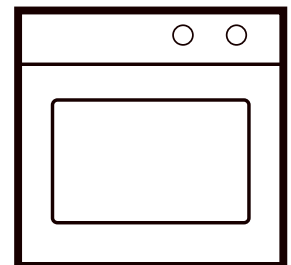


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

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

EEB 6200.0



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 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst

56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14
Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90
Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73

66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13
Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50
Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22

55543 Bad Kreuznach, Industriestraße
Zentrale Tel.: (06 71) 79 40
Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31

Bitte beachten Sie:

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

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

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

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

Garantiebedingungen

Gültig ab Oktober 1998 für die Bundesrepublik Deutschland.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KÜPPERSBUSCH-Geräte leisten wir zusätzlich zu den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

1. Die Werksgarantie beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Bei gewerblicher Nutzung von KÜPPERSBUSCH-Geräten in Gemeinschaftsanlagen ist eine Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Die verlängerte Garantiezeit gilt nicht, wenn die Typen- oder Serien-Nr. des Produkts geändert, gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht worden ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen Anschlusses, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KÜPPERSBUSCH-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des KÜPPERSBUSCH-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkungen von Wasser und Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden), sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das KÜPPERSBUSCH-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß eine uneingeschränkte Handhabung durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienstpersonals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Werksgarantie anfallen, nicht berechnet. Danach werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt.
7. Nicht umfaßt sind von der Werksgarantie Ansprüche, die über die kostenlose Fehlerbeseitigung hinausgehen, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, Wandlung und Minderung oder Folgeschäden.

Wenn Sie unseren Kundendienst benötigen, nennen Sie den Gerätetyp und die Art des Defektes. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte sofort an die nächste für Sie zuständige Kundendienststelle.

KÜPPERSBUSCH Hausgeräte AG, Gelsenkirchen

(GB) Contents	17
(F) Sommaire	29
(NL) Inhoud	42

Hier finden Sie...

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

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

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

Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

 Hier finden Sie Tips und Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	4
Sicherheitshinweise	5
für Anschluß und Funktion	
Backofen	
Vor dem ersten Benutzen	5
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen	
Uhrzeit einstellen	
Erstreinigung	
So nutzen Sie Ihren Backofen	6
Allgemeine Hinweise	
Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen	
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Aufheizanzeige und Betriebsanzeige	
Backofen ein- und ausschalten	
Einschubteile	
Einschubebenen:	
backmobil® (Zubehör Nr. 600)	
Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)	
Schnelles Vorheizen	
Braten	
Richtwerte Braten	
Backen	
Pizza backen	
Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“	
Richtwerte Backen	
Grillen	
Richtwerte Grillen	
Auftauen	
Einkochen	
Prüfgerichte nach DIN 44547	
Elektronische Schaltuhr	11
Einstellen der Uhrzeit	
Kurzzeitwecker einstellen	
Automatisches Abschalten	
Automatisches Ein- und Abschalten	
Nachsehen eines eingestellten oder noch verbleibenden Wertes	
Automatisches Abschalten vorzeitig beenden	
Reinigung und Pflege	12
Kochflächen	
Backofen	
ökotherm®-Katalysator regenerieren	
Wenn etwas nicht funktioniert	13
Backofenbeleuchtung auswechseln	
Türdichtung austauschen	
Typenschild	14
Montagehinweise für Fachpersonal	14
Elektrik	
Einbaumaße	
Einbau in Küchenmöbel	
Coupon für ein Kochbuch	15

Ihr Gerät im Überblick

- 1 Bedientasten des Kurzzeitweckers
- 2 Anzeige des Kurzzeitweckers
- 3 Betriebsanzeige (gelb)
- 4 Aufheizanzeige (rot)
- 5 Betriebsartenwahlschalter
- 6 Backofentemperaturregler
- 7 Bedienblende
- 8 Grill
- 9 Oberhitze
- 10 Heißluftventilator
- 11 Einschubebenen
- 12 Backofentür

Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- Backblech (Email)
- Fettpfanne
- Grillrost mit Heber

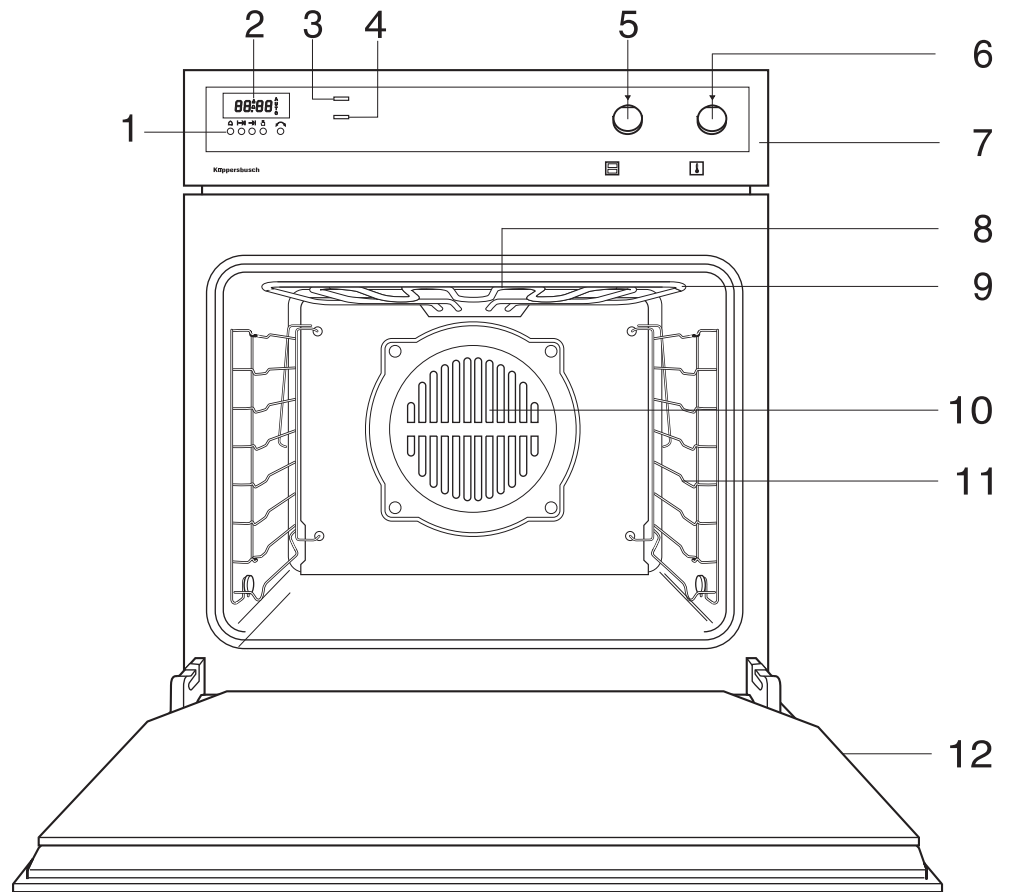
Lieferbares Sonderzubehör:

- Grillrost mit Heber (Zub. 125)
- Pizzastein (Zub. 145)
- Bratrost (Zub. 124)
- Bratenblech als Spritzschutz (Zub. 441)
- Backblech (Email) (Zub. 541)
- Backblech (Aluminium) (Zub. 542)
- Fettpfanne (Zub. 543)
- backmobil® (Zub. 600)
- Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601)

Lieferbares Sonderzubehör

für die Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601):

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



Sicherheitshinweise



für Anschluß und Funktion

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines Küppersbusch-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Netzanschluß, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. 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).
- Der Backofen darf ohne eingesteckten Grill nicht benutzt werden.
- Bei herausgezogenem Grill ist die Grillsteckdose nicht mehr geschützt. Behandeln Sie diese wie jede Steckdose: Wischen Sie die Grillsteckdose auf keinen Fall aus und vermeiden Sie, daß Wasser oder Backofenspray hineingelangen.
- 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.
- Wenn die Backofentür weniger warm werden soll (z. B. bei Kleinkindern im Haushalt), kann Ihnen der KÜPPERSBUSCH Kundendienst unter der Ersatzteilnummer 564 000 eine Lösung anbieten.

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

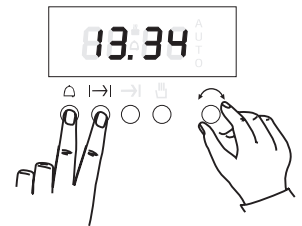
In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle.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

Uhrzeit einstellen

☞ **Der Backofen funktioniert erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.**

Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muß die Uhr eingestellt werden. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, blinkt die Anzeige.

- Die Tasten und gedrückt halten,
- mit der Taste die aktuelle Uhrzeit einstellen.



Erstreinigung

- Fremtteile und Verpackung entfernen.
- Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen.
Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- **Backofen aufheizen.**
Backofentür schließen.
Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 250 °C 60 Min. aufheizen.
Küche gleichzeitig gut lüften.

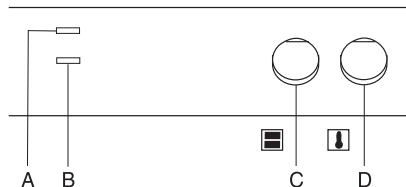
So nutzen Sie Ihren Backofen

Allgemeine Hinweise

- ⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 5!
- ⚠ **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Beim Gebrauch Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen oder Töpfe, Pfannen u.ä. darauf stellen! Es würde ein Hitzestau entstehen, der das Email beschädigt.
- ☞ Während des Backofengebrauchs wird der Backofen heiß. Um das Gehäuse zu kühlen, wird der Kühlventilator zugeschaltet, sobald sich das Gehäuse erwärmt. Der Kühlventilator läuft solange weiter, bis es abgekühlt ist - auch nach dem Ausschalten des Geräts. Die Ventilatorgeräusche sind normale Betriebsgeräusche, es handelt sich nicht um eine Störung.
- ☞ Wenn Sie ein Gericht mit Alkohol oder Hefe im Backofen zubereiten, kommt es bei den Betriebsarten Heißluft, Intensiv-Heißluft und Pizzastufe zu einem Essigergeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte die anderen Betriebsarten, z.B. Ober-/Unterhitze.

Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen

- A Betriebsanzeige (gelb)
- B Aufheizanzeige (rot)
- C Betriebsartenwahlschalter
- D Temperaturregler



Schaltsymbole und Betriebsarten

Schalt-symbol	Betriebsart	vorgesehen für
0	Aus	
	Beleuchtung	
	Kaltluft	ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
	Heißluft	mit Temperatureinstellung, zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen.
	Ober-/Unterhitze	Vorheizen, Backen und Braten auf einer Ebene
	Unterhitze	Vorbacken sehr feuchter Kuchen
	Oberhitze	Überbacken
	Grill	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.
	Großflächen-grill	Grillen großer Mengen, z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toasts und Gratins
	Intensiv-Heißluft	Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten.
	Pizza-Stufe	Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen.

Aufheizanzeige und Betriebsanzeige

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

Die Betriebsanzeige leuchtet auf, wenn Sie eine Betriebsart gewählt haben - der Backofen ist in Betrieb.

Backofen ein- und ausschalten

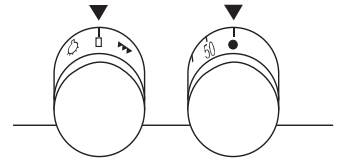
- ☞ Die Schalter sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Durch kurzes Drücken werden sie herausgeholt. Mit versenkten Schaltern können keine Einstellungen vorgenommen werden.

Betriebsart wählen:

- Betriebsartenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen.

Temperatur einstellen:

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



Backofen ausschalten:

- Drehen Sie beide Schalter auf „0“ zurück.

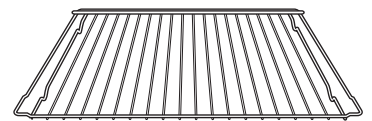
Einschubteile

Backbleche:

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

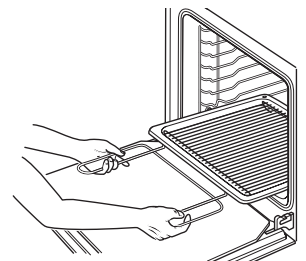
Rost:

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



Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne

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



Bratenblech als Spritzschutz beim Braten und Grillen (Zubehör)

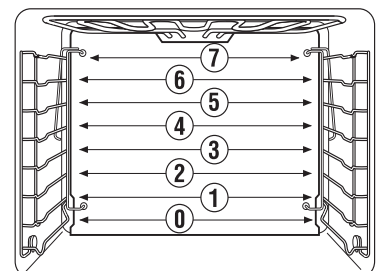
- Das Bratenblech wird in die Fettpfanne eingesetzt und verhindert, daß Fett aus der Fettpfanne herausspritzt.

Einschubebenen:

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

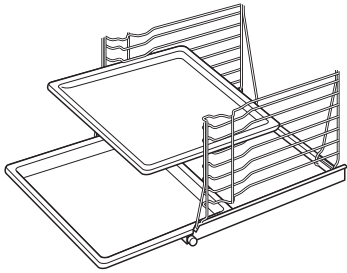
Seitengitter:

Die Einschubebene 0 ist die unterste mögliche Einschubebene.



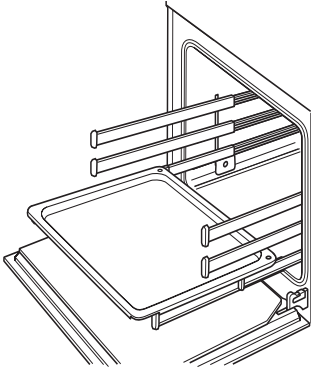
backmobil® (Zubehör Nr. 600)

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



Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)

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



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

Schnelles Vorheizen

- ☞ Brat- oder Backgut bitte erst in den Backofen legen, wenn das Schnellheizen beendet ist und Sie den Backofen auf die normale Betriebsart eingestellt haben.
- ☞ Mit der Betriebsart Pizza-Stufe kann der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.
- Die Backofentür schließen.
- Den Betriebsartenwahlschalter auf Pizza-Stufe stellen.
- Die gewünschte Temperatur einstellen. Die Aufheizanzeige geht an.
- Sobald die Aufheizanzeige erlischt, die gewünschte Betriebsart einstellen.
- Das Gargut in den Backofen geben.

Braten

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

Einschubebenen (von unten gezählt!):

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

Braten auf dem Rost

- Große Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne garen (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen oder Haxen).
- Den Braten nach 2/3 der Garzeit wenden, es sei denn, Sie verwenden die Betriebsart Heißluft .

Braten im Topf (Backofen)

- ☞ Wählen Sie die Betriebsart Intensiv-Heißluft bei 180-200 °C.
- Magere Fleischsorten sollten Sie im Bratentopf mit geschlossenem Deckel braten (z. B. Kalbsbraten und Sauerbraten, Rinderschmorbraten oder tiefgefrorenes Fleisch). Das Fleisch bleibt so saftiger.
- Sie können jeden Topf (Stahl, emailliert, Gußeisen oder Glas) verwenden, der keine Holz- oder Kunststoffgriffe hat und hitzefest ist.
- Wird ein Römertopf benutzt, sind die Angaben des Herstellers zu beachten.

Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:

- Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
- Vorbereiteten (gewürzten) Braten in den Topf geben. Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen.
- Intensivheißluft mit einer Temperatur von 180 bis 200 °C einstellen.

Bereiten Sie die Soße auf herkömmliche Weise zu.

Richtwerte Braten

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten **sind hervorgehoben**.

Fleischart	Heißluft	Ober-/Unterhitze	Intensiv-Heißluft	Bratdauer
	Temperatur in °C			je cm Fleischhöhe in min.
Rinderbraten	160	170-190		18
Roastbeef	180	200-220	180-200	8-10
Filet	180	200-220	180-200	8
Kalbfleisch	160	170-190	160-180	12
Schweinebraten	160	170-190	160-180	12-15
Kassler	160	170-190	160-180	8
Schweineschulter	160	170-190	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte	160	170-190	160-180	12-15
Wild	160	170-190		15
Wildschwein	160	170-190		15
Filet vom Wild	180	200-220	180-200	8-10
Hammelfleisch	150-160	170-190		15
Ente	160	170-190	160-180	12
Gans	160	170-190	160-180	12
Hähnchen*	160	180-200	160-180	8*
Pute	160	200-220	160-180	12
Fisch	160	200-220		8

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Heißluft

 Kein Vorheizen notwendig - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Einschubhöhen:

- Ein Blech: 2. Einschubebene von unten
- Zwei Bleche: 2. und 5. Einschubebene von unten
- Drei Bleche: 2., 4. und 6. Einschubebene von unten
- Vier Bleche: 0., 2., 4. und 6. Einschubebene von unten

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

Ober-/Unterhitze

 Vorheizen - Backen auf einer Ebene

- Vorheizen mit Pizza-Stufe , nach Erreichen der Temperatur auf Ober-/Unterhitze  umschalten.
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

Intensiv-Heißluft

 Kein Vorheizen - Backen auf einer Ebene

- Nur für Blechkuchen mit trockenem Belag wie z. B. Streuselkuchen

Pizza-Stufe

 Backen auf einer Ebene

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: Vorheizen mit Backblech oder Pizzastein (Zubehör)
- für Brot: Vorheizen

 Wählen Sie die Betriebsart Pizza-Stufe  bei 250 °C.

- Wenn Sie einen Pizzastein (Sonderzubehör) verwenden, bekommt die Pizza einen besonders krossen Boden. Vorheizzeit: mindestens 30 Min.!
- Beachten Sie die beim Pizzastein beiliegende Anleitung.

Grundrezept Pizza

250 g Mehl, 20 g Hefe, 1/8 l lauwarmes Wasser, 3 EL (Oliven-)Öl, Salz.

Pizza backen auf dem Backblech

- Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen.
- Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Min.).
- Danach den Teig nochmals einige Minuten kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- Backofen vorheizen (Pizza-Stufe  bei 250 °C).
- Backblech einfetten.
Wenn Sie kleine runde Pizzen backen, das Backblech bereits jetzt in den Ofen schieben und mit vorheizen.
- Den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen, einen Rand formen.
- Beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.
- **Kleine Pizzen:** Belegten Teig auf das vorgeheizte Backblech geben.
- Backblech in die Einschubebene 0 einschieben.
- Mit den aktuellen Einstellungen (Pizza-Stufe  bei 250 °C) ca. 8-12 Min. backen.

Pizza backen auf dem Pizzastein

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

Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“

In der Tabelle auf S. 9 finden Sie für eine Auswahl an Gebäck die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

- Für Temperaturen sind meistens Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teigs, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf eine höhere Temperatur zu wählen, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert.
- Wenn Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben finden, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backguts können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorganges aus.

Richtwerte Backen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten **sind hervorgehoben**. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 8!

Gebäck	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Intensiv-Heißluft  Pizzastufe 		Backdauer
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	in Minuten
Rührteig							
Napfkuchen	2	150-160	1	170-180			50-65
Kastenkuchen	2	150-160	1	170-190			50-70
Sandkuchen	2	150-160	1	160-180			60-70
Torten	2	150-160	1	170-180			40-60
Tortenböden	2	170-180	2	180-200			20-30
Feine Obsttorten	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Kleingebäck	2	150	2	170-180			15-30
Blechkuchen:	2						
Belag trocken	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Belag feucht	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Knetteig							
Tortenböden	2	170-180	2	180-200			25-35
Käsekuchen	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Kleingebäck	2	140-150	2	180-190			15-35
Blechkuchen:	2						
Belag trocken	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Belag feucht	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Hefeteig							
Napfkuchen	2	150-160	1	175-180			40-65
Hefekranz	2	150-160	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	2	150-160	2	175-180			50-70
Kleingebäck	2	140-150	2	180-200			15-30
Blechkuchen:	2						
Belag trocken	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Belag feucht	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Bisquitteig							
Torten	2	150-160	2	175-180			30-40
Rollen	2	170-180	2	180-200			12-25
Eiweißgebäck							
Baiser	2	80-90	2	100-120			80-120
Zimtsterne	2	100-120	2	120-140			20-40
Makronen	2	100-120	2	120-140			20-50
Andere Teigarten							
Blätterteig	2	170-180	2	190-210			15-30
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)			2	180	1/2	 160	50-65
Hefebrot/Weißbrot	2	180	2	200	2	 180	30-50
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (vorheizen: 250 °C)					0	 250	8-12

Grillen

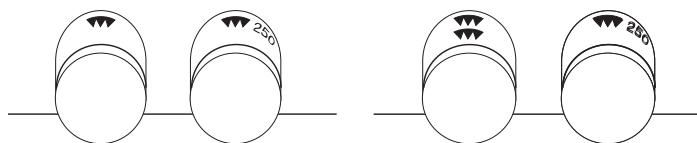
⚠ Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

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

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

Schalterstellung für Grill :

Schalterstellung für Großflächengrill :



- Backofen 5 bis 10 Min. vorheizen.
- Grillgut auf den Bratrost legen.
- Fettpfanne in die 0. oder 1. Einschubebene von unten, Bratrost in die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
- Betriebsart Grill  oder Großflächengrill  wählen.
- Temperaturregler auf  einstellen.
- Backofentür schließen.

