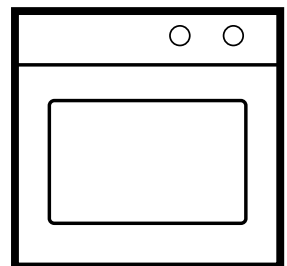


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

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

EEB 9600.5



Küppersbusch-Kundendienst

Garantiebedingungen

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
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

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

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

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

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

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

Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

(GB) Contents	19
(F) Sommaire	34
(NL) Inhoud	49

Hier finden Sie...

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

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

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


Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

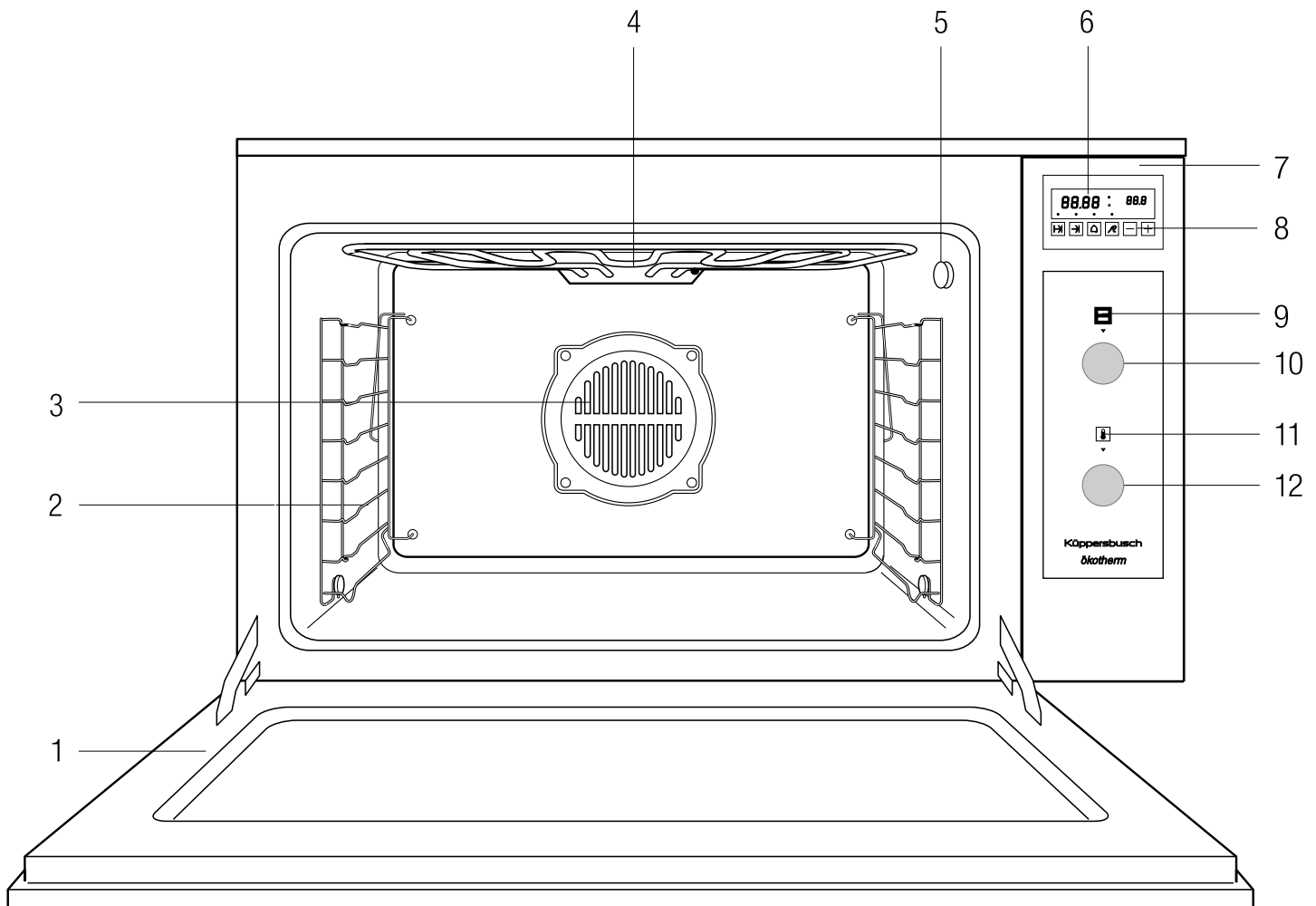
 Hier finden Sie Tips und Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	4
Sicherheitshinweise	5
für Anschluß und Funktion	
Backofen	
Bratenthermometer	
Vor dem ersten Benutzen	5
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen	
Uhrzeit einstellen	
Erstreinigung	
So nutzen Sie Ihren Backofen	6
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Aufheizanzeige und Betriebsanzeige	
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten	
Backofen ein- und ausschalten	
Einschubteile	
Einschubebenen:	
Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)	
Schnelles Vorheizen	
Backen	
Pizza backen	
Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“	
Richtwerte Backen	
Richtwerte Aufläufe und Überbackenes	
Richtwerte Tiefkühl-Fertiggerichte	
Braten	
Richtwerte Braten	
Grillen	
Richtwerte Grillen	
Auftauen	
Einkochen	

