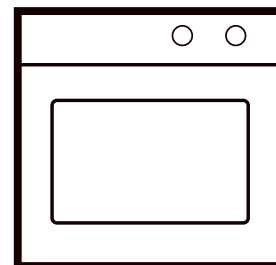


BEDIENUNGSANLEITUNG

mit Montageanweisungen

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

EEB 6800.0



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 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 131230 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 Kundendienst-anforderung 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

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.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	4
Die Bedienblende – Sensortasten und Anzeigen	5
Sicherheitshinweise	6
für Anschluß und Funktion	
Backofen	
Bratenthermometer	
Vor dem ersten Benutzen	6
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen	
Uhrzeit einstellen	
Erstreinigung	
Allgemeines zu ihrem Backofen	7
Allgemeine Hinweise	
Einschubteile	
Einschubebenen:	
backmobil® (Zubehör Nr. 600A)	
Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)	
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten	
Bedienung des Backofens	8
Allgemeine Hinweise	
Bedeutung der farbigen Symbole	
Backofen einschalten	
Bratprogramm wählen	
Backprogramm wählen	
Beheizungsprogramm wählen	
Gartemperatur verändern	
Gardauer verändern/einstellen	
Garende einstellen	
Automatisches Ein- und Abschalten	
Gewichtsautomatik  / Gewicht ändern	
Backofen ausschalten	
Abgebrochenes Programm fortsetzen	
Ist-Temperatur des Backofens einblenden	
Zusatzfunktionen	9
Schnellaufheizen 	
Memory-Funktion  / 	
Braten	10
Programm wählen	
Wenden des Bratens	
Braten auf dem Rost	
Braten im Topf	
Braten mit den Beheizungsprogrammen	
Hinweise zu den Bratprogrammen	
Bratprogramme im Überblick	
Richtwerte Braten mit Beheizungsprogrammen	
Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion	12
Korrektes Einstechen des Bratenthermometers	
Bratenthermometer verwenden	
Kerntemperaturfunktion einstellen	
Verzögerten Garbeginn einstellen	
Richtwerte Kerntemperaturen	

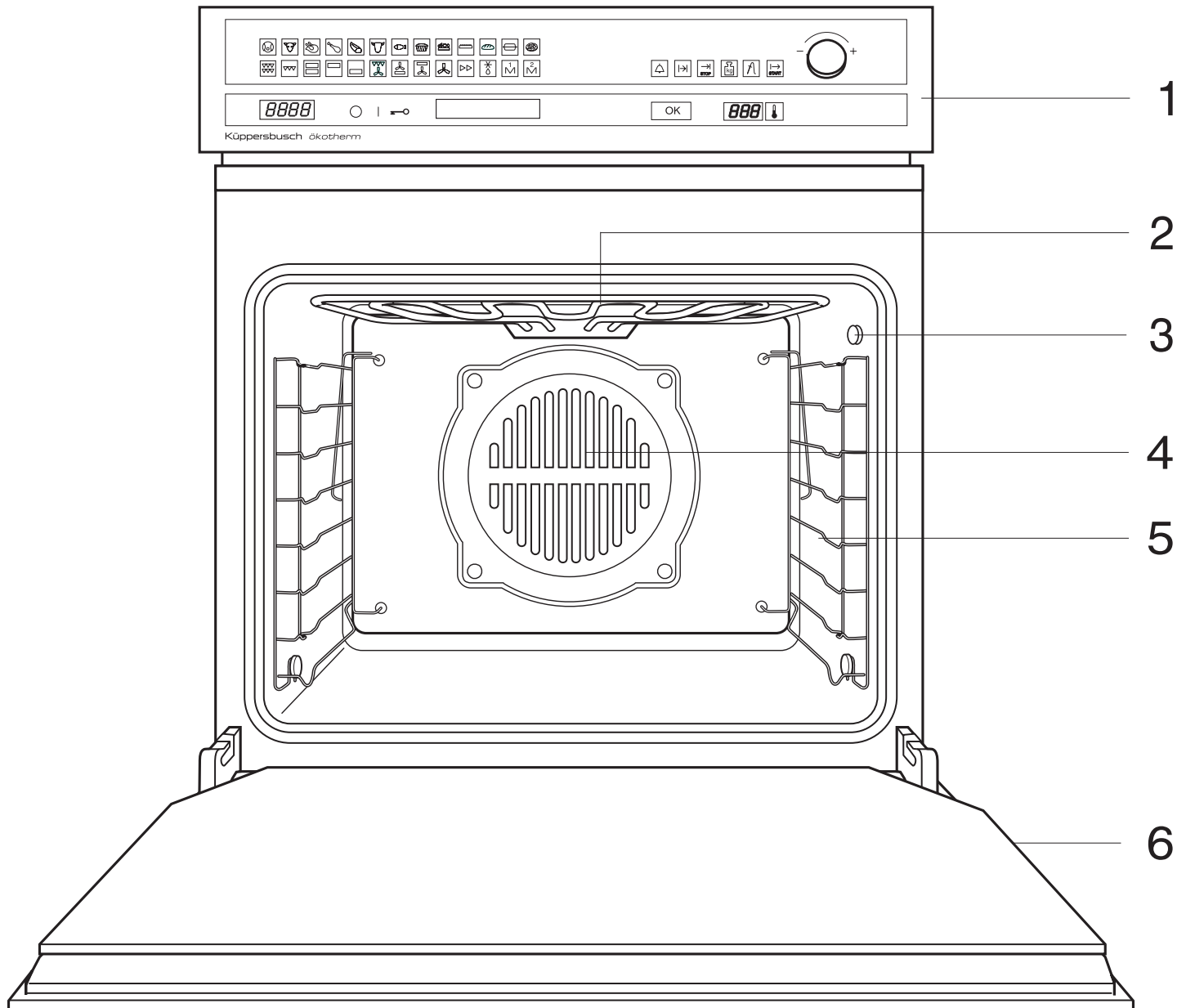
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Bedienungsanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

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.

Backen	13
Programm wählen:	
Backprogramme im Überblick	
Backen mit Beheizungsprogrammen	
Pizza backen	
Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“	
Richtwerte Backen	
Grillen	
Richtwerte Grillen	
Auftauern und Gären 	
Einkochen	
Prüfgerichte nach DIN 44547	
Beheizungsprogramme im Überblick	17
Der Kurzzeitwecker 	17
Die Kindersicherung 	17
Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung	
Einstellen der Sonderfunktionen	18
Überblick über die Sonderfunktionen	
1. Sprachauswahl	
2. Auswahl „Sonderfunktionen“ aktivieren	
3a. Erinnerungsfunktion 1 und 2	
3b. Ökofunktion ein-/ausschalten	
3c. Maximale Gardauer	
4. Auswahlmodus beenden	
Reinigung und Pflege	19
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	20
Wenn etwas nicht funktioniert	21
Typenschild	21
Wartung	22
Halogenlampe austauschen	
Türdichtung austauschen	
Montagehinweise für Fachpersonal	22
Elektrik	
Einbaumaße	
Einbau in Küchenmöbel	
Coupon für ein Kochbuch	23

Ihr Gerät im Überblick



- 1 Bedienblende
Einen Überblick über die Bedienblende finden Sie auf S. 5.
- 2 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
- 3 Buchse für Bratenthermometer
- 4 Heißluftventilator
- 5 Einschubebenen
- 6 Backofentür

Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- Backblech (Email)
- Fettpfanne
- Bratenthermometer
- Grillrost mit Heber
- backmobil® (Zub. 600A) oder Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601)

Lieferbares Sonderzubehör:

- Pizzastein (Zub. 145)
- Bratrost (Zub. 124)
- Bratenblech (Zub. 441)
- Backblech (Email) (Zub. 541)
- Backblech (Aluminium) (Zub. 542)
- Fettpfanne (Zub. 543)
- backmobil® (Zub. 600A)
- Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601)

Lieferbares Sonderzubehör

für die Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601):

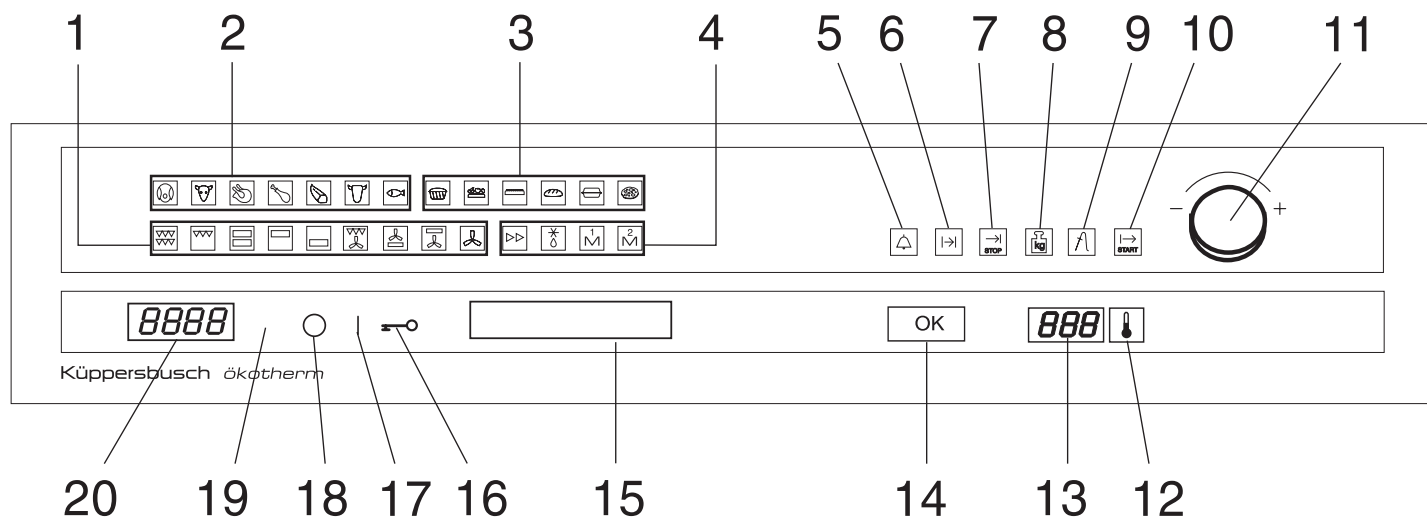
- Bratrost, abgesenkt, z.B. für große Geflügel (Zub. 750)
- Fettpfanne aus Glas, für Zub. 750 geeignet (Zub. 751)

Die Bedienblende – Sensortasten und Anzeigen

Alle Funktionen des Backofens werden über die Bedienblende gesteuert.

☞ Alle Symbolfelder sind gleichzeitig auch Sensortasten, die schon auf leichtes Berühren reagieren.

☞ Der Drehknebel ist versenkbar und kann durch leichtes Drücken versenkt oder wieder herausgeholt werden. Er ist nach links und rechts drehbar.



1-10		Programme und Funktionen (Symbolfelder/Sensortasten)	sind sowohl Anzeigesymbole als auch Sensortasten zum Anwählen der Programme/Funktionen
1		Tasten Beheizungsprogramme	Anzeige und Sensor für die verschiedenen Beheizungsarten, Übersicht siehe S. 17
2		Tasten Bratprogramme	Grundprogramme zum Braten von Fleisch und Fisch, Übersicht siehe S. 11
3		Tasten Backprogramme	Grundprogramme zum Backen von Kuchen, Brot und Pizza, Übersicht siehe S. 13
4		Tasten Zusatzfunktionen	Zusatzfunktionen, siehe S. 9
5		Taste Kurzzeitwecker	zum Einstellen der Kurzzeit. Siehe S. 17
6		Taste Gardauer	zum Einstellen der Gardauer siehe S. 8
7		Taste Garende	zum Einstellen der Garende siehe S. 9
8		Taste Gewichtsautomatik	zum Einstellen des Gewichtes zur Gewichtsautomatik siehe S. 9
9		Taste Kerntemperaturfunktion	zum Einstellen der Kerntemperatur siehe „Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion“ auf S. 12
10		Taste Garbeginn	zum Einstellen des Garbeginns zur Kerntemperaturfunktion
11		Drehknebel	zum Verändern aller änderbaren Werte
12		Abruftaste Ist-Temperatur	zeigt in der Textanzeige kurz die aktuelle Backofen-Temperatur an
13		Anzeige Temperatur	zeigt die eingestellte Backofen-Temperatur an
14		OK-Taste	zum Bestätigen der Eingaben
15		Textanzeige	zeigt Hinweise zum nächsten Schritt, aktuelle Einstellungen und andere Angaben an
16		Taste Kindersicherung	zum Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung siehe S. 17, zum Einstellen der Sonderfunktionen siehe S. 18
17		Ein-Taste	schaltet den Backofen ein (in Bereitschaft)
18		Aus-Taste	schaltet den Backofen ab.
19		Taste Uhrzeit (nicht sichtbar)	zum Einstellen der Uhrzeit
20		Anzeige Uhrzeit	Uhr- und Zeitanzeige



für Anschluß und Funktion

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

Backofen

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

Bratenthermometer

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

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Uhrzeit einstellen


Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muß die Uhr eingestellt werden. Sie zeigt in diesen Fällen in der Anzeige „0.00“ an.

- Berühren Sie die Fläche rechts neben der Uhrzeit-Anzeige, bis diese blinkt und in der Textanzeige <Uhr stellen> erscheint.



- Stellen Sie mit dem Drehknebel die aktuelle Uhrzeit ein.
- Bestätigen Sie mit .

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.

Allgemeines zu Ihrem Backofen

Allgemeine Hinweise

- ⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 6!
- ⚠ **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 Programmen mit Heißluft-Nutzung zu einem Essiggeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte ein Programm ohne Ventilatornutzung z.B. Ober-/Unterhitze.

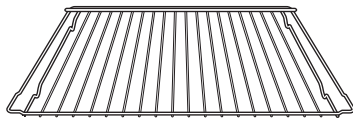
Einschubteile

Backbleche:

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

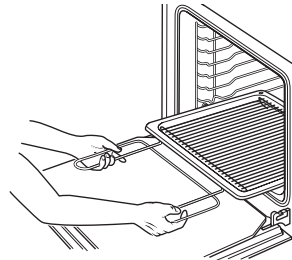
Rost:

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



Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne

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



Bratenblech als Spritzschutz beim Braten und Grillen (Zubehör)

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

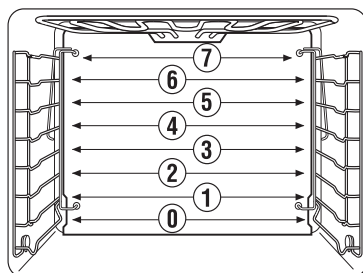
Einschubebenen:

Ist Ihr Backofen mit einem backmobil® ausgerüstet, gelten die in dieser Anleitung angegebenen Einschubebenen.