Richtwerte Grillen

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

Auftauen

- ☞ Wählen Sie die Betriebsart 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 halten.
- Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in der 2. 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 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 1 l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

Obst

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

Gemüse und Fleisch

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

Prüfgerichte nach DIN 44547

Gebäck	Betriebsart	Form/Backblech	Einschubebene	Temperatur	Backzeit
			von unten	in °C	in Min.
Spritzgebäck	Heißluft	1 Backblech	2.	150	30-35
		2 Backbleche	2., 5.	150	27-35
		3 Backbleche	2., 4. und 6.	150	31-37
	Ober-/Unterhitze	1 Backblech	2.	180 vorgeheizt	16-19 und vorheizen
Wasserbiscuit	Heißluft	Springform	2.	160	28-30
	Ober-/Unterhitze	Springform	2.	175 vorgeheizt	28-30 und vorheizen
Hefebrotkuchen	Heißluft	1 Backblech	2.	170	40-50
		2 Backbleche	2., 5.	170	45-50
	Ober-/Unterhitze	1 Backblech	2.	200 vorgeheizt	40-50 und vorheizen

Elektronische Schaltuhr

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

Anzeige:

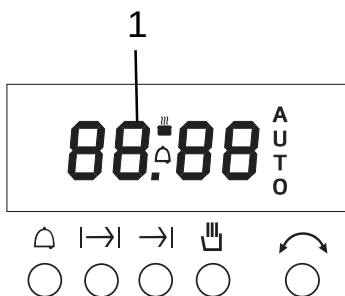
- 1 Kurzzeitwecker, Uhrzeit, Gardauer, Garzeitende
 Kurzzeitwecker aktiv
 Abschaltautomatik aktiv
 AUTO Wartezeit bis Garbeginn

Anwählen:

- Kurzzeitwecker
 Gardauer Backofen
 Garzeitende Backofen
 Normalbetrieb

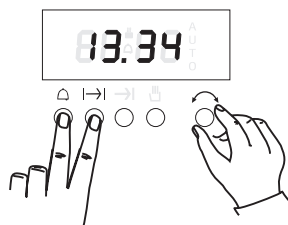
Einstellen:

- für alle Funktionen.



Einstellen der Uhrzeit

- Die Tasten und gedrückt halten,
- mit der Taste die aktuelle Uhrzeit einstellen.

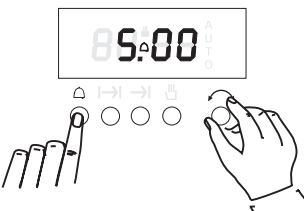


Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker schaltet die Backofenfunktionen nicht ab. Er dient ausschließlich als Erinnerungshilfe.

- gedrückt halten,
- mit die Zeit einstellen.
- loslassen, der Kurzzeitwecker startet sofort.

Um die noch verbleibende Kurzzeit nachzusehen, drücken Sie bitte kurz die Taste .



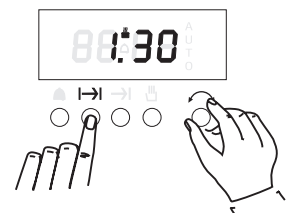
Nach Ablauf der eingestellten Kurzzeit ertönt ein Signal.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Automatisches Abschalten

Gardauer einstellen:

- gedrückt halten und mit die gewünschte Gardauer einstellen.



- loslassen.

Der Automatik-Betrieb beginnt, in der Anzeige leuchten „AUTO“ und .

- Betriebsart und Temperatur auswählen.



Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Ein Signal ertönt. Der Schriftzug „AUTO“ blinkt.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
- Betriebsart und Temperatur wieder ausstellen.
- Die Taste drücken, um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen.

Wenn der Backofen auf normale Bedienung zurückgestellt wird ohne daß zuvor Betriebsart und Temperatur abgeschaltet wurden, läuft der Backofen wie eingestellt weiter.

Automatisches Ein- und Abschalten

Der Backofen schaltet sich automatisch zur Startzeit ein und zur gewünschten Abschaltzeit aus. Die Startzeit wird aus der eingestellten Gardauer errechnet.

Beispiel:

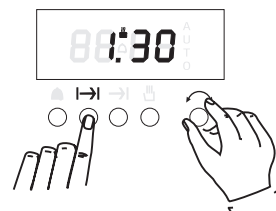
Es ist 8.00 und Sie möchten um 13.00 einen Braten aus dem Backofen nehmen, der 90 Min. braten muß.

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

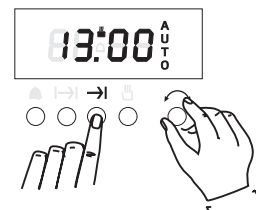
Nach der Übernahme der Werte erscheint in der Anzeige „Auto“ und der Backofen schaltet sich um 11.30 ein und um 13.00 ab.

Gardauer einstellen:

- gedrückt halten und mit die gewünschte Gardauer einstellen.

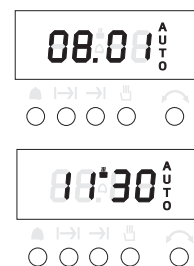


- loslassen. In der Anzeige leuchten „AUTO“ und .



Garzeitende einstellen:

- gedrückt halten und mit die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
- loslassen.



- Betriebsart und Temperatur auswählen. In der Anzeige leuchtet „AUTO“.

Zur errechneten Startzeit schaltet sich der Backofen selbsttätig ein. In der Anzeige erscheint das Symbol .



Bei Garzeitende schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Ein Signal ertönt. Das Symbol „AUTO“ blinkt.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
- Betriebsart und Temperatur wieder ausstellen.
- Die Taste drücken, um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen.

Nachsehen eines eingestellten oder noch verbleibenden Wertes

- Drücken Sie kurz auf die entsprechende Taste: der eingestellte Wert oder die noch verbleibende Zeit werden für eine kurze Zeit angezeigt.

- Stellen Sie die Gardauer auf „0“.
- Die Taste  drücken, um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie Gerät und Blende vor dem Reinigen grundsätzlich vollständig abkühlen!
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Alkalische Reinigungsmittel und Backofensprays können die Oberflächen (besonders Aluminium) beschädigen. Verwenden Sie nur Neutralreiniger oder Handspülmittel zum Reinigen des Herdes.
Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.
- Nach dem Reinigen Reinigungsmittelreste rückstandsfrei entfernen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald wie möglich. Andernfalls kann sich bei Metallflächen unter diesen Schichten durch fehlenden Luftzutritt Korrosion bilden.

Kochflächen

- Verwenden Sie zur Pflege von Edelstahl handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel. Beachten Sie dabei grundsätzlich die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel ganzflächig einsetzen.
- Edelstahlmulde mit handelsüblichen Edelstahlputzmitteln reinigen.
- Glaskeramik-Kochfläche, Emailmulde und Kochplatten mit feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel säubern.
- Bei Glaskeramik-Kochflächen Verkrustungen und übergekochte Speisen mit Reinigungsschaber entfernen. Zucker und geschmolzenen Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.

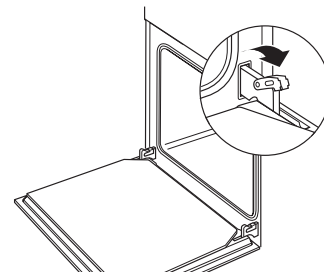
Backofen

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

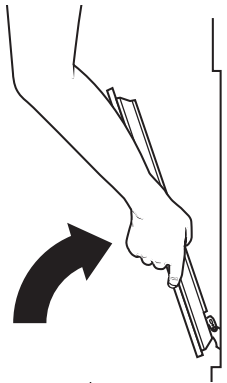
- ⚠ Wischen Sie eine offene Grillsteckdose nicht aus! Es darf kein Wasser oder Backofenspray hinheingelangen!
- ✎ Wir empfehlen Ihnen, beim Reinigen die Türdichtung auszuhaken (siehe S. 14), damit sich zwischen Dichtung und Backofenfront kein Schmutz ansammeln kann. Reinigen Sie bei Bedarf auch die Dichtung mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- ✎ Das backmobil® (Sonderzubehör 600) kann zum Reinigen zerlegt werden. Beachten Sie bitte die dem backmobil® beiliegende Anleitung.

Backofentür herausnehmen

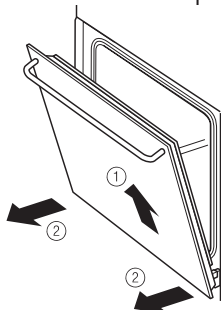
- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



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

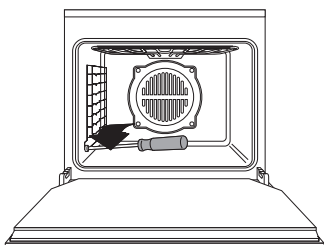


- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



Seitengitter ausbauen

- Schrauben lösen.
- Einschubgitter entnehmen.



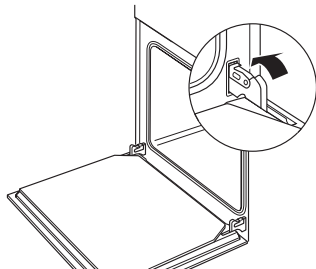
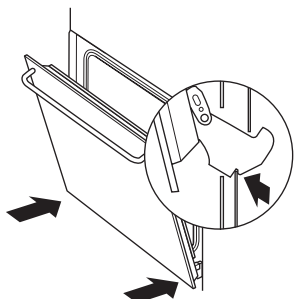
Zusammenbau:

Seitengitter einbauen

- Seitengitter einsetzen und vorn festschrauben.

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.



ökotherr[®]-Katalysator regenerieren

- Den leeren Backofen mit Intensiv-Heißluft  bei 275 °C 60 Minuten aufheizen.

Wenn etwas nicht funktioniert

 Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Abschalten Backofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Haushaltssicherung defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt?	Netzstecker einstecken.
	Betriebsartenwahlschalter und/oder Temperaturregler sind nicht eingestellt.	Betriebsartenwahlschalter und Temperaturregler einstellen.
	Elektronische Schaltuhr blinkt - die Uhrzeit wurde noch nicht eingestellt.	Uhrzeit einstellen. Siehe S. 5.
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Backofenbeleuchtung auswechseln.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Türdichtung ist beschädigt.		Türdichtung austauschen.
Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotherr [®] -Katalysator.	ökotherr [®] -Katalysator muß regeneriert werden.	Leeren Backofen mit Intensivheißluft auf 275 °C 60 Min. aufheizen.
Starker Geruch nach Essig bei der Zubereitung.	Backwerk mit Sauerteig, mit Hefe, Gargut mit Alkohol und Benutzung einer Betriebsart mit Umluft.	Nutzen Sie eine Betriebsart ohne Umluftnutzung, z.B. Ober-/Unterhitze.
Obstsaf- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

Backofenbeleuchtung auswechseln

 **Warnung, Stromschlaggefahr!** Bevor Sie die Abdeckung der Backofenlampe öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherung abschalten oder Netzstecker ziehen!

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

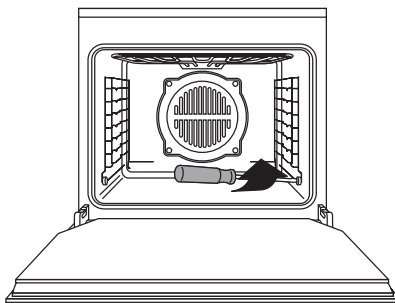
Typ: 25 W, 230/240 V, Fassung: E14

wichtig: **temperaturbeständig bis 300 °C!**

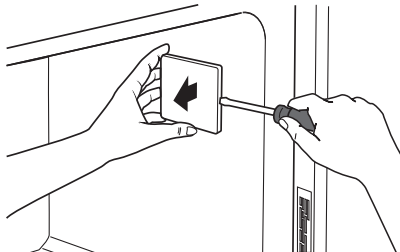
Sie erhalten diese Lampen beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst oder im Elektrofachhandel.

Austausch der Glühlampe:

- Einschubgitter abschrauben.



- Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



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

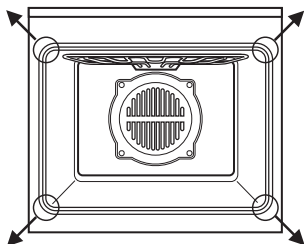
Türdichtung austauschen

⚠ Benutzen Sie den Backofen nicht mit defekter oder fehlender Türdichtung!

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

Aushaken der Dichtung

- Ziehen Sie zum Aushaken jede Ecke vorsichtig nach außen.



Einsetzen der neuen Dichtung

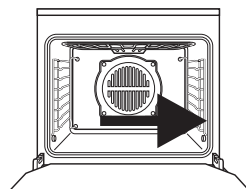
- Haken Sie eine Ecke nach der anderen in die Backofenfront ein. Achten Sie darauf, daß Sie die Haken nicht verbiegen!

Typenschild

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

Das Typenschild des Backofens befindet sich rechts an der Seitenleiste und ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

- Notieren Sie diese Daten für eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst.



Fertigungsnummer Backofen									
Modellbezeichnung Backofen									

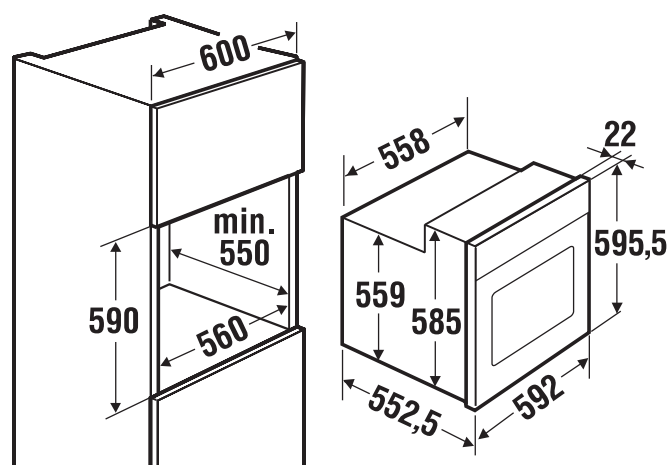
Montagehinweise für Fachpersonal

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines Küppersbusch-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Backofenglühlampe 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 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 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

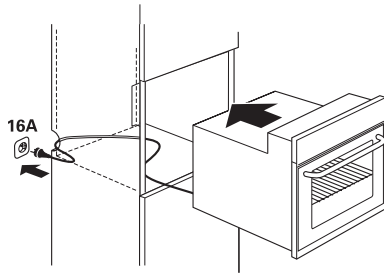


Coupon für ein Kochbuch

Einbau in Küchenmöbel

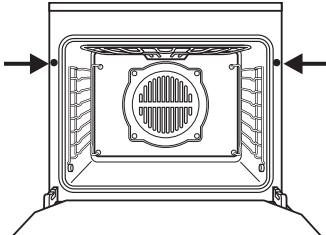
Gerät einbauen:

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



Gerät befestigen:

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



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



For your information...

You should carefully read the information in this manual before you use your oven. Here you will find important notes concerning safety and how to use, look after and service your appliance so that it enjoys a long service life.

Should a fault arise, please first consult chapter “What to do if trouble occurs”. You can often remedy minor faults yourself and thus save unnecessary service costs.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

The following symbols are used in this operating manual:

-  The warning triangle draws your attention to risks to your health or damage that might be caused to your appliance.
-  Here you will find useful hints and information.

Conditions of guarantee

The conditions of guarantee applicable for this product are subject to those published by the representative in the relevant country. Details regarding same may be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. For claims under guarantee the sales receipt must be produced.

Contents

Your appliance at a glance	17
Safety instructions	18
Connection and operation	
Oven	
Before using the appliance for the first time	18
Disposing of the packaging and the old appliance	
Setting the clock	
Initial cleaning	
Using your oven	19
General	
Controls and displays for the oven	
Symbols and operating modes	
Heating-up indicator and pilot light	
Turning the oven on and off	
Oven trays	
Rack levels	
backmobil® (acc. No. 600)	
Telescopic glide-out shelves (acc. No. 601)	
Fast preheating	
Roasting	
Recommended temperatures Roasting	
Baking	
Baking pizza	
Tips on the table “Recommended temperatures for baking”	
Recommended temperatures for baking	
Grilling	
Recommended temperatures for grilling	
Defrosting	
Preserving	
Electronic timer	24
Setting time of day	
Setting the alarm time	
Automatic shut-off	
Automatic turn-on and shut-off	
Checking a preset or remaining time	
Ending automatic shut-off prematurely	
Cleaning and care	25
Hob	
Oven	
Regenerating the ökotherm® catalyst	
What to do if trouble occurs...	26
Replacing the oven lamp	
Replacing the door sealing	
Rating label	26
Installation instructions for fitter	27
Electrics	
Installation dimensions	
Installation in a fitted kitchen	

Your appliance at a glance

- 1 Control buttons for the timer
- 2 Display of the timer
- 3 Pilot light (yellow)
- 4 Heating-up indicator (red)
- 5 Mode selector
- 6 Temperature control
- 7 Control panel
- 8 Grill
- 9 Top heat
- 10 Hot air fan
- 11 Rack levels
- 12 Oven door

Accessories supplied:

- Gridiron
- Baking tray (enamel)
- Drip pan
- Grilling rack with lifter

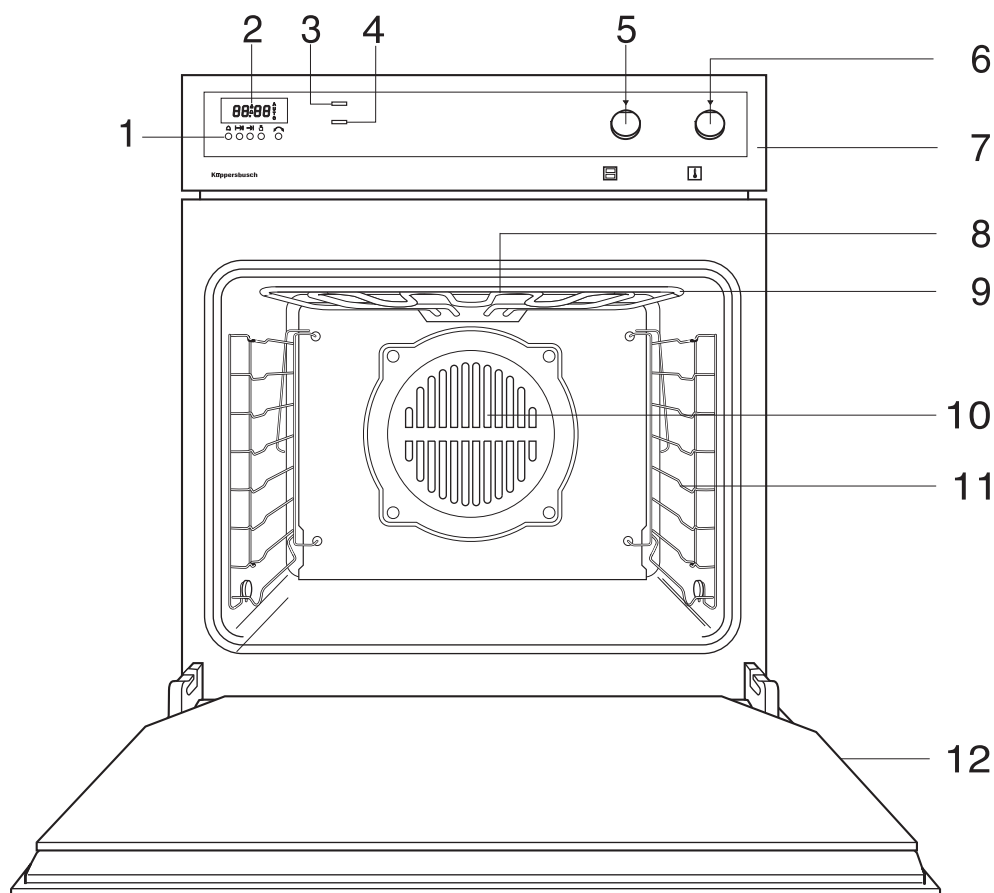
Accessories available:

- Grilling rack with lifter (acc. No. 125)
- Pizza stone (acc. No. 145)
- Gridiron (acc. No. 124)
- Roasting tray as splash guard (acc. No. 441)
- Baking tray (enamel) (acc. No. 541)
- Drip pan (aluminium) (acc. No. 542)
- Drip pan (acc. No. 543)
- backmobil® (acc. No. 600)
- Telescopic glide-out shelves (acc. No. 601)

Accessories available

for the telescopic glide-out shelves (acc. No. 601):

- Gridiron, depressed, e.g. for large poultry (acc. No. 750)
- Glass drip pan, suitable only for accessory 750 (acc. No. 751)



Safety instructions



Connection and operation

- Only KÜPPERSBUSCH built-in hobs were designed and tested for use above a Küpperbusch fitted oven. No other hobs may be used.
- The appliances may only be connected to the mains, maintained and repaired by a qualified electrician according to valid safety regulations. Work carried out incorrectly places your safety at risk.
- Do not put the appliance into operation unless it has been built in!
- The surface of the oven is very hot when in operation. Always keep children away!
- Make sure connection cables for electrical devices are not jammed in the oven door.
- Steam and/or pressure cleaning machines must not be used to clean the oven! This can damage the unit resulting in risk of **personal injury**.
- The appliance is to be used only for the preparation of food in the home.

Oven

- When carrying out repairs the appliance must be disconnected from the mains (switch off the fuse or unplug from the mains).
- The oven must not be used without the grill being inserted.
- If the grill is removed, the grill socket is no longer protected. Treat it like any other socket: Never wipe the socket and ensure that no water or oven spray enters it.
- Never store any objects in your oven which could cause a hazard if the oven is unintentionally switched on.
- Take special care when working in the hot oven. Use a dish cloth, oven gloves or similar.
- Be careful opening the door when the oven is hot: don't lean over the open door straight away. As soon as you open the door, hot air and even steam will emerge through the door opening.
- The oven door must close well. In the event of damage to the hinges or to the glass pane, do not use the appliance until it has been repaired and checked by a qualified person.
- A damaged door sealing must be replaced. The oven must not be used with damaged door sealing.
- Always close the oven door completely when preparing food in the oven.
- Keep food at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.
- If the oven door is to get less hot (e.g. when you have little children in your household), the KÜPPERSBUSCH Customer service can offer you a solution under the spare part No. 564 000.