Die elektronische Schaltuhr	11
Uhrzeit einstellen /ändern	
Kurzzeit einstellen	
So programmieren Sie die Schaltfunktionen	
Ändern einer Einstellung	
Wenn das Garende erreicht ist	
Gardauer  einstellen (Abschaltfunktion)	
Garende  einstellen (Abschaltfunktion)	
Automatisches Ein- und Abschalten einstellen	
Das Bratenthermometer	13
So benutzen Sie das Bratenthermometer	
Kerntemperaturfunktion einstellen	
Kerntemperaturfunktion mit verzögertem Einschalten	
Richtwerte Kerntemperaturen	
Reinigung und Pflege	14
Für alle Oberflächen	
Verkrustungen entfernen	
Verwendung eines Reinigungsschaber	
Verwendung von Backofenspray - Hinweise	
Email	
Edelstahl	
Glas	
Knebel	
Backofentür aus- und einbauen	
Seitengitter aus- und einbauen	
Heizkörper herunter-/hochklappen	
ökotherm [®] -Katalysator regenerieren	
Wenn etwas nicht funktioniert	16
Eine Halogenlampe austauschen	
Typenschild	
Montagehinweise für Fachpersonal	16
Einbaumaße	
Elektrik	
Einbau in Küchenmöbel	
Coupon für ein Kochbuch	17

Ihr Gerät im Überblick



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

Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- 2 Backbleche (Email)
- Fettpfanne (Email)
- Bratenthermometer

Lieferbares Sonderzubehör:

- Maxi-Pizzastein mit Heber (Zub. 146)
- Teleskop-Einzelauszüge (Zub. 601)

für die Teleskop-Einzelauszüge:

- Bratrost, abgesenkt, z.B. für große Geflügel (Zub. 752)
- Fettpfanne aus Glas, nur für Zub. 752 geeignet (Zub. 753)

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. Unschlaggemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Gerät nur im eingebauten Zustand betreiben!
- Die Oberfläche des Backofens wird im Betrieb heiß. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht in der Backofentür einklemmen.
- Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.

Backofen

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

Bratenthermometer

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

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

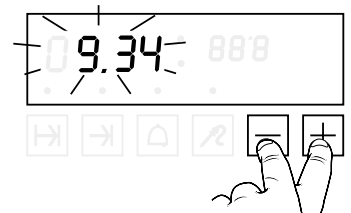
In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle.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

Uhrzeit einstellen

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

Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muß die Uhr eingestellt werden. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, blinkt in der Anzeige „0.00“ auf.

