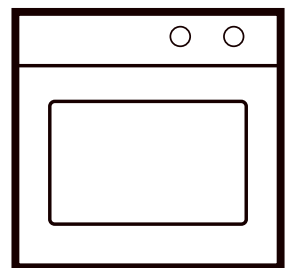


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓜ Instructions for use and installation instructions
- Ⓜ Instructions d' utilisation et avis de montage
- Ⓜ Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

EEB 660.0



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 7³⁰ Uhr bis 16³⁰ Uhr
Freitags von 7³⁰ Uhr bis 14³⁰ 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 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 Kundendiensteanforderung 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

Ⓜ	Instructions for use and installation instructions	15
Ⓧ	Instructions d'utilisation e avis de montage	26
Ⓝ	Gebruiksaanwijzing en montagehand-leiding.	37

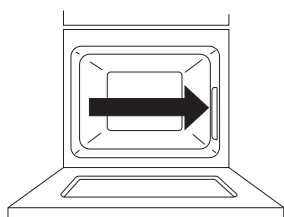
Zu Ihrer Information

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.

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

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

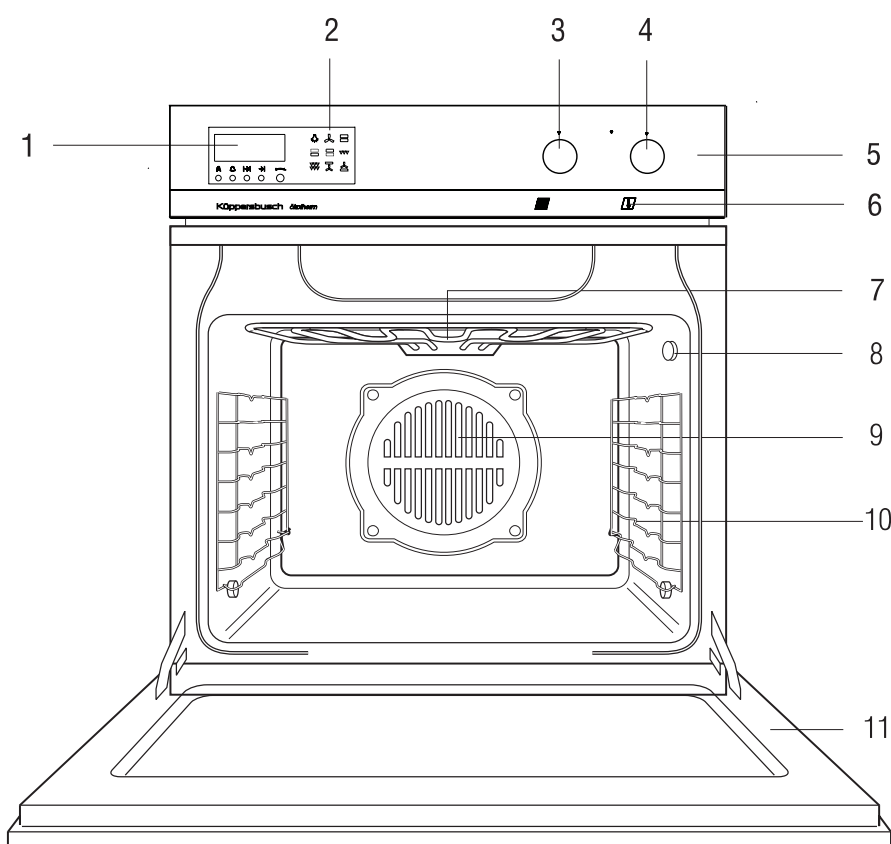
Modellbezeichnung Backofen

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

Inhalt

Ihr Gerät im Überblick.	4
Sicherheitshinweise	5
Anschluß und Funktion	
BackofenVor dem ersten Benutzen5	
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen	
Erstreinigung	
Uhrzeit einstellen	
Backofen	6
Betriebsart und Temperatur wählen	
Schaltersymbole und Betriebsarten	
Einschubmöglichkeiten	
Einschubteile	
backmobil® (Zub.-Nr 600)	6
backmobil® benutzen	
Kerntemperaturfühler	7
Kerntemperaturfühler nutzen	
Hinweise zum richtigen Gebrauch	
Richtwerte Kerntemperaturen	
Anwendungen.	8
Braten	
Auftauen	
Backen	
Richtwerte Backen	
Pizza backen	
Einkochen	
Flächengrillen	
Prüfgerichte nach DIN 44 547	
Elektronische Schaltuhr	11
Uhrzeit einstellen	
Weckerfunktion	
Automatisches Abschalten	
Automatisches Ein- und Abschalten	
Kerntemperatur einstellen	
Reinigung und Pflege	12
backmobil® (Zub.-Nr. 600)	
Backofen	
ökotherm® -Katalysator regenerieren	
Störfallhilfe	13
Typenschild	
Montagehinweise für Fachpersonal.	13
Elektrik	
Einbau in Küchenmöbel	
Coupon für Kochbuch	13