Before using the appliance for the first time

Disposing of the packaging and the old appliance

Dispose of the transport packaging in such a way that it does not impact on the environment.

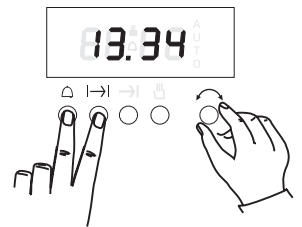
If the appliance is purchased in Germany, the dealer who sold you the appliance will dispose of the transport packaging for you. Recycling the packaging saves raw materials and reduces the amount of waste. Disposed appliances still contain useful materials. Dispose of your old appliance at a collection point for recycling useful materials. Before disposing of your old appliance ensure that it cannot be used any longer. This will prevent misuse.

Setting the clock

☞ **The oven will not function until the clock is set.**

The clock must be set before the oven is used and whenever power has been disconnected to the appliance. If the clock is not set, you will see flashing the display.

- Hold down the buttons and
- and use the button to set the current time.



Initial cleaning

- Remove foreign matter and packaging.
- Before preparing food for the first time, **the appliance must be cleaned.** Clean the baking trays, drip pan, gridiron etc. with a damp cloth and a little detergent.
- **Heating the oven.**
Close the oven door.
Heat up the oven with top heat/bottom heat at 250 °C for 60 minutes.
Air the kitchen well at the same time.

Using your oven

General

⚠ Please note the safety instructions on page 19!

⚠ **Attention. Risk of overheating!** If you intend to use the bottom of the oven, do not cover it with aluminium foil and do not place pots or pans directly on it! This would cause a build-up of heat that would damage the enamel.

☞ When the oven is in use, it becomes hot. In order to cool the housing, the cooling fan is switched on as soon as the housing heats up. The cooling fan continues to run until the housing has cooled down - even after the appliance has been switched off. The fan noises are normal running noises and not a fault.

☞ If you are cooking a dish in the oven that contains alcohol or yeast, the Hot air convection, Intensive hot air convection and Pizza mode will result in a vinegar smell. If you find the smell disturbing, use one of the other modes, such as Top/bottom Heat.

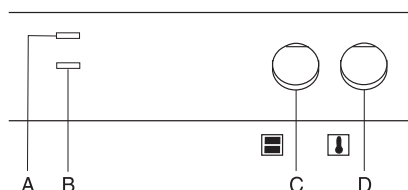
Controls and displays for the oven

A Pilot light (yellow)

B Heating-up indicator (red)

C Function switch

D Temperature control



Symbols and operating modes

Switch symbol	Operating mode	Intended for
0	Off	
	Lighting	
	Cold air convection	Without temperature setting, for gently defrosting and cooling food.
	Hot air convection	With temperature setting, for roasting, baking and cooking on several levels.
	Top heat/ Bottom heat	Preheating, baking and roasting on one level
	Bottom heat	Prebaking very moist cake
	Top heat	Browning toppings
	Grilling	Grilling small portions. Position the pieces of meat in the centre of the gridiron.
	Large area grill	Grilling larger portions such as steaks, fish and sausages, but also for browning toast dishes and gratins.
	Intensive hot air convection	Baking large flat cakes with a dry topping (such as a crumble topping), intensive roasting of large joints and large poultry such as goose or turkey.
	Pizza mode	Baking bread, pizzas and moist cakes, making preserves.

Heating-up indicator and pilot light

The heating-up indicator on the control panel will light up while the appliance is heating up and will go out as soon as the set temperature has been reached. It also comes on during operation when the oven is heated to maintain the temperature you want.

The pilot light lights up when you have selected an operation mode – the oven is operating.

Turning the oven on and off

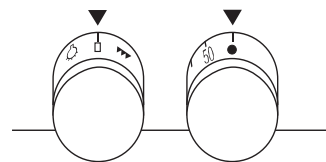
☞ The controls are of the pop-out type and can be countersunk in every setting. They pop out at a slight press of the finger. No settings can be made while the controls are countersunk.

Selecting the operating mode:

- Turn the mode selector (the switch on the left) to the right.

Selecting the temperature:

- Turn the temperature control (the 2nd switch from the left) to the right.



Turning the oven off:

- Turn both switches to the “0” position.

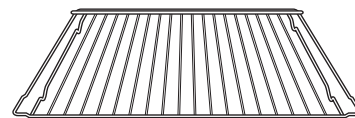
Oven trays

Baking trays:

- Lift slightly when removing.
After baking trays are placed back into the oven, the sloping edge of the tray must point towards the oven door.
- Push the drip pan and baking tray with the two slots right at the back into the oven.

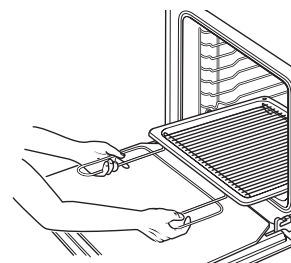
Gridiron:

- Please ensure that the catches of the racks always point towards the back (away from you).



Grilling rack with lifter to insert in the dripping pan

- The grilling rack is inserted in the drip pan. With the lifter you can remove the grilling rack together with the drip pan from the oven. Nothing drips and you can easily serve.



Roasting tray as splash guard for roasting and grilling (accessory)

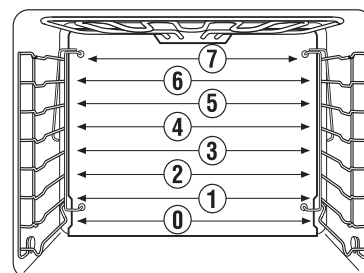
- The roasting tray is inserted in the drip pan and prevents the fat from splashing out of the drip pan.

Rack levels

You have 8 levels in the side racks. The rack levels are numbered from 0 to 7 from the bottom up. For example, the drip pan can be inserted into rack level 0.

Side racks:

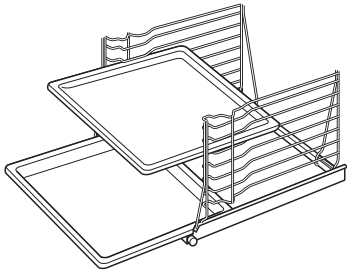
Rack level 0 is the lowest possible level.



backmobil® (acc. No. 600)

The backmobil® replaces the shelf racks in your oven and can be completely pulled out like a trolley. It can be removed from the oven and dismantled for cleaning purposes.

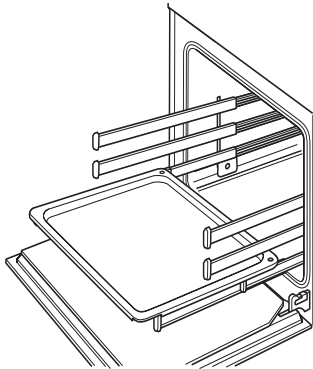
If your oven is equipped with a backmobil®, please read the instructions enclosed with it.



Telescopic glide-out shelves (acc. No. 601)

are oven rails available as accessories which replace the side racks and make working in a hot oven more easy. Trays or gridirons are placed on the glide-out shelves. They can be pulled out singly and independently of each other.

If your oven is fitted with glide-out shelves, please read the instructions enclosed with them.



Fast preheating

- ☞ Do not insert food for roasting or baking into the oven until fast preheating is over and the oven has been set to the normal mode of operation.
- ☞ With the Pizza mode  the empty oven can be preheated in a relatively short time.
- Close the oven door.
- Set the mode selector to Pizza mode .
- Set the temperature you want. The heating-up indicator comes on.
- As soon as the heating-up indicator goes off, set the mode you want.
- Put the food into the oven.

Roasting

- ☞ Use the drip pan and the gridiron.
- You should only cook meat or fish in the oven if they weigh more than 1 kg.
- The roasting time depends on the type of meat you are roasting, the quality and on the thickness of the joint. To measure the joint, lift it slightly as it collapses under its own weight.
- The roasting time for meat with a layer of fat can be as much as twice as long as usual.
- If you are cooking several small pieces of meat or small poultry in the oven, the cooking time increases by about 10 min. per piece. The roasting time for a chicken is, for example, about 60 min., for 2 chickens 65 to 75 minutes.
- ☞ Be absolutely certain to observe the notes on the rack levels!

Rack levels (count from bottom!):

- Intensive hot air convection**  Drip pan: rack level 0
Gridiron: rack level 1
- Hot air convection**  Drip pan: rack level 1
Gridiron: rack level 2
- Top heat/bottom heat**  Drip pan: rack level 1
Gridiron: rack level 2

Roasting on the gridiron

- You can cook large roasts directly in the drip pan or on the gridiron with the drip pan inserted underneath (e.g. turkey, goose, 3-4 chickens or knuckles).
- Turn the roast after 2/3 of the cooking time unless you are using the hot air convection mode .

Roasting in a pan (oven)

- ☞ Select Intensive hot air convection  at 180-200 °C.
- You should roast lean types of meat in the roasting pan with the lid closed (e.g. roast of veal or marinated beef, braised beef or deep-frozen meat). The meat remains juicier that way.
- You can use any type of pan (stainless steel, enamelled, cast iron or glass) which does not have plastic or wooden handles.
- If you use an earthenware cooking pot, study the manufacturer's instructions.

We recommend the following procedure:

- Rinse out the pan with water or grease it lightly.
- After preparing the meat (adding spices), place it into the pan. Put the lid on the pan and place the pan onto the rack in the cold oven.
- Select Intensive hot air convection  and set the temperature to between 180 and 200 °C.

Prepare the sauces in the usual way.

Recommended temperatures Roasting

The recommended temperatures for the preferred operating modes **have been highlighted**.

Type of meat	Hot air convection 	Top heat/ bottom heat 	Intensive hot air convection 	Roasting time
	Temperature in °C			per cm of the thickness of the joint in mins.
Joint of beef	160	170-190		18
Roast beef	180	200-220	180-200	8-10
Fillet	180	200-220	180-200	8
Veal	160	170-190	160-180	12
Roast pork	160	170-190	160-180	12-15
Smoked loin of pork	160	170-190	160-180	8
Shoulder of pork	160	170-190	160-180	12-15
Roast pork with crackling	160	170-190	160-180	12-15
Game	160	170-190		15
Wild boar	160	170-190		15
Fillet of game	180	200-220	180-200	8-10
Mutton	150-160	170-190		15
Duck	160	170-190	160-180	12
Goose	160	170-190	160-180	12
Chicken	160	180-200	160-180	8*
Turkey	160	200-220	160-180	12
Fish	160	200-220		8

*whole chicken 45 - 60 min.

Baking

Hot air convection

- ☞ No need to preheat the oven - baking is possible on several levels simultaneously.

Rack levels:

- 1 tray: 2nd rack level from the bottom
- 2 trays: 2nd and 5th rack levels from the bottom
- 3 trays: 2nd, 4th and 6th rack levels from the bottom
- 4 trays: 0th, 2nd, 4th and 6th rack levels from the bottom

- If you are baking several cakes in baking tins, about 5 to 10 minutes additional baking time will be needed for each baking tray.
- Remove the baking trays individually, depending on how well browned the cakes are.
- Bake using Hot air convection  at a temperature of 160 °C if there are no instructions for baking by hot air convection in your recipe.
- **Important:** When cakes with a moist fruit topping are being baked, the development of humidity is particularly high. You should bake no more than two cakes at the same time.

Top heat/bottom heat

- ☞ Preheating - baking on one level
- Preheat the oven by Pizza mode , and when the temperature has been reached, set the oven back to Top heat/bottom heat .
- Baking tins made of black metal and aluminium are particularly suitable.

Intensive hot air convection

- ☞ No need to preheat the oven - baking on one level
- Only for large flat cakes with a dry topping, such as a crumble topping.

Pizza mode

- ☞ Baking on one level
- for moist cakes
- for pizzas: preheat the oven with a baking tray or a pizza stone (accessory)
- for bread: preheat the oven

Baking pizza

- ☞ Select the Pizza mode  at 250 °C.

- If you use a pizza stone (special accessory), the pizza gets a particularly crispy base. Preheating time: at least 30 min.!
- Read the instructions enclosed with the pizza stone.

Basic recipe for pizza

250 g of flour, 20 g of yeast, 1/8 l of lukewarm water, 3 tablespoons of (olive) oil, salt.

Baking pizza on a baking tray

- Make a yeast dough out of the specified ingredients.
- Allow the dough to rise for approx. 30 minutes until it has doubled in size.
- Then knead the dough for a few minutes and allow it to prove for another 15 minutes.
- Preheat the oven (Pizza mode  at a temperature of 250 °C).
- Grease the baking tray.
If you are making small round pizzas, insert the baking tray into the oven now and preheat it as well.
- Roll out the dough, place on a baking tray and form an edge.
- Add any topping you want quickly so that the dough does not become moist.
- **Small pizzas:** Put topped dough onto the preheated baking tray.
- Place the baking tray in rack level 0.
- Bake for approx. 8 - 12 minutes in Pizza mode , at a temperature of 250 °C.

Baking pizzas on the pizza stone

- Prepare the pizza dough as described above.
- Place the pizza stone on the gridiron and insert at rack level 0.
- Preheat the oven in Pizza mode  and at a temperature of 250 °C.
- Place the dough onto the floured lifter and add toppings quickly so that the dough does not become moist. The topped pizza must not lie too long on the lifter as otherwise the dough no longer slides off.
- When preheating is over, push the pizza off the lifter onto the hot pizza stone.
- Bake for approx. 8 - 12 minutes in Pizza mode , at a temperature of 250 °C.

Tips on the table “Recommended temperatures for baking”

The table on page 23 contains a selection of cakes etc., the necessary temperatures, cooking times and rack levels.

- Temperatures are generally given in ranges as they depend on the composition of the dough, the quantity and the shape.
- We recommend you to set the lower temperature value the first time and only select a higher temperature if necessary, e.g. if you want more browning or the baking time is too long.
- If you do not find any specific temperatures for your own recipes, use a similar cake in the table given as a reference.
- Height differences of the food can result in different degrees of browning at the start of the baking process. In this case please do not change the temperature setting. Differences in browning are offset during the course of baking.

Recommended temperatures for baking

The recommended temperatures for the preferred operating modes **have been highlighted**. Please note the tips on p. 22!

Type of cake or biscuit	Hot air convention 		Top heat/bottom heat 		Intensive hot air convention  Pizza mode 		Baking time
	rack level	Temperature in °C	rack level	Temperature in °C	rack level	Temperature in °C	in minutes
Cake mixture							
Ring cake	2	150-160	1	170-180			50-65
Tin cake	2	150-160	1	170-190			50-70
Madeira cake	2	150-160	1	160-180			60-70
Gateaux and flans	2	150-160	1	170-180			40-60
Flan bases	2	170-180	2	180-200			20-30
Fine fruit flans	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Small biscuits	2	150	2	170-180			15-30
Large flat cakes:	2						
with a dry topping	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
with a moist topping	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Kneaded dough							
Flan bases	2	170-180	2	180-200			25-35
Cheese cake	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Small bisquits	2	140-150	2	180-190			15-35
Large flat cakes:	2						
with a dry topping	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
with a moist topping	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Leavened dough							
Ring cake	2	150-160	1	175-180			40-65
Yeast cake	2	150-160	2	175-180			40-50
Rich sweet bread (preheated)	2	150-160	2	175-180			50-70
Small biscuits	2	140-150	2	180-200			15-30
Large flat cakes:	2						
with a dry topping	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
with a moist topping	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Sponge cake							
Gateaux and flans	2	150-160	2	175-180			30-40
Rolls	2	170-180	2	180-200			12-25
Biscuits made with white of egg							
Meringue	2	80-90	2	100-120			80-120
Cinnamon stars	2	100-120	2	120-140			20-40
Macaroons	2	100-120	2	120-140			20-50
Other doughs							
Puff pastry	2	170-180	2	190-210			15-30
Puff pastry made with leavened dough	2	170-180	2	190-210			30-40
Puff pastry made with curd cheese	2	160-180	2	180-200			30-40
Choux pastry	2	170-180	2	190-210			30-40
Dough made with curd cheese and oil	2	150-160	2	170-180			30-40
Honey cake	2	140-150	2	170-180			20-35
Bread and pizza							
Leaven and bread made with yeast (preheat: 230 °C, prebake: 10 min., 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Bread made with yeast/white bread.	2	180	2	200	2	 180	30-50
Pretzels (preheat: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (preheat: 250 °C)					0	 250	8-12

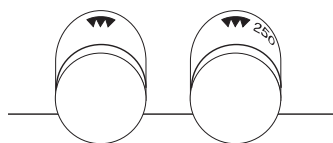
Grilling

⚠ Always close the oven door when grilling!

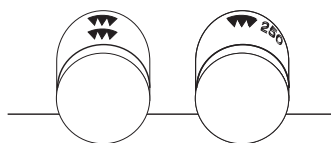
☞ Set the operating mode Grill  for small portions or Large area grill  for large portions.

Set the temperature control to . **Exception:** With larger roasts it is better to select a temperature between 200 and 250 °C so that the roast does not burn.

Switch setting for Grill :



Switch setting for Large area grill :



- Preheat the oven for 5 to 10 min.
- Place the food on the gridiron.
- Push the drip pan into the rack level 0 or 1 and the gridiron into the rack level as per the table.
- Select Grill  or Large area grill .
- Set temperature control to .
- Close the oven door.

Recommended temperatures for grilling

Dish	Rack level	Grill		Large area grill	
		1 st side	2 ^d side	1 st side	2 ^d Side
		in minutes			
Pork chops/Escalope	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Fillet of pork	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Sausages	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Shashlik	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Rissoles	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Beef steak	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Slices of liver	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalope of veal	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Veal steak	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Mutton chops	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Lamb chops	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Half a chicken	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Fillet of fish	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Trout	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toast	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toasted sandwiches	4	6-8		6-8	

Defrosting

- ☞ Set the operating mode to Cold air convection  (Hot air convection without temperature setting). The oven slightly heats up via the lighting - perfect for a mild defrosting.
- ☞ When defrosting ready to serve meals please follow the instructions of the producer.
- Remove the frozen food from the packaging, place it in a dish and insert into the oven with the rack on the second rack level from the bottom.
 - Set the operating mode selector to  and the temperature control to "0" (or refer to the instructions of the producer).

Preserving

⚠ Attention! Do not use jars with twist-off[®] lids if the latter have been already in use. The jars could otherwise smash under certain circumstances!

☞ Conventional preservative jars with a rubber ring and glass lid or standard jars with a twist-off[®] lid (only with new lid) are suitable. Metal cans are unsuitable.

☞ Do not pour water into the drip pan! A lot of steam would emerge from the vapour opening and you could burn yourself on it! Place a cup of water in the drip pan, not on the bottom of the oven!

☞ Select Pizza mode .

- Only use fresh food and prepare according to the usual recipes.
- Prepare no more than 6 preserving jars with a capacity of 1 litres at one time.
- Only use jars of the same height and fill 3/4 full with the same contents.
- The jars should not touch each other.
- Place the drip pan on the 1st rack level from the bottom.
- Set 1 cup with water in the drip pan.
- Select Pizza mode  at 160 °C and observe preserving process. After 10 to 20 minutes (jars with a capacity of 1 l) the liquid in the jars will start to bubble, usually in the jar on the front right first.

Fruits

- Then switch off the oven and keep the jars in the closed oven for another 30 min. (approx. 15 min if preserving very sensitive fruit such as strawberries).

Vegetables and meat

- When the liquid starts to bubble, turn the oven down to 100 °C and continue to heat for a further 30 to 60 minutes.
- Then switch off the oven and keep the jars in the closed oven for another 30 min.

Electronic timer

You can use the timer to control the cooking duration for all modes. The selected modes can be automatically turned on and off by the timer. In addition the timer has an alarm function for reminders.

Display:

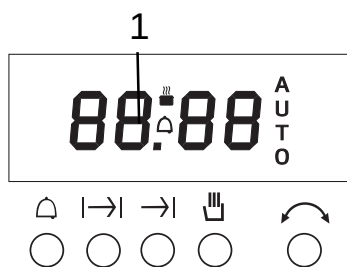
- 1 Short-time function, time, cooking time, finish time
- Short-time alarm, active
- Automatic shut-off active
- AUTO Waiting time until cooking starts

Select:

- Short-time alarm
- Oven roasting time
- Oven finish time
- Normal operation

Set:

- for all functions.



The oven automatically switches off as soon as the set cooking time has elapsed.

An acoustic signal sounds. The word "AUTO" flashes.

- Press any button to stop the alarm buzzer.
- Turn off the operating mode and temperature again.
- Press to return the appliance to normal operation.

If the oven is reset to normal operation without first turning off the mode and temperature, the oven continues to function as set.

Automatic turn-on and shut-off

The oven automatically turns itself on at the start time and off at the desired shut-off time. The start time is calculated from the entered cooking time.

Example:

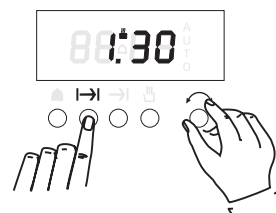
It is 8:00 and you wish to have your roast ready at 13:00. The roast needs to be cooked for 90 minutes.

