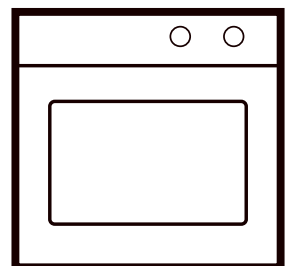


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

EEB 625.0

---



# Küppersbusch-Kundendienst

## Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

### Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG  
Wilhelminenstraße 165-167  
45881 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65  
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 64

### Sie erreichen uns:

Montags bis donnerstags von 7<sup>30</sup> Uhr bis 16<sup>30</sup> Uhr  
Freitags von 7<sup>30</sup> Uhr bis 14<sup>30</sup> 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:

Montags bis freitags von 8<sup>00</sup> Uhr bis 17<sup>00</sup> 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 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.

# 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

**Küppersbusch**

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

# Zu Ihrer Information

Bitte lesen Sie die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

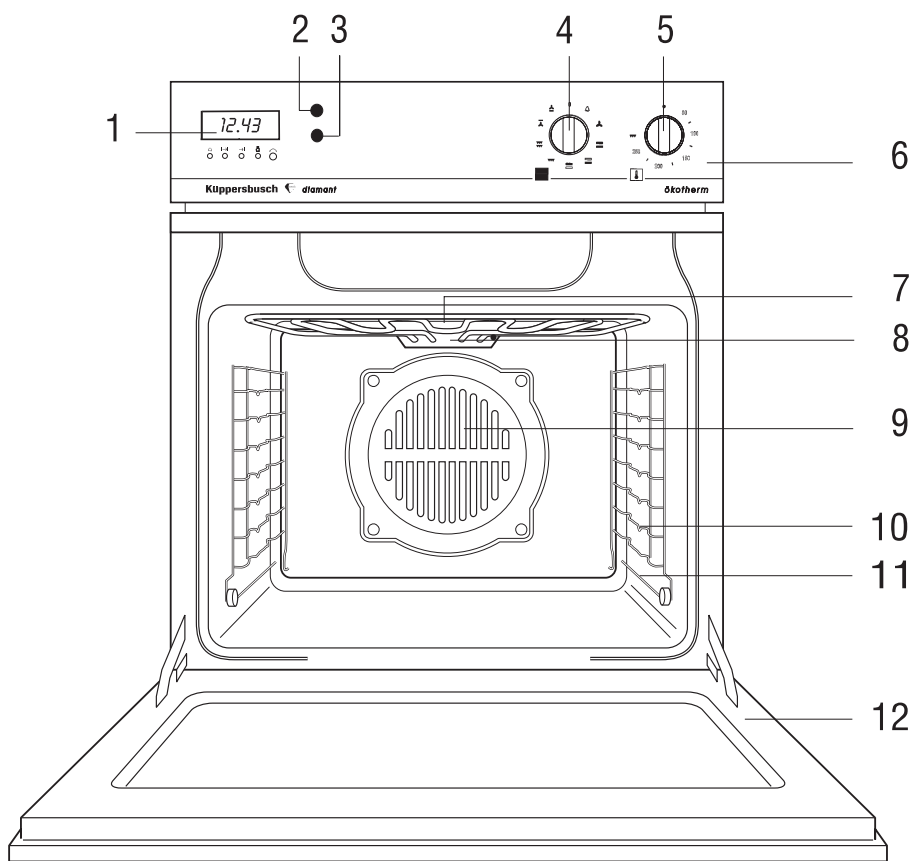
Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

# Inhalt

Ihr Gerät im Überblick . . . . .	4
Sicherheitshinweise . . . . .	5
Anschluß und Funktion	
Backofen	
Vor dem ersten Benutzen . . . . .	5
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen	
Erstreinigung	
Uhrzeit einstellen	
Backofen . . . . .	6
Wahl der Betriebsart und Temperatur	
Schaltersymbole und Betriebsarten	
Einschubmöglichkeiten	
Einschubteile	
backmobil®	
Anwendungen . . . . .	6
Braten	
Backen	
Richtwerte Backen	
Auftauen	
Pizza backen	
Einkochen	
Flächengrillen	
Prüfgerichte nach DIN 44 547	
Elektronische Schaltuhr . . . . .	10
Uhrzeit einstellen	
Weckerfunktion	
Automatisches Abschalten	
Automatisches Ein- und Abschalten	
Reinigung und Pflege . . . . .	11
backmobil® (Sonderzubehör Nr. 600)	
Backofen	
ökotherm®-Katalysator regenerieren	
Störfallhilfe . . . . .	12
Typenschild	
Montagehinweise für Fachpersonal . . . . .	12
Elektrik	
Einbaumaße	
Einbau in Küchenmöbel	
Coupon für Kochbuch . . . . .	13

