

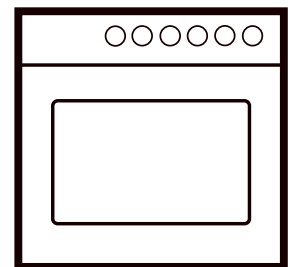
# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

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

EEH 6300.8

---



# 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  
Internet: [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

### Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7<sup>30</sup> Uhr bis 18<sup>00</sup> Uhr  
Freitag von 7<sup>30</sup> Uhr bis 17<sup>00</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter [www.kueppersbusch.de](http://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](http://www.kueppersbusch.at)

### Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8<sup>00</sup> Uhr bis 17<sup>00</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter [www.kueppersbusch.at](http://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.

# Garantiebedingungen

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

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
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

<b>(GB)</b> Contents .....	21
<b>(F)</b> Sommaire .....	38
<b>(NL)</b> Inhoud .....	55

## Hier finden Sie...

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

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

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

**Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:**

 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

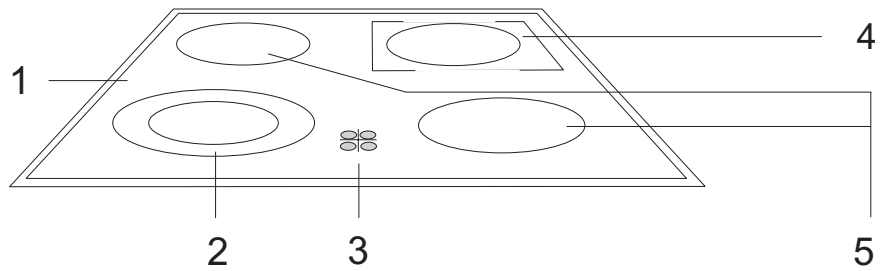
<b>Ihr Gerät im Überblick</b> .....	4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	5
für Anschluß und Funktion	
Kochfläche	
Backofen	
Bratenthermometer	
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	5
Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen	
Uhrzeit einstellen	
Erstreinigung	
<b>So benutzen Sie die Kochstellen</b> .....	6
Betriebsanzeige	
Die Kochstufen	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Merkmale der Glaskeramik-Kochfläche	
<b>So nutzen Sie Ihren Backofen</b> .....	7
Allgemeine Hinweise	
Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen	
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Aufheizanzeige	
Backofen ein- und ausschalten	
Einschubteile	
Einschubebenen:	
Schnelles Vorheizen	
Braten	
Richtwerte Braten	
Backen	
Pizza backen	
Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“	
Richtwerte Backen	
Grillen	
Richtwerte Grillen	
Auftauen	
Einkochen	
Prüfgerichte nach DIN 44547	

<b>Die elektronische Schaltuhr</b> .....	12
Uhrzeit einstellen /ändern	
Kurzeit einstellen	
So programmieren Sie die Schaltfunktionen	
Ändern einer Einstellung	
Wenn das Garen erreicht ist	
Gardauer $\rightarrow$ einstellen (Abschaltfunktion)	
Garende $\rightarrow$ einstellen (Abschaltfunktion)	
Automatisches Ein- und Abschalten einstellen	
<b>Das Bratenthermometer</b> .....	14
So benutzen Sie das Bratenthermometer	
Kerntemperaturfunktion einstellen	
Kerntemperaturfunktion mit verzögertem Einschalten	
Richtwerte Kerntemperaturen	
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	15
Für alle Oberflächen	
Verkrustungen entfernen	
Hinweise zum Reinigungsschaber	
Verwendung von Backofenspray - Hinweise	
Email	
Edelstahl	
Aluminium	
Glas	
Glaskeramik-Kochfläche	
Türdichtung	
Knebel	
Backofentür aus- und einbauen	
Seitengitter aus- und einbauen	
Heizkörper herunter-/hochklappen	
ökotherm®-Katalysator regenerieren	
<b>Wenn etwas nicht funktioniert</b> .....	17
Backofenbeleuchtung auswechseln	
Türdichtung austauschen	
<b>Typenschild</b> .....	18
<b>Montagehinweise für Fachpersonal</b> .....	19
Einbaumaße	
Elektrik	
Einbau in Küchenmöbel	
.....	20
<b>Coupon für ein Kochbuch</b> .....	20

# Ihr Gerät im Überblick

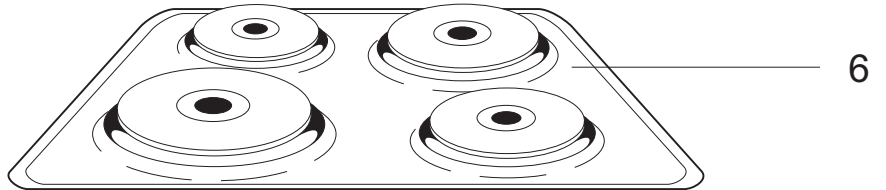
Ihr Gerät kann mit einer Glaskeramik-Kochfläche (1) oder mit einer Kochmulde (6) kombiniert werden.