Change the cooking time "" from 0.00 to 1.30. Then change the finish time "" from 9.30 to 13.00.

Once the times have been accepted, "Auto" will appear in the display and the oven will switch on at 11:30 and off at 13:00.

Setting the cooking time:

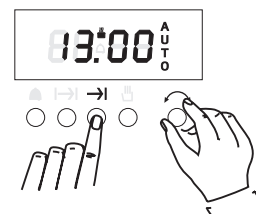
- is held down while using to enter the desired cooking time.



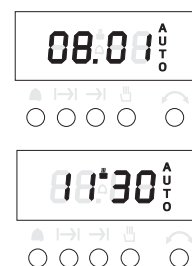
- is released. The display shows "AUTO" and .

Setting the finish time:

- is held down while using to enter the desired shut-off time.
- is released.



- Selecting operating mode and temperature. The display shows "AUTO".



The oven automatically switches on at the calculated start time. The display shows the symbol .

The oven automatically shuts off at the end of the finish time.

An acoustic signal is generated. The symbol "AUTO" flashes.

- Press any button to stop the alarm buzzer.
- Turn off the operating mode and temperature again.
- Press to return the appliance to normal operation.

Checking a preset or remaining time

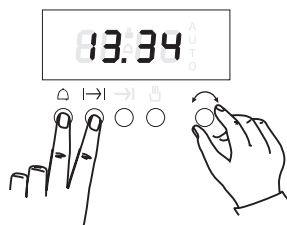
- Press the appropriate button briefly. The preset value or the remaining time is displayed for a short period.

Ending automatic shut-off prematurely

- Set the cooking time to "0".
- Press to return the appliance to normal operation.

Setting time of day

- Hold down the buttons and .
- Use the button to set the current time.

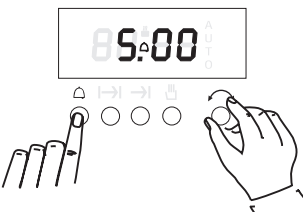


Setting the alarm time

The timer does not switch the oven functions off. It is used only as a reminder.

- Hold down the button .
- and use the button to set the time.
- is then released to immediately start the timer.

In order to see how much time is left, just press the button briefly.



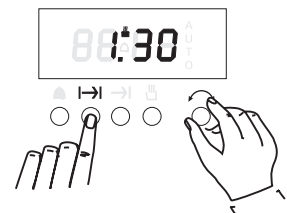
An acoustic signal sounds on expiry of the preset time.

- Press any button to stop the alarm buzzer.

Automatic shut-off

Setting cooking time:

- is held down while using to enter the desired cooking time.



- is released. Automatic mode starts, the display shows "AUTO" and .
- Selecting operating mode and temperature.



Cleaning and care

- Make sure that the appliance and the control panel have cooled down completely before cleaning!
 - Do not use any abrasive or aggressive cleaning or scouring agents such as steel wool, soap-impregnated steel wool, metal or plastic sponges or similar agents with an abrasive surface.
 - Do not use any cleaning agents with a bleaching effect or containing chlorine.
 - Alkaline cleaning agents and oven sprays can damage the surfaces (particularly aluminium). Only use neutral cleaners or washing-up liquids for cleaning the cooker.
- Usually it is sufficient to clean the appliance with a damp cloth and a little washing-up liquid each time you use it. Wipe dry afterwards.
- After cleaning make sure that all the cleaning agent has been thoroughly removed.
 - Remove any deposits of calcium or any spots of grease, starch or egg-white as soon as possible. If this is neglected, corrosion can develop under these deposits on stainless steel surfaces due to the lack of oxygen.

Hob

- When cleaning stainless steel appliances please use the usual cleaning agents for stainless steel. Please take note of the instructions of the respective manufacturers and try out products on small surfaces first before spreading the cleaning agent over the entire surface.
- Clean a stainless steel hob with a commercially available stainless steel cleaning agent.
- Clean a glass ceramic hob, enamel hob and hotplates with a moist cloth and some washing-up liquid.
- Remove incrustations and spilt food from glass ceramic cooking surfaces with a cleaning scraper. Remove sugar and melted plastic immediately while the cooking surface is still hot.

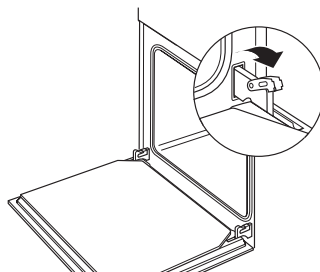
Oven

From time to time the oven needs to be cleaned thoroughly.

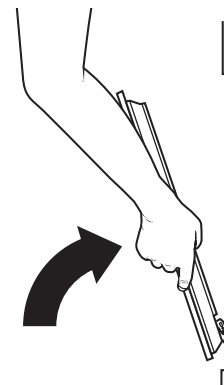
- ⚠ Never wipe an open grill socket! No water or oven spray may enter it!
- ☞ When cleaning we recommend to remove the door sealing (page 27) to avoid that dirt can collect between sealing and ovenfront. Clean the sealing if necessary with a warm water and a little detergent.
- ☞ The backmobil® (special accessory 600) can be dismantled for cleaning. Please observe the instructions enclosed with the backmobil®.

Removing the oven door

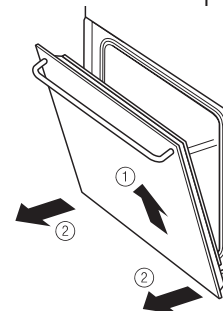
- Open the oven door as wide as it will go.
- Fold forward the clamps on the door hinges.



- Take hold of the oven door on the both sides and close it almost completely.

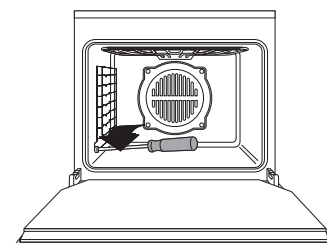


- Gently lift the door and pull the hinges forward away from the door opening.



Removing the side racks

- Loosen the screws.
- Remove the slot-in racks.



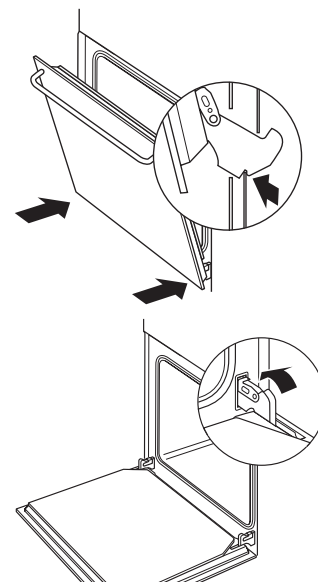
Reassembling

Installing side racks

- Insert side racks and tighten down in front.

Reassembling the oven door

- Take hold of the oven door on both sides and push the hinges into the relevant holes on the oven. The hinge will click into place.
- Slowly open the oven door full.
- Fold back the clamps on the door hinges.
- Close the oven door.



Regenerating the ökotherm® catalyst

- Heat the empty oven by Intensive hot air convection 🔥 and at 275 °C for 60 min.

What to do if trouble occurs...

⚠ Repairs may only be carried out by a qualified technician!
You can deal with some problems that occur yourself. First check whether there has been any operating error. Repairs during the guarantee period are not free of charge, when they are caused by operating errors or non-observance of the following instructions:

Fault	Cause	Remedy
Not possible to switch off the oven.	Electronic component defective.	Disconnect fuse, call customer service.
Oven does not heat up.	Fuse defective.	Check and replace fuse, if necessary.
	Is the mains plug in the wall socket?	Plug the mains plug into the wall socket
	Oven temperature control or mode selector has not been switched on.	Set oven temperature control or mode selector as required.
	Electronic timer flashing – the clock has not yet been set.	Set the clock. See page 19.
Oven light no longer works.	Lighting defective.	Replace the oven lamp.
Glass of oven door broken.		Switch off the appliance, call customer service.
Door sealing damaged.		Replace the door sealing.
Strong smells from oven in spite of ökotherm [®] catalyst.	ökotherm [®] catalyst must be regenerated.	Heat the empty oven by intensive hot air convection at 275 °C for 60 min.
Strong vinegar smell when preparing.	Baking with sour dough or with yeast, food containing alcohol and using a fan-assisted mode.	Use a mode without fan-assistance, e.g., top heat/ bottom heat.
Fruit juice or protein stains on enamelled parts.	Moist cake or meat juices.	Harmless changes in the enamel, cannot be remedied.

Replacing the oven lamp

⚠ Caution: Danger of electric shock! Before you open the cover of the oven lamp the appliance has to be disconnected from the electricity supply: Switch off the fuse or pull out the mains plug!

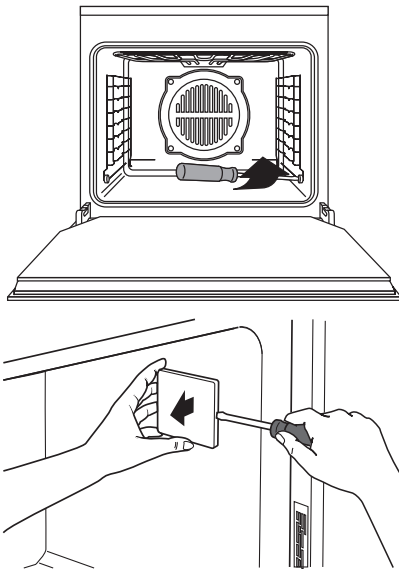
⚠ It is imperative to allow the appliance and lamp to cool down before you replace the lamp. The lamps become very hot after being in use for some time.

Type: 25 W, 230/240 V, socket: E14
Important: **temperature resistant up to 300 °C!**

You can obtain these lamps from KÜPPERSBUSCH customer service or from your dealer.

Changing the light bulb:

- Unscrew the shelf rack.
- Carefully lever out the glass cover with a screwdriver.
- Remove the damaged light bulb and put the new one in.
- Reinstall the glass cover.

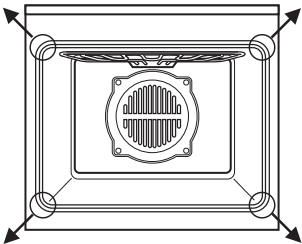


Replacing the door sealing

⚠ Do not use the oven with damaged or missing door sealing!
If the sealing is damaged or cannot be cleaned anymore it has to be replaced. You can obtain a new sealing from KÜPPERSBUSCH customer service.

Removing the sealing

- To remove the sealing gently pull each corner out.



Fitting the new sealing

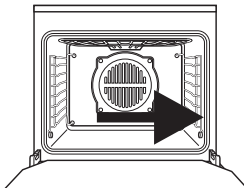
- Clasp one corner after the other into the oven front.
Take care not to deform the hooks!

Rating label

Always indicate the data provided on the rating label when calling in customer service or ordering spare parts.

The rating label for the oven is located on the right-hand side strip and is visible when the oven door is open.

- Make a note of this information in case you have to consult our customer service.



Production-no. oven											
Model designation oven											

Installation instructions for fitter

- Only KÜPPERSBUSCH built-in hobs were designed and tested for use above a Küpperbusch fitted oven. No other hobs may be used.
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- Switch off the appliance by means of these safety devices before connecting up the oven, carrying out repair work or replacing the oven light bulb. Disconnect the appliance from the mains, disconnect fuse.
- It must not be possible to touch components which are insulated under operating conditions.
- The earth wire must be so long that if the mains lead cleat fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- The unit is ready to plug in and may be connected only to a properly installed protected socket. Installing and wiring a socket or replacing the connection cable should only be performed by an electrician and in observance of the relevant regulations.
- If the socket is inaccessible after the installation, safety regulations require that an all-pole isolator with a contact opening of at least 3 mm be used on the installation side.
- The socket for plugging in the unit must be outside the installation space.
- Built-in kitchen fixtures must be temperature resistant to 100 °C. This applies especially to veneers, plastic coatings, adhesives and varnishes. Adjacent cabinetry front must be temperature resistant to at least 70 °C.
- The unit must be installed absolutely horizontal on a level, solid base. The base must not be allowed to sag.
- If the cupboard element is not attached to the way, screw on using an ordinary bracket.

Electrics

⚠ WARNING! This appliance must be earthed!

Electrical requirements (for UK and Republic of Ireland only)

Check that the voltage stamped on the rating plate corresponds with your house electricity supply, which must be AC (alternating current).

Electrical connection of the appliance must be performed by a trained electrician. The legally recognized regulations and the connection requirements of the electricity board serving your area must be fully complied with.

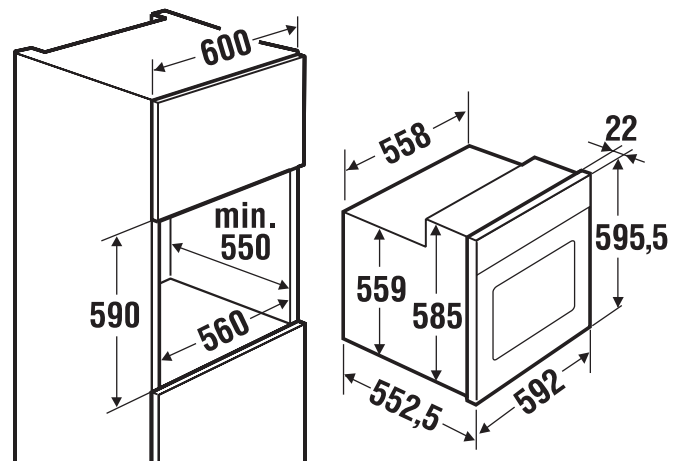
⚠ WARNING! Should the oven be supplied with a continental two-pin plug fitted, then this plug must be cut off from the connection cable. Dispose of the plug safely; do not insert it in a 13 A socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

Connection for UK and Republic of Ireland only: Permanent connection to an oven power point (fuse: 20 A!).

Other countries:

Connection	is via the mains plug into a wall socket.
Total rating	at 230 V: 3.5 kW, at 235 V: 3.6 kW
Electrical connection	230 - 240 V, 50 Hz
Fuse current	16 A

Installation dimensions



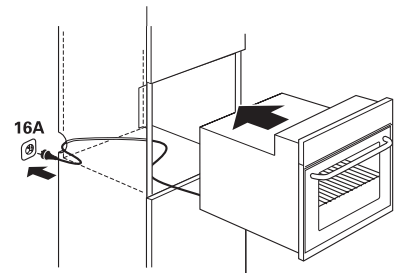
Installation in a fitted kitchen

Installing the appliance (not correct for UK and Republic of Ireland!)

- Plug into the wall socket.

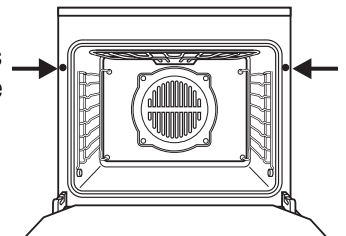
(UK and Republic of Ireland: Connect to an oven power point!)

- Push the oven right into the cupboard alcove. Do not jam the cooker connection!



Fastening the appliance

- Open the oven door and fix the screws supplied at an angle through the cupboard.



Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre four en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants:

 Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

 Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil	30
Consignes de sécurité	31
Raccordement et fonctionnement	
Four	
Avant la première utilisation	31
Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil	
Réglage de l'heure	
Premier nettoyage	
Utilisation du four	32
Remarques générales	
Éléments de commande et d'affichage du four	
Symboles de commande et fonctions	
Indicateur de chauffage et voyant de fonctionnement	
Mise en route et arrêt du four	
Accessoires du four	
Niveaux d'enfournement:	
backmobil® (No. acc. 600)	
Glissières télescopiques (No. acc. 601)	
Préchauffage rapide	
Rôtissage	
Valeurs recommandées / rôtissage	
Cuisson (pâtisserie)	
Cuisson de pizza	
Remarques concernant le tableau: «valeurs recommandées/pâtisserie»	
Valeurs recommandées / pâtisserie	
Grillades	
Valeurs indicatives / grillades	
Décongeler	
Stérilisation	
Minuteur électronique	37
Programmation de l'heure	
Programmation de la minuterie instantanée	
Coupure automatique	
Mise en route et arrêt automatiques	
Consulter une valeur réglée ou en cours de traitement	
Interrompre prématurément le mode de coupure automatique	
Nettoyage et entretien	38
La table de cuisson	
Four	
Régénération du catalyseur ökotherm®	
Anomalies	39
Remplacement de l'éclairage du four.	
Remplacement du joint de porte	
Plaque signalétique	40
Instructions de montage destinées aux techniciens	40
Electricité	
Cotes d'encastrement	
Encastrement dans un élément	

Vue d'ensemble de votre appareil

- 1 Touches de commande de la minuterie
- 2 Affichage de la minuterie
- 3 Voyant de fonctionnement (jaune)
- 4 Indicateur de chauffage (rouge)
- 5 Sélecteur de fonctions
- 6 Régulateur de température du four
- 7 Panneau de commande
- 8 Gril
- 9 Convection de voûte
- 10 Ventilateur chaleur tournante
- 11 Niveaux d'enfournement
- 12 Porte du four

Accessoires en série:

- Gril à rôtir
- Tôle de cuisson (émaillée)
- Lèche-frite
- Grille avec levier

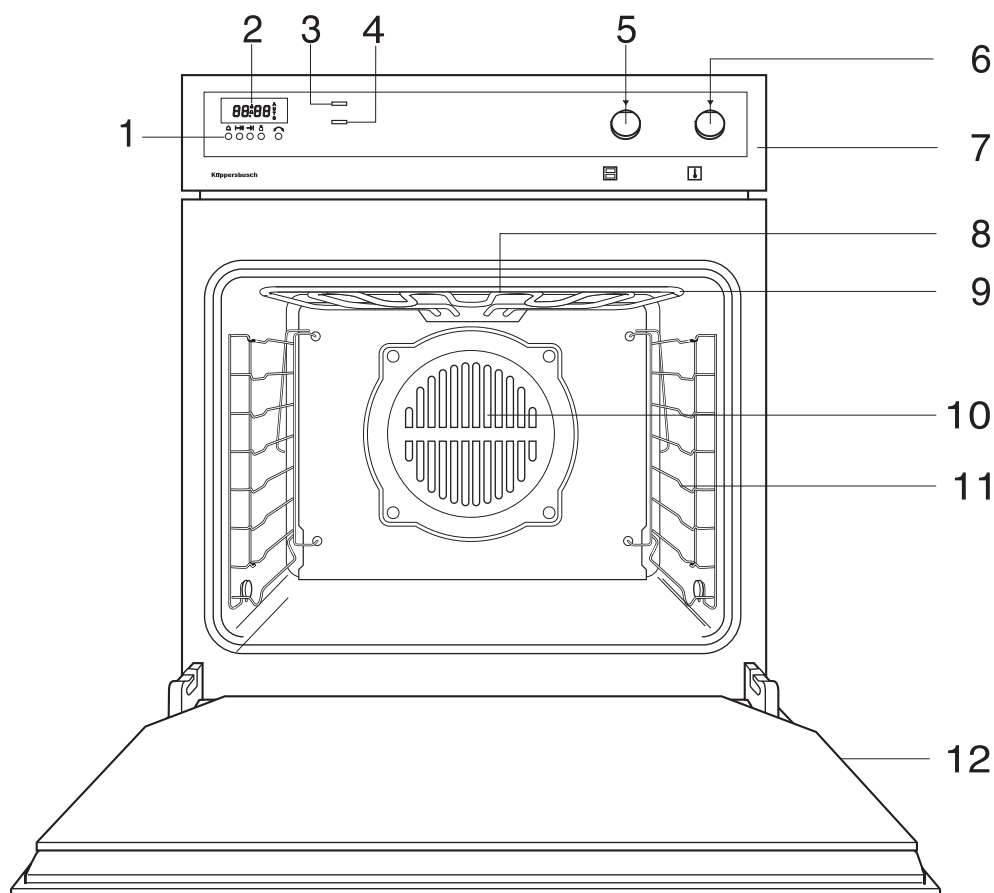
Accessoires en option disponibles:

- Grille avec levier (pour grillades) (No. acc. 125)
- Pierre à pizzas (No. acc. 126)
- Grille à rôtir (No. acc. 124)
- Tôle anti-éclaboussures (No. acc. 441)
- Tôle à pâtisserie (émail) (No. acc. 541)
- Tôle à pâtisserie (alu) (No. acc. 542)
- Lèche-frite (No. acc. 543)
- backmobil® (No. acc. 600)
- Glissières télescopiques (No. acc. 601)

Accessoires en option disponibles

pour les glissières télescopiques (No. acc. 601):

- Grille à rôtir, surbaissée, pour grosses volailles par ex. (No. acc. 750)
- Lèche-frite en verre, convient à l'acc. 750 (No. acc. 751)



Consignes de sécurité



Raccordement et fonctionnement

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux non correctement exécutés mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté!
- La surface du four s'échauffe en cours d'utilisation. Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne coinciez pas le câble de raccordement d'appareils électriques dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

Four

- Lors des réparations, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible ou débranchez la fiche).
- Le four ne doit pas être utilisé sans que le gril soit enfiché.
- Si le gril est sorti, la prise de gril n'est plus protégée. Traitez cette prise comme toute autre prise: ne l'essuyez jamais avec une éponge et évitez d'y faire pénétrer de l'eau ou du nettoyant pour fours.
- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Soyez vigilants lorsque vous opérez sur four chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- Attention lors de l'ouverture du four chaud: ne vous penchez pas immédiatement au-dessus de la porte du four ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air brûlant, voire de vapeur, sort de l'ouverture.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration des charnières ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Un joint de porte endommagé doit être remplacé. Le four ne peut pas être utilisé quand le joint de porte est endommagé.
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du gril et de la convection de voûte (accessoire).
- Pour que la porte du four soit moins chaude (p.ex. si vous avez des enfants en bas âge), le service après-vente de KÜPPERSBUSCH vous propose une solution qui porte la référence 564 000.

