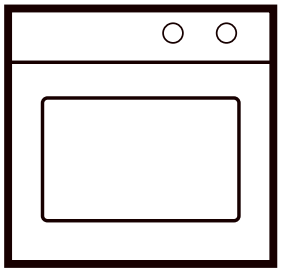
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GB Instructions for use and installation instructions

E Instrucciones de uso y de montaje



EEB 6250.1

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

072398 H81

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

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag	von 7^{30} Uhr bis 18^{00} Uhr
Freitag	von 7^{30} Uhr bis 17^{00} Uhr
Samstag	von 9^{00} Uhr bis 13^{00} Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag	von 8^{00} Uhr bis 17^{00} Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst

56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14
Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90
Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73

66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13
Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50
Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22

55543 Bad Kreuznach, Industriestraße
Zentrale Tel.: (06 71) 79 40
Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31

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
6. Die genaue Beschreibung des Problemes 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.

Garantiebedingungen

Gültig ab Oktober 1998 für die Bundesrepublik Deutschland.
Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KÜPPERSBUSCH-Geräte leisten wir zusätzlich zu den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

1. Die Werksgarantie beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Bei gewerblicher Nutzung von KÜPPERSBUSCH-Geräten in Gemeinschaftsanlagen ist eine Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel.
   Die verlängerte Garantiezeit gilt nicht, wenn die Typen- oder Serien-Nr. des Produkts geändert, gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht worden ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen Anschlusses, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KÜPPERSBUSCH-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des KÜPPERSBUSCH-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkungen von Wasser und Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden), sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das KÜPPERSBUSCH-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß eine uneingeschränkte Handhabung durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienstpersonals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Werksgarantie anfallen, nicht berechnet. Danach werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt.
7. Nicht umfaßt sind von der Werksgarantie Ansprüche, die über die kostenlose Fehlerbeseitigung hinausgehen, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, Wandlung und Minderung oder Folgeschäden.

Wenn Sie unseren Kundendienst benötigen, nennen Sie den Gerätetyp und die Art des Defektes. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte sofort an die nächste für Sie zuständige Kundendienststelle.

KÜPPERSBUSCH Hausgeräte AG, Gelsenkirchen

GB Contents 17
E Contenido 28

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

Vor dem ersten Benutzen 5
- Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen
- Uhrzeit einstellen
- Erstreinigung

So nutzen Sie Ihren Backofen 5
- Allgemeine Hinweise
- Schaltsymbole und Betriebsarten
- Aufheizanzeige und Betriebsanzeige
- Backofen ein- und ausschalten
- Einschubteile
- Einschubebenen:
- backmobil® (Zubehör Nr. 600A)
- Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)
- Schnelles Vorheizen
- Braten
- Richtwerte Braten
- Backen
- Pizza backen
- Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“
- Richtwerte Backen
- Grillen
- Richtwerte Grillen
- Auftauen
- Einkochen
- Prüfgerichte nach DIN 44547

Der elektronische Kurzzeitwecker mit Abschaltfunktion 11
- Uhrzeit einstellen
- Kurzzeitwecker einstellen

Reinigung und Pflege 11
- Für alle Oberflächen
- Verkrustungen entfernen
- Hinweise zum Reinigungsschaber
- Verwendung von Backofenspray - Hinweise
- Email
- Edelstahl
- Glas
- Türdichtung
- Knebel
- Backofentür aus- und einbauen
- Seitengitter aus- und einbauen
- Heizkörper herunter-/hochklappen
- ökotherm®-Katalysator regenerieren

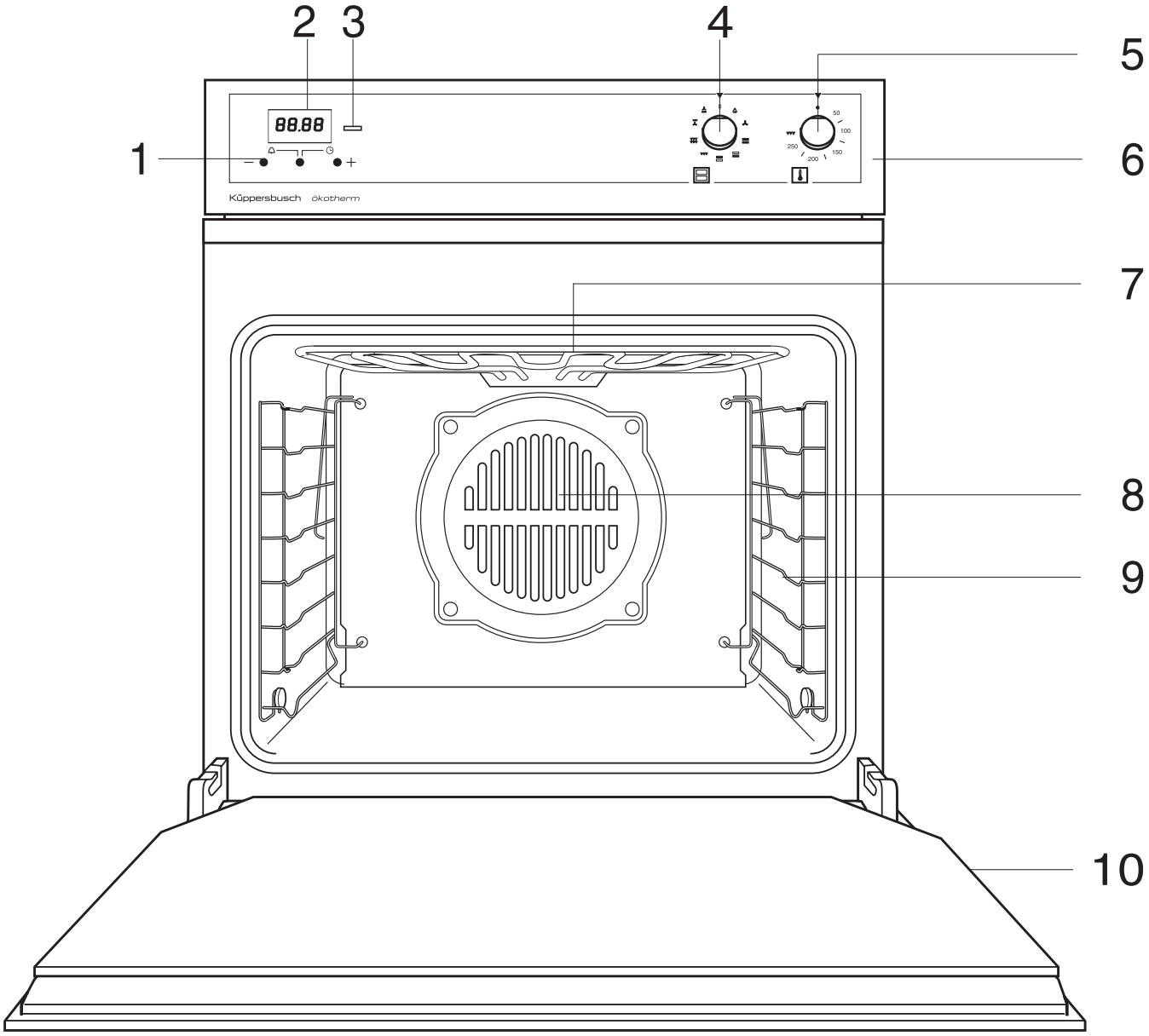
Wenn etwas nicht funktioniert 13
- Backofenbeleuchtung auswechseln
- Türdichtung austauschen

Typenschild 14

Montagehinweise für Fachpersonal 15
- Elektrik
- Einbaumaße
- Einbau in Küchenmöbel

Coupon für ein Kochbuch 15

Ihr Gerät im Überblick



1 Bedientasten des Kurzzeitweckers
2 Anzeige des Kurzzeitweckers
3 Aufheizanzeige
4 Betriebsartenwahlschalter
5 Temperaturregler
6 Bedienblende
7 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
8 Heißluftventilator
9 Einschubebenen
10 Backofentür

Mitgeliefertes Zubehör:
Bratrost
Backblech (Email)
Fettpfanne
Grillrost mit Heber

Lieferbares Sonderzubehör:
Grillrost mit Heber (Zub. 125)
Pizzastein (Zub. 145)
Bratrost (Zub. 124)
Bratenblech (Zub. 441)
Backblech (Email) (Zub. 541)
Backblech (Aluminium) (Zub. 542)
Fettpfanne (Zub. 543)
backmobil® (Zub. 600A)
Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601)

Lieferbares Sonderzubehör
für die Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601):
Bratrost, abgesenkt, z.B. für große Geflügel (Zub. 750)
Fettpfanne aus Glas, für Zub. 750 geeignet (Zub. 751)

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 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.

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.

Uhrzeit einstellen

☞ **Der Backofen funktioniert erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.**

Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muß die Uhr eingestellt werden. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, blinkt in der Anzeige rechts unten ein Strich.

– Mit „+“ und „-“ die gewünschte Uhrzeit einstellen. Die Uhr startet nach einigen Sekunden, der blinkende Strich verschwindet.

Erstreinigung

– Fremdteile und Verpackung entfernen.

– Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen.
Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

– **Backofen aufheizen.**
Backofentür schließen.
Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 250 °C 60 Min. aufheizen.
Küche gleichzeitig gut lüften.

So nutzen Sie Ihren Backofen

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, Intensiv-Heißluft und Pizzastufe zu einem Essiggeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte die anderen Betriebsarten, z.B. Ober-/Unterhitze.

Schaltsymbole und Betriebsarten

Schalt-symbol	Betriebsart	vorgesehen für
0	Aus	
	Beleuchtung	
	Kaltumluft	ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
	Heißluft	mit Temperatureinstellung, zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen.
	Ober-/Unterhitze	Vorheizen, Backen und Braten auf einer Ebene
	Unterhitze	Vorbacken sehr feuchter Kuchen
	Oberhitze	Überbacken
	Grill	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.
	Großflächengrill	Grillen großer Mengen, z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toasts und Gratins
	Intensiv-Heißluft	Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten.
	Pizza-Stufe	Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen.

Aufheizanzeige und Betriebsanzeige

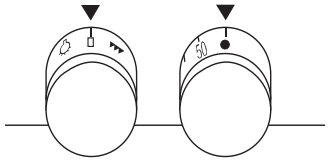
Die Aufheizanzeige an der Bedienblende leuchtet während des Aufheizens und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie leuchtet auch während des Betriebes auf, wenn der Backofen nachheizt, um die gewünschte Temperatur zu halten.

Die Leuchtringe an den Knebeln sind die Betriebsanzeigen. Solange der Backofen in Betrieb ist, zeigen die beleuchteten Leuchtringe an beiden Bedienknebeln den Betrieb an.

Backofen ein- und ausschalten

Betriebsart wählen:

– Betriebsartenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen.



Temperatur einstellen:

– Temperaturregler (2. Schalter von links) nach rechts drehen.

Backofen ausschalten:

– Drehen Sie beide Schalter auf „0“ zurück.

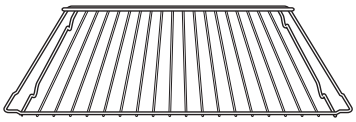
Einschubteile

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.

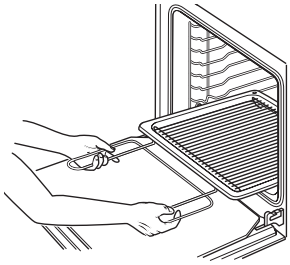
Rost:

- 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.



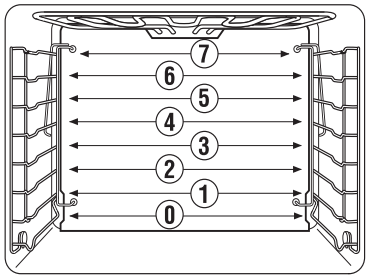
Bratenblech als Spritzschutz beim Braten und Grillen (Zubehör)

- Das Bratenblech wird in die Fettpfanne eingesetzt und verhindert, daß Fett aus der Fettpfanne herausspritzt.

Einschubebenen:

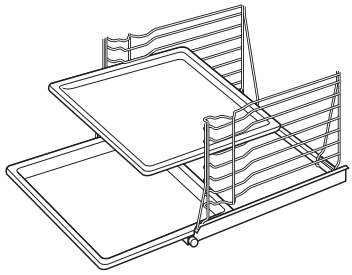
Sie haben 8 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 0 bis 7 von unten nach oben gezählt. In die Einschubebene 0 kann z. B. die Fettpfanne eingeschoben werden.

Seitengitter:
Die Einschubebene 0 ist die unterste mögliche Einschubebene.



backmobil® (Zubehör Nr. 600A)

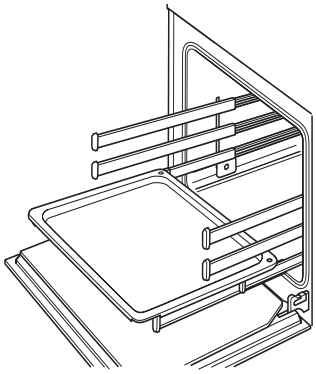
Das backmobil® ersetzt die Einschubgitter in Ihrem Backofen und kann wie ein Wagen im Ganzen herausgezogen werden. Es läßt sich zum Reinigen aus dem Backofen herausnehmen und zerlegen. Wenn Ihr Backofen mit einem backmobil® ausgerüstet ist, beachten Sie bitte die beim backmobil® beiliegende Anleitung.



Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)

sind als Zubehör erhältliche Einschubleisten, die die Seitengitter ersetzen und Ihnen die Arbeit im heißen Backofen wesentlich erleichtern. Bleche oder Roste werden auf die Einzelauszüge gesetzt. Sie können einzeln und unabhängig voneinander herausgezogen werden.

Wenn Ihr Backofen mit den Einzelauszügen ausgerüstet ist, beachten Sie bitte die bei den Einzelauszügen beiliegende Anleitung.



Schnelles Vorheizen

☞ Brat- oder Backgut bitte erst in den Backofen legen, wenn das Schnellheizen beendet ist und Sie den Backofen auf die normale Betriebsart eingestellt haben.

☞ Mit der Betriebsart Pizza-Stufe kann der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.

– Die Backofentür schließen.

– Den Betriebsartenwahlschalter auf Pizza-Stufe stellen.

– Die gewünschte Temperatur einstellen. Die Aufheizanzeige geht an.

– Sobald die Aufheizanzeige erlischt, die gewünschte Betriebsart einstellen.

– Das Gargut in den Backofen geben.

Braten

☞ Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.

■ Fleisch oder Fisch sollten Sie erst ab einem Gewicht von 1 kg im Backofen garen.

■ Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart, Qualität und Fleischhöhe. Zum Messen das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt.

■ 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.

☞ Hinweise zu den Einschubebenen unbedingt beachten!

Einschubebenen (von unten gezählt!):

Intensiv-Heißluft	Fettpfanne: Einschubebene 0 Rost: Einschubebene 1
Heißluft	Fettpfanne: Einschubebene 1 Rost: Einschubebene 2
Ober-/Unterhitze	Fettpfanne: Einschubebene 1 Rost: Einschubebene 2

Braten auf dem 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 Haxen).

■ Den Braten nach 2/3 der Garzeit wenden, es sei denn, Sie verwenden die Betriebsart Heißluft .

Braten im Topf (Backofen)

☞ Wählen Sie die Betriebsart Intensiv-Heißluft . bei 180-200 °C.

■ 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 in den Topf geben. Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen.

– Intensivheißluft mit einer Temperatur von 180 bis 200 °C einstellen.

Bereiten Sie die Soße auf herkömmliche Weise zu.

Richtwerte Braten

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten **sind hervorgehoben**.

Fleischart	**Heißluft**	**Ober-/ Unterhitze**	**Intensiv-Heißluft**	**Bratdauer**
	Temperatur in °C			**je cm Fleischhöhe in min.**
Rinderbraten	160	**170-190**		18
Roastbeef	180	200-220	**180-200**	8-10
Filet	180	200-220	**180-200**	8
Kalbfleisch	**160**	170-190	160-180	12
Schweinebraten	**160**	170-190	160-180	12-15
Kasseler	**160**	170-190	160-180	8
Schweineschulter	**160**	170-190	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte	160	170-190	**160-180**	12-15
Wild	**160**	170-190		15
Wildschwein	**160**	170-190		15
Filet vom Wild	**180**	180-200	180-200	8-10
Hammelfleisch	150-160	**170-190**		15
Ente	160	170-190	**160-180**	12
Gans	160	170-190	**160-180**	12
Hähnchen*	160	180-200	**160-180**	8*
Pute	**160**	180-190	160-180	12
Fisch	**160**	200-220		8

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Backen

Heißluft

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

Einschubhöhen:

Ein Blech:	2. Einschubebene von unten
Zwei Bleche:	2. und 5. Einschubebene von unten
Drei Bleche:	2., 4. und 6. Einschubebene von unten
Vier Bleche:	0., 2., 4. und 6. Einschubebene von unten

- Beim Backen von mehreren Plattenkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5 bis 10 Minuten.
- 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

☞ Vorheizen - Backen auf einer Ebene

- Vorheizen mit Pizza-Stufe , nach Erreichen der Temperatur auf Ober-/Unterhitze umschalten.
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

Intensiv-Heißluft

☞ Kein Vorheizen - Backen auf einer Ebene

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

Pizza-Stufe

☞ Backen auf einer Ebene

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: Vorheizen mit Backblech oder Pizzastein (Zubehör)
- für Brot: Vorheizen

Pizza backen

☞ Wählen Sie die Betriebsart Pizza-Stufe bei 250 °C.

– 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, 1/8 l lauwarmes Wasser, 3 EL (Oliven-)Öl, 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.
– Backofen vorheizen (Pizza-Stufe bei 250 °C).
– 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.
– Backblech in die Einschubebene 0 einschieben.
– Mit den aktuellen Einstellungen (Pizza-Stufe bei 250 °C) ca. 8-12 Min. backen.

Pizza backen auf dem Pizzastein

– Den Pizzateig wie oben vorbereiten.
– Den Pizzastein auf den Rost legen und in die Einschubebene 0 einschieben.
– Backofen mit Pizza-Stufe bei 250 °C 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 (Pizza-Stufe bei 250 °C) 8-12 Min. backen.

Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“

In der Tabelle auf S. 9 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. 8!

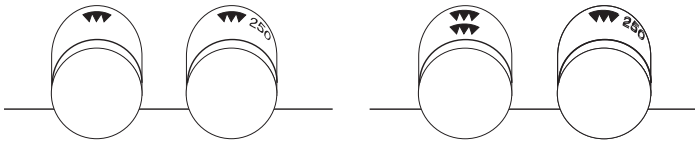
Gebäck	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Intensiv-Heißluft Pizzastufe		Backdauer
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	in Minuten
Rührteig							
Napfkuchen	2	**150-160**	1	170-180			50-65
Kastenkuchen	2	**150-160**	1	170-190			50-70
Sandkuchen	2	**150-160**	1	160-180			60-70
Torten	2	**150-160**	1	170-180			40-60
Tortenböden	2	**170-180**	2	180-200			20-30
Feine Obsttorten	2	150-160	1	170-180	2	**150-160**	45-60
Kleingebäck	2	150	2	**170-180**			15-30
Blechkuchen:							
Belag trocken	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Belag feucht	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	35-50
Knetteig							
Tortenböden	2	170-180	2	**180-200**			25-35
Käsekuchen	2	140-150	1	160-170	2	**140-150**	70-90
Kleingebäck	2	140-150	2	**180-190**			15-35
Blechkuchen:							
Belag trocken	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Belag feucht	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Hefeteig							
Napfkuchen	2	**150-160**	1	175-180			40-65
Hefekranz	2	**150-160**	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	2	**150-160**	2	175-180			50-70
Kleingebäck	2	**140-150**	2	180-200			15-30
Blechkuchen:							
Belag trocken	2	150-160	2	175-180	2	**150-160**	30-40
Belag feucht	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Bisquitteig							
Torten	2	150-160	2	**175-180**			30-40
Rollen	2	170-180	2	**180-200**			12-25
Eiweißgebäck							
Baiser	2	**80-90**	2	100-120			80-120
Zimtsterne	2	**100-120**	2	120-140			20-40
Makronen	2	**100-120**	2	120-140			20-50
Andere Teigarten							
Blätterteig	2	**170-180**	2	190-210			15-30
Hefeblätterteig	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Quarkblätterteig	2	**160-180**	2	180-200			30-40
Brandteig	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Quark-Ölteig	2	**150-160**	2	170-180			30-40
Honigkuchen	2	**140-150**	2	170-180			20-35
Brot und Pizza							
Sauerteig- und Hefebrot (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 Min. 230 °C)			2	180	1/2	**160**	50-65
Hefebrot/Weißbrot	2	**180**	2	200	2	180	30-50
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C)	2	**200**	2	220			15-20
Pizza (vorheizen: 250 °C)					0	**250**	8-12

Grillen

⚠ Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

☞ Betriebsart Grill ▼▼▼ für kleine Mengen Grillgut oder Großflächengrill ▼▼▼ für große Mengen Grillgut einstellen.
Temperaturregler auf ▼▼▼ einstellen. **Ausnahme:** Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.

Schalterstellung für Grill ▼▼▼: Schalterstellung für Großflächengrill ▼▼▼:



– Backofen 5 bis 10 Min. vorheizen.
– Grillgut auf den Bratrost legen.
– Fettpfanne in die 2. oder 3. Einschubebene von unten, Bratrost in die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
– Betriebsart Grill ▼▼▼ oder Großflächengrill ▼▼▼ wählen.
– Temperaturregler auf ▼▼▼ einstellen.
– Backofentür schließen.

Richtwerte Grillen

Fleischart	Einschub	Grill ▼▼▼		Großflächengrill ▼▼▼	
		1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite
		in Minuten			
Schweinekotelett/ Schnitzel	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Schweinefilet	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Bratwürste	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Schaschlik	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Frikadellen	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Rinderfiletsteak	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Leberscheiben	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Kalbsschnitzel	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Kalbssteak	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Hammelkotelett	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Lammkotelett	5	8-10	6-8	10-11	7-8
halbe Hähnchen	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Fischfilet	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Forellen	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toastbrote	5	2-3	2-3	2-3	2-3
belegte Toastbrote	4	6-8		6-8	

Auftauen

☞ Wählen Sie die Betriebsart Kaltumluft (Heißluft ohne Temperatureinstellung). Der Backofen wird durch die Beleuchtung leicht erwärmt - ideal für schonendes Auftauen.

☞ 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 der 3. Einschubebene von unten stellen.
– Stellen Sie den Betriebsartenwahlschalter auf und den Temperaturregler auf „0“ (bzw. auf die Herstellerangabe) ein.

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).
Metalldosen 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 ein Gefäß 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 60-90 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	2.	150	30-35
		2 Backbleche	2., 5.	150	27-35
		3 Backbelche	1., 4. und 6.	150	31-37
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	2.	180 vorgeheizt	16-19 und vorheizen
Wasserbisquit	Heißluft	Springform	2.	160	28-30
	Ober-/ Unterhitze	Springform	2.	175 vorgeheizt	28-30 und vorheizen
Hefeblechkuchen	Heißluft	1 Backblech	2.	170	40-50
		2 Backbleche	2., 5.	170	45-50
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	2.	200 vorgeheizt	40-50 und vorheizen

Der elektronische Kurzzeitwecker mit Abschaltfunktion

Uhrzeit einstellen

☞ Vor der Erstinbetriebnahme des Backofens oder nach einem Spannungsausfall (Netz) muß die Uhr gestellt werden. Der Backofen funktioniert erst, wenn die Uhr gestellt ist.
Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, blinkt in der Anzeige rechts unten ein Strich.

☞ Möchten Sie die eingestellte Uhrzeit abändern?
Gehen Sie genau so vor.

– Die mittlere Taste zwei Mal drücken.
Auf der rechten Seite der Anzeige blinkt ein Strich.

– Sofort anschließend mit „+“ und „-“ die gewünschte Uhrzeit einstellen. Die Uhr startet nach einigen Sekunden, der blinkende Strich verschwindet.

Kurzzeitwecker einstellen

☞ Bei eingeschaltetem Backofen hat der Kurzzeitwecker eine Abschaltfunktion: Wenn die Kurzzeit abgelaufen ist, wird der Backofen abgeschaltet. Ist der Backofen nicht in Betrieb, kann der Kurzzeitwecker als „Erinnerung“ benutzt werden.

– Die mittlere Taste einmal drücken.
Auf der linken Seite der Anzeige blinkt ein Strich, in der Anzeige erscheint „0.00“.

– Stellen Sie mit „+“/„-“ die gewünschte Zeitdauer in std.min ein.
Nach kurzer Wartezeit leuchtet der Strich ständig und die eingestellte Kurzzeit beginnt abzulaufen.

Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signal, der Backofen wird automatisch abgeschaltet. In der Anzeige erscheint „0.00“ und der Strich blinkt.

– Drücken Sie eine der Tasten, um das Signal abzustellen. Der Backofen schaltet sich wieder ein.

☞ Wenn das Signal nicht abgeschaltet wird, verstummt es nach ca. 2 Min. von selbst. Der Backofen bleibt abgeschaltet, bis Sie durch Drücken einer der beiden Tasten den Backofen wieder auf Normalbetrieb umstellen.

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

- agressiven 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 ökotherm®-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 (Zub. 601), backmobil (Zub. 600A)

⚠ 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 Edelstahlfläche 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.

Türdichtung

☞ Die Türdichtung sollte beim Reinigen des Backofens ausgehakt werden, damit sich kein Schmutz unter der Dichtung ansammeln kann. Siehe „Türdichtung austauschen“ auf S. 14.

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

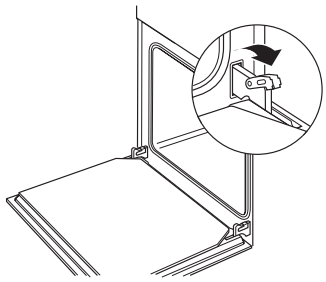
Knebel

Reinigen Sie die Knebel nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm.

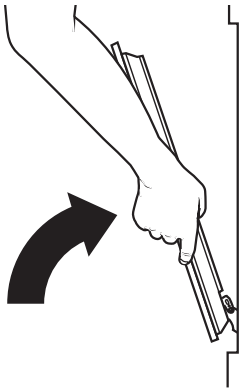
Backofentür aus- und einbauen

Backofentür herausnehmen

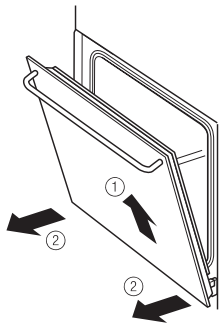
– Backofentür ganz öffnen.
– Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



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

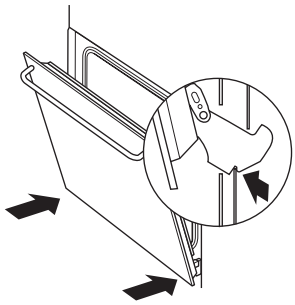


– Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.

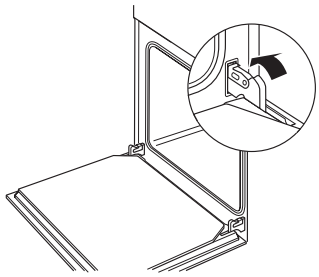


Backofentür einsetzen

– 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 aus- und einbauen

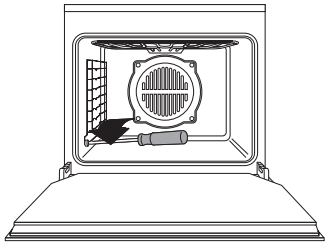
Seitengitter ausbauen.

– Schrauben lösen.

– Einschubgitter entnehmen.

Seitengitter einbauen

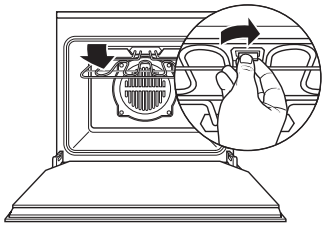
– Seitengitter einsetzen und vorn festschrauben.



Heizkörper herunter-/hochklappen

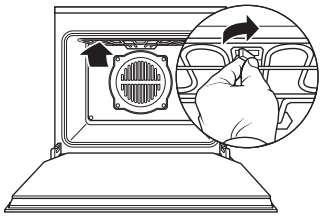
Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

– Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



Heizkörper hochklappen

– Heizkörper hochklappen **und mit der Verriegelung wieder schließen.**



ökotherm®-Katalysator regenerieren

– Betriebsartenwahlschalter auf Heißluft stellen.

– Temperaturregler auf die Position „▼▼▼“ 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 des Backofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Haushaltssicherung defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. erneuern.
	Betriebsartenwahlschalter und/oder Temperaturregler sind nicht eingestellt.	Betriebsartenwahlschalter und Temperaturregler einstellen.
	Elektronische Schaltuhr blinkt - die Uhrzeit wurde noch nicht eingestellt.	Uhrzeit einstellen. Siehe S. 5
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Lampe auswechseln.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Türdichtung ist beschädigt.		Türdichtung austauschen.
Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotherm®-Katalysator.	ökotherm®-Katalysator muß regeneriert werden.	Siehe linke Spalte: „ökotherm®-Katalysator regenerieren“.
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 Eiweißflekken auf emaillierten Teilen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

Backofenbeleuchtung auswechseln

⚠ **Warnung, Stromschlaggefahr!** Bevor Sie die Abdeckung der Backofenlampe öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherung abschalten oder herausdrehen oder den Netzstecker ziehen!

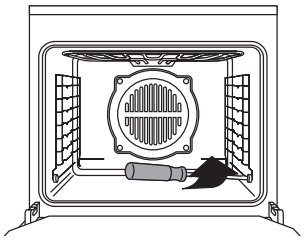
⚠ Lassen Sie Gerät und Lampe unbedingt abkühlen, bevor Sie die Lampe tauschen. Lampen werden bei Gebrauch heiß!

Typ: 25 W, 230/240 V, Fassung: E14
wichtig: **temperaturbeständig bis 300 °C!**

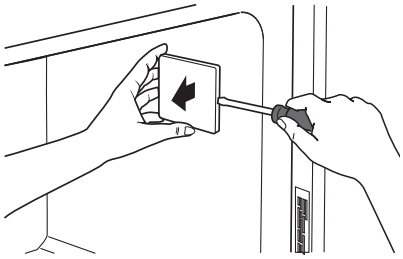
Sie erhalten diese Lampen beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst oder im Elektrofachhandel.

Austausch der Glühlampe:

– Einschubgitter abschrauben.



– Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



– Defekte Glühlampe heraus- und neue eindrehen.
– Glasabdeckung wieder aufdrücken.

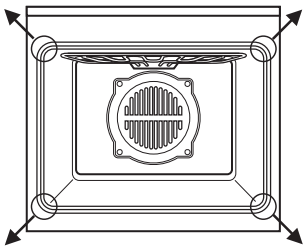
Türdichtung austauschen

⚠ 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.



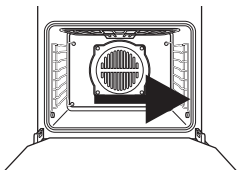
Einsetzen der neuen Dichtung

– 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															

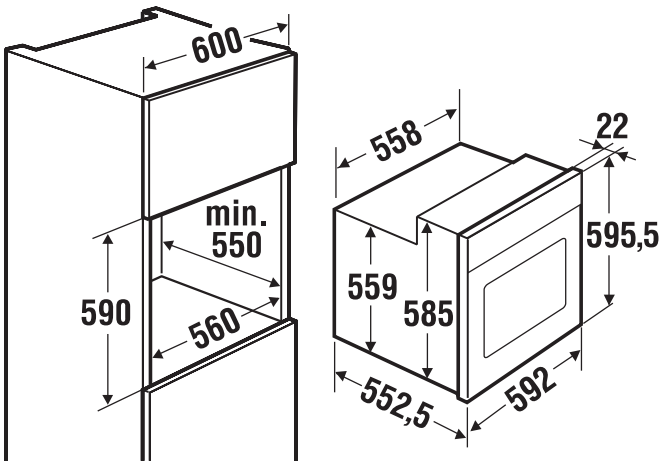
Montagehinweise für Fachpersonal

- 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 Backofenglühlampe 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 Einbauschrank 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 waagerecht 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

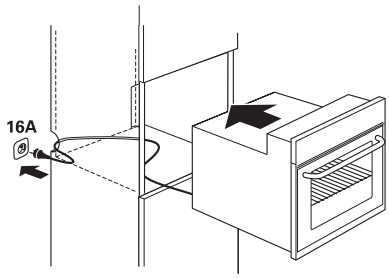


Einbau in Küchenmöbel

Gerät einbauen:

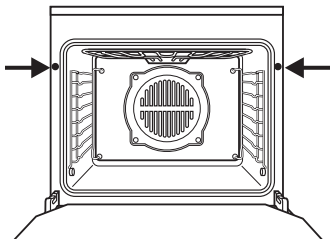
– Stecker in die Steckdose einstecken.

– Gerät ganz in die Schrannische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!



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 KÜCHENTECHNIK