# Ihr Gerät im Überblick



- 1 Elektronische Schaltuhr
- 2 Betriebsanzeige (gelb)
- 3 Aufheizanzeige (rot)
- 4 Backofenwahlschalter
- 5 Backofentemperaturregler
- 6 Bedienblende
- 7 Oberhitze
- 8 Klappgrill (Oberhitze/Grill)
- 9 Heißluftventilator
- 10 Einschubleisten
- 11 Rahmen
- 12 Backofentür

## Lieferbares Sonderzubehör:

Grillrost mit Heber	Zub.-Nr. 125
Pizzastein	Zub.-Nr. 145
Bratrost	Zub.-Nr. 124
Bratenblech	Zub.-Nr. 441
Backblech (Email)	Zub.-Nr. 541
Backblech (Alu)	Zub.-Nr. 542
Fettpfanne	Zub.-Nr. 543
backmobil <sup>®</sup>	Zub.-Nr. 600

# Sicherheitshinweise



## 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 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).
- Im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Topflappen, Handschuhe oder ähnliches benutzen.
- Die Backofentür muß gut schließen. Bei Beschädigungen der Türdichtung, Scharniere, Türdichtungsflächen oder bei Bruch des Türglases, Gerät sofort außer Betrieb nehmen, bis es vom Fachmann repariert und überprüft ist.
- Achtung! Beim Öffnen und Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere greifen. Verletzungsgefahr!
- 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.

## Erstreinigung

Fremdteile und Verpackung entfernen. Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine Reinigung des Gerätes vorzunehmen.

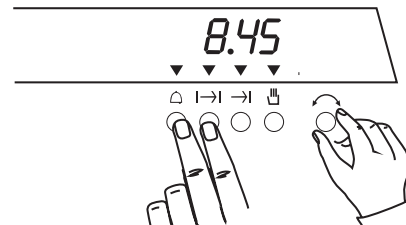
Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

### Backofen aufheizen

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

## Uhrzeit einstellen

Wenn die Uhr blinkt, ist keine Uhrzeit eingestellt. Stellen Sie diese wie folgt ein:



beide Tasten  
gedrückt halten

und die  
Uhrzeit einstellen

# Backofen

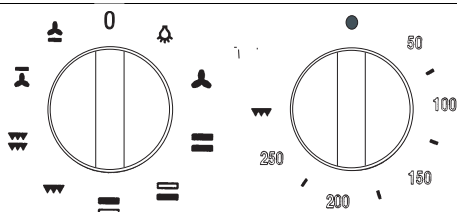


Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!

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.

## Wahl der Betriebsart und Temperatur



**Betriebsart wählen:** Backofenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen

**Temperatur einstellen:** Temperaturwahlschalter (2. Schalter von links) nach rechts drehen.

Die Aufheizanzeige an der Bedienblende leuchtet während des Aufheizens und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

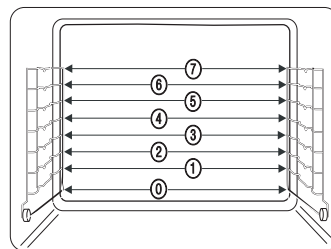
## Schaltsymbole und Betriebsarten

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

## Einschubmöglichkeiten

Im Backofen befinden sich an beiden Seiten Einschubgitter mit je 8 Einschubleisten. Sie bilden die Einschubebenen 0 bis 7.

**Die Einschubhöhen werden von unten gezählt** (s. Abbildung).



In die **Ebene 0** kann z. B. die Fettpfanne eingeschoben werden.

In die **Einschubebenen 1 bis 7** werden je nach Anwendung der Rost und/oder die Backbleche eingeschoben.

Angaben zu den Einschubhöhen finden Sie in den Richtwerttabellen der jeweiligen Anwendungsarten.

## Einschubteile

**Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen!**

### Backbleche:

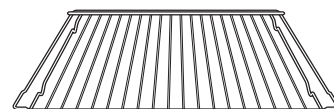
Beim Herausnehmen leicht anheben.

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.



## backmobil®

(Zub.-Nr. 600)

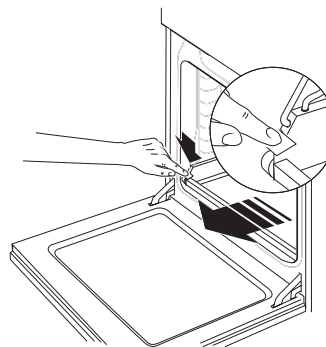
Der Backofen **kann** mit einem backmobil® ausgerüstet werden.

Das backmobil® erleichtert Ihnen den Gebrauch des Backofens.

Zum guten Gelingen des Bratens oder Gebäcks ist es wichtig, die richtige Einschubhöhe zu wählen. Mit dem backmobil® können Sie den Rost und die Backbleche schon außerhalb des Backofens für das Backen und Braten im Backofen richtig positionieren.

### Vorsicht!

Das backmobil® (Zub.-Nr. 600) und die Sperrtaste können sehr heiß sein. Daher Topflappen, Handschuhe oder ähnliches verwenden.



### Herausfahren:

Auf die Sperrtaste drücken.

**Einschieben:** Bis zum Einrasten langsam einschieben.

# Anwendungen

## Braten

Fettpfanne und Rost benutzen.

Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart und -höhe. 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.

**Hinweise zu den Einschubhöhen unbedingt beachten!**

### Intensiv-Heißluft

Fettpfanne in Rahmen und Rost in 1. Einschubleiste von unten.

### Heißluft

Fettpfanne in 1. und Rost in 2. Einschubleiste von unten.

### Ober- und Unterhitze

Fettpfanne in 1. und Rost in 2. Einschubleiste von unten.

### Braten im Topf (Backofen)

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

Sie können jeden Topf (Stahl emailliert, Gußeisen oder Glas) verwenden, der keine Kunststoffgriffe hat. (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 auf den Rost stellen.
- Intensiv-Heißluft mit einer Temperatur von 180 bis 200 °C einstellen.
- Nach Ende der Bratzeit bereiten Sie die Soße auf herkömmliche Weise zu.

Gericht	Heißluft	Ober-/ Unterhitze	Intensiv- Heißluft	Gardauer
den Braten immer wenden	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		12
Schweinebraten	160	170-190	160-180	12-15
Kassler	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 - Wild	180	200-220	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	170-190	160-180	12
Fisch	160	200-220		8

\* ganzes Hähnchen 45 bis 60 min

## Auftauen

Wählen Sie  Kaltluft (Heißluft ohne Temperatureinstellung).

Die Einstellung eignet sich zum schonenden **An- bzw. Auftauen** von z. B. Torte, butter, eis, brot, Obst oder anderer empfindlicher Lebensmittel und zum **Abkühlen**.

## Backen

### Hinweise zum Backen

#### Heißluft

**Kein Vorheizen - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.**

#### Einschubhöhen:

Ein Blech	3. Einschubebene von unten
zwei Bleche	3. und 6. Einschubebene
drei Bleche	1., 4., und 7. Einschubebene
vier Bleche	1., 3., 5., 7. Einschubebene

Beim Backen von mehreren Plattenkuchen (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 Intensiv-Heißluft, nach Erreichen der Temperatur auf Ober-/Unterhitze zurückstellen.

Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders 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