Avant la première utilisation

Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

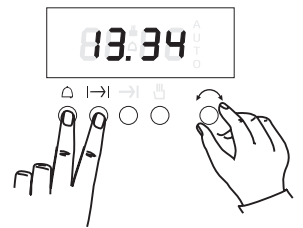
En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

Réglage de l'heure

👉 **Le four ne fonctionne que lorsque l'heure est programmée.**

Avant la mise en service et après les pannes de courant, l'horloge doit être réglée. Lorsque l'horloge n'est pas réglée, l'affichage clignote.

- Maintenez enfoncées les touches  et ,
- à l'aide de la touche  programmez l'heure actuelle.



Premier nettoyage

- Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, **procédez à un nettoyage**.
A l'aide d'un chiffon humide additionné d'un peu de liquide vaisselle, nettoyez les tôles de cuisson, la lèchefrite, la grille, etc.
- **Chauffez le four.**
Fermez la porte du four.
Chauffez le four avec la chaleur de sole à une température de 250 °C pendant environ 60 min.
Aérez correctement la cuisine.

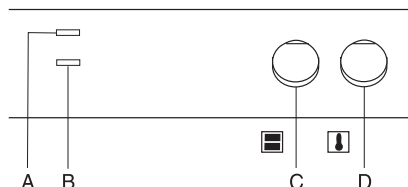
Utilisation du four

Remarques générales

- ⚠ Respectez les instructions de sécurité figurant en page 31!
- ⚠ **Attention, risque de surchauffe!** Lors de l'utilisation, ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu, ni y poser casserole, poêle ou autre récipient similaire! Une accumulation de chaleur se produirait et pourrait endommager l'émail.
- 👉 Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
- 👉 Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson Chaleur tournante, Chaleur tournante intensive et Mode pizza. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors les autres modes de cuisson, p.ex. convection de voûte/de sole.

Éléments de commande et d'affichage du four

- A Voyant de fonctionnement (jaune)
- B Indicateur de chauffage (rouge)
- C Sélecteur de fonctions
- D Régulateur de température



Symboles de commande et fonctions

Symboles	Fonction	Prévue pour
0	Eteint	
	Eclairage	
	Air froid	sans réglage de la température, pour décongeler ou refroidir en douceur.
	Chaleur tournante	avec réglage de la température, pour rôtir, cuire sur différents niveaux.
	Convection de voûte/de sole	préchauffer, rôtir, cuire sur un niveau
	Convection de sole	cuire des gâteaux très moelleux
	Convection de voûte	gratiner
	Gril	griller de petites quantités. Placez les morceaux de viande au centre de la grille.
	Gril grande surface	griller de grosses quantités, tels que steaks, poissons, saucisses mais également pour gratiner (toasts et gratins)
	Chaleur tournante intensive	cuire des biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies.
	Fonction «Pizza»	cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser

Indicateur de chauffage et voyant de fonctionnement

L'indicateur de chauffage sur le panneau de commande s'allume durant la montée en température et s'éteint dès que la température désirée est atteinte. Il s'allume également en cours d'utilisation, lorsque le four chauffe pour maintenir la température désirée.

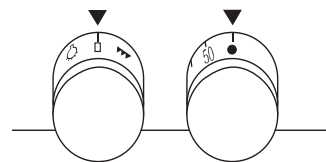
Le voyant de fonctionnement s'allume quand vous choisissez une fonction – le four est en service.

Mise en route et arrêt du four

- 👉 Les boutons sont escamotables; on peut les escamoter quelle que soit la position de réglage. Une légère pression suffit à les faire ressortir. Aucun réglage ne peut être effectué lorsque les boutons sont escamotés.

Choix de la fonction:

- Tournez vers la droite le sélecteur de fonctions (bouton le plus à gauche).



Régulation de la température:

- Tournez vers la droite le régulateur de température (2ème bouton en partant de la gauche).

Arrêt du four:

- Ramenez les deux boutons sur «0».

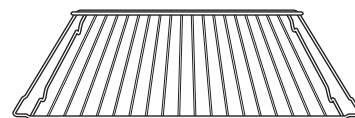
Accessoires du four

Tôles à pâtisserie:

- Pour les retirer, soulevez-les légèrement. Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
- Enfourez la lèchefrite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.

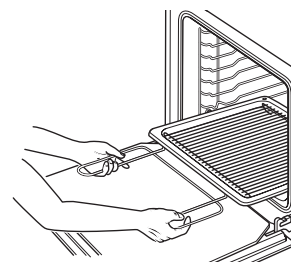
Grille:

- Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit bien située à l'arrière (par rapport à vous).



Grille avec levier pour insérer dans la lèchefrite

- La grille est insérée dans la lèchefrite. Avec le levier vous pouvez retirer la grille et la lèchefrite du four. Rien ne coule et vous pouvez tout servir sans problèmes.



Tôle anti-éclaboussures pour rôtir et griller (accessoire en option)

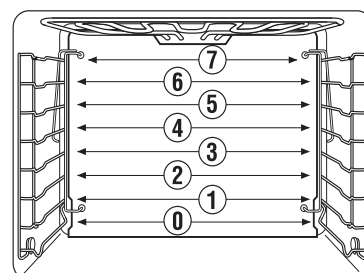
- La tôle est insérée dans la lèchefrite et évite que la graisse éclabousse.

Niveaux d'enfournement:

Vous avez 8 niveaux d'enfournement dans les grilles latérales. Les niveaux d'enfournement sont numérotés de 0 à 7, du bas vers le haut. Au niveau d'enfournement 0, on peut enfourner la lèchefrite par exemple.

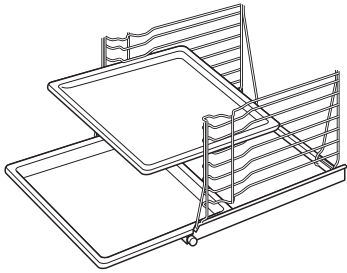
Grilles latérales:

Le niveau d'enfournement 0 est le plus bas niveau d'enfournement possible.



backmobil® (No. acc. 600)

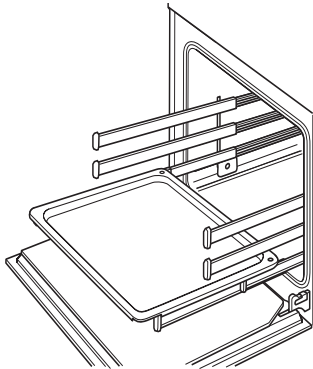
Le backmobil® remplace les glissières dans votre four et peut se retirer entièrement, comme un chariot. On peut le retirer du four et le démonter pour le nettoyage. Lorsque votre four est équipé du backmobil®, veuillez tenir compte des instructions jointes avec celui-ci.



Glissières télescopiques (No. acc. 601)

Ces barres de guidage, proposées en tant qu'accessoires, remplacent les grilles latérales et vous simplifient considérablement la tâche lorsque vous utilisez votre four. Les plaques ou les grilles sont posées à même les glissières. On peut les extraire individuellement et indépendamment les unes des autres.

Si votre four est équipé des glissières télescopiques, conformez-vous à la notice jointe à celles-ci.



Préchauffage rapide

- Ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage rapide achevé et après avoir repositionné le four en fonction normale.
- La fonction Pizza permet un préchauffage relativement rapide du four vide.
- Fermez la porte du four.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur la fonction Pizza.
- Réglez sur la température souhaitée. L'indicateur de chauffage s'allume.
- Dès que l'indicateur de chauffage s'éteint, sélectionnez la fonction souhaitée.
- Placez l'aliment dans le four.

Rôtissage

- Utilisez la lèchefrite et la grille.
- Nous vous recommandons de cuire la viande ou le poisson dans le four seulement à partir d'un poids égal ou supérieur à 1 kg.
- La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Celle-ci ayant tendance à s'étaler sous son propre poids, soulevez-la légèrement la viande avant d'en mesurer l'épaisseur.
- Le temps de cuisson pour une viande bardée peut aller jusqu'au double.
- Lorsque vous rôtissez plusieurs petits morceaux de viande ou des petites volailles dans le four, le temps de cuisson augmente d'environ 10 min. par pièce. Le temps de rôtissage pour un poulet par ex. est d'environ 60 min.; pour deux poulets, il est d'environ 65-75 min.
- Respectez impérativement les instructions pour les niveaux d'enfournement!

Niveaux d'enfournement (en comptant de bas en haut!):

- Chaleur tournante intensive : Lèchefrite: niveau 0, Grille: niveau 1
- Chaleur tournante : Lèchefrite: niveau 1, Grille: niveau 2
- Convection de voûte/de sole : Lèchefrite: niveau 1, Grille: niveau 2

Rôtir sur la grille

- Vous pouvez cuire directement les gros rôtis au four dans la lèchefrite ou sur la grille avec la lèchefrite placée en dessous (par ex. pour les dindes, les oies, 3 ou 4 petits poulets ou des jarrets).
- Retournez le rôti au 2/3 du temps de cuisson, sauf si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante.

Rôtir dans un faitout (au four)

- Choisissez la fonction Chaleur tournante intensive entre 180-200 °C.
- Nous vous recommandons de rôtir les viandes maigres dans la casserole avec couvercle (par ex. rôti de veau et rôti de viande marinée, boeuf mode ou viande congelée). La viande restera ainsi bien juteuse.
- Vous pouvez utiliser tout récipient (acier, émail, fonte ou verre) thermorésistant et dépourvu de poignée en bois ou en plastique.
- Si vous utilisez un récipient en terre cuite, respectez les indications du fabricant.

Nous vous recommandons de procéder comme suit:

- Rincez le récipient à l'eau ou placez-y un peu de matière grasse.
- Placez le rôti préparé (épicé/aromatisé) dans la casserole. Mettez le couvercle en place et posez le tout sur la grille, dans le four froid.
- Sélectionnez la Chaleur tournante intensive avec une température de 180 - 200 °C.

Une fois la cuisson achevée, préparez votre sauce selon vos habitudes.

Valeurs recommandées / rôtissage

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence sont mises en évidence.

Aliment	Chaleur tournante	Convection voûte/sole	Chaleur tournante intensive	Durée de cuisson
	Température en °C			en min. par cm d'épaisseur de viande
Rôti de boeuf	160	170-190		18
Rosbif	180	200-220	180-200	8-10
Filet	180	200-220	180-200	8
Veau	160	170-190	160-180	12
Rôti de porc	160	170-190	160-180	12-15
Porc fumé	160	170-190	160-180	8
Epaule de porc	160	170-190	160-180	12-15
Rôti de porc avec couenne	160	170-190	160-180	12-15
Gibier	160	170-190		15
Sanglier	160	170-190		15
Filet de gibier	180	200-220	180-200	8-10
Mouton / Agneau	150-160	170-190		15
Canard	160	170-190	160-180	12
Oie	160	170-190	160-180	12
Poulet*	160	180-200	160-180	8*
Dinde	160	200-220	160-180	12
Poisson	160	200-220		8

* poulet entier: 45 - 60 minutes

Chaleur tournante

 Pas de préchauffage - Possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.

Hauteurs d'enfournement :

- 1 tôle: niveau 2 (en comptant de bas en haut)
- 2 tôles: niveaux 2 et 5
- 3 tôles: niveaux 2, 4 et 6
- 4 tôles: niveaux 0, 2, 4 et 6

- Lorsque plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.
- Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.
- Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez avec la chaleur tournante  à 160 °C.
- **Important:** Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

Convection de voûte/de sole

 Préchauffer - Cuire sur un niveau.

- Préchauffer en fonction Pizza , puis passer en convection voûte / sole  une fois la température atteinte.
- Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

Chaleur tournante intensive

 Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.

- Uniquement pour les biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple).

Fonction «Pizza»

 Cuire sur un niveau

- Pour les gâteaux moelleux
- Pour les pizzas: préchauffez avec une tôle ou une pierre à pizzas (accessoire en option).
- Pour le pain: préchauffez

 Choisissez la fonction «pizza»  à 250 °C.

- L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Temps de préchauffage: au moins 30 minutes!

Consultez la notice d'utilisation fournie avec la pierre à pizza.

Recette de base pour pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/8ème de litre d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

- Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
- Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter env. 30 minutes).
- Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
- Préchauffez le four (Fonction «pizza»  à 250 °C).
- Graissez la tôle de cuisson.
Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfournez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four avec.
- Etalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.
- Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
- **Petites pizzas:** posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
- Enfourez la tôle au niveau 0.
- Cuisez avec la fonction «Pizza»  à 250 °C, env. 8-12 min.

Cuire la pizza sur la pierre

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué ci-dessus.
- Posez la pierre sur la grille et enfourez-la au niveau 0.
- Préchauffez le four avec la fonction pizza  à 250 °C.
- Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
- Cuisez avec la fonction «Pizza»  à 250 °C, 8-12 min.

Remarques concernant le tableau: «valeurs recommandées/pâtisserie»

Vous trouverez en page 35 les températures, temps de cuisson et niveaux d'enfournement recommandés pour tout une gamme de pâtisseries.

- Les plages de température indiquées dépendent souvent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- Nous vous recommandons de positionner le régulateur d'abord sur la température la moins élevée et de ne sélectionner une température supérieure qu'au besoin, par exemple si vous souhaitez un doré plus important ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si votre recette ne comporte aucune indication concrète, orientez-vous d'après une pâtisserie identique.
- Les différences de hauteur d'enfournement de la préparation peuvent, en début de cuisson, entraîner un doré différent. Dans ce cas, ne modifiez pas la température sélectionnée. Les différences de doré se compenseront en cours de cuisson.

Valeurs recommandées / pâtisserie

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidence**. Veuillez tenir compte des remarques contenues dans le tableau p. 34!

Pâtisserie	Chaleur tournante 		Convection voûte / sole 		Chaleur tournante intensive  Fonction «Pizza» 		Durée de cuisson
	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	en minutes
Pâte mélangée							
Baba allemand / savarin	2	150-160	1	170-180			50-65
Cake	2	150-160	1	170-190			50-70
Gâteau de Savoie	2	150-160	1	160-180			60-70
Génoise	2	150-160	1	170-180			40-60
Fonds dégénoise	2	170-180	2	180-200			20-30
Gâteaux aux fruits, mince	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Biscuits	2	150	2	170-180			15-30
Tartes:	2						
Garnissage sec	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Pâte pétrie							
Fonds de tartes	2	170-180	2	180-200			25-35
Gâteaux au fromage	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Biscuits	2	140-150	2	180-190			15-35
Tartes:	2						
Garnissage sec	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Pâte à la levure							
Baba allemand / savarin	2	150-160	1	175-180			40-65
Couronne	2	150-160	2	175-180			40-50
Pain d'épices (préchauffer)	2	150-160	2	175-180			50-70
Biscuits	2	140-150	2	180-200			15-30
Tartes:	2						
Garnissage sec	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Pâte à biscuit							
Génoise	2	150-160	2	175-180			30-40
Roulé	2	170-180	2	180-200			12-25
Gâteaux à base de blanc d'oeuf							
Meringues	2	80-90	2	100-120			80-120
Biscuits de Noël (étoiles)	2	100-120	2	120-140			20-40
Macarons	2	100-120	2	120-140			20-50
Autres types de pâte							
Pâte feuilletée	2	170-180	2	190-210			15-30
Pâte feuilletée à la levure	2	170-180	2	190-210			30-40
Pâte feuilletée au fromage blanc	2	160-180	2	180-200			30-40
Pâte à choux	2	170-180	2	190-210			30-40
Pâte à l'huile et au fromage blanc	2	150-160	2	170-180			30-40
Gâteau au miel	2	140-150	2	170-180			20-35
Pain et pizza							
Levain et pain à la levure: (Préchauffage: 230 °C, Précuisson: 10 Min. à 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Pain à la levure / pain blanc	2	180	2	200	2	 180	30-50
Petits pains salé, bretzels (Préchauffage: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (Préchauffage: 250 °C)					0	 250	8-12

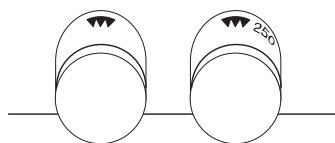
Grillades

⚠ Le gril ne s'utilise qu'avec la porte du four fermée!

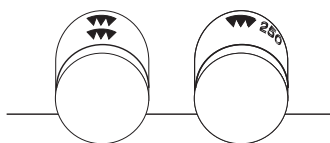
☞ Sélectionnez la fonction Gril  (petites quantités) ou Gril grande surface  (grandes quantités).

Positionnez le régulateur de température sur Gril . **Exception:** pour le gros rôti, il est préférable de sélectionner une température comprise entre 200 et 250 °C pour que la viande ne se calcine pas.

Actionner le gril :



Actionner le gril grande surface :



- Préchauffez le four 5 à 10 minutes.
- Posez l'aliment à griller sur le gril.
- Enfourez la lèchefrite au niveau 0 ou 1 en partant du bas. Placez la grille au niveau prévu dans le tableau pour le plat à cuire.
- Choisissez la fonction gril  ou gril grande surface .
- Positionnez le régulateur de température sur .
- Fermez la porte du four.

Valeurs indicatives / grillades

Plat	Niveau	Gril 		Gril grande surface 	
		1ère face	2ème face	1ère face	2ème face
		en minutes			
Côtelettes / Escalopes de porc	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filet de porc	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Saucisses	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Brochettes	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Fricadelles (boulettes)	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Steak filet de bœuf	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Tranches de foie	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalopes de veau	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Steak de veau	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Côtelettes de mouton	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Côtelettes d'agneau	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Demi-poulet	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filet de poisson	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Truites	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toasts	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toasts garnis (croque-monsieur)	4	6-8		6-8	

Décongeler

☞ Choisissez la fonction Air froid  (Chaleur tournante sans réglage de la température). Le four chauffe légèrement par l'éclairage – idéal pour décongeler en douceur.

☞ Si vous utilisez des menus déjà préparés, respectez les indications du fabricant.

- Placez l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposez le tout sur la grille insérée au niveau 3 en comptant de bas en haut.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur  et le régulateur de température sur «0» (ou selon les instructions du producteur).

Stérilisation

⚠ Attention! Sur les bocaux à fermeture twist-off[®], ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater!

☞ Utilisez des bocaux usuels à anneau en caoutchouc et couvercle en verre ou des bocaux du commerce à système de fermeture Twist-Off[®] (uniquement avec couvercle neuf).
Les boîtes métalliques ne conviennent pas.

☞ Ne pas faire couler d'eau sur la tôle de cuisson ! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant lors de l'ouverture de la porte ! Déposez une tasse pleine d'eau sur la tôle de cuisson et non sur le fond du four !

☞ Choisissez la fonction «pizza» .

■ N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.

■ Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.

■ Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.

■ Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

– Insérez la lèchefrite au niveau 1.

– Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèchefrite.

– Réglez la fonction «pizza»  sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson.

Après 10 à 20 minutes (des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

Fruits

– Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

Viandes et légumes

– Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 30 à 60 minutes.

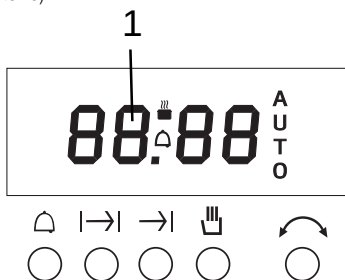
– Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

Minuteur électronique

Le minuteur vous permet de piloter la durée de cuisson pour toutes les fonctions. Les fonctions sélectionnées peuvent être automatiquement mises en route et désactivées via le minuteur. Le minuteur peut en outre être utilisé comme aide-mémoire (fonction minuterie).

Affichage:

- 1 Minuterie, heure, durée de cuisson, fin de cuisson
- Minuterie active
- Arrêt automatique actif
- AUTO Délai d'attente jusqu'au début de la cuisson



Sélection:

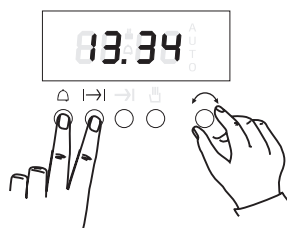
- Minuterie
- Durée de cuisson Four
- Fin de cuisson Four
- Mode normal

Réglage:

- Pour toutes les fonctions.

Programmation de l'heure

- Maintenez enfoncées les touches et .
- à l'aide de la touche programmez l'heure actuelle.

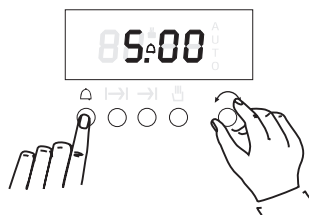


Programmation de la minuterie instantanée

La minuterie n'arrête pas les fonctions du four. Elle sert uniquement d'aide-mémoire.

- Maintenez enfoncée .
- A l'aide de programmez l'heure.
- Relâchez la touche , la minuterie démarre aussitôt.

Pour consulter la durée de temps restante, appuyez brièvement sur la touche .



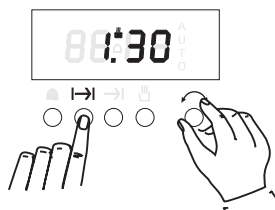
Une fois la durée de temps réglée écoulée, un signal sonore retentit.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal.

Coupure automatique

Programmation de la durée de cuisson:

- Maintenez enfoncée la touche et programmez la durée de cuisson souhaitée à l'aide de la touche .



- Relâchez la touche .

Le mode automatique s'amorce, la mention «AUTO» et s'allument à l'écran.



- Sélectionnez la fonction et la température.

Une fois écoulée la durée de cuisson programmée, le four se coupe automatiquement.

Un signal retentit. Le terme «AUTO» clignote.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal.
 - Remettez à zéro la fonction et la température.
 - Pressez la touche pour rebasculer l'appareil en mode normal.
- Lorsque l'appareil est rebasculé en mode d'utilisation normal sans que la fonction et la température aient été préalablement remises à zéro, le four continue à fonctionner selon la programmation antérieure.

Mise en route et arrêt automatiques

Le four se met en route automatiquement à l'heure de départ et s'arrête à l'heure de coupure souhaitée. L'heure départ est calculée à partir de la durée de cuisson programmée.

Exemple:

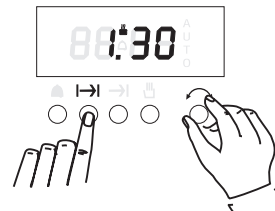
Il est 08 H 00 et vous voulez sortir votre rôti du four à 13 H 00. Ce rôti doit cuire pendant 90 minutes.

Réglez la durée de cuisson «» de 0.00 à 1.30. Réglez ensuite la fin de cuisson «» de 9.30 à 13.00.

Après l'acceptation de la valeur, l'affichage indique «Auto» et le four se mettra en route automatiquement à 11 H 30 et s'arrêtera automatiquement à 13 H 00.

Programmation de la durée de cuisson:

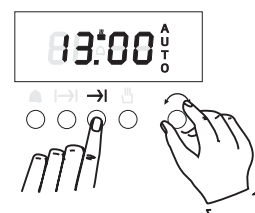
- Maintenez enfoncée la touche et programmez la durée de cuisson souhaitée à l'aide de la touche .



- Relâchez la touche . La mention «AUTO» et s'allument à l'écran.

Programmation de la fin de cuisson:

- Maintenez la touche enfoncée et réglez l'heure d'arrêt souhaitée avec .
- Relâchez la touche .
- Sélectionnez la fonction et la température. La mention «AUTO» et s'allume à l'écran.



A l'heure de départ calculée, le four démarre automatiquement. Le symbole apparaît sur l'affichage.



A la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Un signal retentit. Le symbole «AUTO» clignote.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal.
- remettez à zéro la fonction et la température.
- Pressez la touche pour rebasculer l'appareil en mode normal.

Consulter une valeur réglée ou en cours de traitement

- Appuyez brièvement sur la touche de fonction correspondante: la valeur réglée ou la durée restante sera alors affichée brièvement.

Interrompre prématurément le mode de coupure automatique

- Réglez la durée de cuisson sur «0».
- Pressez la touche  pour rebasculer l'appareil en mode normal.

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours refroidir complètement l'appareil ainsi que le rebord avant de les nettoyer !
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou agressifs tels que poudre à récurer, laine d'acier ou laine d'acier imbibée de savon, d'éponges métalliques ou plastiques ou autres éponges à surface abrasive.
- N'utilisez pas de produits nettoyeurs décolorants ou contenant du chlore.
- Les produits d'entretien alcalins et les sprays nettoyeurs pour four peuvent endommager les surfaces (notamment celles en aluminium). Veillez à n'employer que des produits neutres ou adaptés au nettoyage du four. En général, il suffit de les nettoyer après chaque usage avec un chiffon humide additionné de liquide vaisselle. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- En fin de nettoyage, éliminez soigneusement tous les restes de produits.
- Éliminez le plus rapidement possible les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine. Sinon, les appareils en acier inox peuvent être attaqués par la corrosion provoquée par le manque d'air sous ces taches.

La table de cuisson

- Pour l'entretien des appareils en acier inox, utilisez les produits d'entretien usuels pour inox. Observez toujours les indications du fabricant et testez d'abord le produit sur une partie limitée de l'appareil avant de l'appliquer sur toute la surface.
- Nettoyez la table de cuisson en inox avec un nettoyeur inox en vente dans le commerce.
- Nettoyez la surface vitrocéramique, la table de cuisson en émail et les plaques de cuisson avec un chiffon humide et quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Éliminez les restes d'aliments sur le plan de cuisson vitrocéramique à l'aide d'une raclette. Éliminez immédiatement le sucre et la matière plastique fondus sur le plan de cuisson encore chaud.

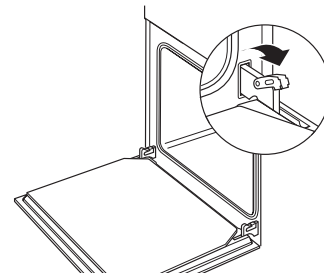
Four

Un nettoyage minutieux du four s'impose de temps à autre.

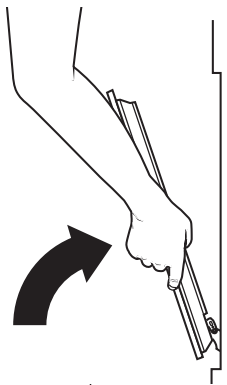
-  Ne nettoyer jamais avec une prise de gril ouverte avec une éponge ! L'eau ou les nettoyeurs de fours ne doivent pas y pénétrer !
-  Pour le nettoyage du four nous vous recommandons de décrocher le joint de la porte (voire page 40), afin d'éviter toute accumulation de saleté entre le joint et la façade du four. Si besoin est, nettoyez également le joint avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
-  Le backmobil® (accessoire en option, no. 600) peut être démonté pour le nettoyage. Conformez-vous aux instructions jointes au backmobil®.

Retirer la porte du four

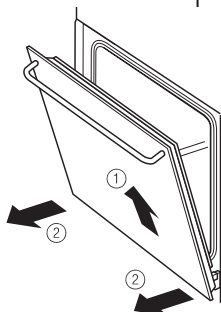
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Basculez vers l'avant les étriers des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four, des deux mains, et refermez presque entièrement.

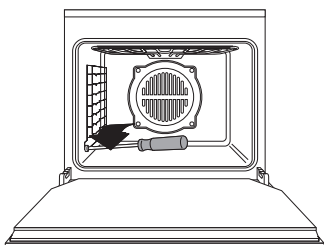


- Soulevez légèrement la porte et retirez les charnières vers l'avant hors des ouvertures de porte.



Démonter les grilles latérales

- Desserrez les vis.
- Retirez les grilles latérales.



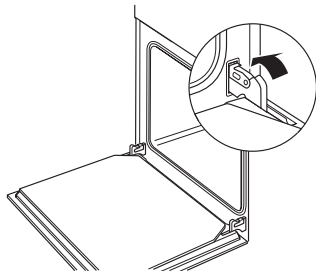
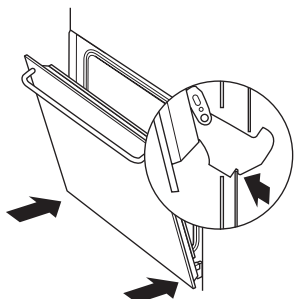
Réassemblage :

Monter les grilles latérales

- Insérez les grilles latérales et vissez-les à fond à l'avant.

Mettre en place la porte du four

- Saisissez à deux mains la porte du four sur les côtés et enfoncez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet dans la porte. La charnière s'enclenche.
- Ouvrez lentement la porte du four.
- Rebasculez les étriers des charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.



Régénération du catalyseur ökotherm®

- Faites chauffer le four à vide durant 60 minutes en chaleur tournante intensive à 275 °C.

Anomalies

Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé!

Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord qu'aucune erreur de manipulation n'a été commise. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

Panne	Cause	Remède
Impossible de stopper le four.	Composant électronique défectueux.	Débranchez le fusible, appelez le service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible et remplacez si il y a lieu.
	Le connecteur est-il bien branché dans la prise?	Branchez le connecteur.
	Régulateur de température du four ou sélecteur non activé.	Tournez le régulateur de température du four ou le sélecteur de fonctions.
	L'horloge électronique clignote - l'heure n'a pas encore été réglée.	Programmez l'heure. Voir page 31.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Lampe défectueuse.	Remplacez l'éclairage du four.
La vitre de la porte est brisée.		Coupez l'appareil, appelez le service après-vente.
Le joint de porte est endommagé.		Remplacez le joint de porte.
Forte odeur malgré le catalyseur ökotherm®.	Le catalyseur ökotherm® doit être régénéré.	Chauffez le four vide avec la chaleur tournante intensive, réglée sur 275 °C pendant 60 minutes.
Forte odeur de vinaigre.	Pâtisserie au levain, à la levure, mets contenant de l'alcool et utilisation d'un mode de cuisson avec chaleur tournante.	Utilisez un mode de cuisson sans chaleur tournante, p. ex. convection de voûte/de sole.
Taches de jus de fruit ou de blanc d'œuf sur les parties émaillées.	Gâteaux humides ou jus de viande.	Légère altération de l'émail, pas de remède.

Remplacement de l'éclairage du four.

Attention, risque de décharge électrique! Avant d'ouvrir la protection de la lampe du four, l'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée. Neutraliser ou extraire le fusible ou débrancher la fiche!

Laissez toujours refroidir l'appareil ainsi que la lampe avant de remplacer la lampe. Les lampes s'échauffent en cours d'utilisation!

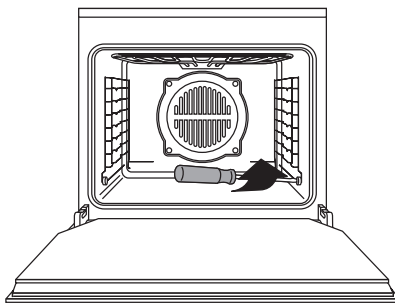
Type: 25 W, 230/240 V, douille: E14

Important: **résiste à des températures d'au moins 300 °C!**

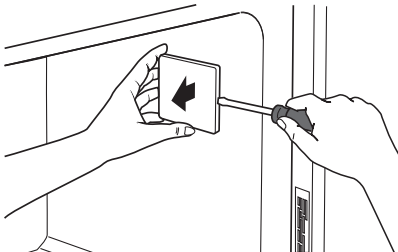
Vous pouvez vous procurer ces lampes auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH ou en magasin spécialisé.

Remplacement de la lampe:

- Retirez les grilles latérales.



- Soulevez avec précaution le verre de protection à l'aide d'un tournevis.



- Dévissez la lampe défectueuse et insérez-en une neuve.
- Repositionnez le verre de protection en pressant.

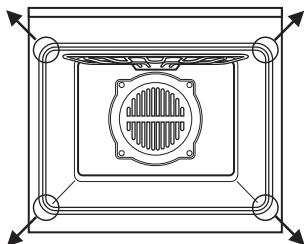
Remplacement du joint de porte

⚠ N'utilisez pas le four en l'absence de joint de porte ou si ce dernier est abîmé!

Lorsque le joint est détérioré ou ne peut plus être nettoyé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un joint neuf auprès du service après-vente Küppersbusch.

Décrochage du joint

- Pour décrocher le joint, tirez avec précaution chaque coin vers l'extérieur.



Mise en place du nouveau joint

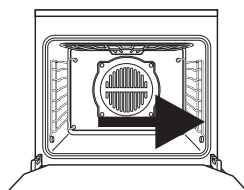
- Accrochez les coins les uns après les autres dans la façade du four. Prenez garde à ne pas déformer les crochets!

Plaque signalétique

Lorsque vous contactez le service après-vente ou que vous commandez des pièces de rechange, veuillez indiquer les références figurant sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique du four se trouve du côté droit des barres de guidage et est visible lorsque le four est ouvert.

- Notez ces informations au cas où vous seriez amenés à consulter le service après-vente



Numéro de fabrication du four									
Désignation du modèle du four									

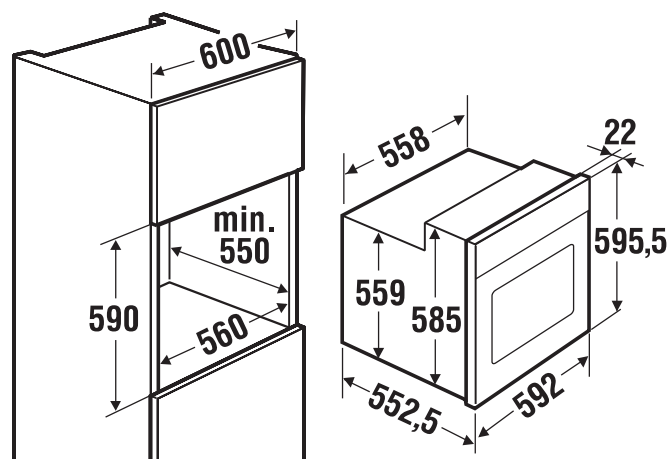
Instructions de montage destinées aux techniciens

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Les prescriptions légales et conditions de branchement de la compagnie locale d'électricité doivent être soigneusement respectées.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche ou coupez le fusible.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.
- La prise à contact de protection doit être située hors de la niche d'encastrement.
- Les meubles à encastrer doivent pouvoir résister à des températures d'au moins 100 °C. Cela vaut tout particulièrement pour les agglomérés, les bordures collées, les surfaces en matières plastiques les colles et les laques. Les parois frontales des meubles voisin doivent résister à des températures d'au moins 70 °C.
- L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale, sur une planche plane et stable. La planche ne doit pas fléchir.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, vissez-le avec une cornière que vous trouverez dans le commerce.

Electricité

Raccordement	s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise.
Puissance totale	en 230 V: 3,5 kW, en 235 V: 3,6 kW
Charges connectées	230 - 240 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A

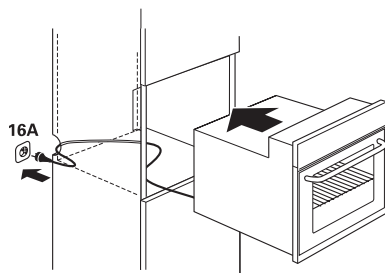
Cotes d'encastrement



Encastrement dans un élément

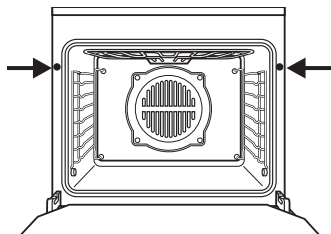
Encastrement de l'appareil

- Placez le connecteur dans la prise.
- Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil !



Fixation de l'appareil:

- Ouvrez la porte du four et vissez l'appareil à l'élément, de l'extérieur vers l'intérieur, grâce aux vis fournies - insérées de biais.



Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw oven in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Indien een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Als iets niet functioneert“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiksaanwijzing ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

De volgende symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:

 De gevarendriehoek waarschuwt voor risico's voor uw gezondheid of voor schade die aan het apparaat kan worden veroorzaakt.

 Hier vindt u tips en nuttige informatie.

Garantie

Voor het aangeschafte apparaat gelden de garantiebepalingen die door de vertegenwoordiging van de moederorganisatie in het land van aankoop zijn uitgegeven. Eventuele bijzonderheden hiervoor zal de leverancier, bij wie het apparaat is gekocht, desgevraagd verschaffen. Om aanspraak te kunnen maken op eventuele garantie is het overleggen van de rekening in ieder geval vereist.

Inhoud

Overzicht van het apparaat	43
Veiligheidsinstructies	44
Voor aansluiting en werking	
Oven	
Voor het eerste gebruik	44
Verpakking en het oude apparaat verwijderen	
Tijd instellen	
Eerste schoonmaak	
Zo gebruikt u uw oven	45
Algemene opmerkingen	
Bedieningselementen en displays voor de oven	
Schakelaarsymbolen en werkwijzen	
Verwarmingsindicatie en bedrijfsindicatie	
Oven in- en uitschakelen	
Ovenaccessoires	
Inschuiфhoogten	
backmobil® (toebehoren nr. 600)	
Telescopisch railsysteem (toebehoren nr. 601)	
Snel voorverwarmen	
Braden	
Richtwaarden braden	
Bakken	
Pizza bakken	
Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken“	
Richtwaarden bakken	
Grillen	
Richtwaarden grillen	
Ontdooien	
Wecken	
Elektronische schakelklok	50
Instellen van het klokje	
Kookwekker instellen	
Automatisch uitschakelen	
Automatisch in- en uitschakelen	
Nakijken van een ingestelde of nog resterende waarde	
Automatisch uitschakelen voortijdig beëindigen	
Schoonmaak en onderhoud	51
Kookplaten	
Oven	
ökotherm®-katalysator regenereren	
Als iets niet functioneert	52
Ovenverlichting vervangen	
Deurpakking vervangen	
Typeplaatje	53
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel	53
Elektriciteit	
Inbouwmaten	
Inbouw in de keukenmeubels	

Overzicht van het apparaat

- 1 Bedieningstoetsen van de kookwekker
- 2 Display van de kookwekker
- 3 Bedrijfsindicatie (geel)
- 4 Verwarmingsindicatie (rood)
- 5 Werkwijzeschakelaar
- 6 Oventemperatuurregelaar
- 7 Bedieningspaneel
- 8 Grill
- 9 Bovenverwarming
- 10 Heteluchtventilator
- 11 Inschuiфhoogten
- 12 Ovendeur

Meegelieferd toebehoren:

- Braadrooster
- Bakplaat (email)
- Druippan
- Grillrooster met afzonderlijk handvat

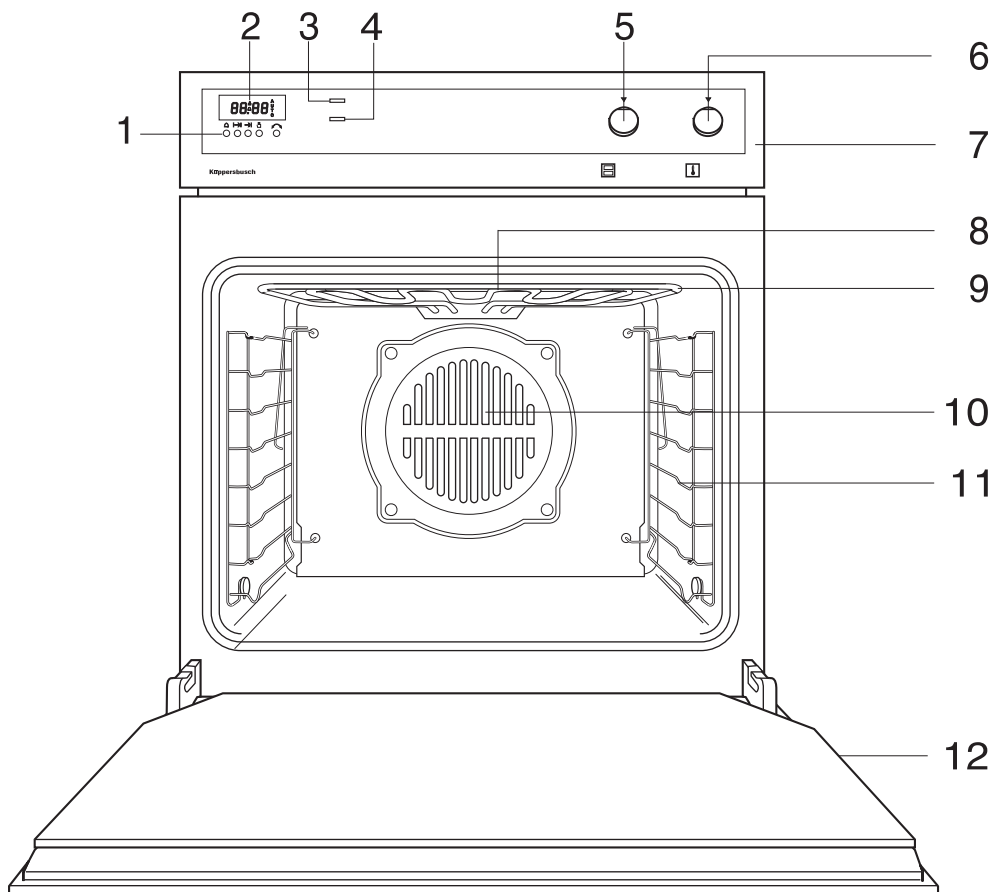
Leverbaar extra toebehoren:

- Grillrooster met afzonderlijk handvat (toeb. 125)
- Pizzasteen (toeb. 145)
- Braadrooster (toeb. 124)
- Braadslede als spatbescherming (toeb. 441)
- Bakplaat (email) (toeb. 541)
- Bakplaat (aluminium) (toeb. 542)
- Druippan (toeb. 543)
- backmobil® (toeb. 600)
- Telescopisch railsysteem (toeb. 601)

Leverbaar extra toebehoren

voor het telescopisch railsysteem (toeb. 601):

- Braadrooster, verlaagd, bijv. voor groot gevogelte (toeb. 750)
- Glazen druippan, geschikt voor toeb. 750 (toeb. 751)



Veiligheidsinstructies



Voor aansluiting en werking

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een Küppersbusch-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken als het is ingebouwd!
- Het oppervlak van de oven wordt heet bij het werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden.
- Het netsnoer van elektrische apparaten niet tussen de ovendeur klemmen.
- Stoom- en/of drukreinigingsapparaten mogen niet worden gebruikt om de oven schoon te maken! Het apparaat kan zodanig worden beschadigd dat er voor u **levensgevaar** bestaat.
- Het apparaat dient uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden.

Oven

- Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt (zekering uitschakelen of de stekker eruit trekken).
- De oven mag niet zonder ingestoken grill worden gebruikt.
- Als de grill is uitgetrokken, is de grillcontactdoos niet meer beschermd. Behandel deze zoals elke contactdoos: veeg de grillcontactdoos in geen geval uit en vermijd dat er water of ovenspray in terecht komen.
- Nooit voorwerpen in de oven bewaren die een risico kunnen vormen als de oven per ongeluk wordt aangezet.
- Opgelet bij het werken in de hete oven. Pannelappen, handschoenen of dergelijke gebruiken.
- Voorzichtig bij het openen van de hete oven: buigt u zich niet onmiddellijk over de geopende ovendeur. Bij het openen stroomt een golf hete lucht en eventueel ook waterdamp uit de deuropening.
- De ovendeur moet goed sluiten. Bij beschadigingen aan de scharnieren of bij een gebroken deurglas het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen tot het door een vakman gerepareerd en gecontroleerd is.
- Een beschadigde deuropakking moet vervangen worden. De oven mag niet met een defecte deuropakking worden gebruikt.
- Ovendeur bij het bereiden van gerechten in de oven altijd volledig sluiten.
- Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenverwarming bewaren.
- Als u wenst dat de ovendeur niet zo warm wordt (bijv. als er kleine kinderen in het huishouden zijn), kan de KÜPPERSBUSCH klantenservice u met het reserve-deelnummer 564 000 een oplossing aanbieden.

Voor het eerste gebruik

Verpakking en het oude apparaat verwijderen

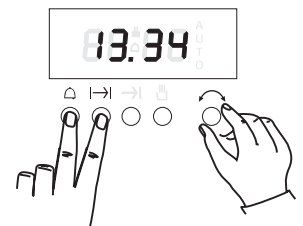
Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. In Duitsland neemt de handelaar, bij wie u het apparaat hebt gekocht, de transportverpakking terug. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare materialen. Breng uw oude apparaat naar een recyclagecentrum. Oude apparaten moeten eerst onbruikbaar worden gemaakt voor ze worden weggebracht. Zo wordt misbruik voorkomen.

Tijd instellen

☞ **De oven functioneert pas als de tijd is ingesteld.**

Voor ingebruikname of na een stroomuitval moet het klokje worden ingesteld. Als het klokje niet is ingesteld, knippert het display.

- De toetsen en ingedrukt houden,
- met de toets de juiste tijd instellen.



Eerste schoonmaak

- Losse voorwerpen en verpakking verwijderen.
- Voor u de eerste keer levensmiddelen bereidt, moet **het apparaat worden schoongemaakt**.
Bakplaten, druippan, rooster enz. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.
- **Oven opwarmen.**
Ovendeur sluiten.
Oven met boven- en onderverwarming op 250 °C 60 min. opwarmen.
Keuken tegelijk goed luchten.

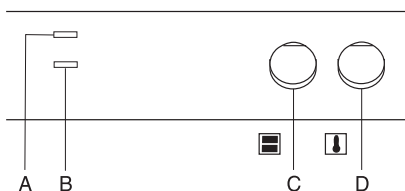
Zo gebruikt u uw oven

Algemene opmerkingen

- ⚠ Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies op pag. 44!
- ⚠ **Opgelet, gevaar voor oververhitting!** Bij het werken de ovenbodem niet met aluminiumfolie bedekken of potten, pannen e.d. erop plaatsen! De hitte zou zich ophopen, waardoor het email beschadigd raakt.
- ☞ Tijdens het werken met de oven wordt de oven heet. Om de behuizing af te koelen wordt de koelventilator ingeschakeld zodra de behuizing warm wordt. De koelventilator blijft lopen tot de behuizing is afgekoeld - ook als het apparaat is uitgeschakeld. Het ventilatorgeluid is een normaal bedrijfsgeluid; er is geen sprake van een storing.
- ☞ Als u een gerecht met alcohol of gist in de oven bereidt, ontstaat bij de werkwijzen hete lucht, intensief-hetelucht en pizzastand een azijngeur. Als deze geur u stoort, gebruik dan de andere werkwijzen, bijv. boven-/onderverwarming.

Bedieningselementen en displays voor de oven

- A Bedrijfsindicatie (geel)
- B Verwarmingsindicatie (rood)
- C Werkwijzeschakelaar
- D Temperatuurregelaar



Schakelaarsymbolen en werkwijzen

Symbool	Werkwijze	Voorzien voor
0	Uit	
	Verlichting	
	Koude-luchtcirculatie	zonder temperatuurstelling, om behoedzaam te ontdooien en af te koelen.
	Hete lucht	met temperatuurstelling, om te bakken, te braden, of op meerdere niveaus te werken.
	Boven-/onder-verwarming	voorverwarmen, bakken en braden op één niveau
	Onder-verwarming	voorbakken van zeer vochtig gebak
	Boven-verwarming	gratineren
	Grill	grillen van kleine hoeveelheden, de stukken vlees in het midden van het braadrooster leggen.
	Grill voor grote oppervlaktes	grillen van grote hoeveelheden, bijv. steaks, vis en worstjes, maar ook om toast en ovenschotels te gratineren
	Intensief-hetelucht	bakken van plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek), intensief braden van groot gebraden en groot gevogelte, zoals gans en kalkoen.
	Pizzastand	bakken van brood, pizza en vochtig gebak, wekken.

Verwarmingsindicatie en bedrijfsindicatie

De verwarmingsindicatie op het bedieningspaneel brandt tijdens het opwarmen en dooft uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Ze licht ook op tijdens het werken, als de oven bijwarmt om de gewenste temperatuur te houden.

De bedrijfsindicatie brandt als u een werkwijze hebt gekozen - de oven is in werking.

Oven in- en uitschakelen

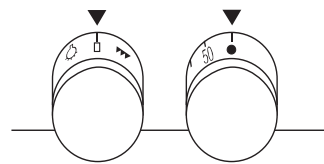
- ☞ De schakelaars zijn indrukbaar; ze kunnen in elke stand worden ingedrukt. Door er even op te drukken komen ze weer naar voor. Met ingedrukte schakelaars kunnen geen instellingen worden uitgevoerd.

Werkwijze kiezen:

- Werkwijzeschakelaar (linker schakelaar) naar rechts draaien.

Temperatuur instellen:

- Temperatuurregelaar (2e schakelaar van links) naar rechts draaien.



Oven uitschakelen:

- Draai de beide schakelaars weer op „0”.

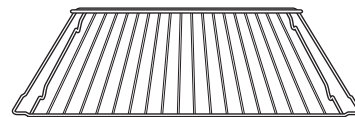
Ovenaccessoires

Bakplaten:

- Bij het uitnemen lichtjes optillen. Als ze weer zijn ingeschoven, moet de schuine kant van de platen naar de ovendeur gericht zijn.
- Druippan en bakplaat met de beide gaten naar achter in de oven schuiven.

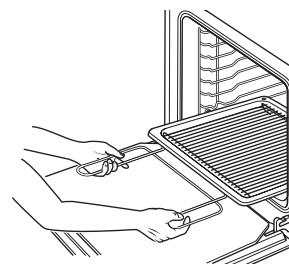
Rooster:

- Let erop dat de dwarse stang van de roosters altijd naar achter (van u weg) is gericht.



Grillrooster met afzonderlijk handvat om in de druippan te plaatsen

- Het grillrooster wordt in de druippan geplaatst. Met het handvat kunt u het grillrooster met de druippan samen uit de oven nemen. Er wordt niets gemorst en u kunt comfortabel serveren.



Braadslede als spatbescherming bij het braden en grillen (toebereiden)

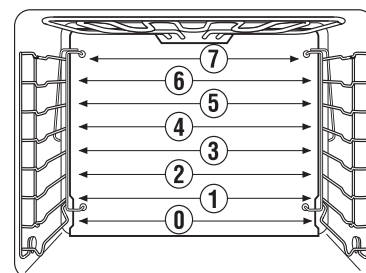
- De braadslede wordt in de druippan geplaatst en verhindert dat vet uit de druippan spat.

Inschuifhoogten

U hebt 8 inschuifhoogten in de zijroosters. De inschuifhoogten worden van 0 tot 7 van beneden naar boven geteld. In de inschuifhoogte 0 kan bijv. de druippan worden geschoven.

Zijrooster:

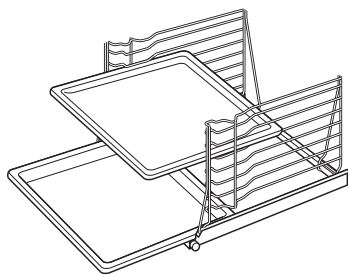
De inschuifhoogte 0 is de laagst mogelijke inschuifhoogte.



backmobil® (toebehoren nr. 600)

De backmobil® vervangt de bakplaat-/roosterhouders in uw oven en kan als een wagen in zijn geheel uit de oven worden getrokken. Voor het schoonmaken kan hij uit de oven genomen en gedemonteerd worden.

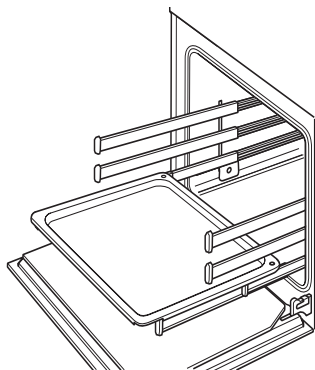
Als uw oven met een backmobil® is uitgerust, moet u de handleiding lezen die met de backmobil® is meegeleverd.



Telescopisch railsysteem (toebehoren nr. 601)

is een als toebehoren verkrijgbaar railsysteem dat de zijroosters vervangt en u het werk in de hete oven aanzienlijk vergemakkelijkt. Platen of roosters worden op het telescopisch railsysteem geplaatst. Ze kunnen individueel en onafhankelijk van elkaar uit de oven worden getrokken.

Als uw oven met het telescopisch railsysteem is uitgerust, moet u de handleiding lezen die met het telescopisch railsysteem is meegeleverd.



Snel voorverwarmen

☞ Braad- of bakproducten pas in de oven leggen als het snel voorverwarmen is beëindigd en u de oven op de normale werkwijze hebt ingesteld.

☞ Met de werkwijze pizzastand 🍷 kan de lege oven in relatief korte tijd worden voorverwarmd.

- De ovendeur sluiten.
- De werkwijzeschakelaar op pizzastand 🍷 zetten.
- De gewenste temperatuur instellen. De verwarmingsindicatie gaat aan.
- Zodra de verwarmingsindicatie uitdooft, de gewenste werkwijze instellen.
- Het gerecht in de oven plaatsen.

Braden

☞ Gebruik de druippan en het rooster.

- Vlees of vis dient u pas vanaf een gewicht van 1 kg in de oven te bakken.
- De braadduur is afhankelijk van de vleessoort, de kwaliteit en de dikte van het vlees.
Het vlees lichtjes optillen om het te meten, daar het door zijn eigen gewicht inzakt.
- De braadduur voor vlees met een vetlaag kan tot het dubbele oplopen.
- Als u in de oven meerdere kleine stukken vlees of gevogelte bakt, wordt de bereidingstijd per stuk met ca. 10 min. verlengd. De braadtijd voor een kip bedraagt bijv. ca. 60 min., voor 2 kippen zo'n 65 tot 75 minuten.
- ☞ Opmerkingen i.v.m. de inschuifhoogten altijd lezen!

Inschuifhoogten (van beneden geteld!):

Intensief-hetelucht 🔥	Druippan: inschuifhoogte 0 Rooster: inschuifhoogte 1
Hete lucht 🌀	Druippan: inschuifhoogte 1 Rooster: inschuifhoogte 2
Boven-/onderverwarming ☰	Druippan: inschuifhoogte 1 Rooster: inschuifhoogte 2

Braden op het rooster

- Grote stukken gebrad kunt u direct in de druippan of op het rooster met de druippan eronder bereiden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of varkenspoten).
- Het gebrad na 2/3 van de bereidingstijd omdraaien, tenzij u met hete lucht 🌀 werkt.

Braden in een pan (oven)

☞ Kies de werkwijze intensief-hetelucht 🔥 op 180-200 °C.

- Magere vleessoorten dient u in een braadpan met gesloten deksel te braden (bijv. kalfsgebrad en gemarineerd gebrad, gesmoord rundvlees of diepgevroren vlees). Zo blijft het vlees malser.
- U kunt elke pan (staal, email, gietijzer of glas) gebruiken die geen houten of kunststof handvatten heeft en hittebestendig is.
- Als een aarden pot wordt gebruikt, dienen de instructies van de fabrikant te worden gevolgd.

Het best gaat u als volgt te werk:

- Pan met water uitspoelen of wat vet in de pan doen.
- Voorbereid (gekruid) gebrad in de pan leggen. Deksel op de pan leggen en in de koude oven platen.
- Intensief-hetelucht 🔥 met een temperatuur van 180 tot 200 °C instellen.

De saus bereidt u op de gebruikelijke manier.

Richtwaarden braden

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**.

Vleessoort	Hetelucht 🔥	Boven-/onderverwarming ☰	Intensief-hetelucht 🔥	Braadduur
	Temperatuur in °C			per cm vleeshoogte in min.
Rundergebrad	160	170-190		18
Rosbief	180	200-220	180-200	8-10
Filet	180	200-220	180-200	8
Kalfsvlees	160	170-190	160-180	12
Varkensgebrad	160	170-190	160-180	12-15
Casseler rib	160	170-190	160-180	8
Varkensschouder	160	170-190	160-180	12-15
Varkensgebrad met zwoerd	160	170-190	160-180	12-15
Wild	160	170-190		15
Everzwijn	160	170-190		15
Filet van wild	180	200-220	180-200	8-10
Schapenvlees	150-160	170-190		15
Eend	160	170-190	160-180	12
Gans	160	170-190	160-180	12
Kip*	160	180-200	160-180	8*
Kalkoen	160	200-220	160-180	12
Vis	160	200-220		8

* hele kippen 45-60 minuten

Bakken

Hete lucht

- ☞ Geen voorverwarmen nodig - bakken op verschillende niveaus tegelijk mogelijk.

Inschuiфhoogten:

Eén plaat: 2e inschuiфhoogte van beneden
Twee platen: 2e en 5e inschuiфhoogte van beneden
Drie platen: 2e, 4e en 6e inschuiфhoogte van beneden
Vier platen: 0e, 2e, 4e en 6e inschuiфhoogte van beneden

- Bij het bakken van meerdere lagen plaatgebak of vormgebak moet de baktijd per bakplaat met ca. 5 tot 10 minuten worden verlengd.
- Neem de platen afzonderlijk uit de oven, afhankelijk van de bruiningsgraad.
- Bak met hete lucht  op 160 °C als in uw recept geen temperatuur voor hete lucht is vermeld.
- **Belangrijk:** Bij taart met vochtig fruitbeleg is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. Het is aanbevolen niet meer dan twee taarten tegelijk te bakken.

Boven-/onderverwarming

- ☞ Voorverwarmen - bakken op één niveau
- Voorverwarmen met pizzastand , na het bereiken van de temperatuur op boven-/onderverwarming  omschakelen.
- Zwarte metalen bakvormen en bakvormen van aluminium zijn bijzonder goed geschikt.

Intensief-hetelucht

- ☞ Niet voorverwarmen - bakken op één niveau
- Alleen voor plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek)

Pizzastand

- ☞ Bakken op één niveau
- Voor vochtig gebak
- Voor pizza: voorverwarmen met bakplaat of pizzasteen (toebehoren)
- Voor brood: voorverwarmen

Pizza bakken

- ☞ Kies de werkwijze pizzastand  op 250 °C.

- Als u een pizzasteen (extra toebehoren) gebruikt, krijgt de pizza een bijzonder knapperige bodem. Voorverwarmtijd: minstens 30 min.! Lees de gebruiksaanwijzing bij de pizzasteen.

Basisrecept pizza

250 g meel, 20 g gist, 1/8 l lauwwarm water, 3 EL (olijf-)olie, zout.

Pizza op de bakplaat bakken

- De opgesomde ingrediënten tot een gistdeeg verwerken.
- Het deeg laten rijzen tot het volume verdubbeld is (ca. 30 min.)
- Daarna het deeg opnieuw een paar minuten kneden en nog eens 15 minuten laten rijzen.
- Oven voorverwarmen (pizzastand  op 250 °C).
- Bakplaat invetten.
Als u kleine ronde pizza's bakt, moet u de bakplaat nu al in de oven schuiven en mee voorverwarmen.
- Het deeg uitrollen, op een bakplaat leggen, een rand vormen.
- Naar smaak en snel beleggen om te voorkomen dat het deeg vochtig wordt.
- **Kleine pizza's:** het belegde deeg op de voorverwarmde bakplaat leggen.
- Bakplaat in de inschuiфhoogte 0 schuiven.
- Met de actuele instellingen (pizzastand  op 250 °C) ca. 8-12 min. bakken.

Pizza op de pizzasteen bakken

- Het pizzadeeg voorbereiden zoals boven beschreven.
- De pizzasteen op het rooster leggen en in de inschuiфhoogte 0 schuiven.
- Oven met pizzastand  op 250 °C voorverwarmen.
- Het deeg op de met meel bestoven schep leggen en snel beleggen om te voorkomen dat het vochtig wordt. De belegde pizza mag niet te lang op de schep liggen omdat het deeg anders niet meer glijdt.
- Als het voorverwarmen is beëindigd, de pizza van de schep op de hete pizzasteen schuiven.
- Met de actuele instellingen (pizzastand  op 250 °C) 8-12 min. bakken.

Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”

In de tabel op pag. 48 vindt u voor een aantal bakproducten de vereiste temperaturen, bereidingstijden en inschuiфhoogten.

- Voor de temperatuur is meestal een bereik opgegeven, daar deze afhankelijk is van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de bakvorm.
- Het is aanbevolen de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen en pas indien nodig een hogere temperatuur te kiezen, bijv. als u het gebak bruiner wilt of als de baktijd te lang duurt.
- Als u voor een eigen recept geen concrete gegevens vindt, kunt u zich aan gelijkaardig gebak oriënteren.
- Hoogteverschillen bij het gebak kunnen tot gevolg hebben dat het gebak in het begin niet gelijkmatig bruin wordt. Verander in dat geval niet de temperatuurinstelling. Kleurverschillen verdwijnen in de loop van het bakproces.

Richtwaarden bakken

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**. Lees ook de opmerkingen bij deze tabel op pag. 47!

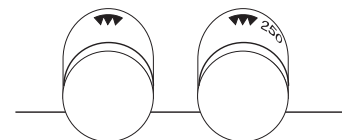
Gebak	Hete lucht 		Boven-/onderverwarming 		Intensief- hetelucht  pizzastand 		Bakduur
	Niveau	Temperatuur in °C	Niveau	Temperatuur in °C	Niveau	Temperatuur in °C	in minuten
Roerdeeg							
Tulband	2	150-160	1	170-180			50-65
Cake	2	150-160	1	170-190			50-70
Zandgebak	2	150-160	1	160-180			60-70
Taarten	2	150-160	1	170-180			40-60
Taartbodems	2	170-180	2	180-200			20-30
Fijne fruittaarten	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Koekjes	2	150	2	170-180			15-30
Plaatgebak:	2						
droog beleg	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
vochtig beleg	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Gekneet deeg							
Taartbodems	2	170-180	2	180-200			25-35
Kaastaart	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Koekjes	2	140-150	2	180-190			15-35
Plaatgebak:	2						
droog beleg	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
vochtig beleg	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Gistdeeg							
Tulband	2	150-160	1	175-180			40-65
Gistkrans	2	150-160	2	175-180			40-50
Kerststol (voorverwarmen)	2	150-160	2	175-180			50-70
Koekjes	2	140-150	2	180-200			15-30
Plaatgebak	2						
droog beleg	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
vochtig beleg	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Biscuitdeeg							
Taarten	2	150-160	2	175-180			30-40
Rollen	2	170-180	2	180-200			12-25
Eiwitgebak							
Meringue	2	80-90	2	100-120			80-120
Kaneelkoekjes	2	100-120	2	120-140			20-40
Bitterkoekjes	2	100-120	2	120-140			20-50
Andere deegsoorten							
Bladerdeeg	2	170-180	2	190-210			15-30
Gistbladerdeeg	2	170-180	2	190-210			30-40
Kwarkbladerdeeg	2	160-180	2	180-200			30-40
Soezendeeg	2	170-180	2	190-210			30-40
Kwark-oliedeeg	2	150-160	2	170-180			30-40
Honingkoek	2	140-150	2	170-180			20-35
Brood en pizza							
Zuurdesem- en gissbrood: (voorverwarmen: 230 °C, voorbakken: 10 min. 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Gistbrood/wittebrood	2	180	2	200	2	 180	30-50
Loogbroodjes/krakelingen (voorverwarmen: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (voorverwarmen: 250 °C)					0	 250	8-12

Grillen

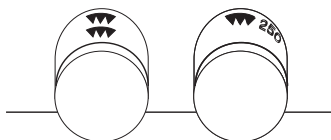
⚠ Alleen met gesloten ovendeur grillen!

- ☞ Werkwijze grill  voor kleine hoeveelheden of grill voor grote oppervlaktes  voor grote hoeveelheden instellen.
Temperatuurregelaar op  instellen. **Uitzondering:** Bij groter gebrad is het beter als u een temperatuur tussen 200 en 250 °C kiest om te vermijden dat het gebrad verbrandt.