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



Erstreinigung

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

⚠ 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.

Schaltsymbole und Betriebsarten

Schaltsymbol	Betriebsart	vorgesehen für
0	Aus	
	Beleuchtung	
	Kaltumluft	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.
	Großflächengrill	Grillen großer Mengen, z. B. Steaks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toasts und Grätins
	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, solange der Backofen in Betrieb ist.

Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

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

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

Backofen ein- und ausschalten

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

Betriebsart wählen:

– Betriebsartenwahlschalter (oberer Schalter) nach rechts drehen, bis der Pfeil auf die gewünschte Betriebsart zeigt.



Temperatur einstellen:

– Temperaturregler (unterer Schalter) nach rechts drehen, bis der Pfeil auf die gewünschte Temperatur zeigt. Der Backofen heizt auf und die Aufheizanzeige leuchtet.



Backofen ausschalten:

– Drehen Sie beide Schalter auf „0“ zurück.

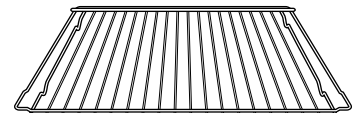
Einschubteile

Backbleche:

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

Rost:

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

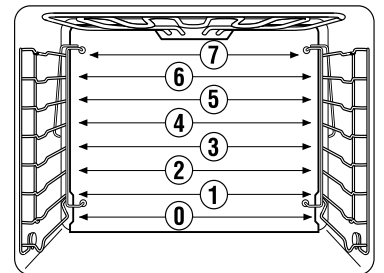


Einschubebenen:

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:

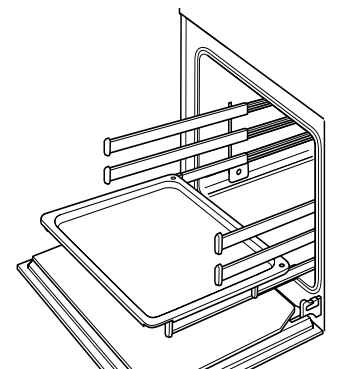
Die Einschubebene 0 ist die unterste mögliche Einschubebene.





Teleskop-Einzelauszüge (Zubehör Nr. 601)

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

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



Schnelles Vorheizen

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

Backen

Mengenangaben für ein Backblech (z.B. Rührteig, Hefeteig):

Rührteig

350 g Fett, 270 g Zucker, 1 Vanillezucker, 6 Eier, 670 g Mehl, 6 gestr. TL Backpulver

Hefeteig

670 g Mehl, 50 g Hefe, 1 TL Zucker, 1/4 l Milch, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Vanillezucker, 100 g Margarine.


Heißluft

- ☞ Kein Vorheizen notwendig - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Einschubhöhen:



Ein Blech: 3. Einschubebene von unten

Zwei Bleche: 3. und 6. Einschubebene von unten

- Beim Backen von mehreren Plattenkuchen oder Formkuchen verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 10 bis 15 Minuten.
- Entnehmen Sie die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft  bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft gemacht werden.
- **Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Backen Sie nur einen dieser Kuchen auf einmal.

Ober-/Unterhitze

☞ Vorheizen - Backen auf einer Ebene

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

Intensiv-Heißluft

☞ Kein Vorheizen - Backen auf einer Ebene

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

Pizza-Stufe

☞ Backen auf einer Ebene

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

Pizza backen



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

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



Grundrezept Pizza

375 g Mehl, 20 g Hefe, 125 – 150 l lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl, 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 hochziehen.
- 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. 15 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) ca. 15 Min. backen.
















Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“

In der Tabelle auf S. 8 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. 7!