# Richtwerte Backen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

Gebäck	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Intensiv-Heißluft Pizza-Stufe		Backdauer in Min.
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	
<b>Rührteig</b>							
Napfkuchen	3	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Kastenkuchen	3	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Sandkuchen	3	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torten	3	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Tortenböden	3	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Feine Obsttorten	3	150-160	1	170-180	3	 <b>150-160</b>	45-60
Kleingebäck	3	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Blechkuchen:</b>							
Belag trocken	3	150-160	2	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Knetteig</b>							
Tortenböden	3	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Käsekuchen	3	140-150	1	160-170	3	 <b>140-150</b>	70-90
Kleingebäck	3	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Blechkuchen:</b>							
Belag trocken	3	150-160	2	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Hefeteig</b>							
Napfkuchen	3	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Hefekranz	3	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	3	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Kleingebäck	3	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Blechkuchen:</b>							
Belag trocken	3	150-160	2	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Biskuitteig</b>							
Torten	3	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rollen	3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Eiweißgebäck</b>							
Baiser	3	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Zimtsterne	3	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Makronen	3	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Blätterteig</b>							
Blätterteig	3	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Hefblätterteig	3	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Quarkblätterteig	3	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Brandteig	3	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Quark-Ölteig	3	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Honigkuchen	3	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Brot und Pizza</b>							
Sauerteig- und Hefebrot, vorheizen: 10 Min. bei 230°C			2	180	2/3	 <b>160</b>	50-65
Hefebrot/ Weißbrot			2	200	3	 <b>180</b>	30-50
Laugenbrötchen/-brezeln, vorheizen: 10 Min. bei 230 °C	3	<b>200</b>	2	220			15-20
Pizza, vorheizen 250 °C					0	 <b>250</b>	8-12



## Pizza backen

Wählen Sie  **Pizza-Stufe.**

Stellen Sie die Backofentemperatur auf 250 °C.



Den Backofen bei 250 °C vorheizen.

### Beispiel

#### Grundrezept Pizza

375 g Mehl, 20 g Hefe, 1/8. l lauwarmes Wasser, 3 Eßlöffel Öl, Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Minuten). Danach den Teig nochmals einige Minuten kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen. Die Teigmenge in 2 bis 3 Stücke teilen, rund ausrollen, einen Rand formen und beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.

- Blech in Rahmen schieben
- belegte Pizza auf Backblech geben
- vorheizen mit  Pizza-Stufe bei 250 °C
- backen mit  Pizza-Stufe bei 250 °C ca. 8 bis 12 Minuten.

## Einkochen

Wählen Sie  **Pizza-Stufe.**

Nur frische Nahrungsmittel verwenden und nach üblichen Rezepten vorbereiten. Max. 6 Einkochgläser à 1-1,5 Liter einkochen.

Nur zum Einkochen geeignete Gläser gleicher Höhe verwenden und mit gleichem Inhalt füllen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

### Obst

- Fettpfanne in 1. Einschubleiste von unten schieben, ca. 1 Liter Wasser in die Fettpfanne geben.
- Pizza-Stufe auf 180 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten. Nach 20 bis 40 Minuten beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.
- Dann den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Min. (ca. 15 Min. bei empfindlichen Obst z. B. Erdbeeren) im geschlossenen Backofen stehen lassen.

### Gemüse und Fleisch

- Einkochgläser vorbereiten, in Fettpfanne in den Ofen schieben und Temperatur einstellen wie oben.
- Wenn die Flüssigkeit perlt, auf 150 °C herunterschalten und noch 30 bis 60 Minuten weiterkochen.
- Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Einkochgut	Einkochdauer (Weiterkochen)	Nachwärme
	in Min.	
Blumenkohl	60-80	30
Bohnen	60-80	30
Erbsen	80-90	30
Gurken	abschalten	30
Karotten/Möhren	60-80	30
Pilze	60-80	30
Rosenkohl	60-70	30
Spargel	80-90	30
Tomaten	abschalten	30

### Achtung !

Während des Einkochens entwickelt sich im Backofen durch die Verdunstung sehr viel heißer Wasserdampf, der durch die Wrasenöffnung austritt. Dadurch kann die Bedienblende **heiß** werden.

## Flächengrillen

Wählen Sie  **Grill** für kleine Mengen Grillgut oder

 **Großflächengrill** für große Mengen Grillgut.

Grillen nur mit geschlossener Backofentür.

- Backofen 5 bis 10 Minuten vorheizen.
- Grillgut in den Backofen geben.
- Grilldauer nach den Angaben der nachfolgenden Tabelle.
- Fettpfanne mit Bratenblech (Sonderzubehör) in 0. oder 1. Einschubleiste von unten, Bratrost in Einschubleiste laut Tabelle.

Gericht	Einschub	Grill		Großflächengrill	
		1. Seite in Min.	2. Seite in Min.	1. Seite in Min.	2. Seite in Min.
Schweinekotelett/ Schnitzel	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Schweinefilet	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Bratwürste	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Schaschlik	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Frikadellen	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Rinderfiletsteak	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Leberscheiben	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Kalbschnitzel	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Kalbssteak	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Hammekotelett	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Lammkotelett	6	8-10	6-8	12-14	10-12
halbe Hähnchen	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Fisch-Filet	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Forellen	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Toastbrote belegte	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Toastbrote	4	6-8		10-12	

### Achtung !

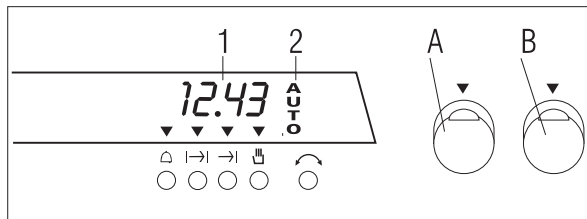
Während des Grillens entwickelt sich im Backofen durch die Verdunstung sehr viel heißer Dampf, der durch die Wrasenöffnung austritt. Dadurch kann die Bedienblende **heiß** werden.

## Prüfgerichte nach DIN 44 547

Gebäck	Betriebsart	Form/ Backblech	Einschubleiste	Temperatur	Backzeit
			von unten	in °C	in Min.
Spritzgebäck	Heißluft	1 Backblech	3.	150	30-35
		2 Backbleche	3, 6.	150	27-35
		3 Backbleche	1, 4, 7	150	31-37
		4 Backbleche	1, 3, 5, 7	150	35-43
Wasserbiskuit	Ober-/Unterhitze	1 Backblech	2	180 vorgeheizt	16-19 und vorheizen
		Springform	3	160	28-30
Hefebleckchen	Heißluft	1 Backblech	3	170	40-50
		2 Backbleche	3, 6	170	45-50
	Ober-/Unterhitze	1 Backblech	3	170-180 vorgeheizt	40-50 und vorheizen

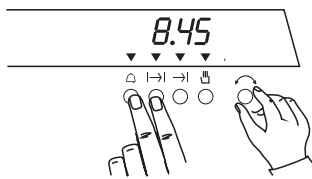
# Elektronische Schaltuhr

Mit der Schaltuhr können Sie die Gardauer für alle Betriebsarten steuern. Die gewählten Betriebsarten können über die Schaltuhr automatisch ein- und abgeschaltet werden. Außerdem kann die Schaltuhr als Erinnerungshilfe dienen (Weckerfunktion).



- Anzeige:**
- 1 Uhrzeit  
mit Funktionstaste: Weckzeit/ Gardauer/  
Gardauerende
  - 2 Automatik-Anzeige
- Anwählen:**
- Wecker
  - Gardauer Backofen
  - Gardauerende Backofen
- Einstellen:**
- Zeit/Gardauer
  - A Backofenwahlschalter
  - B Backofentemperaturregler

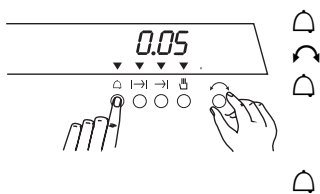
## Uhrzeit einstellen



- gedrückt halten und mit Drehknopf
- die Uhrzeit einstellen.

## Weckerfunktion

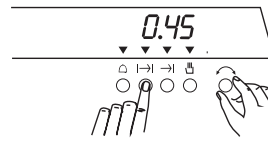
Der Wecker hat keine Abschaltfunktion. Er dient ausschließlich als Erinnerungshilfe.



- gedrückt halten,
- Zeit einstellen.
- loslassen, eingestellte Zeit beginnt sofort abzulaufen.
- Nach Ablauf ertönt ein Signal.
- drücken: stellt das Signal ab.

## Automatisches Abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die mit A und B gewählten Bedienfunktionen automatisch ab.



- gedrückt halten und mit gewünschte Gardauer einstellen.
- loslassen.

Der Automatik-Betrieb beginnt, im Display leuchtet „AUTO“.

Anschließend mit

- A Betriebsart wählen,
- B Temperatur einstellen.

### Bei Gardauerende

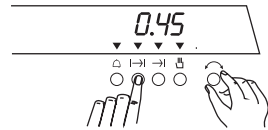
Nach dem Ende der Gardauer ertönt ein Signal und „AUTO“ blinkt.

A und B wieder auf „0“ stellen.

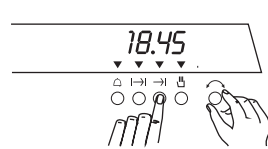
- Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

## Automatisches Ein- und Abschalten

Die mit A und B gewählten Funktionen schalten sich automatisch zur gewählten Startzeit ein und zur eingestellten Abschaltzeit aus.



- gedrückt halten und mit Gardauer einstellen.
- loslassen.



- gedrückt halten und mit gewünschte Abschaltzeit einstellen.
- loslassen.
- A Betriebsart wählen,
- B Temperatur einstellen.

### Bei Gardauerende

Nach dem Ende der Gardauer ertönt ein Signal und „AUTO“ blinkt.

A und B wieder auf „0“ stellen.

- Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

### Einstellungen überprüfen

- drücken – zeigt Restgardauer.
- drücken – zeigt Gardauerende.

### Automatik vorzeitig abschalten, Einstellungen löschen

drücken und mit auf 00:00 stellen.

- Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen.

# Reinigung und Pflege

- Lassen Sie Gerät und Blende vor dem Reinigen grundsätzlich vollständig abkühlen!

Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.

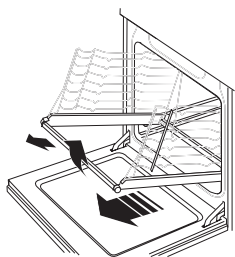


- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

- Nach dem Reinigen Reinigungsmittelreste rückstandsfrei entfernen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald wie möglich. Andernfalls kann sich bei Geräten im Design Edelstahl unter diesen Schichten durch fehlenden Luftzutritt Korrosion bilden.
- Verwenden Sie zur Pflege von Geräten im Design Edelstahl handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel. Beachten Sie dabei grundsätzlich die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel ganzflächig einsetzen.

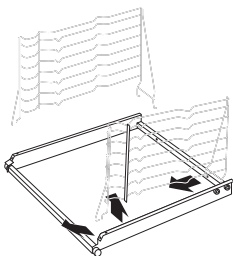
## backmobil®

(Sonderzubehör Nr. 600)



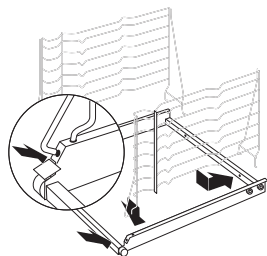
### backmobil® herausfahren

Den Hebel links unten am Rahmen des backmobils® herunterdrücken, über den Anschlag herausziehen und schräg nach oben herausnehmen.



### backmobil® zerlegen

Haltestäbe der Einschubgitter zuerst aus den vorderen und dann aus den hinteren Bohrungen am Rahmen des backmobils® herausnehmen. Die Einschubgitter können dann abgenommen werden.

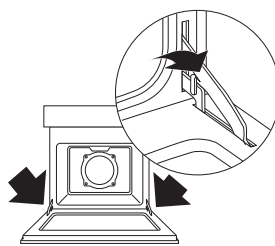


### backmobil® zusammensetzen

Haltestäbe der Einschubgitter wieder in die Bohrungen am Rahmen des backmobils® einstecken in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zerlegen. Das backmobil® in den Backofen einschieben und den Hebel einrasten.

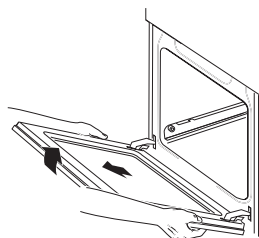
## Backofen

Von Zeit zu Zeit ist eine gründliche Reinigung des Backofens erforderlich.



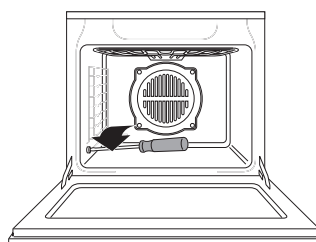
### Backofentür herausnehmen

Backofentür ganz öffnen. Die Bügel an den Türscharnieren hochklappen.



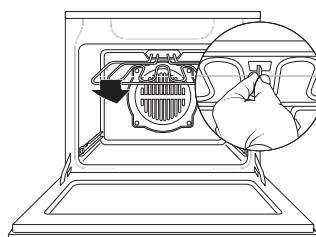
Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und langsam schließen. Etwa auf der Hälfte des Schließweges lösen sich die Scharniere aus ihrer Arretierung.