Schakelaarstand voor grill :



Schakelaarstand voor grill voor grote oppervlaktes :



- Oven 5 tot 10 min. voorverwarmen.
- Het te grillen gerecht op het braadrooster leggen.
- Druippan in de 0e of 1e inschuifhoogte van beneden, braadrooster in de inschuifhoogte volgens tabel schuiven.
- Werkwijze grill  of grill voor grote oppervlaktes  kiezen.
- Temperatuurregelaar op  instellen.
- Ovendeur sluiten.

Richtwaarden grillen

Vleessoort	Niveau	Grill 		Grill voor grote oppervlaktes 	
		1e kant	2e kant	1e kant	2e kant
		in Min.			
Varkenskotelet/ schnitzel	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Varkensfilet	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Braadworsten	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Schaschlick	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Gehaktballen	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Runderfiletsteak	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Leversneetjes	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Kalfsschnitzel	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Kalfssteak	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Schapenkotelet	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Lamskotelet	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Halve kip	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Visfilet	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Forellen	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toastbrood	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Belegd toastbrood	4	6-8		6-8	

Ontdooien

- ☞ Kies de werkwijze koude-luchtcirculatie  (hete lucht zonder temperatuurstelling). De oven wordt door de verlichting lichtjes verwarmd - ideaal om behoedzaam te ontdooien.
- ☞ Bij kant-en-klare producten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant te houden.
- Het diepgevroren product zonder verpakking in een schotel of op een bord op het rooster in de 3e inschuifhoogte van beneden plaatsen.
 - Zet de werkwijzeschakelaar op  en de temperatuurregelaar op „0” (resp. de gegevens van de fabrikant) in.

Wecken

⚠ Opgelet! Gebruik bij glazen met twist-off[®]-sluiting geen reeds gebruikt deksel. De glazen kunnen anders eventueel bij herhaald gebruik barsten!

- ☞ Geschikt zijn traditionele weckglazen met rubberring en glazen deksel of in de handel verkrijgbare glazen met twist-off[®]-sluiting (alleen met een nieuw deksel).
Metalen blikken zijn niet geschikt.
- ☞ Giet geen water in de druippan! Er zou zeer veel waterdamp ontstaan, die bij het openen van de oven deur in één keer ontsnapt. Plaats een kopje met water in de druippan, niet op de bodem van de oven!

☞ Kies de pizzastand .

- Alleen verse levensmiddelen gebruiken en volgens de gebruikelijke recepten voorbereiden.
- Max. 6 weckglazen à 1 liter wecken.
- Alleen glazen met dezelfde hoogte gebruiken, met dezelfde inhoud driekwart vullen.
- De glazen mogen elkaar niet raken.
- De druippan in de 1e inschuifhoogte van beneden schuiven.
- 1 kopje met water in de druippan plaatsen.
- Pizzastand  op 160 °C instellen en het weckproces observeren.
Na ca. 10 tot 20 minuten (bij 1 l-glazen) begint de vloeistof in de eerste glazen te parelen, meestal eerst in het glas rechts voor.

Fruit

- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. (bij gevoelig fruit zoals aardbeien ca. 15 min.) in de gesloten oven laten staan.

Groenten en vlees

- Als de vloeistof parelt de oven op 100 °C verlagen en de glazen nog 30-60 min. laten doorkoken.
- Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. in de gesloten oven laten staan.

Elektronische schakelklok

Met de schakelklok kunt u de bereidingsduur voor alle werkwijzen regelen. De gekozen werkwijzen kunnen met de schakelklok automatisch worden in- en uitgeschakeld. Bovendien kan de schakelklok als geheugensteuntje dienen (wekkerfunctie).

Weergave:

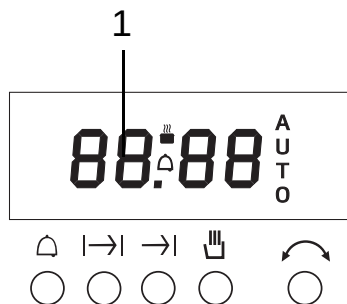
- 1 Kookwekker, tijd, bereidingsduur, einde van de bereiding
- Kookwekker actief
- Automatische uitschakeling actief
- AUTO Wachtijd tot het begin van de bereiding

Kiezen:

- Kookwekker
- Bereidingsduur oven
- Einde bereiding oven
- Normale werking

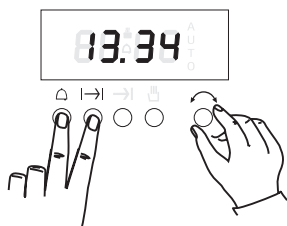
Instellen:

- Voor alle functies.



Instellen van het klokje

- De toetsen en ingedrukt houden,
- met de toets de juiste tijd instellen.

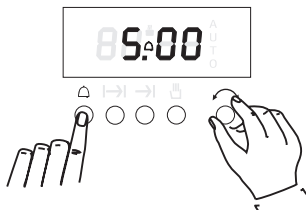


Kookwekker instellen

De kookwekker schakelt de ovenfuncties niet uit. Hij dient uitsluitend als geheugensteuntje.

- ingedrukt houden,
- met de tijd instellen.
- loslaten, de kookwekker start onmiddellijk.

Om na te kijken hoe lang de timertijd nog loopt, drukt u even op de toets .



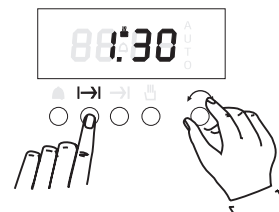
Na afloop van de ingestelde timertijd hoort u een signaal.

- Druk op een willekeurige toets om het signaal af te zetten.

Automatisch uitschakelen

Bereidingsduur instellen:

- ingedrukt houden en met de gewenste bereidingsduur instellen.



- loslaten.

De automatische werkwijze begint, in het display branden „AUTO” en .

- Werkwijze en temperatuur kiezen.



Na afloop van de ingestelde bereidingsduur wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

U hoort een signaal. Het woord „AUTO” knippert.

- Druk op een willekeurige toets om het signaal af te zetten.
- Werkwijze en temperatuur weer uitzetten.
- Op de toets drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen.
- Als de oven op normale bediening werd teruggezet, zonder dat eerst werkwijze en temperatuur werden uitgeschakeld, blijft de oven lopen zoals hij is ingesteld.

Automatisch in- en uitschakelen

De oven wordt op het starttijdstip automatisch ingeschakeld en op het gewenste uitschakeltijdstip uitgeschakeld. De starttijd wordt uit de ingestelde bereidingsduur berekend.

Voorbeeld:

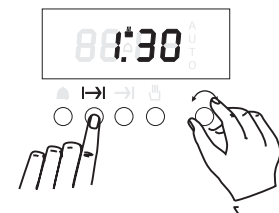
Het is 8.00 uur en u wilt om 13.00 een gebrad uit de oven nemen dat 90 min. moet bakken.

Stel de bereidingsduur „” van 0.00 op 1.30 in. Verander vervolgens het einde van de bereiding „” van 9.30 naar 13.00.

Na het overnemen van de waarden verschijnt in het display „Auto” en de oven wordt om 11.30 in- en om 13.00 uitgeschakeld.

Bereidingsduur instellen:

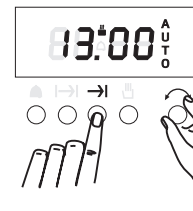
- ingedrukt houden en met de gewenste bereidingsduur instellen.



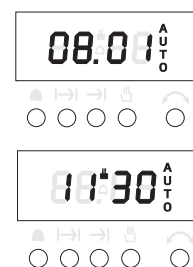
- loslaten. In het display branden „AUTO” en .

Einde van de bereiding instellen:

- ingedrukt houden en met het gewenste uitschakeltijdstip instellen.
- loslaten.



- Werkwijze en temperatuur kiezen. In het display brandt „AUTO”.



Op het berekende starttijdstip wordt de oven automatisch ingeschakeld. In het display verschijnt het symbool .

Op het einde van de bereiding wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

U hoort een signaal. Het symbool „AUTO” knippert.

- Druk op een willekeurige toets om het signaal af te zetten.
- Werkwijze en temperatuur weer uitzetten.
- Op de toets  drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen.

Nakijken van een ingestelde of nog resterende waarde

- Druk even op de overeenkomstige toets: de ingestelde waarde of de nog resterende tijd worden gedurende een korte tijd getoond.

Automatisch uitschakelen voortijdig beëindigen

- Zet de bereidingsduur op „0”.
- Op de toets  drukken om het apparaat weer op normale bediening in te stellen.

Schoonmaak en onderhoud

- Laat het apparaat en het bedieningspaneel voor het schoonmaken altijd eerst volledig afkoelen!
- Gebruik voor het schoonmaken in geen geval krassende of bijtende schoonmaakproducten zoals schuurmiddelen, staalwol, ingezepte staalwol, metalen sponsjes, plastic sponsjes of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Geen blekende of chloorhoudende schoonmaakproducten gebruiken.
- Alkalische schoonmaakproducten en ovensprays kunnen de oppervlakken (vooral aluminium) beschadigen. Gebruik alleen een neutraal schoonmaakproduct of afwasmiddel om het fornuis schoon te maken. Meestal is het voldoende het apparaat na elk gebruik met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoon te maken. Vervolgens droogwrijven.
- Na het schoonmaken sporen van schoonmaakproducten restloos verwijderen.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken zo snel mogelijk. Bij metalen vlakken kan anders onder deze lagen wegens het ontbreken van luchttoevoer corrosie ontstaan.

Kookplaten

- Gebruik voor het onderhoud van roestvrij staal een normaal onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Let daarbij altijd op de instructies van de fabrikant en probeer het product eerst op een klein plekje voor u het voor het volledige oppervlak gebruikt.
- Roestvrijstalen kookplaat met een normaal schoonmaakproduct voor roestvrij staal schoonmaken.
- Keramische kookplaat, email-afdekplaat en elektrische kookplaten met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.
- Bij keramische kookplaten aangebakken en overgekookte levensmiddelen met een reinigingsschraper verwijderen. Suiker en gesmolten kunststof onmiddellijk verwijderen zolang de kookplaat nog heet is.

Oven

Af en toe is een grondige reiniging van de oven noodzakelijk.

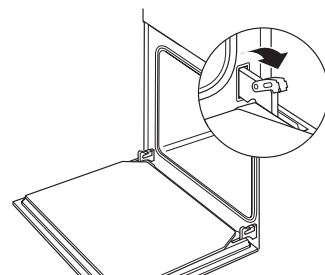
 Veeg een open grillcontactdoos nooit uit! Er mag geen water of ovenspray in terecht komen!

 Wij adviseren u bij het schoonmaken de deurpakking uit te haken (zie pag. 53) opdat er zich tussen de pakking en het ovenfront geen vuil zou kunnen verzamelen. Maak indien nodig ook de pakking met warm water en wat afwasmiddel schoon.

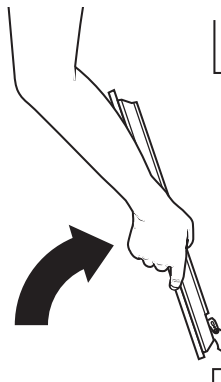
 De backmobil[®] (extra toebehoren 600) kan voor het schoonmaken worden gedemonteerd. Raadpleeg hiervoor de handleiding van uw backmobil[®].

Ovendeur verwijderen

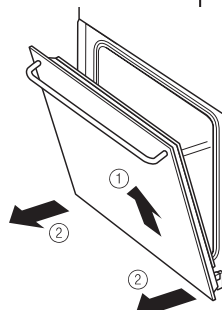
- Ovendeur volledig openen.
- De beugels aan de deurscharnieren naar voren klappen.



- De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en bijna volledig sluiten.

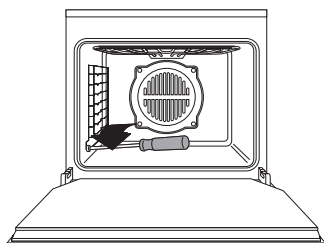


- Til de deur lichtjes op en trek de scharnieren naar voren uit de deuropeningen.



Zijrooster verwijderen

- Schroeven uitdraaien.
- Houder bakplaat/rooster uit de oven nemen.



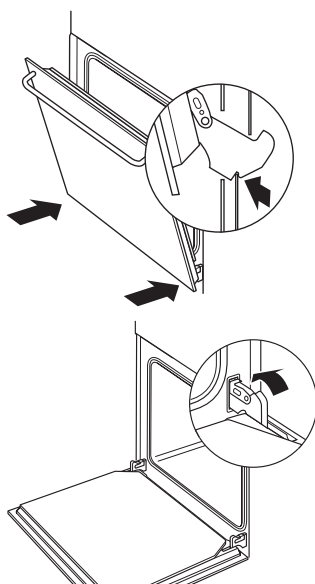
Montage:

Zijrooster inbouwen

- Zijrooster inzetten en vooraan vastschroeven.

Ovendeur inzetten

- De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en de scharnieren in de overeenkomstige openingen in de oven schuiven. Het scharnier klikt vast.
- De ovendeur langzaam helemaal openen.
- De beugels aan de deurscharnieren weer terugklappen.
- De ovendeur sluiten.



ökotharm[®]-katalysator regenereren

- De lege oven met intensief-hetelucht  op 275 °C 60 minuten opwarmen.

Als iets niet functioneert

 Reparaties mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.

Een aantal storingen kunt u zelf verhelpen. Controleer eerst of u geen bedieningsfout hebt gemaakt. Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos als het probleem aan een bedieningsfout te wijten is of als u één van de volgende instructies niet hebt nageleefd.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Uitschakelen van de oven is niet mogelijk.	Elektronisch onderdeel is defect.	Zekering uitschakelen, service contacteren.
Oven warmt niet op.	Huishoudzekering defect.	Zekering controleren en ev. vervangen.
	Stekker niet ingestoken?	Stekker insteken.
	Werkwijzeschakelaar en/of temperatuurschakelaar zijn niet ingesteld.	Werkwijzeschakelaar en temperatuurschakelaar instellen.
	Elektronische schakelklok knippert - de juiste tijd is nog niet ingesteld.	Tijd instellen. Zie pag. 44.
Ovenverlichting is uitgevallen.	Lampje defect.	Ovenverlichting vervangen.
Deurglas is gebroken.		Apparaat uitschakelen, service contacteren.
Deurpakking is beschadigd.		Deurpakking vervangen.
Versterkte geurvorming ondanks ökotharm [®] -katalysator.	ökotharm [®] -katalysator moet geregenereerd worden.	Lege oven met intensief-hetelucht op 275 °C 60 min. opwarmen.
Sterke azijsgeur tijdens de bereiding.	Gebak met zuurdesem of gist, bereiding met alcohol en gebruik van een werkwijze met luchtcirculatie.	Gebruik een werkwijze zonder luchtcirculatie, bijv. boven-/onderverwarming.
Fruitsap- of eiwitvlekken op geëmailleerde onderdelen.	Vocht van gebak of vlees.	Onschadelijke verkleuring van het email, niet te verhelpen.

Ovenverlichting vervangen

 Waarschuwing, gevaar voor elektrocutie! Voor u de afdekking van de ovenlamp opent, moet het apparaat van de stroomvoeding worden gescheiden. Zekering uitschakelen of de stekker uittrekken!

 Laat het apparaat en de lamp in elk geval afkoelen voor u de lamp vervangt. Lampen worden bij het gebruik heet!

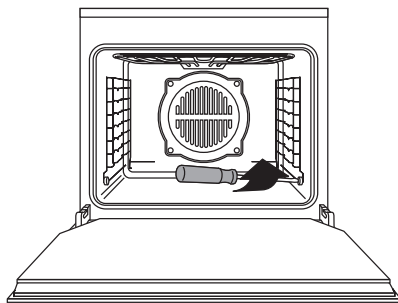
Type: 25 W, 230-240 V, fitting: E14

Belangrijk: **temperatuurbestendig tot 300 °C!**

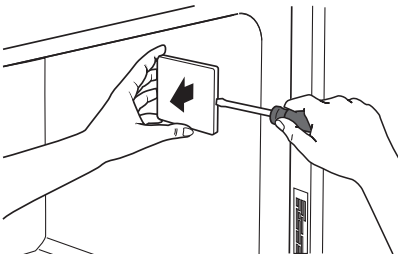
Deze lampen zijn verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice of in de gespecialiseerde elektriciteitszaak.

Gloeilamp vervangen:

- Houder bakplaat/rooster afschroeven.



- Voorzichtig de glazen afdekking met een schroevendraaier eruit drukken.



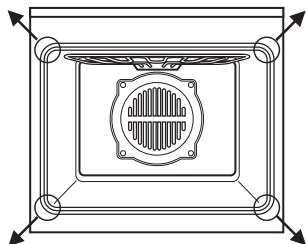
- Defecte gloeilamp uitdraaien en een nieuwe indraaien.
- Glazen afdekking weer op zijn plaats drukken.

Deurpakking vervangen

⚠ Gebruik de oven niet met een defecte of ontbrekende deurpakking! Als de dichting stuk is of niet meer kan worden schoongemaakt, moet ze worden vervangen. Een nieuwe pakking is via de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.

De pakking uithaken

- Trek voor het uithaken elke hoek voorzichtig naar buiten.



De nieuwe pakking inzetten

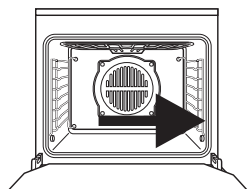
- Haak de hoeken één na één in het ovenfront in. Let erop dat u de haken niet verbuigt!

Typeplaatje

Als u de klantenservice nodig hebt of als u reservedelen bestelt, vermeld dan de gegevens op het typeplaatje.

Het typeplaatje van de oven bevindt zich rechts aan de zijkant en is zichtbaar als de ovendeur wordt geopend.

- Noteer deze gegevens voor eventuele vragen aan onze klantenservice.



Fabricagenummer oven									
Modelnaam oven									

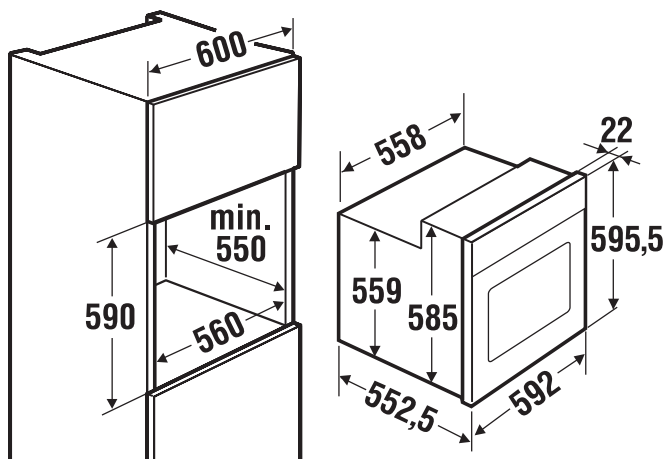
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een Küppersbusch-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij aansluiting, reparatie en vervangen van de ovenlamp het apparaat stroomloos maken. De geaarde stekker uit de contactdoos trekken of de zekering uitschakelen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het apparaat wordt met stekker geleverd en mag alleen op een reglementair geïnstalleerde, geaarde contactdoos worden aangesloten. De installatie van een contactdoos of het vervangen van de aansluitkabel mag alleen door een elektrotechnicus worden uitgevoerd, waarbij de geldende voorschriften moeten worden nageleefd.
- Als de stekker na het inbouwen niet meer bereikbaar is, moet, om aan de geldende veiligheidsvoorschriften te voldoen, op de plaats van installatie een scheidingsinstallatie voor alle polen met een contactafstand van ten minste 3 mm aanwezig zijn.
- De geaarde contactdoos moet buiten de inbouwruimte liggen.
- De inbouwkast voor de oven moet tot 100 °C temperatuurbestendig zijn. Dat geldt in het bijzonder voor fineer, kantstukken, kunststofoppervlakken, lijm en lak. De aangrenzende meubelfronten moeten tegen een temperatuur van ten minste 70 °C bestand zijn.
- Het apparaat moet in elk geval horizontaal op een effen, stevige plank worden ingebouwd. De plank mag niet doorbuigen.
- Is het meubel niet aan de muur bevestigd, met een gebruikelijk hoekijzer vastschroeven.

Elektriciteit

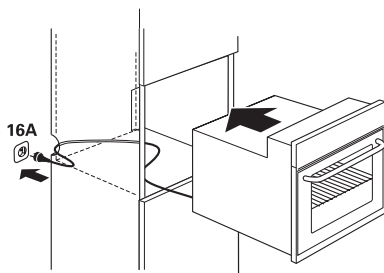
Aansluiting	gebeurt via de stekker in een contactdoos.
Totaal vermogen	bij 230 V: 3,5 kW, bij 235 V: 3,6 kW,
Aansluitwaarden	230 - 240 V, 50 Hz
Zekering	16 A

Inbouwmaten



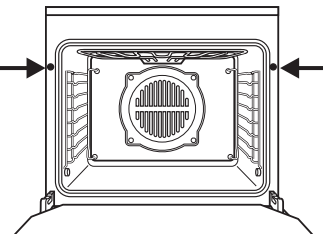
Apparaat inbouwen:

- Stekker in de contactdoos steken.
- Het apparaat volledig in de kastopening schuiven. Daarbij de aansluitkabel van het apparaat niet inklemmen!



Apparaat bevestigen:

- De ovendeur openen en het apparaat met de meegeleverde schroeven - schuin inzetten - van binnen naar buiten aan het kastelement vastschroeven.



KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