Gebäck	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Intensiv-Heißluft  Pizzastufe 		Backdauer in Minuten
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	
Rührteig							
Napfkuchen	3	150-160	1	170-180			65-70
Kastenkuchen	3	150-160	1	170-190			65-70
Sandkuchen	3	150-160	1	160-180			60-70
Torten	3	150-160	1	170-180			40-60
Tortenböden	3	170-180	2	180-200			20-35
Feine Obsttorten	3	150-160	1	170-180	3	 150-160	45-60
Kleingebäck	3	150	2	170-180			15-30
Blechkuchen:							
Belag trocken	3	150-160	2	180-190	3	 150-160	35-40
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 160-170	45-70
Knetteig							
Tortenböden	3	170-180	2	180-200			25-35
Käsekuchen	3	140-150	1	160-170	3	 140-150	70-100
Kleingebäck	3	140-150	2	180-190			15-35
Blechkuchen:							
Belag trocken	3	150-160	2	180-190	3	 150-160	30-40
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 160-170	40-60
Hefeteig							
Napfkuchen	3	150-160	1	175-180			40-60
Hefekranz	3	150-160	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	3	150-160	2	175-180			50-70
Kleingebäck	3	140-150	2	180-200			12-25
Blechkuchen:							
Belag trocken	3	150-160	2	175-180	3	 150-160	30-45
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 160-170	40-60
Bisquitteig							
Torten	3	150-160	2	175-180			30-45
Rollen	3	170-180	2	180-200			12-25
Eiweißgebäck							
Baiser	3	80-90	2	100-120			80-90
Zimtsterne	3	100-120	2	120-140			15-20
Makronen	3	100-120	2	120-140			20-40
Andere Teigarten							
Blätterteig	3	170-180	2	190-210			15-30
Hefablätterteig	3	170-180	2	190-210			30-40
Quarkblätterteig	3	160-180	2	180-200			30-40
Brandteig	3	170-180	2	190-210			30-40
Quark-Ölteig	3	150-160	2	170-180			30-40
Honigkuchen	3	140-150	2	170-180			30-45
Brot und Pizza							
Sauerteig- und Hefebrot (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 Min. 230°C)			2	180	2/3	 160	65-75
Hefebrot/Weißbrot			2	200	3	 180	30-50
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C)	3	200	2	220			20-30
Pizza (vorheizen: 250 °C)					0	 250	15-17

Richtwerte Aufläufe und Überbackenes


Gericht	Heißluft 		Zeit in Minuten
	Einschubebene	Temperatur in °C	
Nudelauflauf	2	170-180	40-60
Lasagne	2	160-180	30-45
Überbackenes Gemüse	2	180-200	15-30
Überbackene Baguettes	2	200-220	15-30
Süße Aufläufe	2	160-180	40-60
Fischaufläufe	2	170-180	40-70
Gefülltes Gemüse	2	160-180	40-70
Kartoffelauflauf	2	160-180	50-80

Richtwerte Tiefkühl-Fertiggerichte


Gargut	Ein-schub	Backofen-funktion	Temperatur in °C	Gardauer in Minuten
Tiefkühlpizza (vorheizen, 250 °C)	0	Pizzastufe 	250	6-9
Pommes frites (600 - 1000g)	2	Heißluft 	180-200	20-30
Baguettes	2	Heißluft 	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Obstkuchen	2	Heißluft 	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben

Braten

 Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.

 Besonders genau können Sie Ihren Braten mit dem Bratenthermometer braten. Bitte lesen Sie dazu S. 13.

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

 Hinweise zu den Einschubebenen unbedingt beachten!


Einschubebenen (von unten gezählt!):

Intensiv-Heißluft  Fettpfanne: Einschubebene 0
Rost: Einschubebene 1

Heißluft  Fettpfanne: Einschubebene 1
Rost: Einschubebene 2

Ober-/Unterhitze  Fettpfanne: Einschubebene 1
Rost: Einschubebene 2

Braten auf dem Rost

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

Braten im Topf (Backofen)

 Wählen Sie die Betriebsart Intensiv-Heißluft  bei 180-200 °C.