Ihr Gerät im Überblick



- 1 Elektronische Schaltuhr
- 2 Symbolfeld Betriebsarten
- 3 Betriebsartwahlschalter
- 4 Backofentemperaturregler
- 5 Bedienblende
- 6 Aufheizanzeige
- 7 Klappgrill (Oberhitze/Grill)
- 8 Buchse für Kerntemperaturfühler
- 9 Heißluftventilator
- 10 Einschubleiste
- 11 Backofentür

Lieferbares Sonderzubehör:

Grillrost mit Heber	Zub.-Nr. 125
Pizzastein	Zub.-Nr. 126
Bratrost	Zub.-Nr. 440
Bratenblech	Zub.-Nr. 441
Backblech (Email)	Zub.-Nr. 541
Fettpfanne	Zub.-Nr. 543
backmobil®	Zub.-Nr. 600

Sicherheitshinweise



für den Anschluß und Funktion

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

Backofen

- Bei Reparaturen und Austausch von Backofenlühlampen muß das Gerät stromlos gemacht werden (Sicherung ausschalten).
- 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.

Kerntemperaturfühler

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

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

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

Erstreinigung

Fremdteile und Verpackung entfernen.
Vor dem ersten Zubereiten von Speisen sind der Backofeninnenraum und alle Zubehörteile gründlich zu reinigen. Backbleche, Fettpfanne, Rost, Kerntemperaturfühler usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Backofen aufheizen:

Backofentür schließen,
Backofen mit Ober- und Unterhitze **bei maximaler Temperatur 60 Minuten** aufheizen, Küche gleichzeitig gut lüften.

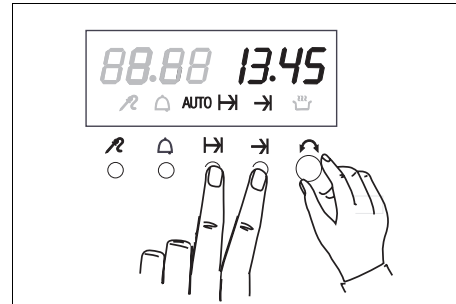
Uhrzeit einstellen

Der Backofen funktioniert erst, wenn die Uhr gestellt ist.

Vor der Erstinbetriebnahme des Backofens oder nach einem Spannungsausfall (Netz) **muß** die Uhr gestellt werden.

Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, blinken die rechte Anzeige „0.00“ und die Symbole \rightarrow und \rightarrow .

Stellen Sie die Uhrzeit wie folgt ein:



- Die Tasten \rightarrow und \rightarrow gedrückt halten, „0.00“ und die Symbole \rightarrow und \rightarrow leuchten.
- Mit der Taste \downarrow die aktuelle Tageszeit einstellen. Sie erscheint in der rechten Anzeige.
- Nach Loslassen der Tasten startet die Zeit. Die Symbole \rightarrow und \rightarrow erlöschen.

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. Der Backofen bietet Ihnen neun Betriebsarten.

Betriebsart und Temperatur wählen



Betriebsart wählen:

Betriebsartwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen, bis die gewünschte Betriebsart erreicht ist und das Symbol rot leuchtet.

Temperatur einstellen:

Temperaturwahlschalter (2. Schalter von links) nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen.

Während der Backofen aufheizt, leuchtet das Symbolfeld Backofentemperatur an der Bedienblende. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe.

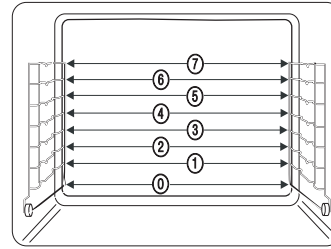
Die Schalter sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Wird der Betriebsartwahlschalter versenkt, schaltet sich die Backofenbeleuchtung aus.