Verwenden Sie Teleskopschienen, beachten Sie bitte die Hinweise zu den Einschubebenen in der beiliegenden Anleitung!

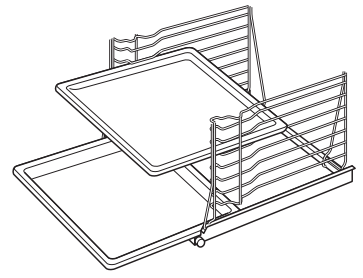
Sie haben 8 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 0 bis 7 von unten nach oben gezählt. In die Einschubebene 0 kann z. B. die Fettpfanne eingeschoben werden. **Seitengitter:**

Die Einschubebene 0 ist die unterste mögliche Einschubebene.



backmobil® (Zubehör Nr. 600A)

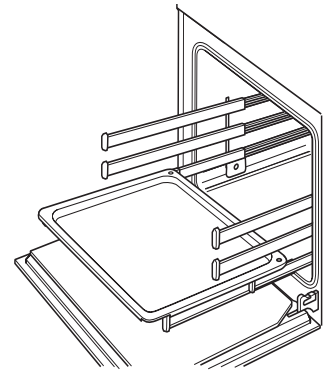
Das backmobil® ersetzt die Einschubgitter in Ihrem Backofen und kann wie ein Wagen im Ganzen herausgezogen werden. Es läßt sich zum Reinigen aus dem Backofen herausnehmen und zerlegen. Wenn Ihr Backofen mit einem backmobil® ausgerüstet ist, beachten Sie bitte die beim backmobil® beiliegende Anleitung.



Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)

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

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



Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Ist der Drehknebel eingedrückt, ist die Beleuchtung ausgeschaltet.

– Drücken Sie den Knebel ein.

Der Drehknebel kommt hervor und die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

Um die Backofenbeleuchtung wieder auszuschalten, drücken Sie den Knebel erneut ein.

Die Beleuchtung ist unabhängig vom Betrieb des Backofens. Auch während der Backofenbenutzung kann die Beleuchtung ausgeschaltet werden. Damit sparen Sie Energie und verlängern die Lebensdauer der Halogenlampen.

Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise

- ☞ Durch eine Sicherheitsschaltung wird verhindert, daß der Backofen unbeabsichtigt eine längere Zeit eingeschaltet ist: Nach der eingestellten maximalen Gardauer bei ununterbrochener Benutzung schaltet er sich ab. Möchten Sie den Backofen länger nutzen, müßen Sie ihn für die restliche Zeit neu einstellen. Wie Sie die maximale Gardauer einstellen können, finden Sie unter „Einstellen der Sonderfunktionen“ auf S. 18.
- ☞ Nach einigen Minuten Betrieb ist der Drehknebel gegen versehentliches Verstellen gesichert: Er muß erst etwas gedreht werden, bevor er wieder aktiviert ist und Einstellungen verändert werden können.
- ☞ Bei einigen Programmen schaltet sich der Ventilator während des Programms zu und ab, es ist keine Störung.

Bedeutung der farbigen Symbole

Farbe	bedeutet
grünes Symbol	kann gewählt werden
rotes Symbol	ist aktiv
rot/grünes Symbol	muß jetzt eingestellt werden
orangenes Symbol	ist aktiv, wurde aber verändert

- ☞ Nicht alle Programme und Funktionen sind miteinander kombinierbar. Nicht kombinierbare Funktionen sind nicht anwählbar, leuchten also auch nicht.
- ☞ -<...>+ in der Textanzeige bedeutet: Mit dem Drehknebel können Sie einen Wert verändern.

Backofen einschalten

- Berühren Sie den Sensor I .
Die Programmsymbole leuchten grün; der Backofen ist in Bereitschaft und in der Textanzeige erscheint <Programm wählen ok>.
- Wählen Sie ein Programm.
- ☞ Wenn Sie innerhalb von ca. 10 Sekunden kein Programm gewählt haben, schaltet der Backofen wieder ab.

Bratprogramm wählen

- Der Backofen ist eingeschaltet, in der Textanzeige steht <Programm wählen ok>.
- Berühren Sie das Sensorfeld mit dem Symbol des gewünschten Programmes. Dieses Symbol leuchtet rot auf und das Feld „Gewichtsautomatik“ blinkt grün/rot.
 - Stellen Sie mit dem Drehknebel das Gewicht des Gargutes ein. Aus dieser Einstellung ergeben sich Gardauer und Gartemperatur.
 - Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer und die Gartemperatur.
 - Starten Sie nun das Programm durch Berühren von .

Backprogramm wählen

Der Backofen ist eingeschaltet, in der Textanzeige steht <Programm wählen ok>.

- Berühren Sie das Sensorfeld mit dem Symbol des gewünschten Programmes. Dieses Symbol leuchtet rot auf.

Nur Backprogramme Brot und Obstkuchen :

- Stellen Sie mit dem Drehknebel das gewünschte Unterprogramm ein und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von .

Nur Backprogramm Brot :

- Stellen Sie mit dem Drehknebel das Gewicht des Gargutes ein. Aus dieser Einstellung ergeben sich Gardauer und Gartemperatur.
- Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer und die Gartemperatur.
- Starten Sie nun das Programm durch Berühren von .

Alle anderen Backprogramme:

- Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer und die Gartemperatur.
- Starten Sie nun das Programm durch Berühren von .

Beheizungsprogramm wählen

Der Backofen ist eingeschaltet, in der Textanzeige erscheint <Programm wählen ok>.


– Beheizungsprogramme:

- Berühren Sie das Sensorfeld mit dem Symbol des gewünschten Programmes.
- Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gartemperatur.
- Gardauer und Garende sind nicht vorgegeben, können aber eingestellt werden. (Siehe „Gardauer verändern/einstellen“ und „Garende einstellen“).
- Starten Sie nun das Programm durch Berühren von .

Gartemperatur verändern

- Bei allen Programmen ist eine Gartemperatur voreingestellt, die Ihnen in der Temperaturanzeige angezeigt wird.
- Bei den Back- und Bratprogrammen können Sie die Gartemperatur nur in einem vorgegebenen Bereich verändern. Bei den Beheizungsprogrammen ist die Temperatur im Bereich 0 °C (keine Temperatureinstellung) bis 290 °C frei wählbar.
- Ändern der Gartemperatur: Drehknebel drehen.

Gardauer verändern/einstellen

- Die Gardauer ist bei den Back- und Bratprogrammen bereits voreingestellt, kann aber verändert werden. Bei den Beheizungsprogrammen ist keine Gardauer voreingestellt.
- Berühren Sie den Sensor : In der Textanzeige erscheint z.B. <Gardauer ok> .
 - Ändern Sie diese Zeit durch Drehen des Drehknebels auf die gewünschte Gardauer ab.
 - Bestätigen Sie mit .