- Magere Fleischsorten sollten Sie im Bratentopf mit geschlossenem Deckel braten (z. B. Kalbsbraten und Sauerbraten, Rinderschmorbraten oder tiefgefrorenes Fleisch). Das Fleisch bleibt so saftiger.
- Sie können jeden Topf (Stahl, emailliert, Gußeisen oder Glas) verwenden, der keine Holz- oder Kunststoffgriffe hat und hitzefest ist.

- Wird ein Römertopf benutzt, sind die Angaben des Herstellers zu beachten.




Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:

- Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
- Vorbereiteten (gewürzten) Braten in den Topf geben. Deckel auflegen und in den kalten Backofen auf den Rost 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 je cm Fleischhöhe in min.
	Temperatur in °C			
Rinderbraten	160	170-190		18
Roastbeef	180	200-220	180-200	8-10
Filet	180	200-220	180-200	8
Kalbfleisch	160	170-190	160-180	12
Schweinebraten	160	170-190	160-180	12-15
Kasseler	160	170-190	160-180	8
Schweineschulter	160	170-190	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte	160	170-190	160-180	12-15
Wild	160	170-190		15
Wildschwein	160	170-190		15
Filet vom Wild	180	180-200	180-200	8-10
Hammelfleisch	150-160	170-190		15
Ente	160	170-190	160-180	12
Gans	160	170-190	160-180	12
Hähnchen*	160	180-200	160-180	8*
Pute	160	180-190	160-180	12
Fisch	160	200-220		8

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten




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.



 Flaches Grillgut einmal, dickes Grillgut mehrmals wenden.


- Backofen 5 bis 10 Min. vorheizen.
- Grillgut auf den Bratrost legen.
- Fettpfanne in die 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	7	10-13	8-10	10-15	10-12
Schweinefilet	6	12-15	8-10	14-16	12-14
Bratwürste	6	10-12	8-10	15-20	10-15
Schaschlik	6	8-10	6-8	18-20	10-12
Frikadellen	6	10-12	8-10	10-15	12-14
Rinderfiletsteak	7	7-9	6-8	10-11	10-12
Leberscheiben	7	4-6	3-5	7-8	7-9
Kalbsschnitzel	6	7-10	5-8	9-11	9-12
Kalbssteak	6	8-10	6-8	10-12	10-12
Hammekotelett	7	10-12	8-10	12-14	12-14
Lammkotelett	7	10-12	8-10	12-14	12-14
halbe Hähnchen	4	12-15	10-14	16-20	15-18
Fischfilet	7	8-10	6-8	10-11	10-14
Forellen	4	7-10	6-8	11-15	10-14
Toastbrote	6	3-5	3-5	6-7	6-7
belegte Toastbrote	5	8-10		12-14	


Auftauen


 Wählen Sie die Betriebsart Kaltumluft  (Heißluft ohne Temperatureinstellung) und versenken Sie den Betriebsartenwahlschalter nicht, damit der Innenraum beleuchtet ist. Der Backofen wird durch die Beleuchtung leicht erwärmt - ideal für schonendes Auftauen.


 Bei Fertigprodukten sollten Sie sich an die Angaben des Herstellers halten.

- Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in der 2. Einschubebene von unten stellen.
- Stellen Sie den Betriebsartenwahlschalter auf  und den Temperaturschalter auf „0“ (bzw. auf die Herstellerangabe) ein.



Einkochen


 **Achtung!** Gießen Sie das Wasser nicht in die Fettpfanne! Es würde sehr viel Wasserdampf aus der Wrasenöffnung austreten, an dem Sie sich verbrennen könnten.

 **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.

 Wählen Sie die Pizza-Stufe .

