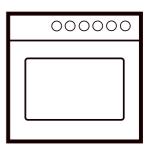
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen





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 e-mail: kundendienst@kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

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

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

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H. Eitnergasse 13

1230 Wien

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

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

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

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

- 1. Ihre genaue Anschrift
- 2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
- 3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
- 4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
- 5. Das Kaufdatum
- 6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

- 1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
- Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch, Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungsoder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
- 3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reperatur 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. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und soweit hiervon abweichend das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
- 4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.
- Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- 6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel "Wenn etwas nicht funktioniert" nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

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

Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

<u>A</u> Das Warndreieck weist Sie auf Gefahren für Ihre Gesundheit hin oder auf Schäden, die an dem Gerät verursacht werden können.

Hier finden Sie Tips und Hinweise.

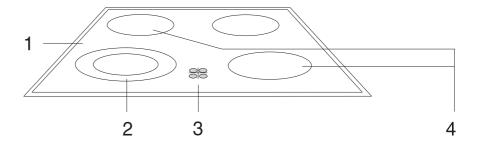
Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	. 4
Sicherheitshinweise	. 5
Vor dem ersten Benutzen	. 5
So benutzen Sie die Kochstellen. Die Kochstufen Hinweise zu den richtigen Töpfen Merkmale der Glaskeramik-Kochfläche Betriebsanzeige und Wärmeanzeige	. 6
So nutzen Sie Ihren Backofen Allgemeine Hinweise Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen Schaltsymbole und Betriebsarten: Backofen ein- und ausschalten Aufheizanzeige und Betriebsanzeige Einschubteile Einschubebenen: Vorheizen Braten Richtwerte Braten Backen Hinweise zur Tabelle: "Richtwerte Backen" Richtwerte Backen Auftauen ohne Garen Einkochen Grillen Richtwerte Grillen Prüfgerichte nach DIN 44547 Reinigung und Pflege	. 7
Für alle Oberflächen Verkrustungen entfernen Hinweise zum Reinigungsschaber Verwendung von Backofenspray - Hinweise Email Edelstahl Glas Glaskeramik-Kochfläche Türdichtung Knebel Backofentür aus- und einbauen Seitengitter aus- und einbauen Heizkörper herunter-/hochklappen	13
Wenn etwas nicht funktioniert	15
Typenschild	16
Montagehinweise für Fachpersonal	16

Ihr Gerät im Überblick

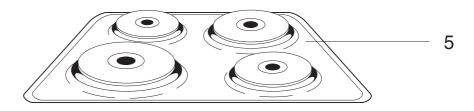
Ihr Gerät kann mit einer Glaskeramik-Kochfläche (1) oder mit einer Kochmulde (5) kombiniert werden.

- 1 Glaskeramik-Kochfläche
- 2 Zweikreis-Kochzone
- 3 Kochstellenwärmeanzeigen
- 4 Normalkochzonen



alternativ:

5 Kochmulde



- 6 Betriebsanzeige
- 7 Aufheizanzeige
- 8 Betriebsartenwahlschalter
- 9 Temperaturregler
- 10 Kochstellenregler
- 11 Bedienblende
- 12 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
- 13 Heißluftventilator
- 14 Einschubebenen
- 15 Backofentür

Mitgeliefertes Zubehör:

Bratrost

Backblech (Email)

Fettpfanne

Lieferbares Sonderzubehör:

Grillrost mit Heber (Zub. 125)

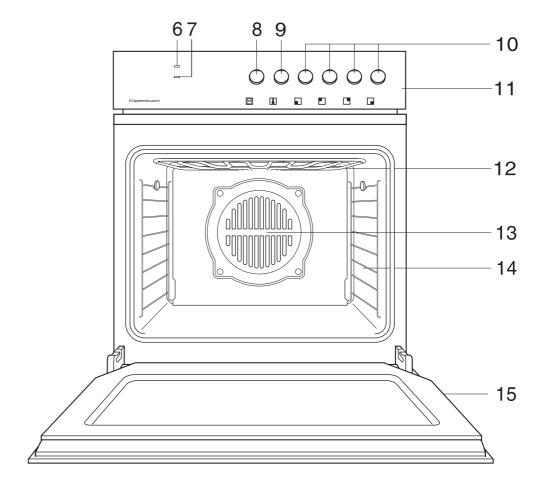
Pizzastein (Zub. 145)

Bratrost (Zub. 124)

Bratenblech (Zub. 441)

Backblech (Email) (Zub. 541)

Backblech (Aluminium) (Zub. 542)



4

Sicherheitshinweise



für Anschluß und Funktion

- Es dürfen nur Küppersbusch-Herde mit Küppersbusch-Kochmulden verbunden 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 Oberflächen von Herd, Backofentür und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Kochstellen legen oder 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.

Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sicherung ausschalten.
- Beim Glaskeramik-Kochfeld mit Warmhaltefläche kann unbeabsichtiges Beeinflussung oder Versagen eines elektronischen Bauelements zur Einschaltung der Warmhalteflächen führen. Daher auch nach Gebrauch keine Gegenstände, die eine Gefahr für ihre Umgebung bringen können, darauf stellen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochflächen legen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen könnten.

Backofen

- Bei Reparaturen und Austausch von Backofenglühlampen 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.
- 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.
- Wenn die Backofentür weniger warm werden soll (z.B. bei Kleinkindern im Haushalt), kann Ihnen der Kundendienst eine Lösung anbieten.

- Eine beschädigte Türdichtung muß ausgetauscht werden. Der Backofen darf mit defekter Türdichtung nicht benutzt werden.
- Backofentür bei Zubereitungen im Backofen immer völlig schließen.
- Von Oberhitze und Grill mindestens 5 cm Abstand halten.

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Erstreinigung

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

Glaskeramik-Kochfläche bzw. Kochmulde, Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Kochmulde aufheizen (Nicht bei Glaskeramik):
 Kochstellen nacheinander für je 5 Min. auf höchster Stufe aufheizen.
 Wegen des "Neugeruchs" Küche lüften.

- Backofen aufheizen.

Backofentür schließen.

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

So benutzen Sie die Kochstellen



A Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 5.

Die Kochstufen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Regler. Auf den Kochstellenreglern sind neun Kochstufen markiert. Sie können aber beliebig feine Zwischenstufen

Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Stufe weiterkochen

Kochstufe	geeignet zum
0	Abschalten
1-3	Aufwärmen, Warmhalten, Quellen, Auftauen
4-5	Dämpfen, Dünsten, Kochen
6-8	Braten, Fritieren
9	Erhitzen großer Mengen, Anbraten

Die Leuchtringe an den Kochstellenreglern dienen als Betriebsanzeige. Ist eine Kochstelle eingeschaltet, ist auch der Leuchtring an dem dazugehörigen Regler beleuchtet.

Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

■ Benutzen Sie Töpfe mit glattem und ebenem Boden.





Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzone.





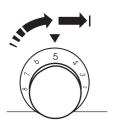
Merkmale der Glaskeramik-Kochfläche

Zweikreiskochzone

Standardmäßig wird der kleinere Kochzonen-Durchmesser beheizt. Für große Töpfe kann der äußere Kochzonenkreis zugeschaltet werden.

Zuschalten der Zweikreiszone:

- Regler nach rechts bis zum Anschlag drehen.
- Dann auf gewünschte Kochstufe zurückdrehen.



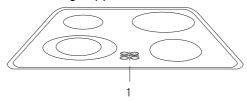
Abschalten der Zweikreiszone:

- Regler kurz auf "0" zurückdrehen.
- Dann auf gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

Betriebsanzeige und Wärmeanzeige

Die Betriebsanzeige an der Bedienblende leuchtet auf, wenn eine Kochstelle in Betrieb ist.

Wärmeanzeigen (1)



Sie nicht vor heißen Kochstellen gewarnt. Lampe sofort erneuern lassen!

Sie leuchten solange die Kochstellen noch sehr heiß sind - auch nach dem Abschalten.

So nutzen Sie Ihren Backofen

Allgemeine Hinweise

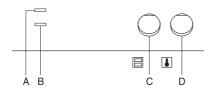
 \triangle

Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 5!

Achtung, Überhitzungsgefahr! Beim Gebrauch Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen oder Töpfe, Pfannen u.ä. darauf stellen! Es würde ein Hitzestau entstehen, der das Email beschädigt.

Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen

- A Betriebsanzeige) (Kochstellen)
- B Aufheizanzeige
- C Betriebsartenwahlschalter
- D Temperaturregler



Schaltsymbole und Betriebsarten:

Schalt- symbol	Betriebsart	vorgesehen für
0	Aus	
=	Ober-/Unter- hitze	Vorheizen, Backen und Braten auf einer Ebene
٨	Kaltumluft	ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
٨	Heißluft	mit Temperatureinstellung, zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen, Einkochen, Pizza.
***	Grill	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.
***	Großflächen- grill	Grillen großer Mengen, z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toasts und Gratins
₩	Großflächen- grill und Um- luft	Braten und Garen auf einer Ebene, Gratinieren
	Unterhitze	Vorbacken sehr feuchter Kuchen
***	Grill und Un- terhitze	Braten im Topf

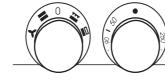
Backofen ein- und ausschalten

Betriebsart wählen:

 Betriebsartenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen.

Temperatur einstellen:

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



Backofen ausschalten:

- Drehen Sie beide Schalter auf "O" zurück.

Aufheizanzeige und Betriebsanzeige

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

Wenn Sie eine Betriebsart gewählt haben, ist die Backofenbeleuchtung an - der Backofen ist in Betrieb.

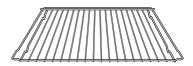
Einschubteile

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.

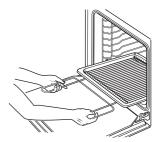


Fettpfanne (Zubehör)

Zum Backen von feuchten Kuchen und als Auffangbehälter zum Braten und Grillen empfehlen wir Ihnen die Fettwanne.

Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne (Zubehör)

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)

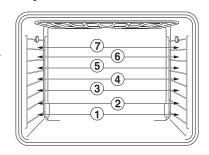
Das Bratenblech wird in die Fettpfanne eingesetzt und verhindert, daß Fett aus der Fettpfanne herausspritzt.

Einschubebenen:

SSie haben 7 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 1 bis 7 von unten nach oben gezählt.

Seitengitter

Die Einschubebene 1 ist die unterste mögliche Einschubebene



Vorheizen

- Bei Ober- /Unterhitze sollte der Backofen vorgeheizt werden.
- Legen Sie das Brat- oder Backgut erst in den Backofen, wenn das Vorheizen beendet ist.
- Die Backofentür schließen.
- Den Betriebsartenwahlschalter auf die gewünschte Betriebsart einstellen.
- Die gewünschte Temperatur einstellen. Die Aufheizanzeige geht an.
- Sobald die Aufheizanzeige erlischt, das Gargut in den Backofen geben.

Braten

- Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.
- Fleisch oder Fisch sollten Sie erst ab einem Gewicht von 1 kg im Backofen garen.
- Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart, Qualität und Fleischhöhe.
 Zum Messen das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt.
- Die Bratdauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte erhöhen.
- Wenn Sie im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleine Geflügel braten, verlängert sich die Garzeit pro Stück um ca. 10 Min. Die Bratzeit für ein Hähnchen beträgt z. B. ca. 60 Min., für 2 Hähnchen sind es 65 bis 75 Minuten.
- Hinweise zu den Einschubebenen unbedingt beachten!

Einschubebenen (von unten gezählt!):

Heißluft 🙏		Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3
Ober-/Unterhitze		Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3
Großflächengrill mit Umluft 🎹	flaches Bratgut	Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3
	hohes Bratgut	Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3
Grill mit Unterhitze		Rost: Einschubebene 1 oder 2

Braten auf dem Rost

- Große Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne garen (z. B. Pute, Gans, Hähnchen oder Haxen).
- Den Braten nach 2/3 der Garzeit wenden, es sei denn, Sie verwenden die Betriebsart Heißluft \$\mathcal{L}\$.

Braten im Topf (Backofen)

- 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 Kunstoffgriffe hat und hitzefest ist.
- Wird ein Römertopf benutzt, sind die Angaben des Herrstellers zu beachten. Wir empfehlen folgenden Ablauf:
- Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
- Vorbereiteten (gewürzten) Braten in den Topf geben. Deckel auflegen und auf den Rost in den kalten Backofen stellen.
- − Grill/Unterhitze
 mit einer Temperatur von 160 bis 200 °C einstellen.
 Bereiten Sie die Soße auf herkömmliche Weise zu.

Richtwerte Braten

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben.

Fleischart	Heißluft	Ober-/ Unterhitze	Großflächen- grill mit Um- luft		Bratdauer
	L	=	₩ 🗮	<u></u>	
		Tempe	ratur in °C		je cm Fleischhö- he in min.
Rinderbraten	160	170-180		180-200	18
Roastbeef	180	190-210	180-200		8-10
Filet	180	190-210	190-210		8-10
Kalbfleisch	150-160	170-180		160-180	10-12
Schweinebraten	160	170-190	170-180	180-200	12-15
Schweinebraten mit Schwarte	160	170-180	160-180	180-200	12-15
Kasseler	160	170-180		160-180	8-10
Wild	160	170-180		180-200	12-15
Wildschwein	160	170-190		180-200	12-15
Filet vom Wild	180	190-210	180-200		8-10
Lammfleisch	160	170-180		160-180	12-15
Ente	160	170-180	160-180	180-200	12-12
Gans	160	170-190	170-180		12-14
Pute*	160	170-180	160-170		10-12
Hähnchen	160	180-200	180-190		8-10*
Ganzer Fisch	180	180-190	180-200		8-10

^{*} ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Hinweise zur Tabelle: "Richtwerte Backen"

Heißluft 🙏

Kein Vorheizen notwendig - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Einschubhöhen:

Ein Blech: 4. Einschubebene von unten
Zwei Bleche: 3. und 6. Einschubebene von unten
Drei Bleche: 1., 3. und 6. Einschubebene von unten

- Beim Backen von mehreren Plattenkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5 bis 10 Minuten.
- Entnehmen Sie die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft & bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft gemacht werden.
- Wichtig: Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

Ober-/Unterhitze

- Vorheizen Backen auf einer Ebene
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

Grill mit Unterhitze =

- Backen auf einer Ebene
- Geeignet für flaches Gebäck, daß auf der Oberfläche besonders braun werden soll.(z.B. Streuselkuchen, Einschub 2. Leiste von unten, Zeit ca. 30 Minuten).

In der Tabelle auf S. 10 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.

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten sind hervorgehoben. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 9!

Gebäck		Heißluft 👃	Obe	er-/Unterhitze	Grill	mit Unterhitze	Backdauer
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	in Minuten
Rührteig		<u> </u>					
Napfkuchen	2	150-160	2	170-180			50-65
Kastenkuchen	2	150-160	2	170-190			50-70
Sandkuchen	2	150-160	2	160-180			60-70
Torten	2	150-160	2	170-180			40-60
Tortenböden	3	170-180	3	180-200			20-30
Feine Obsttorten	3	150-160	2	170-180			45-60
Kleingebäck	4	150	5	170-180			15-30
Blechkuchen:	•	.00	· ·	170 100			
Belag trocken	4	150-160	3	180-190			25-35
Belag feucht	4	160-170	3	170-180			35-50
Knetteig	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						
Tortenböden	3	170-180	3	180-200			25-35
Käsekuchen	2	140-150	1	160-170			70-100
Kleingebäck	4	140-150	5	180-190			15-35
Blechkuchen:	•	1.6 1.6	· ·	100 100			
Belag trocken	4	150-160	3	180-190			25-35
Belag feucht	4	160-170	2	170-180			30-50
Hefeteig	<u> </u>						
Napfkuchen	2	150-160	2	175-180			40-65
Hefekranz	3	150-160	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	3	150-160	2	175-180			50-70
Kleingebäck	4	140-150	5	180-200			15-30
Blechkuchen:	·	110 100	· ·	.00 200			.0 00
Belag trocken	4	150-160	4	175-180			30-40
Belag feucht	4	160-170	4	170-180			30-50
Bisquitteig							
Torten	4	150-160	3	175-180			20-35
Rollen	4	170-180	3	180-200			12-15
Eiweißgebäck							
Baiser	4	80-90	5	100-120			80-120
Zimtsterne	4	100-120	5	120-140			20-40
Makronen	4	100-120	5	120-140			20-50
Andere Teigarten	•	100 120		.20 1.10			
Blätterteig	4	170-180	4	190-210			15-30
Hefeblätterteig	4	170-180	4	190-210			30-40
Quarkblätterteig	4	160-180	4	180-200			30-40
Brandteig	4	170-180	4	190-210			30-40
Quark-Ölteig	4	150-160	3	170-180			30-40
duark-Orleig Honigkuchen	4	140-150	3	170-180			20-35
Brot und Pizza	4	140-130	J	170-100			20-33
Sauerteig- und Hefebrot			2	180			50-80
(vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 Min. 230 °C)			۷	100			3U-0U
Hefebrot/Weißbrot	2	180	2	200			25-50
Pizza (vorheizen 250 °C)					1	250	10-15

Auftauen ohne Garen

- ₩ Wählen Sie die Betriebsart Kaltumluft 🙏 (Heißluft ohne Temperatureinstellung). Der Backofen wird durch die Beleuchtung leicht erwärmt - ideal für schonendes Auftauen.
- Bei Fertigprodukten sollten Sie sich an die Angaben des Herstellers hal-
- Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in der 3. Einschubebene von unten stellen.
- Stellen Sie den Betriebsartenwahlschalter auf

 und den Temperaturregler auf "0" (bzw. auf die Herstellerangabe) ein.

Einkochen

- ▲ Achtung! Verwenden Sie bei Gläsern mit Twist-off[®]-Verschluß keine bereits verwendeten Deckel. Die Gläser können sonst unter Umständen bei wiederholtem Gebrauch platzen!
- Geeignet sind herkömmliche Einkochgläser mit Gummiring und Glasdekkel oder handelsübliche Gläser mit Twist-Off®-Verschluß (nur mit neuem Deckel).
 - Metalldosen sind ungeeignet.
- Gießen Sie kein Wasser in die Fettpfanne! Es würde sehr viel Wasserdampf entstehen, der beim Öffnen der Backofentür auf einmal entweicht. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser in die Fettpfanne, nicht auf den Boden des Backofens!
- Wählen Sie die Heißluft
- 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.
- Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 11-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

0bst

- 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.



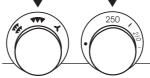
Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

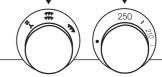
- Wir empfehlen Ihnen, eine Fettpfanne oder das Backblech unter den Rost einzuschieben, damit herabtropfendes Fett aufgefangen wird.
- Betriebsart Grill www für kleine Mengen Grillgut oder Großflächengrill Wir für große Mengen Grillgut einstellen.

Temperaturregler auf einstellen. Ausnahme: Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.

Schalterstellung für Grill ww:







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

Richtwerte Grillen

Fleischart	Einschub	b Grill ***		Großfläch	nengrill W	Großflächengril	Temperatur in °C	
		1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite	
				in Mi		•	-	
Schweinekotelett/Schnitzel	7	12-15	7-9	15-17	7-8			
Schweinefilet	6					10-12	8-10	180
Bratwürste	6	6-10	4-6	8-10	6-8			
Schaschlik	4		5-6	14-16	10-12	10-15	8-10	180
Frikadellen	5	10-12	6-8	12-15	8-10	10-15	5-7	230
Rinderfiletsteak	7	5-7	3-5	7-8	5-6			
Rostbeefsteak	7	6-8		8-9	6-7			
Kalbsschnitzel	6	7-10	2-3	9-11	7-9			
Kalbssteak	7	6-9	4-5	8-10	6-8			
Leberscheiben	7	3-5	4-6	5-6	3-5			
Lammkotelett	6	10-12	6-8	12-14	8-10			
Halbe Hähnchen	4		8-10	20-25	20-25	18-20	13-15	190
Hähnchenkeule	5		16-18	18-20	15-18	12-15	8-10	190
Fischfilet	6	6-7	8-10	10-12	8-10			
Forellen	4	4-7		14-16	8-10			
Toasten	6	2-3	3-4	3-4	3-4			
belegte Toastbrote	5	6-8	6-10	8-12				

Prüfgerichte nach DIN 44547

Gebäck	Betriebs-	Form/Back-	Einschube-	Tempera-	Backzeit
	art	blech	bene	tur	
			von unten	in °C	in Min.
Spritzgebäck	Heißluft	1 Backblech	4.	150	25-30
		2 Backbleche	3., 6.	150	30-35
		3 Backbelche	2., 5. und 7.	150	35-45
	Ober-/	1 Backblech	5.	180	14-17
	Unterhitze			vorgeheizt	und vor-
					heizen
Wasserbisquit	Heißluft	Springform	4.	160	30-35
	Ober-/	Springform	3.	175	20-25
	Unterhitze			vorgeheizt	
Hefeblech-	Heißluft	1 Backblech	4.	160	35-40
kuchen		2 Backbleche	3., 6.	170	50-60
	Ober-/	1 Backblech	4.	180	40-50
	Unterhitze			vorgeheizt	

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.



⚠ Wischen Sie eine offene Grillsteckdose nicht aus! Es darf kein Wasser oder Backofenspray hinheingelangen!

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.



A Beachten Sie die Gebrauchsanweisung bei allen Reinigungsmitteln.

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

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

- Für stärkere Verschmutzungen finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten Hinweise zu den einzelnen Oberflächen und Teilen.
- VSR O-FIX-C ist ideal zum Reinigen von Glaskeramik, Email und der beschichteten Türinnenseite. Dieses Reinigungspulver ist erhältlich beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

Reinigen Sie auf keinen Fall mit

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

Verkrustungen entfernen

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

Hinweise zum Reinigungsschaber

Norsicht, 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!

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

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, Edelstahl-Kochmulde



Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!



▲ 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



A Backofenspray sollten Sie möglichst nicht verwenden, da bei regelmäßigem Gebrauch die beschichtete Oberfläche der Glasscheibe zerstört wer-

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

13 FFH 61 1

Glaskeramik-Kochfläche

 \triangle

Zucker, zuckerhaltige Speisen (wie z. B. Marmelade) und geschmolzener Kunststoff müssen sofort aus der heißen Kochzone mit dem Reinigungsschaber weggeschoben werden, sonst kann die Oberfläche beim Erkalten zerstört werden!

Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber, am besten von der noch warmen Kochfläche.

Reinigen Sie die abgekühlte Kochfläche mit Wasser und etwas Spülmittel, evtl. auch mit einem Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen oder VSR O-FIX-C. Wischen Sie unbedingt mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Glaskeramik trocken.

- Rückstände von Reinigungsmitteln können beim nächsten Aufheizen Verfärbungen hervorrufen. Auch durch Tücher oder Schwämme, die zum Reinigen anderer Flächen in Gebrauch sind, können Verfärbungen entstehen.
- Die wöchentliche Pflege mit einem Pflegemittel für Glaskeramikflächen schützt vor Verfärbungen, vermindert die Gefahr einer Beschädigung durch Zucker und kann oft Verfärbungen oder hartnäckige Flecken beseitigen.

Türdichtung

Die Türdichtung sollte beim Reinigen des Backofens ausgehakt werden, damit sich kein Schmutz unter der Dichtung ansammeln kann. Siehe "Türdichtung austauschen" auf S. 16.

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

Knebel

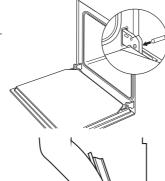
Reinigen Sie die Knebel nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm.

Backofentür aus- und einbauen

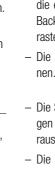
Backofentür herausnehmen

- Backofentür ganz öffnen.

Die beiliegenden Sicherungsstifte durch die Bohrung der Türscharniere stekken.



 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.

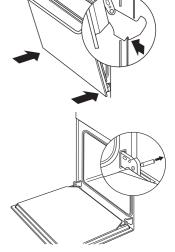


Achtung - Verletzungsgefahr! Sicherungsstifte nicht aus den Bohrungen ziehen. Das Scharnier ist gespannt. Zum Einbau muß das Schanier ebenfalls gespannt sein. Nach Entfernen der Stifte ist es nicht mehr möglich, das Scharnier erneut zu spannen und zu sichern.

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 Sicherungsstifte aus den Bohrungen der Türscharniere wieder herrausziehen.
- Die Backofentür schließen.





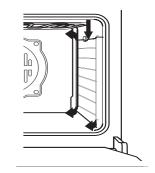
Seitengitter aus- und einbauen

Seitengitter ausbauen.

- den Stab der oberen Einschubebene herunterdrücken und das Gitter nach innen kippen.
- Seitengitter zuerst vorne unten und dann hinten aushaken.
- Seitengitter entnehmen

Seitengitter einbauen

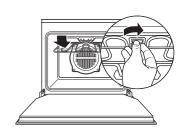
- Seitengitter zuerst hinten und danach vorne unten einhaken.
- Stab der oberen Einschubebene herunterdrücken und das Gitter zur Backofenwand kippen, bis der obere Stab einrastet.



Heizkörper herunter-/hochklappen

Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

 Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



Heizkörper hochklappen

- Heizkörper hochklappen und mit der Verriegelung wieder schließen.



Wenn etwas nicht funktioniert

A Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

Störung	Ursache	Abhilfe			
Wärmeanzeige einer Kochzone ist defekt.	Lampe defekt.	Kundendienst rufen. Nerbrennungsgefahr, da keine Warnung vor heißer Kochzone.			
Abschalten des Koch- feldes oder des Back- ofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.			
Backofen und Kochflä- che heizen nicht auf.	Haushaltssicherung defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. erneuern.			
Die Kochfläche heizt nicht auf.	Kochzonenregler ist nicht eingeschaltet.	Kochzonenregler einschalten.			
	Regler oder Kochzone defekt.	Kundendienst rufen.			
	Innerer Kreis einer Zweikreis- Kochzone defekt.	Funktionierenden äu- Beren Kreis auf keinen Fall weiter betreiben! Kundendienst rufen.			
Backofen heizt nicht auf.	Betriebsartenwahlschalter und/oder Temperaturregler sind nicht eingestellt.	Betriebsartenwahlschalter und Temperaturregler einstellen.			
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Lampe auswechseln.			
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kunden- dienst rufen.			
Türdichtung ist beschädigt.		Türdichtung austauschen.			
Obstsaft- oder Eiweiß- flecken auf emaillierten Teilen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.			

Backofenbeleuchtung auswechseln



Marnung, Stromschlaggefahr! Bevor Sie die Abdeckung der Backofenlampe öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherung abschalten oder herausdrehen!



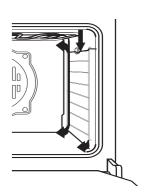
▲ Lassen Sie Gerät und Lampe unbedingt abkühlen, bevor Sie die Lampe tauschen. Lampen werden bei Gebrauch heiß!