Garende einstellen

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

- ☞ Sie können Gardauer und Garende kombinieren. Siehe „Automatisches Ein- und Abschalten“.
- Berühren Sie den Sensor : In der Textanzeige erscheint <Garende einstellen ok> oder bei bereits gewählter Gardauer z.B. <Garende 13.24>.
- Ändern Sie diese Zeit durch Drehen des Drehknebels auf die gewünschte Gardauer ab.
- Bestätigen Sie die Änderung mit .

Automatisches Ein- und Abschalten

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

Beispiel:

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

- Stellen Sie die Gardauer von 0.00 auf 1.30 ein.
 - Verstellen Sie anschließend das Garende von 9.30 auf 13.00.
 - Bestätigen Sie diese Eingaben mit .
- Der Backofen schaltet sich um 11.30 ein und um 13.00 ab.

Gewichtsautomatik / Gewicht ändern

Bei den Bratprogrammen und dem Backprogramm „Brot “ werden Gardauer und Gartemperatur abhängig von dem Gewicht gewählt: In der Textanzeige werden Sie aufgefordert, das Gewicht des Gargutes einzustellen.

Stellen Sie bei diesen Programmen direkt nach der Programmwahl zuerst das Gewicht ein!

Backofen ausschalten

- Berühren Sie die Taste .
- Der Backofen ist ausgeschaltet.
- ☞ Wenn Sie während eines laufenden Programmes den Backofen versehentlich ausgeschaltet haben, können Sie das abgebrochene Programm fortsetzen.

Abgebrochenes Programm fortsetzen

Haben Sie den Backofen versehentlich abgeschaltet und dadurch ein laufendes Programm abgebrochen?

- Schalten Sie den Backofen wieder ein. In der Textanzeige werden Sie gefragt: <Weitergaren nach Unterbrechung ?>
- Bestätigen Sie dies durch Berühren von .

Ist-Temperatur des Backofens einblenden

- Berühren Sie die Taste : in der Textanzeige wird Ihnen für kurze Zeit die aktuelle Backofentemperatur angezeigt.

Zusatzfunktionen

Schnellaufheizen

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

- ☞ Bei vielen Beheizungsprogrammen können Sie die Funktion „Schnellaufheizen“ zuschalten. (Siehe „Bedienung des Backofens“ auf S. 8.)
- Wählen Sie ein Beheizungsprogramm und berühren Sie anschließend den Sensor „Schnellaufheizen“ . Beide Sensorfelder leuchten rot.
- Stellen Sie wie gewohnt alle Werte ein und bestätigen Sie die Eingabe mit .
- ☞ Ist das Aufheizen beendet, ist das Symbol „Schnellaufheizen“ leuchten nicht mehr rot.

Memory-Funktion /

Der Backofen besitzt eine Memory-Funktion, mit der Sie **zwei selbst zusammengestellte Programme als Zusatzprogramme** speichern können.

Speichern eines Zusatzprogrammes:

- Wählen Sie ein Back-, Brat- oder Beheizungsprogramm aus.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit dazu ein.
- Wählen Sie eventuell die Funktion „Schnellaufheizen“ .
- **Halten Sie** nun den Memory-Sensor oder **gedrückt**, bis in der Textanzeige die Meldung <Programm gespeichert> erscheint. Das gewählte Programm ist jetzt unter oder gespeichert und kann wie jedes andere Back-, Brat- oder Beheizungsprogramm genutzt werden.

Abrufen eines Zusatzprogrammes:

- Drücken Sie den Sensor oder und bestätigen Sie durch Berühren von . Das Programm startet. Die eingestellten Werte können geändert werden, ohne daß diese Änderungen gespeichert werden.

Braten

- ☞ **Wir empfehlen Ihnen das Bratenthermometer zu verwenden. Da die Gardauer durch das Bratenthermometer ermittelt wird, ist sie optimal auf den Braten abgestimmt. Sie kann nicht eingestellt werden.** Bitte lesen Sie dazu S. 12.

Programm wählen:

1. Bratprogramm einstellen.

Die Gartemperatur wird aus dem Gewicht des Bratens ermittelt, beim Garen ohne Bratenthermometer auch die Gardauer. Beide Werte sind voreingestellt, können aber nach Wunsch geändert werden. (siehe S. 9)

Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, müssen Sie die Kerntemperatur anpassen. (siehe S. 12)

oder

2. Beheizungsprogramm wählen.

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

Gardauer und Garende können eingestellt werden (siehe S. 9), beim Braten mit dem Bratenthermometer Garbeginn und Kerntemperatur. (siehe. S. 12).

Wenden des Bratens

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

Bei Heißluft  ist ein Wenden nicht notwendig.

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

Braten auf dem Rost

☞ Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.

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

Braten im Topf

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

Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:

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

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





Braten mit den Beheizungsprogrammen

- ☞ Beim Garen mit dem Bratenthermometer wird die Gardauer automatisch ermittelt, die folgenden Hinweise müssen nicht beachtet werden.
- ☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen sind – wenn nicht anders angegeben – auf einen nicht vorgeheizten Backofen abgestimmt!
- Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart, Qualität und Fleischhöhe. Zum Messen das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt. Angaben dazu finden Sie in Tabelle „Braten mit den Beheizungsprogrammen“ auf S. 11.
- Die Bratdauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte erhöhen.
- Wenn Sie im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleine Geflügel braten, verlängert sich die Garzeit pro Stück um ca. 10 Min. Die Bratzeit für ein Hähnchen beträgt z. B. ca. 60 Min., für 2 Hähnchen sind es 65 bis 75 Minuten.

Einschubebenen (von unten gezählt!):

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

Bei großen Braten gilt:

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

Hinweise zu den Bratprogrammen

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

Wenn Sie die Bratprogramme ohne Bratenthermometer verwenden:

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






















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

Bratprogramme im Überblick

Schalt-symbol	Bezeichnung	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Gardauer	Gewichts-automatik	Bratenthermometer	Einschubebene	Anwendungen
	Schweinebraten	je nach Gewicht		0,5 - 10 kg	empfohlen	1	Schwein, Wildschwein, Wild
	Kalbsbraten	je nach Gewicht		0,5 - 6 kg	empfohlen	1	Kalb, Schinkenbraten, Kasseler, gefüllte Braten, Wildrücken, Hackbraten
	ganzes Geflügel	je nach Gewicht		0,5 - 10 kg	empfohlen	1	Geflügel im Ganzen, z.B. Hähnchen, Ente, Gans, große Geflügelstücke wie Putenoberkeule mit mehr als 2 kg
	Geflügelkeulen	je nach Gewicht		0,5 - 2 kg	nicht möglich	2 oder 3	Stücke von Geflügel, z.B. Hähnchenkeulen, Entenbrust
	Filet	je nach Gewicht		0,5 - 4 kg	empfohlen	3	Filet von z.B. Wild, Kalb, Schwein, Rind, Roastbeef
	Rinderbraten	je nach Gewicht		0,5 - 5 kg	empfohlen	1	Rind, Lamm, Kalbshaxe
	Fisch	je nach Gewicht		0,5 - 5 kg	empfohlen	1	Fisch im Ganzen

Richtwerte Braten mit Beheizungsprogrammen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