- Nur frische Nahrungsmittel verwenden und nach üblichen Rezepten vorbereiten.
- Max. 8 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.
- 2 Tassen mit Wasser in die Fettpfanne stellen.
- Pizza-Stufe  auf 160 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten. Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 1l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

Obst

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

Gemüse und Fleisch

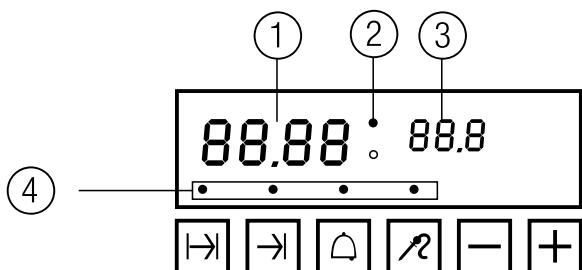
– Wenn die Flüssigkeit perlt, den Backofen auf 100 °C herunterschalten und die Gläser noch 30-60 Min. weiterkochen lassen.

– Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Die elektronische Schaltuhr

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

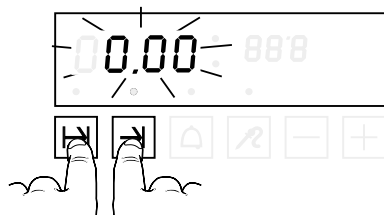
Die elektronische Schaltuhr bietet Ihnen neben dem Kurzzeitwecker als Erinnerungshilfe auch einige Schaltfunktionen für den Backofen: Gardauer, Garende und Kerntemperatur können eingestellt werden. Alle Schaltfunktionen sind mit jeder Betriebsart und Temperaturwahl möglich.



- Anzeige:
- ① Uhrzeit, Kurzzeit (jeweils aktueller Wert)
Kerntemperatur (eingestellter Wert)
 - ② Leuchten, zeigen eingeschalteten Backofen an.
 - ③ Kerntemperatur (aktueller Wert)
 - ④ Leuchten (zu jeder WahltaSte/Funktion)
- WahltaSten:
- ↩ Gardauer
 - Garende (bei Bratenthermometer: Startzeit)
 - ⏰ Kurzzeit
 - 🌀 Kerntemperaturfunktion
- Einstellen: +/- zum Ändern der Werte aller Funktionen

Uhrzeit einstellen /ändern

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



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



Kurzzeit einstellen

Den Kurzzeitwecker können Sie unabhängig von den Schaltfunktionen benutzen.

- Drücken Sie „⏰“. Die Leuchte blinkt. In der Anzeige steht „0.00“.



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



Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signal.

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

So programmieren Sie die Schaltfunktionen

1. Auswählen der Funktion:

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

2. Verändern/Einstellen der Funktion:

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

3. Starten der Funktion:

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

– Durch das Drücken einer WahltaSte kürzen Sie die Zeit ab:

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

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

- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwahlschalter die Betriebsart und mit dem Temperaturregler die Temperatur. Sie können Temperatur und Betriebsart auch einstellen, bevor Sie die Schaltuhr programmieren.

Ändern einer Einstellung

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

Wenn das Garende erreicht ist

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



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

Gardauer \rightarrow einstellen (Abschaltfunktion)

Der Backofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne selbsttätig ab.

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



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



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



- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

Garende \rightarrow einstellen (Abschaltfunktion)

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

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



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



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



- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

Automatisches Ein- und Abschalten einstellen

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

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

Beispiel:

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

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

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

So stellen Sie das automatische Ein- und Abschalten ein:

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



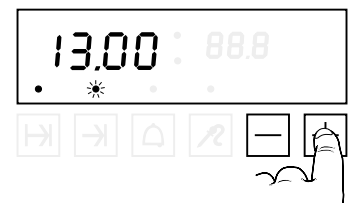
- Stellen Sie mit „+“/„-“ die gewünschte Gardauer in std.min ein. (Beispiel: 90 Min.)