Die Backofentür kann abgenommen werden.



### Seitengitter ausbauen

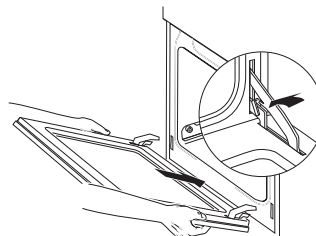
Schrauben lockern. Einschubgitter entnehmen.



### Heizkörper (Oberhitze/Grill) klappen

Schrauben lockern und Heizkörper herunterklappen.

Heizkörper wieder hochklappen und mit Schraube befestigen.



### Backofentür einsetzen

Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben.

Die Backofentür langsam ganz öffnen. Die Bügel an den Türscharnieren wieder herunterklappen.

Die Backofentür schließen.

## ökotherm® -Katalysator regenerieren

Den leeren Backofen mit Heißluft auf maximaler Temperatur 60 Minuten aufheizen.

# Störfallhilfe



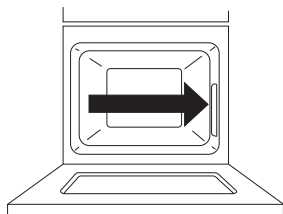
**Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!**

Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie leicht selbst beheben.

Störung	Ursache	Abhilfe
Uhr blinkt - 0000.	Keine Ersteinstellung oder zeitweiliger Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Abschalten des Backofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Backofenschalter ist nicht eingeschaltet.	Backofenschalter einstellen.
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Auswechseln der Lampe beim Kundendienst erfragen.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Verstärkte Geruchsbildung trotz öko-therm®-Katalysator.	ökotherm®-Katalysator muß regeneriert werden.	Leeren Backofen mit Heißluft auf maximaler Temperatur 60 Minuten aufheizen.
Starker Geruch nach Essig bei der Zubereitung.	Backwerk mit Sauerteig, Backwerk mit Hefe, Gargut mit Alkohol.	Unvermeidbare Geruchsbelästigung.
Obstsaft oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

## Typenschild

Es befindet sich rechts an der Seitenleiste und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar. Für eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst notieren Sie bitte folgende Daten.



F-Nummer

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Modellbezeichnung Backofen

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

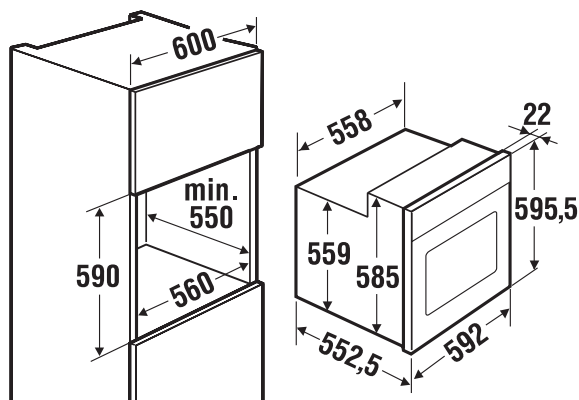
# Montagehinweise für Fachpersonal

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Beim Anschluß des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Backofenlühlampe, Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht wird.

## 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

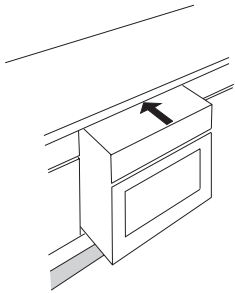
## Einbaumaße



## Einbau in Küchenmöbel

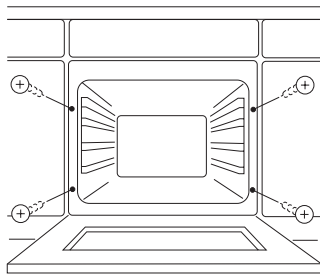
Das Gerät ist im Hinblick auf Schutz gegen Überhitzen umliegender Flächen (Möbelteile) ein Gerät des Typs Y. Der Kunststoffbelag bzw. das Furnier muß mit einem hitzebeständigen Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Dieser Kleber verhindert ein Verformen oder Loslösen der Beläge, insbesondere an den Schmalseiten der Einbaumöbel.

Das Gerät ist unbedingt waagrecht einzubauen.



### Gerät einbauen

Stecker in die Steckdose einstecken.  
Gerät ganz in die Schranknische 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 Kochbuch

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