Fleischart	Empfohlenes Bratprogramm	Heißluft 	Ober-/Unterhitze 	Bratgrillen 	Intensiv-Heißluft 	Bratdauer
Rinderbraten		160	170-190	160		18
Roastbeef		180	200-220	180	180-200	8-10
Filet		180	200-220	180	180-200	8
Kalbfleisch		160	170-190	160	160-180	12
Schweinebraten		160	170-190	160	160-180	12-15
Kasseler		160	170-190	160	160-180	8
Schweineschulter		160	170-190	160	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte		160	170-190	160	160-180	12-15
Wild		160	170-190	160		15
Wildschwein		160	170-190	160		15
Filet vom Wild		180	180-200	180	180-200	8-10
Hammelfleisch		150-160	170-190	160		15
Ente		160	170-190	160	160-180	12
Gans		160	170-190	160	160-180	12
Hähnchen*		160	180-200	160	160-180	8*
Pute		160	180-190	160	160-180	12
Fisch		160	200-220			8

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion

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

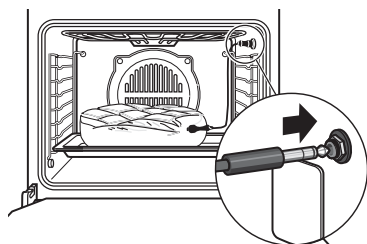
- ☞ Die Gardauer hängt davon ab, wie lange es dauert, bis die Temperatur im Innern die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat - sie ist also nicht einstellbar. Je nach Größe und Art des Fleisches, Gartemperatur und Programm kann es unterschiedlich lange dauern.
- ☞ Das Bratenthermometer kann mit fast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

Korrektes Einstechen des Bratenthermometers

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

Bratenthermometer verwenden

- Legen Sie den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen.
- Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in die Aufnahmebuchse oben rechts in der Backofen-Seitenwand ein. In der Textanzeige lesen Sie <Bratenthermometer gesteckt>
- Schließen Sie die Backofentür.



Kerntemperaturfunktion einstellen

- ☞ Das Bratenthermometer muß bereits in der Buchse eingesteckt sein!
- Schalten Sie den Backofen ein. In der Textanzeige steht: <Programm wählen ok>
- Wählen Sie eines der grün leuchtenden Programme durch Berühren des Sensors aus.
- **Nur bei Bratprogrammen:** Stellen Sie das Gewicht des Bratens durch Drehen des Drehknebels ein.
- **Alle Programme:** Berühren Sie den Sensor „Kerntemperaturfunktion“ \bar{A} , in der Textanzeige wird Ihnen der voreingestellte Wert angezeigt.
- Ändern Sie - wenn notwendig - die voreingestellte Kerntemperatur durch Drehen des Drehknebels ab.
- Bestätigen Sie durch Berühren von \square OK \square . Das Programm startet. In der Textanzeige wird Ihnen in der oberen Zeile die aktuell gemessene Kerntemperatur, in der unteren Zeile die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.
- ☞ Nach ca. 70 % der Zeit ertönt ein Signal mit der Aufforderung <Bitte Gargut wenden> in der Textanzeige. Wenden Sie den Braten. Nach dem Schließen der Tür läuft das Programm weiter.

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

Verzögerten Garbeginn einstellen

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

- Berühren Sie nach dem Einstellen der Kerntemperaturfunktion (siehe oben) den Sensor „Garbeginn“ \bar{B} . In der Textanzeige wird Ihnen <Start in Oh 0Min.> angezeigt. In der Uhrzeitanzeige wird Ihnen gleichzeitig die eingestellte Startzeit angezeigt.
- Ändern Sie mit dem Drehknebel den Garbeginn ab und bestätigen Sie durch Berühren von \square OK \square .

Richtwerte Kerntemperaturen

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

Backen

Programm wählen:

1. Backprogramm einstellen.

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


oder







2. Beheizungsprogramm wählen.

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

Eine Gardauer kann zusätzlich eingestellt werden, ebenso ein Garende. (s. Seite 8).

Backprogramme im Überblick

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

Schalt-symbol	Bezeichnung	Voreingestellte Temperatur (wählbarer Bereich)	Voreingestellte Gardauer	Gewichts-automatik	Einschub-ebene(n)	Vorheizen	Anwendungen
	Napfkuchen	160 °C (140-170 °C)	70 min.	keine	2	keine Vorheizzeit	Kuchen in der Form, z.B. Rührteig, Hefeteig, Käsekuchen, auch höheres Gebäck wie Stollen
	Obstblechkuchen*			keine			Blechkuchen aus Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig
	Obstblechkuchen 1	170 °C (150-180°C)	50 min.	keine	2	keine Vorheizzeit	mit sehr feuchtem Obstbelag
	Obstblechkuchen 2	170 °C (150-180°C)	35 min.	keine	2	keine Vorheizzeit	mit etwas feuchtem oder normalem Obstbelag
	Blechkuchen trocken	170 °C (150-180°C)		keine	2	keine Vorheizzeit	Blechkuchen aus Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig ohne Obstbelag
	Brot*						
	Weißbrot	180 °C (160-190 °C)	je nach Gewicht	0,5 - 2 kg	2	mit Vorheizzeit	
	Graubrot	180 °C (160-190 °C)	je nach Gewicht	1 - 4 kg	1	mit Vorheizzeit	
	Vollkornbrot	180 °C (160-190 °C)	je nach Gewicht	1 - 3 kg	1	keine Vorheizzeit	
	Auflauf	180 °C (160-190 °C)	60 min.	keine	2	keine Vorheizzeit	Gratins und Aufläufe aus rohen Gemüse, Kartoffeln, Nudeln
	Pizza	250 °C (190-260 °C)	35 min.	keine	0	mit Vorheizzeit	Pizza aus Hefeteig oder Quark-Öl-Teig auf dem Backblech

* Diese Programme haben Unterprogramme: Wählen Sie eines mit dem Drehknebel aus.

Hinweise zu den voreingestellten Werten:

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

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

Backen mit Beheizungsprogrammen

☞ Hinweise zu den Einschubebenen finden Sie in der Tabelle auf S. 15!

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: 1., 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

☞ Backen auf einer Ebene

- Vorheizen:
Benutzen Sie die Funktion „Schnellaufheizen“  und warten Sie bis dieses Symbol nicht mehr rot leuchtet.
- 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 das Backprogramm „Pizza“  oder das Beheizungsprogramm „Pizzastufe“ .

- 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.
- Backprogramm „Pizza“  starten, der Backofen heizt vor.
- Backblech einfetten.
Wenn Sie kleine runde Pizzen backen, das Backblech bereits jetzt in den Ofen schieben und mit vorheizen.
- Den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen, einen Rand formen.
- Beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.
- **Kleine Pizzen:** Belegten Teig auf das vorgeheizte Backblech geben.

- Nach dem Ertönen des Signals Backblech in die Einschubebene 0 einschieben.
- Nach dem Schließen der Tür startet das Programm mit der Backzeit von 12 Minuten.

Pizza backen auf dem Pizzastein

- Den Pizzateig wie oben vorbereiten.
- Den Pizzastein auf den Rost legen und in die Einschubebene 0 einschieben.
- Backofen mit dem Beheizungsprogramm Pizzastufe  bei 250 °C ca. 30 Min. vorheizen.
- Den Teig auf den bemehlten Heber legen und schnell belegen, damit er nicht feucht wird. Die belegte Pizza darf nicht zu lange auf dem Heber liegen, da sonst der Teig nicht mehr rutscht.
- Wenn das Vorheizen beendet ist, die Pizza vom Heber auf den heißen Pizzastein schieben.
- Mit den aktuellen Einstellungen 8-12 Min. backen.

Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“

































In der Tabelle auf S. 15 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. 14!

Gebäck	empfohlenes Backprogramm		Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Intensiv-Heißluft  Pizzastufe 		Backdauer in Minuten	
	Ein-schub	Programm	Ein-schub	Temperatur in °C	Ein-schub	Temperatur in °C	Ein-schub	Temperatur in °C		
Rührteig										
Napfkuchen	2		2	150-160	1	170-180			50-65	
Kastenkuchen	2		2	150-160	1	170-190			50-70	
Sandkuchen	2		2	150-160	1	160-180			60-70	
Torten	2		2	150-160	1	170-180			40-60	
Tortenböden			2	170-180	2	180-200			20-30	
Feine Obsttorten	2		2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60	
Kleingebäck			2	150	2	170-180			15-30	
Blechkuchen:										
Belag trocken	2		2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35	
Belag feucht	2		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		2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35	
Belag feucht	2		2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50	
Hefeteig										
Napfkuchen	2		2	150-160	1	175-180			40-65	
Hefekranz	2		2	150-160	2	175-180			40-50	
Stollen (vorheizen)	2		2	150-160	2	175-180			50-70	
Kleingebäck			2	140-150	2	180-200			15-30	
Blechkuchen:										
Belag trocken	2		2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40	
Belag feucht	2		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	
Hefablätterteig			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)	1				1	180	1/2	 160	50-65	
Hefebrot/Weißbrot	2		2	180	2	200	2	 180	30-50	
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C)			2	200	2	220			15-20	
Pizza (vorheizen: 250 °C)	0						0	 250	8-12	

Grillen

Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

- ☞ Für kleine Mengen Grillgut: Beheizungsprogramm oder für große Mengen Grillgut: Beheizungsprogramm einstellen.
- ☞ Die voreingestellte Temperatur ist ideal für kleinere und mittlere Grillstücke. Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.
 - Beheizungsprogramm oder wählen.
 - Backofen 5 Min. vorheizen.
 - Grillgut auf den Bratrost legen.
 - Fettpfanne in die 0. oder 1. Einschubebene von unten, Bratrost in die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
 - Backofentür schließen.

Richtwerte Grillen

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

Auftauen und Gären

Auftauen

- ☞ Wählen Sie das Programm „Auftauen und Gären“ mit einer Temperatur von max. 35 °C für empfindliche Lebensmittel wie Butter oder Sahnetorten. Für höhere Temperaturen wählen Sie bitte Heißluft .
- ☞ Bei Fertigprodukten sollten Sie sich an die Angaben des Herstellers halten.
 - Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in der 3. Einschubebene von unten stellen.
 - Wählen Sie oder und stellen Sie die Temperatur ein.

Gären:

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

Einkochen

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

Obst

- Dann den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Min. (bei empfindlichem Obst z. B. Erdbeeren ca. 15 Min.) im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse und Fleisch

- Wenn die Flüssigkeit perlt, den Backofen auf 100 °C herunterschalten und die Gläser noch 30-60 Min. weiterkochen lassen.
- Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Prüfgerichte nach DIN 44547

Gebäck	Betriebsart	Form/Backblech	Einschubebene	Temperatur 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	28-30	
		Ober-/Unterhitze	Springform			2.
Hefebleckkuchen	Heißluft	1 Backblech	2.	170	40-50	
		2 Backbleche	2., 5.			170
		Ober-/Unterhitze	1 Backblech			
				vorgeheizt		

Beheizungsprogramme im Überblick

☞ Eine Übersicht zu den Brat- und Backprogrammen finden Sie unter „Bratprogramme im Überblick“ auf S. 11 und „Backprogramme im Überblick“ auf S. 13.

Schalt-symbol	Bezeichnung	Voreingestellte Temperatur (wählbarer Bereich)	Einschubebene(n)	Anwendungen
	Großflächengrill	290 °C	Rost auf 2	Grillen großer Mengen
	Grill	290 °C	2	Grillen kleiner Mengen
	Ober-/Unterhitze	175 °C	2	Vorheizen, Backen von Bisquit und feuchten Kuchen
	Oberhitze	220 °C	2	Überbacken
	Unterhitze	180 °C	2	Vorbacken sehr feuchter Kuchen
	Bratgrillen	160 °C	2	Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel
	Pizzastufe	160 °C	2	Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen.
	Intensivheißluft	160 °C	2	Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten.
	Heißluft	160 °C	2	zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen

Der Kurzzeitwecker

- ☞ Die Anzeige der Kurzzeit hat **Vorrang vor allen anderen Anzeigen**. Auch wenn der Backofen läuft, sehen Sie in der Textanzeige die Kurzzeit!
 - ☞ Der Kurzzeitwecker ist eine reine Erinnerungsfunktion, er schaltet den Backofen nicht ab!
 - ☞ Wenn zuvor ein Programm angewählt wurde, ist leuchtet die Taste nicht, da der Kurzzeitwecker keinerlei Einfluß auf einen Programmablauf hat. Sie können den Kurzzeitwecker trotzdem nutzen.
 - Berühren Sie die Taste . Das Symbol blinkt grün/rot und in der Textanzeige erscheint <Kurzzeitwecker>.
 - Stellen Sie mit dem Drehknebel die gewünschte Zeitdauer in Minuten ein. In der Textanzeige sehen Sie die Zeitdauer und in der Uhrzeit-Anzeige die errechnete Ablaufzeit als Uhrzeit.
 - Bestätigen Sie mit : Der Kurzzeitwecker startet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal; Sie können es durch Drücken von abschalten.
- ☞ Sie können die ablaufende Zeit verändern, in dem Sie die Taste erneut berühren und mit dem Drehknebel auf die gewünschte Zeit verstellen.

Die Kindersicherung

- Die Kindersicherung schützt den Backofen vor versehentlichem Verstellen und bietet einen zusätzlichen Schutz für Kleinkinder.
- Ist die Kindersicherung **aktiv, kann der Backofen nur ausgeschaltet werden**. Ein Ändern der eingegebenen Werte oder ein Einschalten des Backofens ist nicht möglich.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

Berühren Sie den Sensor mit dem Symbol „“. In der Textanzeige lesen Sie < Kindersicherung -<...>+>. Nach kurzer Zeit erscheint in der Textanzeige der Status der Kindersicherung: <keine Sicherung> oder <Sicherung aktiv>.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Drehen Sie den Drehknebel nach **rechts**, bis in der Textanzeige <Sicherung aktiv> erscheint.
- **Bestätigen Sie mit !** Die Kindersicherung ist nun eingeschaltet.

Deaktivieren der Kindersicherung:

- Drehen Sie den Drehknebel nach **links**, bis in der Textanzeige <keine Sicherung> erscheint.
- **Bestätigen Sie mit !** Die Kindersicherung ist nun ausgeschaltet.

Einstellen der Sonderfunktionen

Überblick über die Sonderfunktionen:

Sprachauswahl Die in der Textanzeige verwendete Sprache kann ausgewählt werden.

Einstellbare Sonderfunktionen:

Demo-Modus Nur dem Küppersbusch Kundendienst zugänglich!

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

Erinnerungsfunktion 2:
Nach 20 Minuten Betrieb ohne automatisches Abschalten ertönt alle 10 Minuten ein Signal, das bestätigt werden muß. Wird nicht bestätigt, schaltet der Backofen nach weiteren 5 Minuten Betrieb ab.

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

Maximale Gardauer nach dieser eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbständig ab (Sicherheitsabschaltung).
Voreinstellung: 6 Stunden.
minimal möglich: 2 Stunden,
maximal möglich: 28 Stunden, allerdings wird hier im Zeitraum zwischen 6 Stunden und max. Gardauer die Temperatur auf 120 °C abgesenkt.

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

1. Sprachauswahl

- Nach der Netztrennung warten Sie bitte, bis in der Anzeige <deutsch ok> erscheint. **Je nach Voreinstellung sehen Sie statt „deutsch“ auch eine andere Sprache.**
- Wählen Sie mit dem Drehknebel Ihre gewünschte Sprache, wenn Sie nicht bereits angezeigt wird.
- Bestätigen Sie mit .

2. Auswahl „Sonderfunktionen“ aktivieren

- Nach der Sprachauswahl den **Sensor „Kindersicherung“** → berühren. In der Textanzeige erscheint <Sonderfunktionen wählen ok>.
 - Drehen Sie den Drehknebel nach rechts, bis die gewünschte Funktion auswählbar ist. Berühren Sie den Sensor .
- Sie können mehrere Sonderfunktionen nacheinander einstellen.

3a. Erinnerungsfunktion 1 und 2

- Textanzeige zeigt: <Erinnerungsfunktion ok>.
- Berühren Sie den Sensor .
 - Drehen Sie den Drehknebel auf die gewünschte Position: <Erinnerungsfunktion aus ok>, <Erinnerungsfunktion 1 ok> oder <Erinnerungsfunktion 2 ok>.
 - Bestätigen Sie die Auswahl mit .

3b. Öko-Funktion ein-/ausschalten

- Textanzeige zeigt: <Öko-Funktion ok>
- Berühren Sie den Sensor .
 - In der Textanzeige erscheint <Öko-Funktion aus> oder <Öko-Funktion ein>.
 - Zum Aktivieren der Öko-Funktion drehen Sie den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf <Öko-Funktion ein>, zum Deaktivieren nach links auf <Öko-Funktion aus>.
 - Bestätigen Sie die Auswahl mit .

3c. Maximale Gardauer

- Textanzeige zeigt: <max. Gardauer 6h ok>
- Berühren Sie den Sensor und stellen Sie mit dem Drehknebel die gewünschte maximale Gardauer ein.
 - Bestätigen Sie die Auswahl mit .

4. Auswahlmodus beenden

- Drehen Sie den Drehknebel im Uhrzeigersinn, bis in der Textanzeige <Auswahl beenden ok> erscheint.
- Bestätigen Sie mit .

Reinigung und Pflege

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

Für alle Oberflächen

⚠ Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.

⚠ **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät mindestens handwarm abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ Beachten Sie die Gebrauchsanweisung bei allen Reinigungsmitteln.

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

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

☞ Für stärkere Verschmutzungen finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten Hinweise zu den einzelnen Oberflächen und Teilen.

☞ VSR O-FIX-C ist ideal zum Reinigen von Glaskeramik, Email und der beschichteten Türinnenseite. Dieses Reinigungspulver ist erhältlich beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

Reinigen Sie auf keinen Fall mit

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

Verkrustungen entfernen

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

Hinweise zum Reinigungsschaber

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

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

⚠ Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers und achten Sie darauf, daß Sie Dichtungen nicht mit der Ecke beschädigen.



Verwendung von Backofenspray - Hinweise

⚠ Beachten Sie unbedingt die Hinweise des Herstellers. Aluminium wird durch Backofenspray beschädigt, ebenso lackierte Flächen und Kunststoff!

⚠ Sprühen Sie nicht in die Ventilatoröffnung in der Rückwand! Der 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. 600A)

⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!
Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

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

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

Glas

Türinnenseite - beschichtetes Glas

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

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

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

Türfront, Bedienblende

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

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. 22.

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

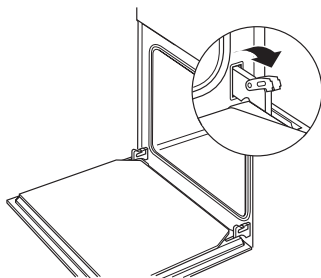
Knebel

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

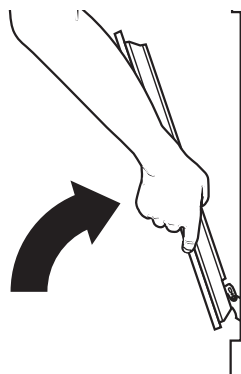
Backofentür aus- und einbauen

Backofentür herausnehmen

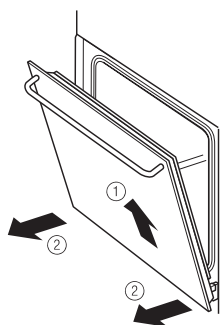
- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



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

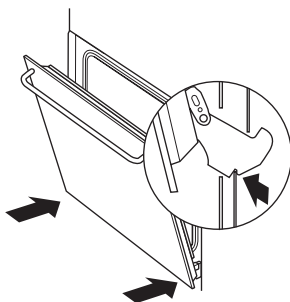


- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.

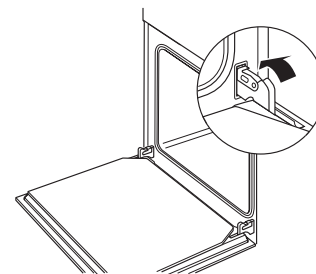


Backofentür einsetzen

- 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.



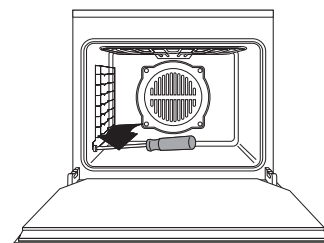
Seitengitter aus- und einbauen

Seitengitter ausbauen.

- Schrauben lösen.
- Einschubgitter entnehmen.

Seitengitter einbauen

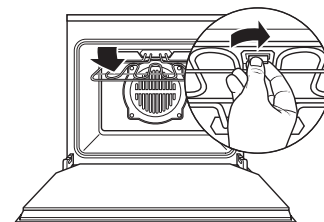
- Seitengitter einsetzen und vorn festschrauben.



Heizkörper herunter-/hochklappen

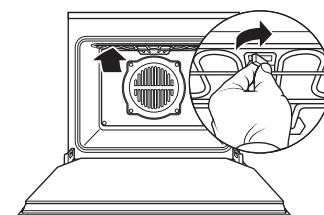
Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

- Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



Heizkörper hochklappen




- Heizkörper hochklappen und mit der Verriegelung wieder schließen.



ökotherm[®]-Katalysator regenerieren

Der ökotherm Katalysator baut bei Heißluftbetrieb die beim Braten entstehenden Fettpartikel und Gerüche ab. Meistens reicht die Reinigungskraft des Katalysators vollkommen aus. In seltenen Fällen - wenn Sie sehr intensiv große Portionen braten - können sich schon einmal Fettpartikel auf dem Katalysator ablagern. Wenn Sie das nächste Mal Heißluft nutzen, z.B. beim Backen einer Pizza wird diese Menge nach und nach abgebaut.

Sollten Sie das Gefühl haben, daß die Reinigungswirkung des Katalysators nachgelassen hat (wenn es z.B. stark riecht), so können Sie ihn regenerieren, also die Fettablagerungen gezielt beseitigen:

- Wählen Sie das Programm Heißluft .
- Berühren Sie anschließend den Sensor Schnellaufheizen .
- Temperatur auf 290 °C stellen und Gardauer  auf 60 min. einstellen.
- Berühren Sie den Sensor .

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.

Was tun, wenn...

... weder Sensoren noch Beleuchtung funktionieren?

Bitte prüfen Sie: Ist der Netzstecker gesteckt? Ist die Haushaltssicherung in Ordnung? Stromausfall?

... ein Sensor oder mehrere nicht auf Berühren reagiert, die Beleuchtung aber einschaltbar ist?

Mögliche Ursache: Die Sensoren passen sich in ihrer Tastempfindlichkeit ständig an die Umgebungsbedingungen an. Durch ungünstige Bedingungen z.B. wenn Sie längere Zeit dagegenlehnen, kann es einige Minuten dauern, bis die Sensoren wieder reagieren.

Warten Sie ca. 15 Min. oder schalten Sie die Sicherung aus und wieder ein. Wiederholen Sie den Vorgang ggfs. noch einmal!

Die Tasten haben sich justiert und reagieren nun wieder auf Berührung.

... auch nach zweimaligem Aus- und Einschalten der Sicherung ein Sensor oder mehrere nicht auf Berührung reagieren?

Mögliche Ursache: Sensortaste oder Bauteil ist defekt.

Erst wenn nach zweimaligem Aus- und Einschalten der Sicherung die Tasten nicht reagieren, schalten Sie bitte die Sicherung wieder aus und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

... in der Textanzeige <Gerät im Demo-Modus> steht und der Backofen nicht aufheizt?

Lassen Sie den Demo-Modus vom Kundendienst deaktivieren!

... das Türglas gebrochen ist?

Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie die Tür durch den Kundendienst austauschen.

... die Türdichtung beschädigt ist?

Tauschen Sie die Türdichtung. (Siehe S. 22) **Benutzen Sie den Backofen nicht mit beschädigter Dichtung!**

...die Backofenbeleuchtung defekt ist?

Der Backofen kann auch so benutzt werden. *Tauschen Sie baldmöglichst die Halogenlampe aus - bei abgekühltem Backofen -* Siehe „Eine Halogenlampe austauschen“).

...es zu stärkerer Geruchsbildung kommt?

Regenerieren Sie den ökotherm[®]-Katalysator (Siehe S. 20)

... es zu starkem Essiggeruch bei der Zubereitung kommt?

Wenn Sie ein Gericht mit Alkohol oder Hefe im Backofen zubereiten, kommt es bei den Programmen mit Heißluft-Nutzung zu einem Essiggeruch. *Wenn Sie diesen Geruch stört, benutzen Sie bitte ein Programm ohne Ventilatornutzung z.B. Ober-/Unterhitze.*

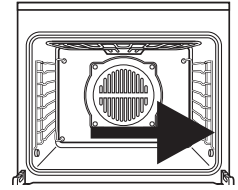
... bei Obstsaft- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen?

Es handelt sich um eine harmlose Veränderung des Emails, die nicht mehr zu beheben ist.

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											

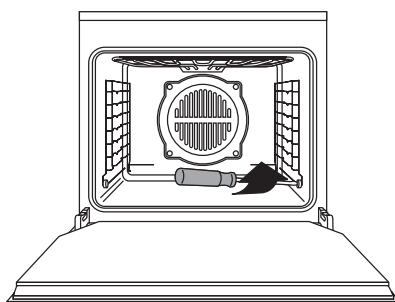
Wartung

Eine Halogenlampe austauschen

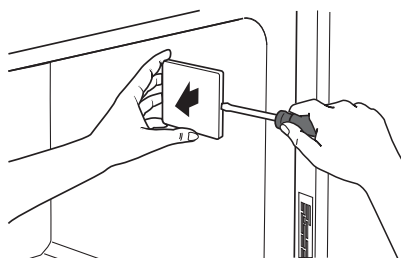
- ⚠ **Achtung!** Die Halogenlampen werden bei längerem Betrieb sehr heiß. Die Lampen sollten daher in abgekühltem Zustand gewechselt werden.
- ⚠ Ersetzen Sie Halogenlampen nur gegen Lampen gleichen Typs. Neue Halogenlampen erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.
- ☞ Fassen Sie die Halogenlampen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

Austausch der Halogenlampe:

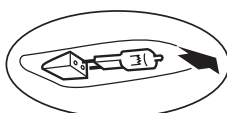
- Einschubgitter abschrauben.



- 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!

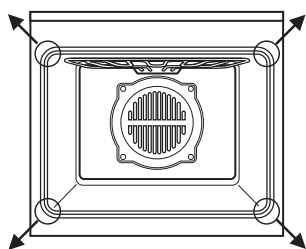
Wenn die Dichtung kaputt ist oder nicht mehr gesäubert werden kann, muß Sie ausgetauscht werden. Eine neue Dichtung erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

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!



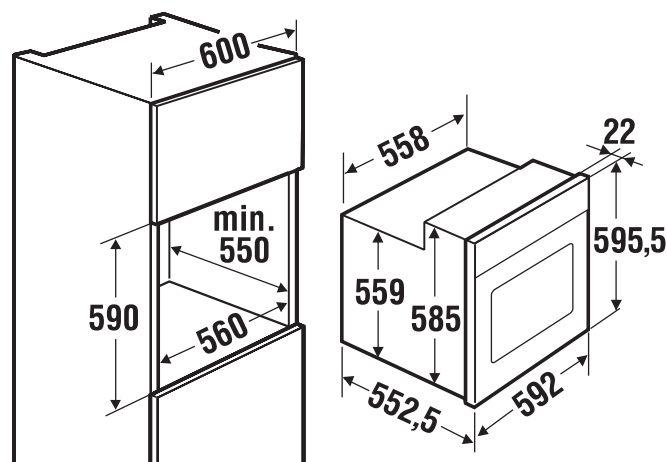
Montagehinweise für Fachpersonal

- 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

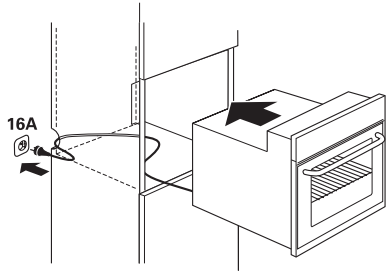
Anschluß	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW
Anschlußwerte	230 - 240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A

Einbaumaße



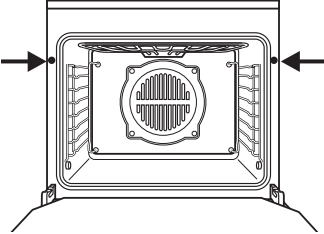
Gerät einbauen:

- 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