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



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



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



- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

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



Das Bratenthermometer

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

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

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

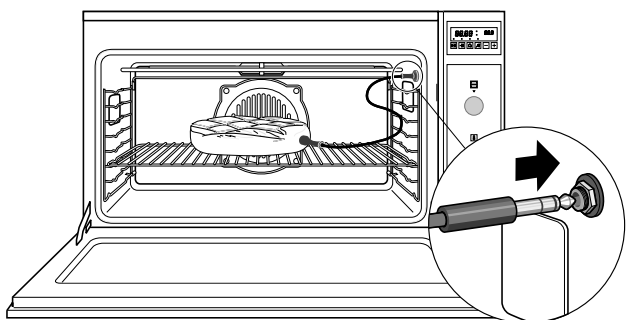
In der Tabelle „Richtwerte Kerntemperaturen“ auf S. 14 finden Sie die Angaben zu den einzelnen Gerichten.

Beachten Sie dabei folgendes:

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

So benutzen Sie das Bratenthermometer

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



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

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

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

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

- Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie die Kerntemperaturfunktion ein.

Kerntemperaturfunktion einstellen

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

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



- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur von 70 °C mit „+“/„-“ auf die gewünschte Temperatur ab.

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



- Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

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



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



- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

In der Anzeige blinken die beiden Lampen im Wechsel – solange das Bratenthermometer gesteckt ist.



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

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

Kerntemperaturfunktion mit verzögertem Einschalten

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

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

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

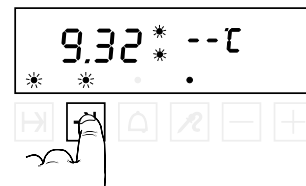


- Ändern Sie die Vorschlagstemperatur von 70 °C mit „+“/„-“ auf die gewünschte Temperatur ab.

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



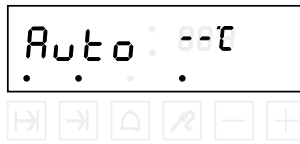
- Drücken Sie „“ um die Eingabe zu bestätigen und die Startzeit einzustellen. In der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit.



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



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



– Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

– Bei Garbeginn schaltet sich der Backofen ein. Die beiden Leuchten blinken im Wechsel.



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



– Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

In der Anzeige blinken die beiden Lampen im Wechsel – solange das Bratenthermometer gesteckt ist.



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

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

Richtwerte Kerntemperaturen

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

Reinigung und Pflege

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

Für alle Oberflächen

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

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

⚠ Beachten Sie die Gebrauchsanweisung bei allen Reinigungsmitteln.

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

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

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

Reinigen Sie auf keinen Fall mit

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

Verkrustungen entfernen

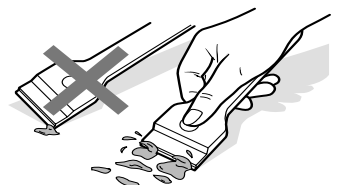
Stärkere Verkrustungen sollten zuerst eingeweicht werden - am besten mit einem nassen Tuch. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

Verwendung eines Reinigungsschaber

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

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

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



Verwendung von Backofenspray - Hinweise

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

⚠ Sprühen Sie nicht in die Ventilatoröffnung in der Rückwand! Aus Umweltschutzgründen sollten Sie auf Backofenspray möglichst verzichten. Wenn Sie es dennoch benutzen möchten, sprühen Sie damit nur den Innenraum und die emaillierten Bleche ein.

Email

Backofen-Innenraum, Front, Backbleche, Fettpfanne

Manche Plastikschwämme mit Scheuerseite können verwendet werden. Einige Produkte enthalten allerdings in der Scheuerseite eingelagerte Körnchen, die Kratzer verursachen.

Vorsichtig an einer unauffälligen Stelle ausprobieren!

- ☞ Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.
- ☞ Backofenspray darf verwendet werden - **allerdings nicht auf einer Email-Kochmulde.**

Edelstahl

Edelstahl-Türfront, Bedienblende, Teleskopauszüge (Zub. 601)

⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!

Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

⚠ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken!