Schaltersymbole und Betriebsarten

Betriebsart		Verwendung
Symbol	Bezeichnung	
	Beleuchtung	
	Heißluft	Braten, Backen, Garen auf mehreren Ebenen.
	Kaltumluft	Ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
	Ober-/Unterhitze	Vorheizen, Backen von Biskuit und feuchten Kuchen.
	Unterhitze	Vorbacken sehr feuchter Kuchen; Einkochen.
	Oberhitze	Überbacken.
	Grill	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.
	Großflächengrill	Grillen großer Mengen z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken.
	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.

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:

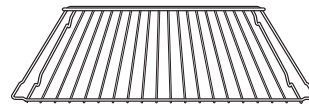
Beim Herausnehmen leicht anheben.

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.

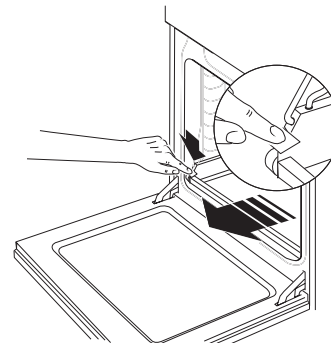
Das backmobil® erleichtert Ihnen den Gebrauch des Backofens.

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.

backmobil® benutzen

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.

Kerntemperaturfühler



Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!

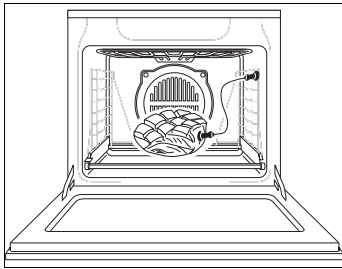
Der Kerntemperaturfühler mißt die Temperatur im Inneren des Gargutes. Der Garprozeß wird über das Erreichen der Kerntemperatur, die für den Braten erforderlich ist, gesteuert. Ist diese Kerntemperatur erreicht, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Der Garvorgang ist beendet.

Bei gestecktem Kerntemperaturfühler ist keine Zeitfunktion einstellbar.


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

Kerntemperaturfühler nutzen



Die Kerntemperaturfunktion wird über die elektronische Schaltuhr gesteuert.



Durch Einstecken des Kerntemperaturfühlers in die Buchse im Backofen-Innenraum wird die Kerntemperaturfunktion aktiviert.

In der Temperaturanzeige (linke Anzeige im Display der Schaltuhr) erscheint die Vorschlagstemperatur von 60 °C und das Symbol  leuchtet.



Die Vorschlagstemperatur kann wie folgt verändert werden:
Die Taste  gedrückt halten und mit dem Regler  die je nach Fleischart erforderliche Temperatur einstellen (siehe Seite 11).

Ist die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich ab.

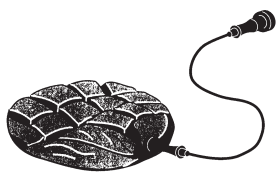
Richtwerte für Kerntemperaturen finden Sie in der nebenstehenden Tabelle.

Hinweise zum richtigen Gebrauch

Den Kerntemperaturfühler immer bis zum Griff einstecken, so daß sich die Spitze etwa in der Mitte des Bratens und nicht in der Nähe von Fett oder Knochen befindet. Den Kerntemperaturfühler seitlich einstecken.

Gehen Sie dabei folgendermaßen vor und beachten Sie die Abbildungen:

- Stechen Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des Gargutes.
- Achten Sie auch bei Geflügel darauf, den Kerntemperaturfühler so einzustecken, daß er keine Knochen berührt.



richtig



falsch

Richtwerte Kerntemperaturen

Gericht	Kerntemperatur in °C
Rindfleisch	
Roastbeef/Rinderfilet	
blutig	40 - 45
rosa	50 - 55
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	80 - 85
Gefüllte Braten	70 - 75
Geflügel	85 - 90
Fisch	70 - 80

Anwendungen

Braten

Fettpfanne und Rost benutzen.

Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart und -höhe. Zum Messen der Fleischhöhe ist das Fleisch leicht anzuheben, da es sonst 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 (Ebene 0) 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 emailiert, 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 wenden	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		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 - 60 min.

Auftauen

mit  Heißluft.

Gefriergut ohne Verpackung in eine Schüssel geben und auf den Rost in der 3. Einschubleiste von unten abstellen. Temperatur auf 150 °C einstellen.

Backen

Heißluft

Kein Vorheizen - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Einschuböhen:

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 mehren 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- und Unterhitze		Intensiv-Heißluft Pizza-Stufe		Backdauer in Min.
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	
Rührteig							
Napfkuchen	3	150-160	1	170-180			50 - 60
Kastenkuchen	3	150-160	1	170-190			50 - 70
Sandkuchen	3	150-160	1	160-180			60 - 70
Torten	3	150-160	1	170-190			40 - 60
Tortenböden	3	170-180	2	180-200			20 - 30
Feine Obsttorten	3	150-160	1	170-180	3	150-160	45 - 60
Kleingebäck	3	150	2	170-180			15 - 30
Blechkuchen:							
Belag trocken	3	150-160	2	180-190	3	150-160	25 - 35
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	160-170	35 - 50
Knetteig							
Tortenböden	3	180	2	180 - 200			25 - 35
Käsekuchen	3	150	1	170 - 180	3	140-150	70 - 80
Kleingebäck	3	150	2	180 - 200			15 - 35
Blechkuchen:							
Belag trocken	3	180	2	180 - 200	3	150-160	25 - 35
Belag feucht	3	170	2	175 - 180	3	160-170	30 - 50
Hefeteig							
Napfkuchen	3	160	1	175 - 190			40 - 60
Hefekranz	3	160	2	175 - 190			40 - 50
Stollen (vorheizen)	3	160	2	175 - 180			50 - 70
Kleingebäck	3	150	2	180 - 200			12 - 25
Blechkuchen:							
Belag trocken	3	180	2	180 - 200	3	180	25 - 35
Belag feucht	3	170	2	170 - 190	3	170	30 - 50
Biskuitteig							
Torten	3	160	2	175 - 180			30 - 40
Rollen	3	180	2	190 - 210			12 - 25
Eiweißgebäck							
Baiser	3	90	2	140			80 - 90
Zimtsterne	3	140	2	150 - 160			15 - 20
Makronen	3	140	2	150 - 160			20 - 40
Blätterteig							
Blätterteig	3	180	2	200 - 220			15 - 30
Hefebblätterteig	3	180	2	200 - 225			30 - 40
Quarkblätterteig	3	180	2	200 - 225			30 - 40
Brandteig	3	180	2	200 - 220			30 - 40
Quark-Ölteig	3	180	2	170 - 180			30 - 40
Honigkuchen	3	160	2	170 - 180			20 - 35
Brot und Pizza							
Sauerteig- und Hefebrot, vorheizen: 230 °C 10 Min. bei 230°C			2	180	3	160	50 - 60
Hefebrot/Weißbrot			2	200	3	180	30 - 50
Laugenbrötchen/- brezeln, vorheizen:10 Min. bei 230 °C	3	200	2	220			15 - 20
Pizza, vorheizen 250 °C					1	250	8 - 12

Pizza backen

- Den Backofen bei 250 °C vorheizen.
- Die Betriebsart Pizza-Stufe wählen.
- Die Temperatur auf 250 °C einstellen.

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 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
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 Backofeninnenraum durch die Verdunstung des Wassers sehr viel heißer Wasserdampf, der durch die Wrasenöffnungen austritt. Dadurch kann die Bedienblende **heiß** werden.

Flächengrillen

Die Betriebsart Grill kleine Mengen Grillgut oder Großflächengrill für große Mengen Grillgut einstellen.

- Backofen 5 bis 10 Minuten vorheizen.
- Grillgut in den Backofen geben.
Fettpfanne mit Bratenblech (Sonderzubehör) in die 2. oder 3. Einschubleiste von unten, Bratrost in Einschubleiste laut Tabelle.
- Grilldauer nach den Angaben der nachfolgenden Tabelle.

Grillen nur mit geschlossener Backofentür.

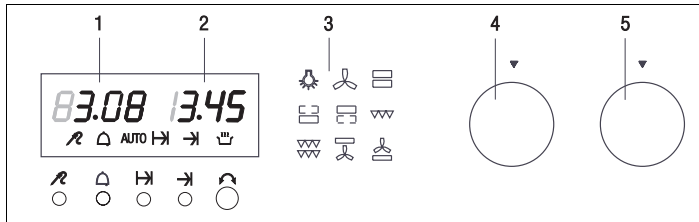
Gericht	Einschub	Grill		Großflächengrill	
		1. Seite in Min.	2. Seite in Min.	1. Seite in Min.	2. Seite in Min.
Schweinekotelett/ Schnitzel	6	8 - 10	6 - 8	10 - 15	8 - 10
Schweinefilet	6	10 - 12	8 - 10	14 - 16	10 - 12
Bratwürste	6	8 - 10	6 - 8	15 - 20	10 - 15
Schaschlik	6	7 - 8	5 - 6	18 - 20	8 - 10
Frikadellen	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	5	2 - 3	2 - 3	6 - 7	6 - 7
belegte Toastbrote	4	6 - 8		10 - 12	

Prüfgerichte nach DIN 44 547

Gebäck	Betriebsart	Form/ Backblech	Einschubleiste	Temperatur in °C	Backzeit in Min.
			von unten		
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
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	2.	180 vorgeheizt	16 - 19 und vorheizen
Wasserbiskuit	Heißluft	Springform	3.	160	28 - 30
	Ober-/ Unterhitze	Springform	2.	175 vorgeheizt	28 - 30 und vorheizen
Hefebleckuchen	Heißluft	1 Backblech	3.	170	40 - 50
		2 Backbleche	3., 6.	170	45 - 50
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	2.	200 vorgeheizt	40 - 50 und vorheizen

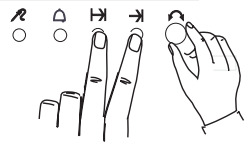
Elektronische Schaltuhr

Mit der Schaltuhr können Sie die Gardauer für alle Betriebsarten steuern. Die gewählten Betriebsarten können über die Schaltuhr automatisch ein- und abgeschaltet werden. Mit dem Kerntemperaturfühler kann der Garprozeß über das Erreichen der Kerntemperatur genau gesteuert werden. Außerdem kann die Schaltuhr als Erinnerungshilfe dienen (Weckerfunktion).



- Anzeige:**
- 1 Uhrzeit Kurzzeitwecker, Kerntemperatur
 - 2 Tageszeit/Gardauer/Gardauerende
 - 3 Betriebsarten
- Anwählen:**
- Kerntemperaturfühler
 - Wecker
 - Gardauer Backofen
 - Gardauerende Backofen
- Einstellen:**
- Zeit/Gardauer/Kerntemperatur
 - 4 Drehknopf Betriebsart
 - 5 Drehknopf Temperatur

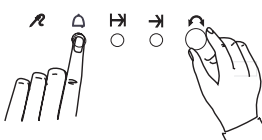
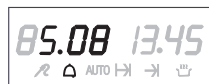
Uhrzeit einstellen



- und gedrückt halten und mit die Uhrzeit einstellen, die Tageszeit erscheint in der rechten Anzeige.

Weckerfunktion

Der Wecker hat keine Abschaltfunktion für die Backofenfunktionen. Er dient ausschließlich als Erinnerungshilfe.

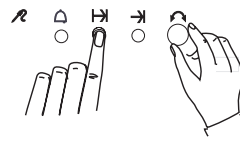


- gedrückt halten, das Symbol leuchtet.
- Zeit einstellen, eingestellte Zeit erscheint in der linken Anzeige.
- loslassen, der Zeitablauf startet sofort. Die Restzeit wird angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
- drücken: stellt das Signal ab. Symbol und Anzeige erlöschen.

Falls der Kerntemperaturfühler in Betrieb ist, wird die Kurzzeit im Display nicht angezeigt sondern nur das Symbol .

Automatisches Abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die mit Drehknopf 4 und 5 gewählten Bedienfunktionen automatisch ab.



- gedrückt halten und mit gewünschte Gardauer einstellen. loslassen.
- Der Automatik-Betrieb beginnt, im Display leuchten und „AUTO“.
- Anschließend mit Drehknopf 4 Betriebsart wählen, Drehknopf 5 Temperatur einstellen.

Bei Gardauerende

Das Symbol erlischt, ein Signal ertönt.

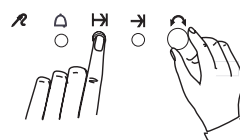
Das Symbol und der Schriftzug „AUTO“ blinken.

Die Schalter 4 und 5 wieder ausstellen.

- Die Taste drücken, um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

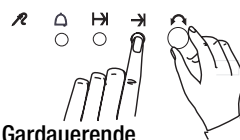
Automatisches Ein- und Abschalten

Die mit Drehknopf 4 und 5 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.



- Anschließend mit Drehknopf 4 Betriebsart wählen, Drehknopf 5 Temperatur einstellen.

Bei Gardauerende

Das Symbol erlischt, ein Signal ertönt.

Das Symbol und der Schriftzug „AUTO“ blinken.

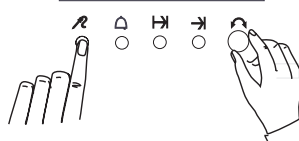
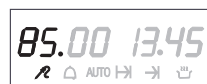
Die Schalter 4 und 5 wieder ausstellen.

- Die Taste drücken, um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

Kerntemperatur einstellen

Durch Einstecken des Kerntemperaturfühlers wird die Temperaturanzeige (linke Anzeige) aktiviert. Das Symbol leuchtet.

Die Vorschlagstemperatur von 60 °C erscheint in der Anzeige.



- gedrückt halten, um Vorschlagstemperatur zu bestätigen oder mit die gewünschte Temperatur (Soll-Temperatur) einstellen.
- loslassen, Ist-Temperatur wird im Display angezeigt.
- Nach Erreichen der Soll-Temperatur ertönt ein Signal.
- Der Temperaturwert blinkt.
- drücken: stellt das Signal ab.

Durch Ziehen des Kerntemperaturfühlers erlischt die Temperaturanzeige. Bei gestecktem Kerntemperaturfühler kann die Gardauer nicht eingestellt werden.

Reinigung und Pflege

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

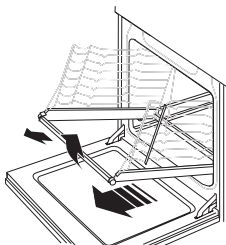
Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.

- 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.



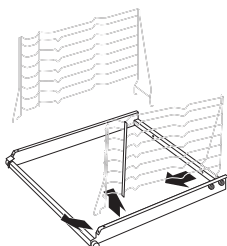
- Nach dem Reinigen Reinigungsmittelreste rückstandsfrei entfernen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald wie möglich. Andernfalls kann sich bei Geräten im Design Edelstahl unter diesen Schichten durch fehlenden Luftzutritt Korrosion bilden.
- Verwenden Sie zur Pflege von Geräten 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® (Zub.-Nr. 600)



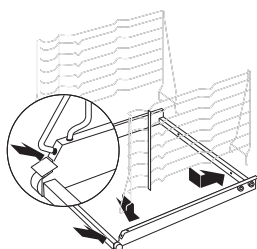
backmobil® herausfahren

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.

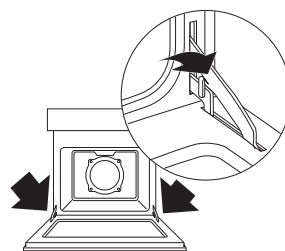


backmobil® zusammensetzen

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.

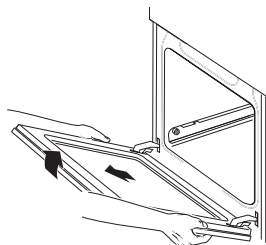
Backofen

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

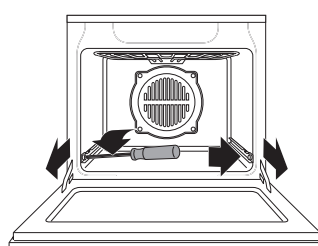


Backofentür herausnehmen

Backofentür ganz öffnen. Die Bügel an den Türscharnieren hochklappen.

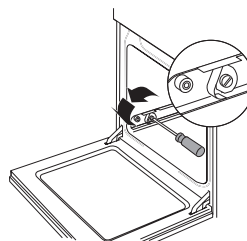


Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und langsam schließen. Etwa auf der Hälfte des Schließweges lösen sich die Scharniere aus ihrer Arretierung. Die Backofentür kann nun abgenommen werden.



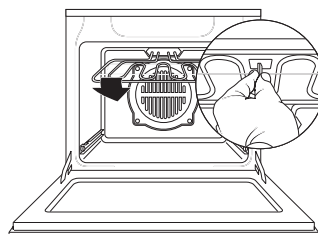
Führungsschienen ausbauen

Schrauben lösen. Führungsschienen herausziehen.



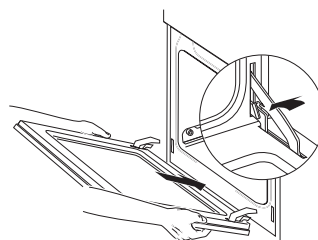
Führungsschienen einbauen

Führungsschienen mit den Schrauben im Backofen befestigen. Führungsschiene justieren: Mit Hilfe der Justierscheiben kann die Geschwindigkeit des backmobils® verändert werden: normal - langsam - schnell.



Heizkörper (Oberhitze/Grill) klappen

Schrauben lockern und Heizkörper herunterklappen. Heizkörper 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.

ökothem®-Katalysator regenerieren

Den leeren Backofen mit Intensiv-Heißluft auf maximaler Temperatur 60 Minuten heizen.

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. Backofen funktioniert nicht.	Uhr ist nicht gestellt, (keine Ersteinstellung oder zeitweiliger Stromausfall).	Uhrzeit einstellen.
Symbolfeld nicht hinterleuchtet.	Leuchtdiode defekt.	Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Backofentemperaturregler oder Betriebsartwahlschalter ist nicht eingeschaltet.	Backofentemperaturregler oder Betriebsartwahlschalter einstellen.
	Haushaltssicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
Abschalten des Backofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Auswechseln der Lampe beim Kundendienst erfragen.
Backofentür schließt nicht.	Tür oder Türdichtung verschmutzt.	Schmutz nur mit Seifenlauge und feuchtem Tuch von Tür und Dichtung entfernen.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Kühlgebläse läuft 60 Min. und länger nach.	Kühlgebläse läuft bis Backofen unter 95 °C abgekühlt ist.	Normaler Ablauf.
Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotherm [®] -Katalysator.	ökotherm [®] -Katalysator muß regeneriert werden.	Leeren Backofen mit Intensiv-Heißluft auf maximaler Temperatur 60 Min. heizen.
Starker Geruch nach Essig bei der Zubereitung.	Gargut mit Alkohol, Backwerk mit Sauerteig, Backwerk mit Hefe.	Unvermeidbare Geruchsbelästigung.
Obstsafte oder Eiweißflecken auf emailierten Teilen.	Feuchte Kuchen oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

Montagehinweise für Fachpersonal

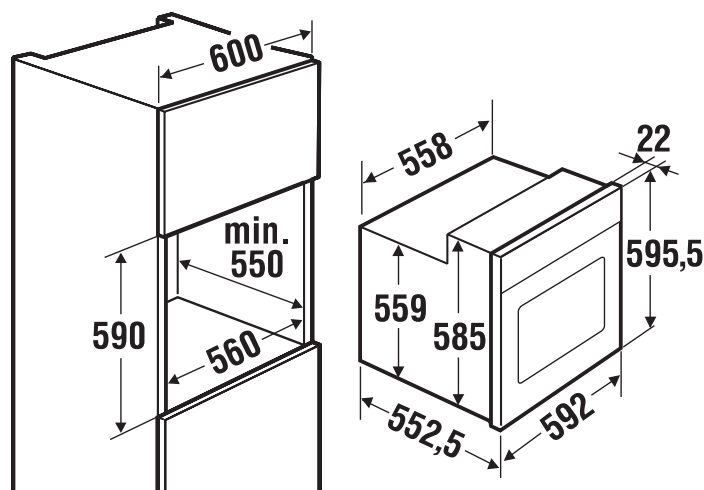
- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines Küppersbusch-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß und Reparatur das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Gemäß Prüfbestimmungen für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse Y.
- Einbaumöbel müssen 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.

- Die Geräteanschlußdose muß außerhalb des Einbauraumes liegen.
- 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.
- Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht wird.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.

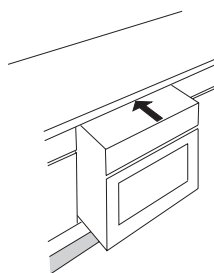
Elektrik

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

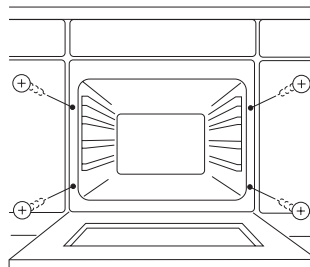


Einbau in Küchenmöbel



Gerät einbauen

Den Stecker einstecken und das Gerät in die Schranknische einschieben. Dabei die Geräteanschlußleitung nicht einklemmen!



Gerät befestigen

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