Typ: 25 Watt, 230-240 Volt, Fassung: E14 wichtig: temperaturbeständig bis 300 °C!

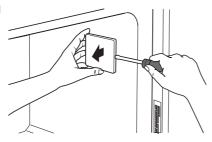
Sie erhalten diese Lampen beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst oder im Elektrofachhandel.

Austausch der Glühlampe:

- Einschubgitter wie beschrieben aushängen



 Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



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

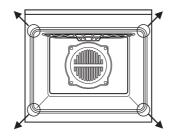
Türdichtung austauschen

▲ Benutzen Sie den Backofen nicht mit defekter oder fehlender Türdich-

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

Aushaken der Dichtung

- Ziehen Sie zum Aushaken jede Ecke vorsichtig nach außen.



Einsetzen der neuen Dichtung

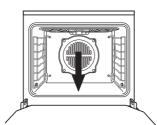
- Haken Sie eine Ecke nach der anderen in die Backofenfront ein. Achten Sie darauf, daß Sie die Haken nicht verbiegen!

Typenschild

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Das Typenschild des Backofens befindet sich unten im Backofenraum und ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

- Notieren Sie diese Daten für eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst



Fe	Fertigungsnummer Backofen													
Мо	Modellbezeichnung Backofen													

leitung für die Kochfläche.

Montagehinweise für **Fachpersonal**

- Küppersbusch-Einbauherde dürfen nur mit den dazugehörigen Küppersbusch-Einbaumulden von einem autorisierten Fachmann zusammengeschaltet werden
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß und Reparatur das Gerät stromlos machen. Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Herdanschlußdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Herdanschlußdose oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften muß installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Dieses Gerät darf mit seiner Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Schrank- oder Raumwände gestellt werden. An der anderen Seitenwand ist ein Möbelteil mit nur maximal gleicher Höhe erlaubt.
- Der Einbauschrank für den Backofen muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagerecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Flektrik

Anschlußkabel

Kabellänge

Einbauherd Festanschluß über eine Herdanschlußdose. Kochmulde

Anschluß über die Steckerleiste des Einbauherdes. Anschlußschema für die verschiedenen Netzauslegungen, ist auf der

Rückwand des Gerätes dargestellt.

Gesamtleistung bei 230 V: max. 9,7 kW, davon

Backofen: 2,7 kW,

Kochfläche: max. 7,0 kW (je nach Modell)

bei 235 V: max. 10,1 kW, davon Backofen: 2,8 kW

Kochfläche: max. 7,3 kW (je nach Modell)

Anschlußwerte Festanschluß: 400 V 3 N ~ 50 Hz

> Anschluß 3 N ~ Sicherungsstrom 20 A Anschluß 2 N ~ Sicherungsstrom 30 A

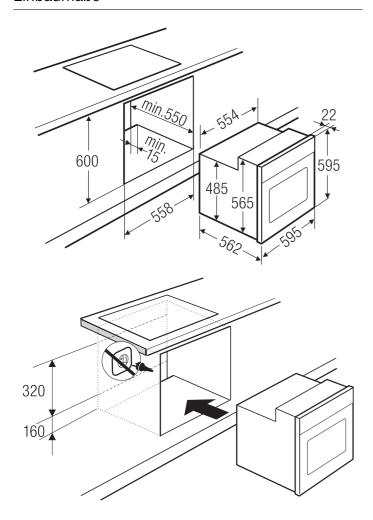
Anschluß 1 N ~ Sicherungsstrom 35 A

Anschluß 3 x 230 V Sicherungsstrom 25 A H 05 RR-F o. H 07 RN-F verwenden.

min. 1,5 m

Das Typenschild der Kochfläche finden Sie auf der Titelseite der Montagean-

16 FFH 61 1



Einbau in Küchenmöbel

Gerät einbauen:

- Gerät ein Stück in eine Schranknische einschieben.
- Elektrischen Muldenanschluß lagerichtig bis zum Anschlag in die Stekkerleiste des Backofens eindrücken.
- 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.