Die Reinigung kann mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.

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

Aluminium

Türleisten und Türgriff im Design Aluminium

⚠ Aluminium ist besonders kratzempfindlich und wird durch Backofenspray angegriffen!

Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

Glas

Türinnenseite - beschichtetes Glas

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

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

Türfront, Bedienblende

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

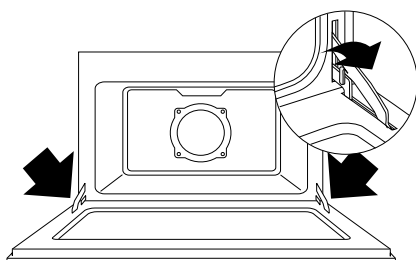
Knebel

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

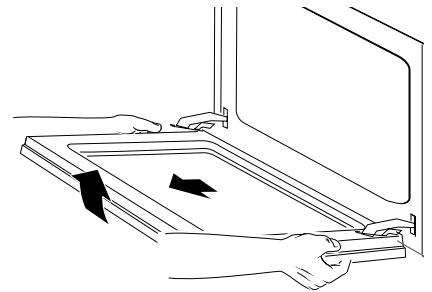
Backofentür aus- und einbauen

Backofentür herausnehmen

- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren hochklappen

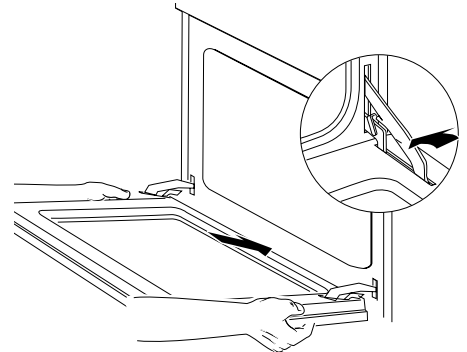


- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und langsam schließen. Etwa auf der Hälfte des Schließweges lösen sich die Scharniere aus ihrer Arretierung.
- Die Backofentür kann nun abgenommen werden.



Backofentür einsetzen

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben.
- Die Backofentür langsam ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren wieder herunterklappen.
- Die Backofentür schließen.



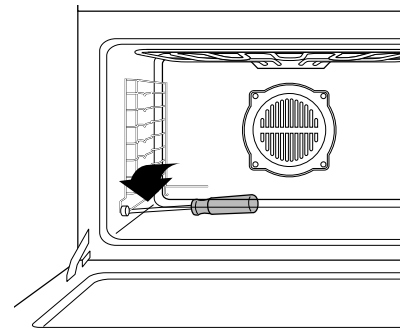
Seitengitter aus- und einbauen

Seitengitter ausbauen.

- Schrauben lösen.
- Einschubgitter entnehmen.

Seitengitter einbauen

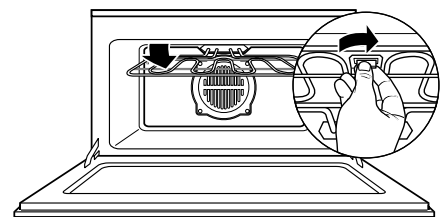
- Seitengitter einsetzen und vorn festschrauben.



Heizkörper herunter-/hochklappen

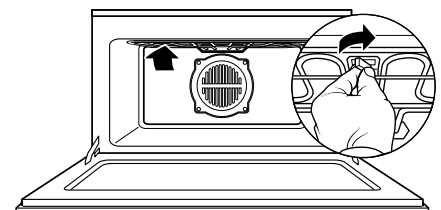
Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

- Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



Heizkörper hochklappen

- Heizkörper hochklappen und die **Verriegelung wieder schließen.**



ökotherm®-Katalysator regenerieren

- Betriebsartenwahlschalter auf HeiBluft stellen.
- Temperaturregler auf die Position „“ stellen und
- den leeren Backofen 60 Minuten aufheizen.

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

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK