmte | 220 °C | 6 | gratineren |
|  | Onderwarmte | 180 °C | 1 | voorbakken van zeer vochtig gebak |
|  | Hete lucht grill (braadgrillen) | 160 °C | 3 | braden van vlees, vis, gevogelte |
|  | Hete lucht OW (pizzastand) | 160 °C | 1/2 | bakken van brood, pizza en vochtig gebak, wecken. |
|  | Hete lucht BW (intensief-hetelucht) | 160 °C | 2/3 | bakken van plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek), intensief braden van groot gebrad en groot gevogelte, zoals gans en kalkoen. |
|  | Hete lucht | 160 °C | 2/3 | voor het bakken, braden, bereiden op meerdere niveaus. |
|  | Circulatielucht grillen | 160°C | 4/5 | grillen van hoge stukken vlees, vis en gevogelte Diepvriesproducten zoals frieten, rösti, kroketten, aardappelpannenkoeken enz. |
|  | Ontdooien t Laten rijzen | 0-35°C | 2 | ontdooien van roomtaarten, gevogelte Laten rijzen van gistdeeg |

Instellen van de speciale functies

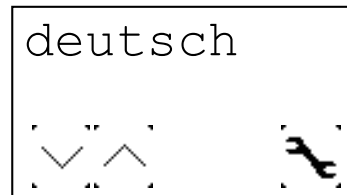
Overzicht van de speciale functies

| | |
|--------------------------------------|--|
| Taalkeuze | De taal die in de display wordt gebruikt kan worden geselecteerd. |
| Instelbare speciale functies: | |
| Demo-modus | Speciale functie voor beurzen en demonstratiedoelinden. Door het activeren van de demomodus is alleen de bediening mogelijk. De verwarmingselementen worden niet heet. |
| Herinneringsfunctie 1 en 2 | Herinneringsfunctie 1: Na 20 minuten bedrijf zonder automatisch uitschakelen weerklinkt om de 10 minuten een signaal dat bevestigd moet worden. Bij het bereiken van de max. baktijd wordt de oven uitgeschakeld. Herinneringsfunctie 2: Na 20 minuten bedrijf zonder automatisch uitschakelen weerklinkt om de 10 minuten een signaal dat bevestigd moet worden. Als er niet wordt bevestigd, dan wordt de oven na nog eens 5 minuten bedrijf uitgeschakeld. |
| Eco-Functie | Bij geactiveerde ecofunctie wordt bij uitgeschakelde oven ook het display van de klok uitgeschakeld en het stroomverbruik tot een minimum gereduceerd. |
| Maximale baktijd | Na deze ingestelde tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld (veiligheidsuitschakeling). standaard instelling: 6 uur minimaal mogelijk: 2 uur, maximaal mogelijk: 28 uur, evenwel wordt hier in de periode tussen 6 uur en max. baktijd de temperatuur tot 120 °C verlaagd. |
| Helderheid | Helderheid van de display instellen |
| Contrast | Helderheid van de display instellen |

☞ De speciale functies kunnen **binnen de eerste minuten na een netonderbreking** (stekker eruit trekken of zekering uitschakelen) worden gewijzigd **voordat u voor de eerste keer de „Aan“-toets aanraakt!**




1. Taalkeuze

- Na de netonderbreking wacht u tot in de display „deutsch“ verschijnt. **Al naargelang de geselecteerde instelling ziet u in plaats van „deutsch“ ook een andere taal.**








- Kies de gewenste taal met de functietoetsen  en . Bevestig vervolgens uw keuze met de hoofdfunctietoets .






2. Keuze „Speciale functies“ activeren

- Raak de toets  aan. In het menu worden de speciale functies aangegevoerd.
 - Blader met de toetsen  en  tot de gewenste speciale functie verschijnt.
- U kunt meerdere speciale functies na elkaar instellen.





3a. Demomodus activeren/desactiveren

- Blader met de toetsen  en  tot „Demo aan/uit“ verschijnt.
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.
- Activeer de demomodus door „on“ aan te raken.
- Bevestig met .
- Nadat u de speciale functies hebt verlaten, staat in de display „Apparaat in demomodus“. Bevestig met .
- Om de demomodus na het verlaten van de speciale functie te desactiveren, neemt u het apparaat van het net. Na de netonderbreking kunt u in de speciale functies de demomodus desactiveren.

