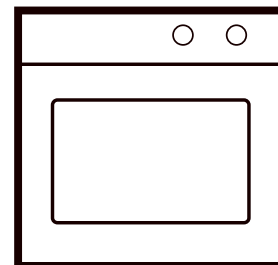


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓒ(GB) Instructions for use and installation instructions
- Ⓒ(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
- Ⓒ(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

EEB 6600.0



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 66
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Samstag von 9⁰⁰ Uhr bis 13⁰⁰ 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 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ 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 Kundendienstsanforderung 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

(GB) Contents	19
(F) Sommaire	35
(NL) Inhoud	51

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	
Uhrzeit einstellen	
Erstreinigung	
So nutzen Sie Ihren Backofen	6
Allgemeine Hinweise	
Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen	
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Aufheizanzeige und Betriebsanzeige	
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten	
Backofen ein- und ausschalten	
Einschubteile	
Einschubebenen:	
backmobil® (Zubehör Nr. 600)	
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	

Die elektronische Schaltuhr	11
Uhrzeit einstellen /ändern	
Kurzzeit einstellen	
So programmieren Sie die Schaltfunktionen	
Ändern einer Einstellung	
Wenn das Garende erreicht ist	
Gardauer \rightarrow einstellen (Abschaltfunktion)	
Garende \rightarrow einstellen (Abschaltfunktion)	
Automatisches Ein- und Abschalten einstellen	
Das Bratenthermometer	13
So benutzen Sie das Bratenthermometer	
Kerntemperaturfunktion einstellen	
Kerntemperaturfunktion mit verzögertem Einschalten	
Richtwerte Kerntemperaturen	
Reinigung und Pflege	15
Für alle Oberflächen	
Verkrustungen entfernen	
Hinweise zum Reinigungsschaber	
Verwendung von Backofenspray - Hinweise	
Email	
Edelstahl	
Glas	
Aluminium	
Türdichtung	
Knebel	
Backofentür aus- und einbauen	
Seitengitter aus- und einbauen	
Heizkörper herunter-/hochklappen	
ökotherm®-Katalysator regenerieren	
Wenn etwas nicht funktioniert	17
Eine Halogenlampe austauschen	
Türdichtung austauschen	
Typenschild	17
Montagehinweise für Fachpersonal	18
Elektrik	
Einbaumaße	
Einbau in Küchenmöbel	
Coupon für ein Kochbuch	19

Ihr Gerät im Überblick

- 1 Bedientasten der elektronischen Schaltuhr
- 2 Anzeige der elektronischen Schaltuhr
- 3 Anzeigefelder Backofenfunktionen (auch Betriebsanzeige)
- 4 Betriebsartenwahlschalter
- 5 Temperaturregler
- 6 Bedienblende
- 7 Aufheizanzeige
- 8 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
- 9 Buchse für Bratenthermometer
- 10 Heißluftventilator
- 11 Einschubebenen
- 12 Backofentür

Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- Backblech (Email)
- Fettpfanne
- Bratenthermometer

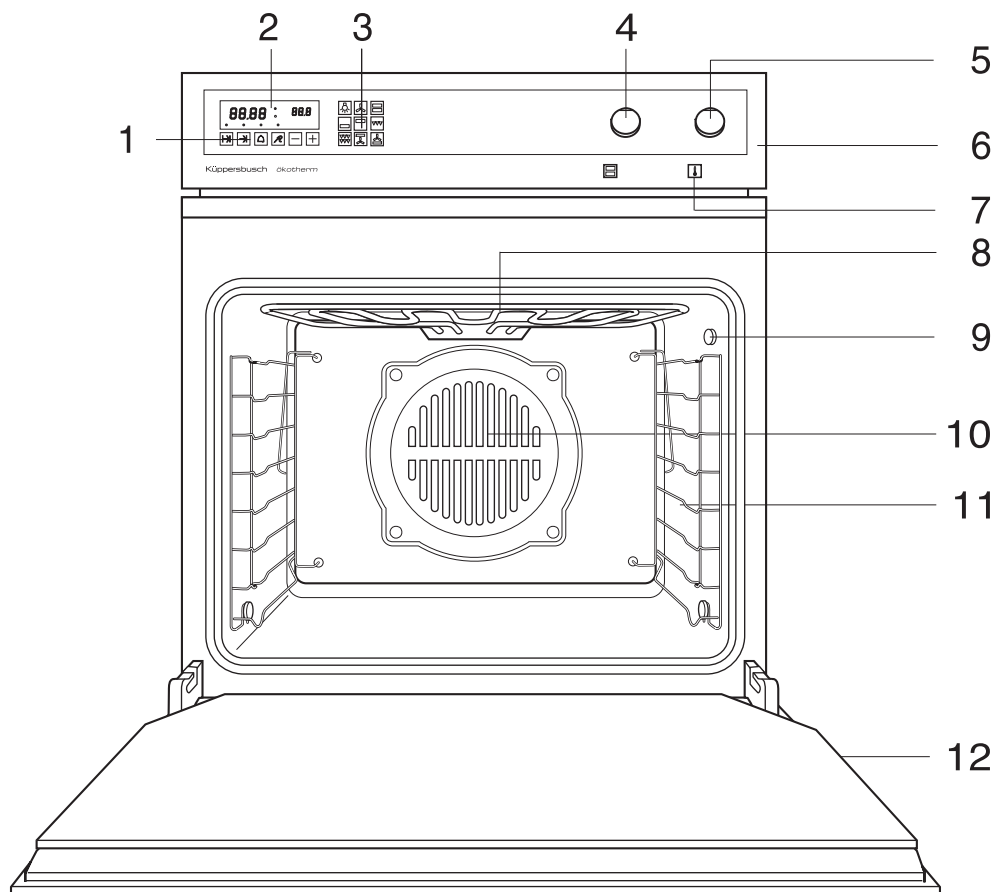
Lieferbares Sonderzubehör:

- 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. 600)
- 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. Un-sachgemäß 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.

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.

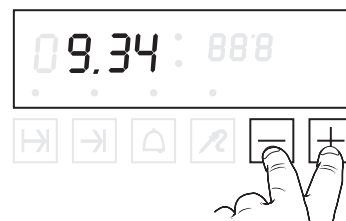
In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoff-sammelstelle. 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 „0.00“ auf.

- Stellen Sie mit „+“ und „-“ die aktuelle Uhrzeit ein.
Nach ca. 3 Sek. wird die eingestellte Uhrzeit übernommen, die Anzeige blinkt nicht mehr.



Erstreinigung

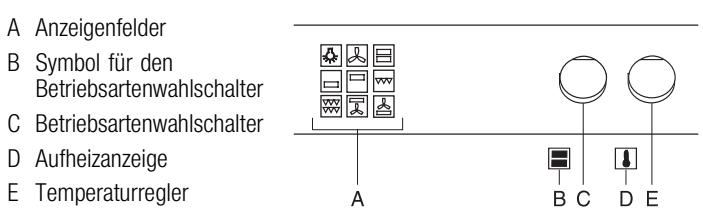
- Fremdteile und Verpackung entfernen.
- Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen.
Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- **Backofen aufheizen.**
Backofentür schließen.
Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 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 Essigergeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte die anderen Betriebsarten, z.B. Ober-/Unterhitze.

Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen



Schaltsymbole und Betriebsarten

Schalt-symbol	Betriebsart	vorgesehen für
0	Aus	
	Beleuchtung	
	Kaltluft	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.
	Großflächen-grill	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 Anzeigenfelder dienen als Betriebsanzeige: die gewählte Backofenfunktion leuchtet rot, die anderen Symbolfelder grün, solange der Backofen in Betrieb ist.

Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Wenn der Betriebsartenwahlschalter nicht versenkt ist, ist die Backofenbeleuchtung eingeschaltet - mit Ausnahme der Stellung 0. Ist der Betriebsartenwahlschalter eingedrückt, ist die Beleuchtung ausgeschaltet.

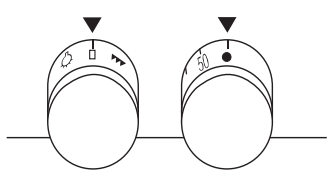
Die Beleuchtung ist unabhängig von der Wahl einer Betriebsart. Auch während der Backofenbenutzung kann die Beleuchtung ausgeschaltet werden. Damit sparen Sie Energie und verlängern die Lebensdauer der Halogenlampen.

Backofen ein- und ausschalten

☞ Die Schalter sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Durch kurzes Drücken werden sie herausgeholt. Mit versenkten Schaltern können keine Einstellungen vorgenommen werden.

Betriebsart wählen:

- Betriebsartenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen.
- Die Symbolfelder leuchten grün auf, das angewählte Programm leuchtet rot auf.



Temperatur einstellen:

- Temperaturregler (rechter Schalter) nach rechts drehen.
- Der Backofen heizt auf und die Aufheizanzeige leuchtet.

Backofen ausschalten:

- Drehen Sie beide Schalter auf „0“ zurück.

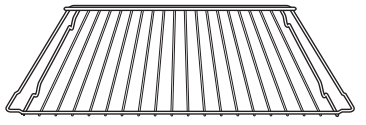
Einschubteile

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.

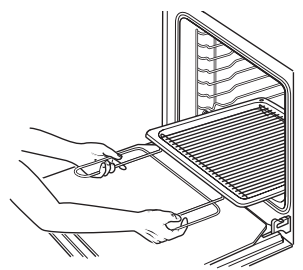
Rost:

- 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)

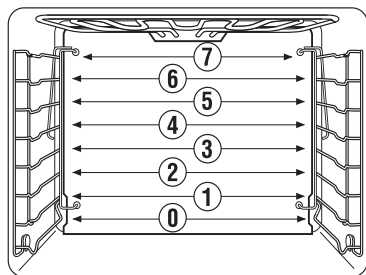
Das Bratenblech wird in die Fettpfanne eingesetzt und verhindert, daß Fett aus der Fettpfanne herausspritzt.

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.

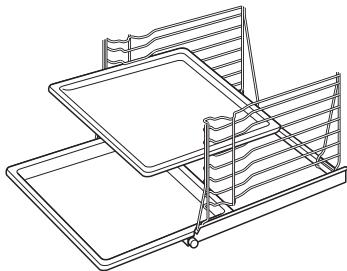
Seitengitter:

Die Einschubebene 0 ist die unterste mögliche Einschubebene.



backmobil® (Zubehör Nr. 600)

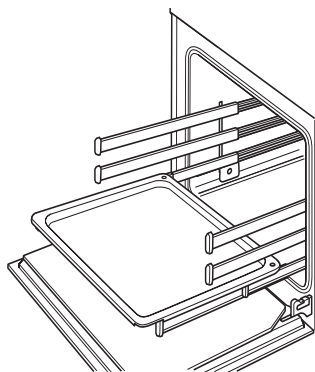
Das backmobil® ersetzt die Einschubgitter in Ihrem Backofen und kann wie ein Wagen im Ganzen herausgezogen werden. Es läßt sich zum Reinigen aus dem Backofen herausnehmen und zerlegen. Wenn Ihr Backofen mit einem backmobil® ausgerüstet ist, beachten Sie bitte die beim backmobil® beiliegende Anleitung.



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 Backofenwahlschalter 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.

☞ Besonders gut gelingt Ihnen Ihr Braten mit dem Bratenthermometer. Bitte lesen Sie dazu S. 13.

- 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 auf den Rost in der 1. Einschubebene 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 Fleisch- höhe 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 in Minuten
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	
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
Hefebblätterteig	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

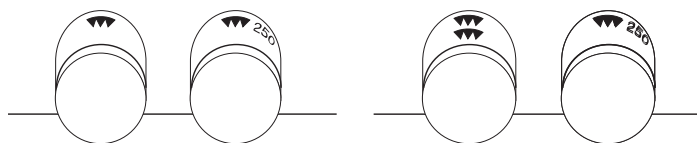
⚠ Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

☞ 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 0. oder 1. 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
Schashlik	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
Hammekotelett	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 Kaltluft (Heißluft ohne Temperatureinstellung) und versenken Sie den Betriebsartenwahlschalter nicht, damit der Innenraum beleuchtet ist. 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 Temperaturschalter 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). 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 runterschalten und die Gläser noch 30-60 Min. weiterkochen lassen.
- Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

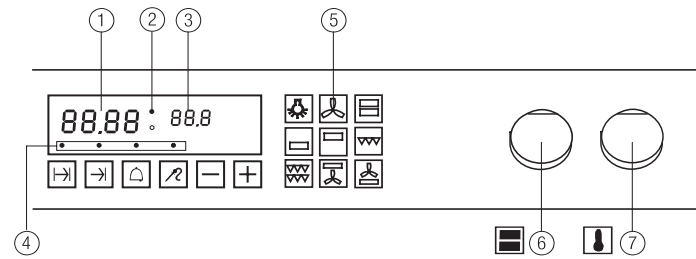
Prüfgerichte nach DIN 44547

Gebäck	Betriebsart	Form/Backblech	Einschubebene	Temperatur in °C	Backzeit in Min.
			von unten		
Spritzgebäck	Heißluft	1 Backblech	2.	150	30-35
		2 Backbleche	2., 5.		
		3 Backbleche	1., 4. und 6.		
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	2.	180 vorgeheizt	16-19 und vorheizen
Wasserbiscuit	Heißluft	Springform	2.	160 vorgeheizt	28-30 und vorheizen
	Ober-/ Unterhitze	Springform	2.		
Hefebleckkuchen	Heißluft	1 Backblech	2.	170 vorgeheizt	40-50 und vorheizen
		2 Backbleche	2., 5.		
		1 Backblech	2.		
	Ober-/ Unterhitze			200 vorgeheizt	40-50 und vorheizen

Die elektronische Schaltuhr

☞ Wie Sie die Kerntemperaturfunktion nutzen, finden Sie auf S. 13.

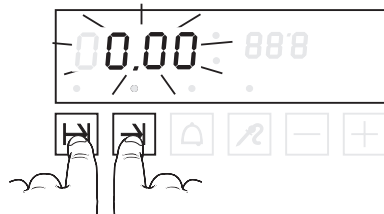
Die elektronische Schaltuhr bietet Ihnen neben dem Kurzzeitwecker als Erinnerungshilfe auch einige Schaltfunktionen für den Backofen: Gardauer, Garende und Kerntemperatur können eingestellt werden. Alle Schaltfunktionen sind mit jeder Betriebsart und Temperaturwahl möglich.



- Anzeige:
- ① Uhrzeit, Kurzzeit (jeweils aktueller Wert)
Kerntemperatur (eingestellter Wert)
 - ② Leuchten, zeigen eingeschalteten Backofen an.
 - ③ Kerntemperatur (aktueller Wert)
 - ④ Leuchten (zu jeder Wahltaaste/Funktion)
 - ⑤ Betriebsarten
- Wahltaasten:
- ↩ Gardauer
 - Garende (bei Bratenthermometer: Startzeit)
 - ⏲ Kurzzeit
 - 🌀 Kerntemperaturfunktion
- Einstellen:
- +/- zum Ändern der Werte aller Funktionen
 - ⑥ Betriebsartenwahlschalter
 - ⑦ Temperaturregler

Uhrzeit einstellen /ändern

– Drücken Sie gleichzeitig „↩“ und „→“, bis die Uhrzeit in der Anzeige blinkt.



- Sie kann mit „+“/„-“ geändert werden.
- Warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Die Uhrzeit wurde übernommen, der Punkt zwischen Stunde und Minuten blinkt sekundweise.



Kurzzeit einstellen

Den Kurzzeitwecker können Sie unabhängig von den Schaltfunktionen benutzen.

– Drücken Sie „⏲“. Die Leuchte blinkt. In der Anzeige steht „0.00“.



- Stellen Sie mit „+“/„-“ die gewünschte Zeitdauer in min.sek ein.
- Starten Sie den Kurzzeitwecker mit „⏲“ oder warten Sie, bis die Leuchte nicht mehr blinkt. In der Anzeige sehen Sie dann die noch verbleibende Zeit bis zum Signalton.



Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signal.

– Drücken Sie eine beliebige Taste und der Ton verstummt. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

So programmieren Sie die Schaltfunktionen

1. Auswählen der Funktion:

– Drücken Sie die Wahltaaste der Funktion, die Sie nutzen möchten. Die Leuchte über der jeweiligen Wahltaaste beginnt zu blinken und ein Wert erscheint in der Anzeige.

2. Verändern/Einstellen der Funktion:

– Ändern Sie mit „+“ und „-“ den angezeigten Wert.

3. Starten der Funktion:

Wenn Sie 3 Sek. lang keine Taste drücken, startet die Funktion selbsttätig, die Leuchte leuchtet nun ständig.

☞ Durch das Drücken einer Wahltaaste kürzen Sie die Zeit ab:

- die zuvor gewählte Wahltaaste bestätigt die Eingabe und startet die Funktion.
- eine andere Wahltaaste bestätigt die Eingabe und wählt die entsprechende neue Funktion aus.

4. Einstellen der Backofenfunktionen (nur bei den Schaltfunktionen):

– Wählen Sie mit ⑥ die Betriebsart und mit ⑦ die Temperatur. Sie können Temperatur und Betriebsart auch einstellen, bevor Sie die Schaltuhr programmieren.

Ändern einer Einstellung

Wenn Sie einen eingestellten Wert ändern möchten - auch wenn eine Funktion schon läuft - drücken Sie erneut die entsprechende Wahltaaste und verändern Sie mit „+“/„-“ den Wert in der Anzeige.

Wenn das Garende erreicht ist

schaltet der Backofen ab und in der Anzeige erscheint „End“. Es ertönt ein Signal. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken nicht mehr.

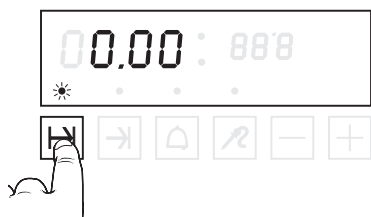


- Drücken Sie eine beliebige Wahltaaste, um den Signalton abzustellen. Die Anzeige zeigt nun wieder die Uhrzeit an. Der Backofen startet wieder. (Nicht bei eingestecktem Bratenthermometer).
- Drehen Sie den Temperaturregler und den Betriebsartenwahlschalter auf „0“.

Gardauer → einstellen (Abschaltfunktion)

Der Backofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne selbstständig ab.

- Drücken Sie „→“, die Leuchte blinkt und in der Anzeige erscheint „0.00“.



- Stellen Sie mit „+“/„-“ die gewünschte Gardauer in std.min ein.



Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchte leuchtet ständig. In der Anzeige sehen Sie die Restzeit. Neben der Anzeige blinken die beiden Leuchten im Wechsel.

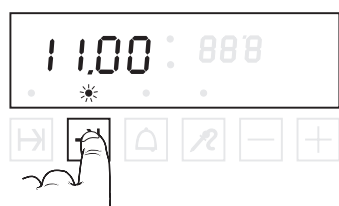


- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

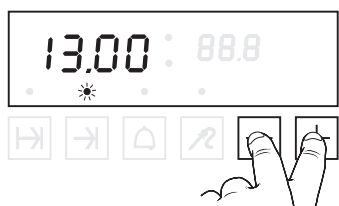
Garende → einstellen (Abschaltfunktion)

Benutzen Sie diese Funktion, wenn der Backofen zu einer bestimmten Zeit automatisch abschalten soll.

- Drücken Sie „→“, die Leuchte blinkt und in der Anzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit.



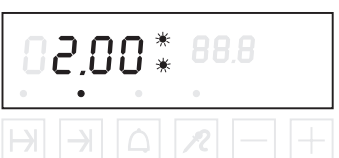
- Stellen Sie mit „+“/„-“ die gewünschte Abschaltzeit ein.



Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchte leuchtet ständig.

In der Anzeige sehen Sie die Restzeit bis zum Garende. Neben der Anzeige blinken die beiden Leuchten im Wechsel.

- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.



Automatisches Ein- und Abschalten einstellen

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

- Ein Garende, das vor dem Ablauf der Gardauer liegen würde, kann nicht eingestellt werden: Es ertönt ein Signal und der Wert in der Anzeige ändert sich nicht. Sollten Sie eine zu lange Gardauer eingegeben haben, korrigieren Sie diese zuerst, bevor Sie das Garende erneut einstellen.

Beispiel:

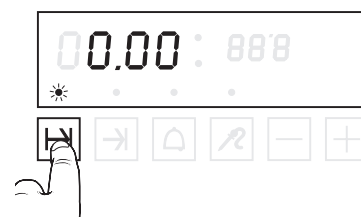
Es ist 8.00 und Sie möchten um 13.00 einen Braten aus dem Backofen nehmen, der 90 Min. braten muß.

Stellen Sie die Gardauer „→“ von 0.00 auf 1.30 ein. Verstellen Sie anschließend das Garende „→“ von 9.30 auf 13.00.

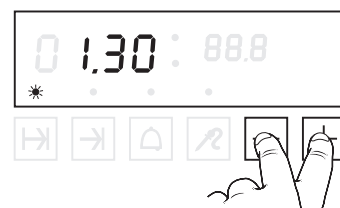
Nach der Übernahme der Werte erscheint in der Anzeige „Auto“ und der Backofen schaltet sich um 11.30 ein und um 13.00 ab.

So stellen Sie das automatische Ein- und Abschalten ein:

- Drücken Sie „→“, die Leuchte blinkt und in der Anzeige erscheint „0.00“



- Stellen Sie mit „+“/„-“ die gewünschte Gardauer in std.min ein. (Beispiel: 90 Min.)



- Drücken Sie „→“ um die Eingabe zu bestätigen und das Garende einzustellen. In der Anzeige erscheint eine Zeit (Garende, wenn der Backofen sofort starten würde).



- Verändern Sie mit „+“ auf das gewünschte Garende.



Nach ca. 3 Sek. leuchten die Leuchten ständig. Während der Wartezeit bis zum Garbeginn erscheint in der Anzeige „Auto“.

- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.



- Bei Garbeginn schaltet sich der Backofen ein und die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken im Wechsel. Die Anzeige zeigt die Restzeit bis zum Garende an.



Das Bratenthermometer

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 Nutzung des Bratenthermometers ist besonders für die Zubereitung von Braten zu empfehlen, deren Kerntemperatur einen bestimmten Wert nicht übersteigen darf, wie z. B. Roastbeef.

Hier ist keine feste Gardauer angegeben - die Gardauer hängt davon ab, wie lange es dauert, bis die Temperatur im Innern die Endtemperatur erreicht hat. Je nach Größe und Art des Fleisches, Gartemperatur und Betriebsart kann es unterschiedlich lange dauern.

In der Tabelle „Richtwerte Kerntemperaturen“ auf S. 14 finden Sie die Angaben zu den einzelnen Gerichten.

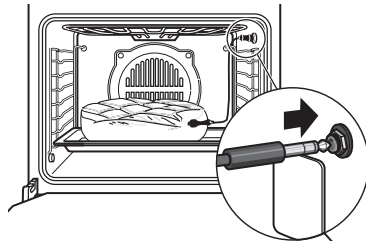
Beachten Sie dabei folgendes:

- 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.

So benutzen Sie das Bratenthermometer

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

Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in die Aufnahmebuchse oben rechts in der Backofen-Seitenwand ein.



In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Innern des Bratens angezeigt:

Im Bereich zwischen 35 °C und 95 °C sehen Sie die tatsächliche Temperatur, bei Temperaturen unter 35 °C sehen Sie „-- °C“, bei Temperaturen oberhalb von 95 °C blinkt in der Anzeige „95 °C“ auf.

In der linken Anzeige sehen Sie die voreingestellte Temperatur von 70 °C, die Sie verändern können.

Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie die Kerntemperaturfunktion ein.

Kerntemperaturfunktion einstellen

Diese Funktion ist nur aktiv, wenn das Bratenthermometer eingesteckt ist. In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Innern des Bratens angezeigt, in der linken Anzeige erscheint „70 °C“. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken im Wechsel.

Wenn Sie diese Temperatur verändern möchten, drücken Sie „↻“, die Leuchte über ↻ blinkt.

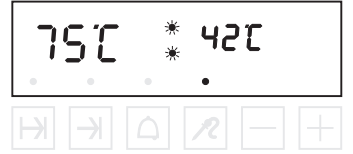


Ändern Sie die Vorschlagstemperatur von 70 °C mit „+“/„-“ auf die gewünschte Temperatur ab. Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchte über der Wahlta- ste leuchtet ständig.

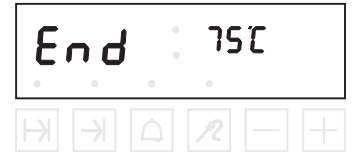


Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

Während des Garens wird Ihnen in der rechten Anzeige die aktuelle Kerntemperatur im Innern des Bratens angezeigt.



Wenn die aktuelle Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht, schaltet der Backofen ab und in der Anzeige erscheint „End“. Es ertönt ein Signal. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken nicht mehr.



Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

In der Anzeige erscheinen links neben den Temperaturen abwechselnd blinkend zwei Balken – solange das Bratenthermometer gesteckt ist.



Drehen Sie den Temperaturregler und den Betriebsartenwahlschalter auf „0“.

Ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse. Die Anzeige zeigt nun wieder die Uhrzeit an.

Kerntemperturfunktion mit verzögertem Einschalten

Hier kann zusätzlich zum Braten mit dem Bratenthermometer eine spätere Startzeit gewählt werden. Da keine feste Gardauer vorgegeben ist, ist es auch nicht möglich, ein Garende anzugeben.

Diese Funktion ist nur aktiv, wenn das Bratenthermometer eingesteckt ist. In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Innern des Bratens angezeigt, in der linken Anzeige erscheint „70 °C“. Die beiden Lampen blinken im Wechsel.

Wenn Sie diese Temperatur verändern möchten, drücken Sie „↻“, die Leuchte über ↻ blinkt.



Ändern Sie die Vorschlagstemperatur von 70 °C mit „+“/„-“ auf die gewünschte Temperatur ab. Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Lampe leuchtet ständig.



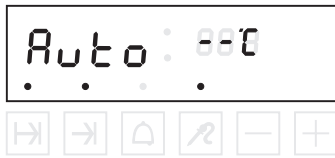
Drücken Sie „→“ um die Eingabe zu bestätigen und die Startzeit einzustellen. In der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.



- Ändern Sie diese mit „+“/„-“ auf die gewünschte Startzeit ab.



Nach ca. 3 Sek. startet die Schaltuhr, die Leuchten leuchten ständig. Während der Wartezeit bis zum Garbeginn erscheint In der Anzeige „Auto“. In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Innern des Bratens angezeigt.



- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

- Bei Garbeginn schaltet sich der Backofen ein. Die beiden Lampen blinken im Wechsel.



Wenn die aktuelle Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht, schaltet der Backofen ab und in der Anzeige erscheint „End“. Es ertönt ein Signal. Die beiden Leuchten blinken nicht mehr.



- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen. Die beiden Lampen blinken im Wechsel – solange das Bratenthermometer gesteckt ist.



- Drehen Sie den Temperaturregler und den Betriebsartenwahlschalter auf „0“.

- Ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse. Die Anzeige zeigt nun wieder die Uhrzeit an.

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
Geflügel	
Gefüllte Braten	70-75
Geflügel	85-90
Fisch	
Fisch	70-80

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 öko-therm®-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. 600)

⚠ 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

Türleisten 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. 17.

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

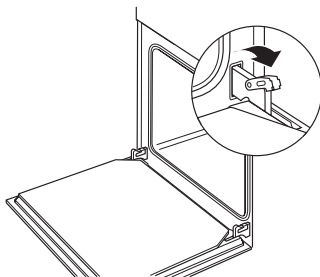
Knebel

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

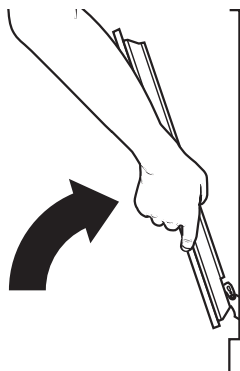
Backofentür aus- und einbauen

Backofentür herausnehmen

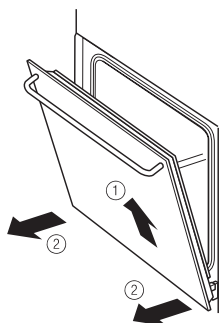
- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



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

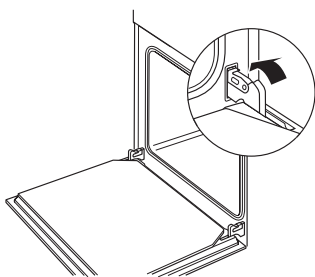
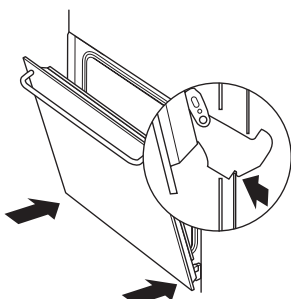


- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



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.



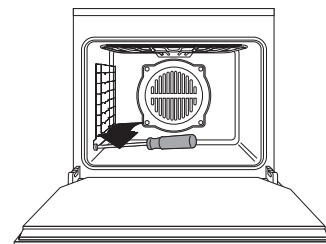
Seitengitter aus- und einbauen

Seitengitter ausbauen.

- Schrauben lösen.
- Einschubgitter entnehmen.

Seitengitter einbauen

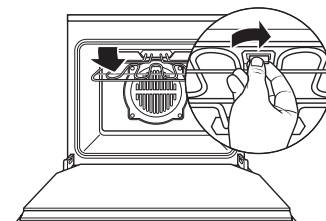
- Seitengitter einsetzen und vorn festschrauben.