3b. Herinneringsfunctie 1 en 2

- Blader met de toetsen  en  tot „Herinneringsfunctie 1“ verschijnt.
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.
- Activeer de herinneringsfunctie door „on“ aan te raken of desactiveer de functie door „off“ aan te raken.
- Bevestig met .
- Blader met de toets  om de herinneringsfunctie 2 te bereiken.


3c. Eco-functie in-/uitschakelen

- Blader met de toetsen  en  tot „Eco functie“ verschijnt.
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.
- Activeer de eco-functie door „on“ aan te raken of desactiveer de functie door „off“ aan te raken.
- Bevestig met .

3d. Maximale baktijd

- Blader met de toetsen  en  tot „max. baktijd” verschijnt.
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.
- Stel de maximale baktijd met de toetsen  en  in.
- Bevestig met .



3e. Helderheid

- Blader met de toetsen  en  tot „Helderheid” verschijnt.
 - Raak de hoofdfunctietoets  aan.
 - Stel de helderheid van de display met de toetsen  en  in.
 - Bevestig met .
-  Denk eraan dat de helderheid van de display 's nachts (22:00-6:00) wordt gereduceerd.

3f. Contrast

- Blader met de toetsen  en  tot „Contrast” verschijnt.
- Raak de hoofdfunctietoets  aan.
- Stel het contrast van de display met de toetsen  en  in.
- Bevestig met .

4. Keuzemodus beëindigen

- Om het menu Speciale functies te verlaten raakt u de toets  aan.
- Bevestig met .

Reiniging en onderhoud


Lees eerst dit hoofdstuk volledig door voor u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Met de juiste reiniging en regelmatig onderhoud kan het jarenlang mooi en schoon blijven. We hebben hier instructies samengesteld hoe u de verschillende oppervlakken behoedzaam maar grondig kunt schoonmaken en onderhouden.


Voor alle oppervlakken

-  Stoom- en/of drukreinigingsapparaten mogen niet worden gebruikt om het apparaat schoon te maken! Het apparaat kan zodanig worden beschadigd dat er voor u **levensgevaar** bestaat.
-  **Gevaar voor verbranding!** Laat het apparaat afkoelen tot het ten minste lauwwarm is, vooraleer u het schoonmaakt.
-  Volg de gebruiksaanwijzing van alle schoonmaakproducten.

Maak het apparaat telkens na gebruik schoon. Niet verwijderde verontreinigingen kunnen vastbranden als het apparaat weer heet wordt; deze verkorstingen zijn vaak niet meer restloos te verwijderen.

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

 Voor sterkere verontreinigingen vindt u in de volgende punten instructies voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

 VSR O-FIX-C is ideaal om glaskeramik, email en de gecoate binnenkant van de deur schoon te maken. Dit reinigingspoeder is verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice.


Maak in geen geval schoon met

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


Verkorstingen verwijderen

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

Het gebruik van de reinigingsschraper



-  Opgelet, gevaar voor snijwonden! Het mes van de reinigingsschraper is zeer scherp.

Houd de reinigingsschraper altijd plat en schuif de verkorstingen weg.

-  Kras niet met de hoek van de schraper en let erop dat u pakkingen niet met de hoek beschadigt.



Gebruik van ovenspray - instructies

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

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

Email

Oveninterieur, front, bakplaten, druippan

Sommige plastic sponsjes met schuurkant mogen worden gebruikt. Een aantal producten bevat echter in de schuurkant ingewerkte korreltjes, die krassen veroorzaken.

Voorzichtig op een onopvallende plaats proberen!

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

Roestvrij staal

Roestvrijstalen deurfront, bedieningspaneel, telescopisch railsysteem, backmobil

⚠ Roestvrij staal is bijzonder gevoelig voor krassen!

Gebruik geen reinigingsschraper!

⚠ Kalk-, vet- en zetmeelresten meteen verwijderen, anders ontstaan er vlekken!

De reiniging kan met een schoonmaakproduct voor roestvrij staal gebeuren.

Wij adviseren één keer per week het roestvrijstalen oppervlak met een gebruikelijk onderhoudsproduct voor roestvrij staal te behandelen. Zo ontstaat een bescherm laag, die het roestvrijstalen vlak tegen verkleuringen beschermt.

Glas

Binnenkant van de deur - gecoat glas

⚠ Het is niet aanbevolen ovenspray te gebruiken omdat bij regelmatig gebruik het gecoat oppervlak van het glas kan worden vernield.

Een reinigingsschraper voor keramische vlakken is goed geschikt om grove verontreinigingen te verwijderen.

➔ Voor een grondige reiniging adviseren we VSR O-FIX-C of glasreiniger.

Deurfront, bedieningspaneel

➔ Maak het ovenfront alleen met warm water en wat afwasmiddel, een doek of een zachte spons schoon. Glasreiniger mag worden gebruikt.

Aluminium

Deurfront en deurgreep in aluminium design, bakplaat (toeb. 543)

⚠ Aluminium is bijzonder gevoelig voor krassen en wordt door ovenspray aangetast!

Gebruik geen reinigingsschraper!

Deurpakking

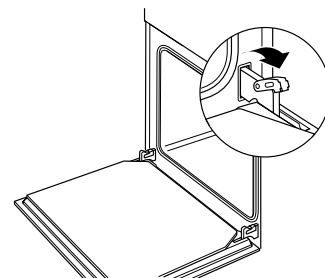
➔ De deurpakking dient bij het schoonmaken van de oven te worden uitgehaakt, om te vermijden dat het vuil zich onder de pakking verzamelt. Zie „Deurpakking vervangen” op pag. 97.

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

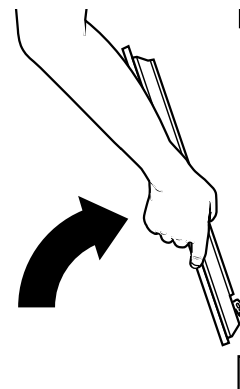
Ovendeur verwijderen en monteren

Ovendeur verwijderen

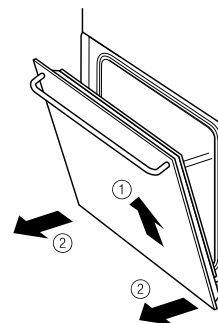
- Ovendeur volledig openen.
- De beugels aan de deurscharnieren naar voren klappen.



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

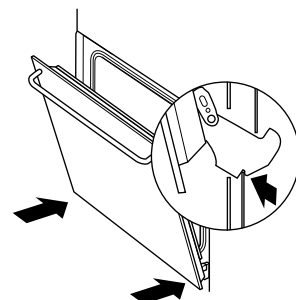


- Til de deur lichtjes op en trek de scharnieren naar voren uit de deuropeningen.



Ovendeur inzetten

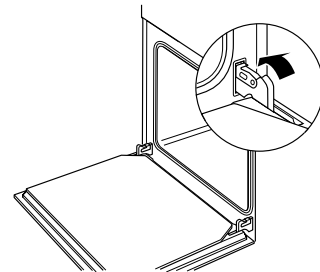
- De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en de scharnieren in de overeenkomstige openingen in de oven schuiven. Het scharnier klikt vast.



- De ovendeur langzaam helemaal openen.

- De beugels aan de deurscharnieren weer terugklappen.

- De ovendeur sluiten.



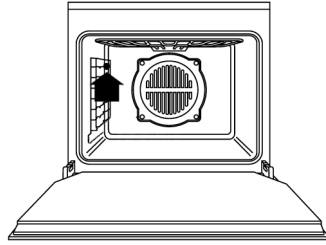
Zijrooster verwijderen en monteren

Zijrooster verwijderen

- Gemak uit de steunen, die hen vrijgeven van de bout.
- Houder bakplaat/rooster uit de oven nemen.

Monter les grilles latérales

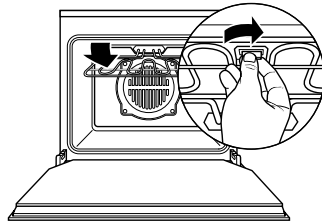
- Plaats de steunen en pas in de bout.



Verwarmingselement neer-/opklappen

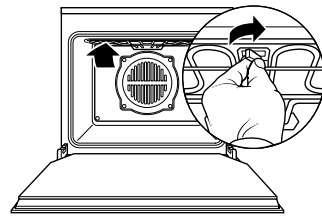
Verwarmingselement (boven-warmte/grill) neerklappen

- Vergrendeling openen en verwarmingselement neerklappen.



Verwarmingselement opklappen

- Verwarmingselement opklappen en met de vergrendeling weer sluiten.



ökotherm[®]-katalysator regenereren

- De werkwijzeschakelaar op hete lucht (☀) zetten.
- Temperatuurregelaar op 200 °C instellen en
- de lege oven 60 minuten opwarmen.

Als iets niet functioneert

⚠ Reparaties mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.

Een aantal storingen kunt u zelf verhelpen. Kijk eerst na of u geen bedieningsfout hebt gemaakt. Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos als het probleem aan een bedieningsfout te wijten is of als u één van de volgende instructies niet hebt nageleefd.

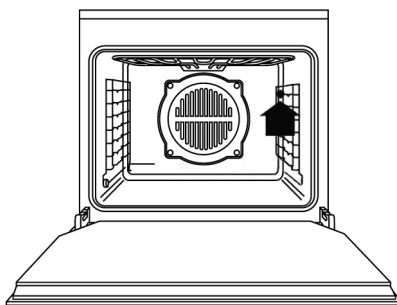
| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| Uitschakelen van de oven is niet mogelijk. | Elektronisch onderdeel is defect. | Zekering uitschakelen, service contacteren. |
| Oven warmt niet op. | Huishoudzekering defect. | Zekering controleren en ev. vervangen. |
| | Stekker niet ingestoken? | Stekker insteken. |
| Ovenverlichting is uitgevallen. | Lamp defect. | Ovenverlichting vervangen. |
| Deurglas is gebroken. | | Apparaat uitschakelen, service contacteren. |
| Deurpakking is beschadigd. | | Deurpakking vervangen. |
| Versterkte geurvorming ondanks ökotherm [®] -katalysator. | ökotherm [®] -katalysator moet geregeneerd worden. | Zie pagina 96. |
| Sterke azijngeur tijdens de bereiding. | Gebak met zuurdesem of gist, bereiding met alcohol en gebruik van een werkwijze met luchtcirculatie. | Gebruik een werkwijze zonder luchtcirculatie, bijv. boven-/onderwarmte. |
| Fruitsap- of eiwitvlekken op geëmailleerde onderdelen. | Vocht van gebak of vlees. | Onschadelijke verkleuring van het email, niet te verhelpen. |
| In de display van de vleesthermometer staat „- °C” of „95 °C” (knipperend). | Temperatuur ligt buiten het aantoonbare bereik. | Zie pag. 94 „Vleesthermometer gebruiken”. |
| „Err 1” verschijnt in de display. | Vleesthermometer defect. | Vleesthermometer vervangen. Gebruik alleen een originele vleesthermometer, verkrijgbaar bij de klantenservice! De oven kan zonder kemtemperatuurfunctie worden gebruikt. |
| | Bus defect. | Bus laten nakijken. |

Een halogeenvlamp vervangen

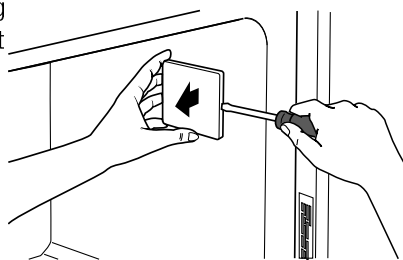
- ⚠ **Let op!** De halogeenvlampen worden bij langdurig gebruik zeer heet. De lampen dienen daarom in afgekoelde toestand te worden vervangen.
- ⚠ Vervang halogeenvlampen alleen door lampen van hetzelfde type. Nieuwe halogeenvlampen zijn bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.
- ☞ Neem de halogeenvlampen niet met blote handen vast. Vingerafdrukken branden zich in het lampglas vast en reduceren de lichtsterkte en de levensduur van de lampen.
- ⚠ Als de glazen afdekking vast zit (dus niet meteen loskomt, bijvoorbeeld door vervuiling na langer gebruik) kan het bij het eruit lichten gebeuren dat er glas afspringt. Houd bij het eraf lichten dan een doek over de glazen afdekking om splinters op te vangen.

Gloeilamp vervangen:

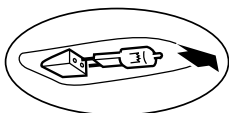
- Gemak uit de steunen, die hen vrijgeven van de bout.



- Voorzichtig de glazen afdekking met een schroevendraaier eruit drukken.



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

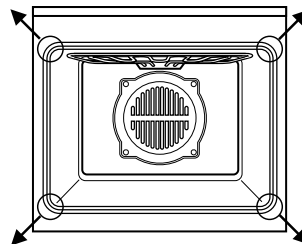


Deurpakking vervangen

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

De pakking uithaken

- Trek voor het uithaken elke hoek voorzichtig naar buiten.



De nieuwe pakking inzetten

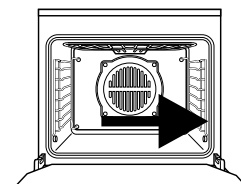
- Haak de hoeken één na één in het ovenfront in. Let erop dat u de haken niet verbuigt!

Typeplaatje

Als u de klantenservice nodig hebt of als u reservedelen bestelt, vermeld dan de gegevens op het typeplaatje.

Het typeplaatje van de oven bevindt zich rechts aan de zijkant en is zichtbaar als de oven deur wordt geopend.

- Noteer deze gegevens voor eventuele vragen aan onze klantenservice.



Fabricagenummer oven

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Modelnaam oven

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

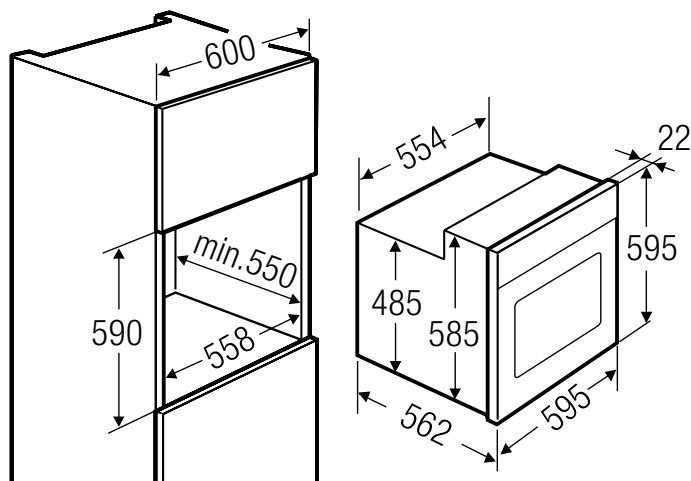
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een KÜPPERSBUSCH-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij aansluiting, reparatie en vervangen van de ovenlamp het apparaat stroomloos maken. De gearde stekker uit de contactdoos trekken of de zekering uitschakelen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het apparaat wordt met stekker geleverd en mag alleen op een reglementair geïnstalleerde, gearde contactdoos worden aangesloten. De installatie van een contactdoos of het vervangen van de aansluitkabel mag alleen door een elektrotechnicus worden uitgevoerd, waarbij de geldende voorschriften moeten worden nageleefd.
- Als de stekker na het inbouwen niet meer bereikbaar is, moet, om aan de geldende veiligheidsvoorschriften te voldoen, op de plaats van installatie een scheidingsinstallatie voor alle polen met een contactafstand van ten minste 3 mm aanwezig zijn.
- De gearde contactdoos moet buiten de inbouwruimte liggen.
- De inbouwkast voor de oven moet tot 100 °C temperatuurbestendig zijn. Dat geldt in het bijzonder voor fineer, kantstukken, kunststofoppervlakken, lijm en lak. De aangrenzende meubelfronten moeten tegen een temperatuur van ten minste 70 °C bestand zijn.
- Het apparaat moet in elk geval horizontaal op een effen, stevige plank worden ingebouwd. De plank mag niet doorbuigen.
- Is het meubel niet aan de muur bevestigd, met een gebruikelijk hoekijzer vastschroeven.

Elektriciteit

| | |
|-----------------|--|
| Aansluiting | gebeurt via de stekker in een contactdoos. |
| Totaal vermogen | bij 230 V: 3,5 kW, bij 235 V: 3,6 kW |
| Aansluitwaarden | 230 - 240 V, 50 Hz |
| Zekering | 16 A |

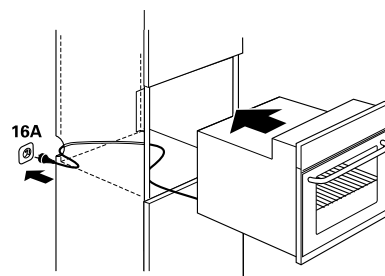
Inbouwmaten



Inbouw in de keukenmeubels

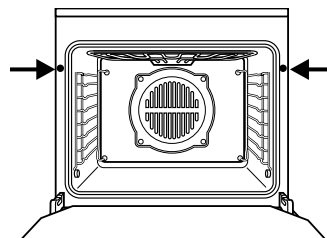
Apparaat inbouwen

- Stekker in de contactdoos steken.
- Het apparaat volledig in de kastopening schuiven. Daarbij de aansluitkabel van het apparaat niet inklemmen!



Apparaat bevestigen

- De ovendeur openen en het apparaat met de meegeleverde schroeven - schuin inzetten - van binnen naar buiten aan het kastelement vastschroeven.



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

DIMPORTANT INSTRUCTION

1. Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5. User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9. Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
10. Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
11. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
12. Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
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

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>