Heizkörper herunter-/hochklappen

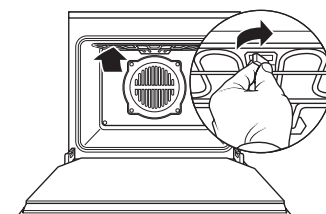
Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

- 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 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.
	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 S. 16 „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 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. 13 „So benutzen Sie das Bratenthermometer“.
„Err I“ erscheint in der Anzeige.	Bratenthermometer defekt.	Bratenthermometer ersetzen. Verwenden Sie nur ein Originalbratenthermometer, erhältlich beim Kundendienst! Der Backofen kann ohne Kerntemperaturfunktion benutzt werden.
	Buchse defekt.	Buchse überprüfen lassen.

Eine Halogenlampe austauschen

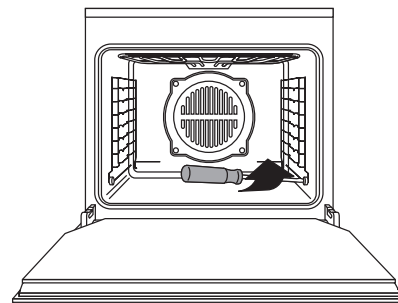
⚠ Achtung! Die Halogenlampen werden bei längerem Betrieb sehr heiß. Die Lampen sollten daher in abgekühltem Zustand gewechselt werden.

⚠ Ersetzen Sie Halogenlampen nur gegen Lampen gleichen Typs. Neue Halogenlampen erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

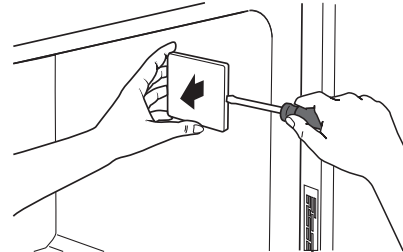
☞ Fassen Sie die Halogenlampen nicht mit bloßen Händen an. Fingerabdrücke brennen sich im Lampenglas ein und verringern Leuchtstärke und Lebensdauer der Lampen.

Austausch der Halogenlampe:

– Einschubgitter abschrauben.

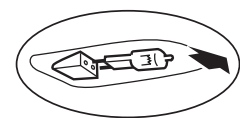


– Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



– 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.

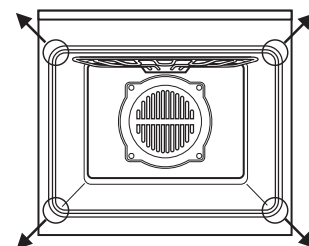
Türdichtung austauschen

⚠ 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.



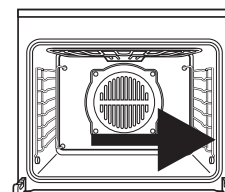
Einsetzen der neuen Dichtung

– 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									

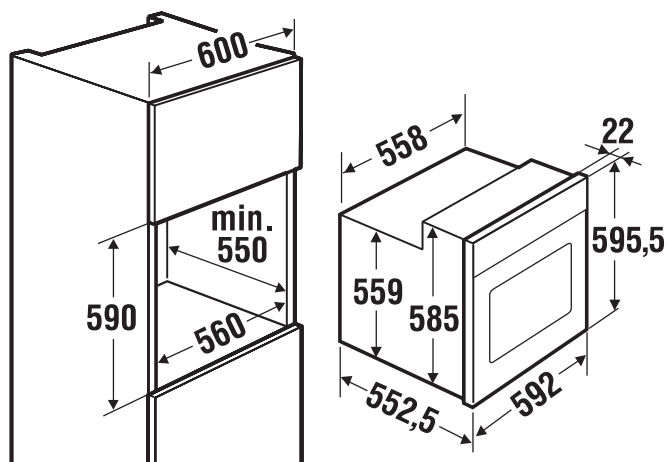
Montagehinweise für Fachpersonal

- 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

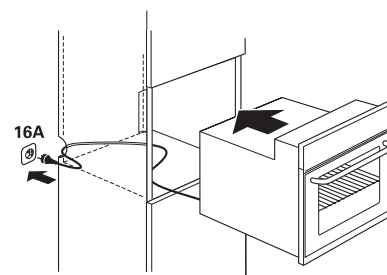
Einbaumaße



Einbau in Küchenmöbel

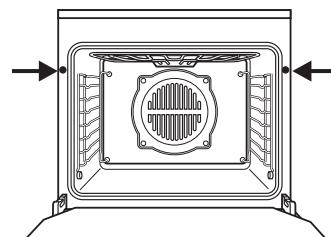
Gerät einbauen:

- Stecker in die Steckdose einstecken.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht 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 KÖCHENTECHNIK