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

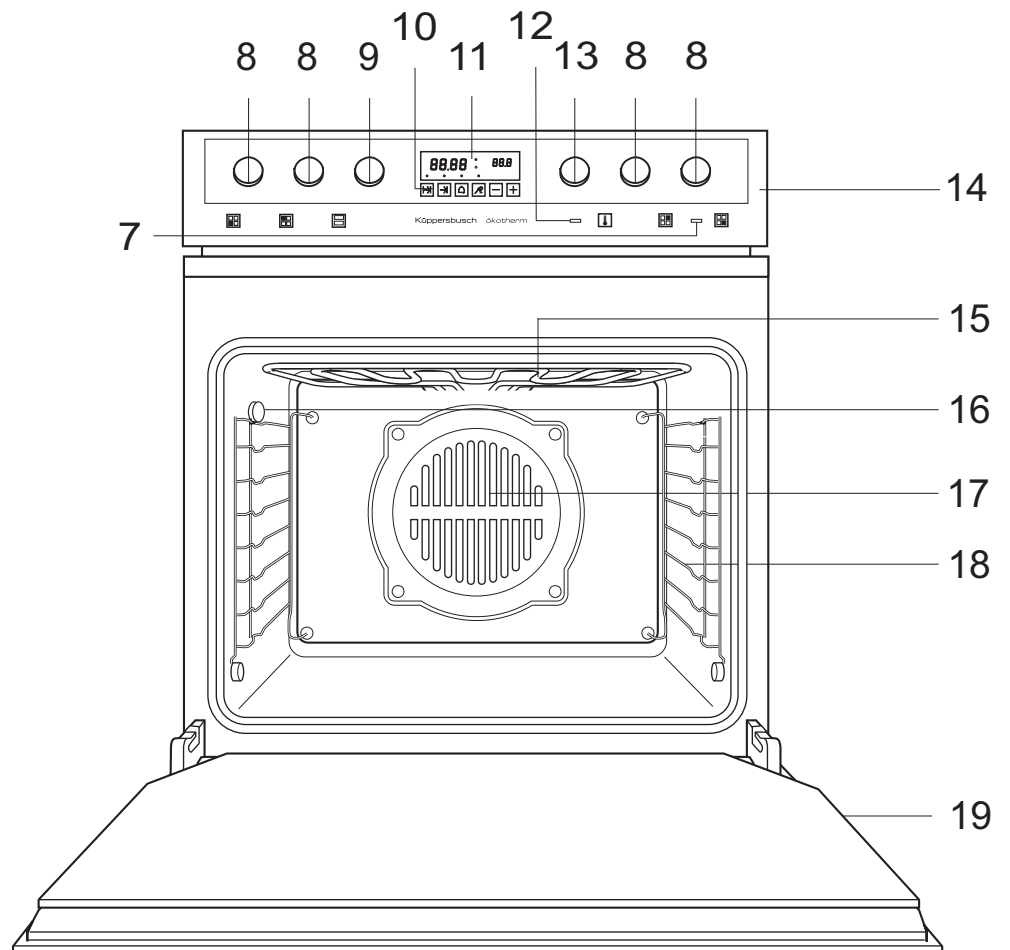


## alternativ:

- 6 Kochmulde



- 7 Betriebsanzeige Kochstellen
- 8 Kochstellenregler
- 9 Betriebsartenwahlschalter Backofen
- 10 Bedientasten der elektronischen Schaltuhr
- 11 Anzeige der elektronischen Schaltuhr
- 12 Aufheizanzeige Backofen
- 13 Temperaturregler Backofen
- 14 Bedienblende
- 15 Klappgrill (Oberhitze und Grill)
- 16 Buchse für Bratenthermometer
- 17 Heißluftventilator
- 18 Einschubebenen
- 19 Backofentür



## Mitgeliefertes Zubehör:

- Bratrost
- Backblech (Email)
- Fettpfanne

## Lieferbares Sonderzubehör:

- Bratrost (Zub. 1118)
- Backblech (Zub. 1119)
- Fettpfanne (Zub. 1120)
- Teleskop-Einzelauszüge

# Sicherheitshinweise



## für Anschluß und Funktion

- KÜPPERSBUSCH-Einbauberde dürfen nur mit den dazugehörigen KÜPPERSBUSCH-Einbaumulden von einem autorisierten Fachmann zusammengeschaltet 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 Oberflächen von Herd, Backofentür und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Kochstellen legen oder in der Backofentür einklemmen.
- Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.
- Die Kochfläche dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.

## Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sicherung ausschalten.
- Durch unbeabsichtigtes Einschalten einer Kochfläche können auf der Kochfläche liegende Gegenstände beschädigt werden oder eine Gefahr für Ihre Umgebung bringen. Auch nach Gebrauch keine Gegenstände, die eine Gefahr für ihre Umgebung bringen können, darauf stellen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochflächen legen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen könnten.

## Backofen

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

## Bratenthermometer

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

## Vor dem ersten Benutzen

### Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

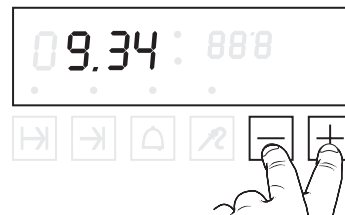
In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammlung. 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

- Fremtteile und Verpackung entfernen.
- Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen. Glaskeramik-Kochfläche bzw. Kochmulde, Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.
- **Kochmulde aufheizen** (Nicht bei Glaskeramik): Kochstellen nacheinander für je 5 Min. auf höchster Stufe aufheizen. Wegen des „Neugeruchs“ Küche lüften.
- **Backofen aufheizen.** Backofentür schließen. Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 200 °C 60 Min. aufheizen. Küche gleichzeitig gut lüften.

# So benutzen Sie die Kochstellen

 Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 5.

## Betriebsanzeige

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

## Die Kochstufen

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

 Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Stufe weiterkochen.

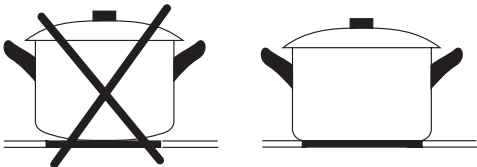
Die Regler sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Durch kurzes Drücken werden sie herausgeholt. Mit versenkten Reglern kann nicht geschaltet werden.

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

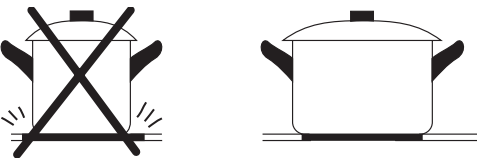
## Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- Benutzen Sie Töpfe mit glattem und ebenem Boden.



- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzone.



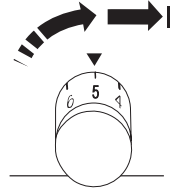
## Merkmale der Glaskeramik-Kochfläche

### Bräter- oder Zweikreiskochzonen

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

#### Zuschalten der Zweikreiszone:

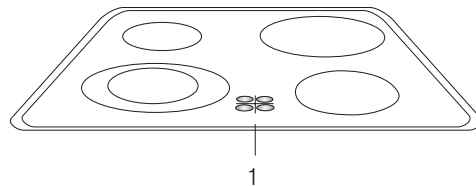
- Regler nach rechts bis zum Anschlag drehen.
- Dann auf gewünschte Kochstufe zurückdrehen.



#### Abschalten der Zweikreiszone:

- Regler kurz auf „0“ zurückdrehen.
- Dann auf gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

### Wärmeanzeigen (1)

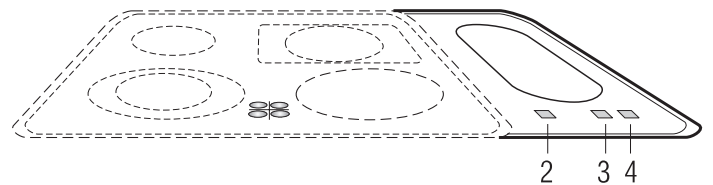


 **Vorsicht!** Die Anzeige kann ausfallen (Lampe defekt). In diesem Fall werden Sie nicht vor heißen Kochstellen gewarnt. Lampe sofort erneuern lassen!

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

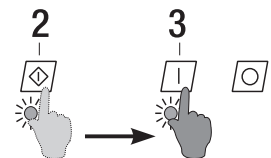
### Warmhaltezone

Einige Glaskeramik-Kochflächen sind mit einer Warmhaltezone ausgestattet. Die Warmhaltezone wird über Sensortasten gesteuert.



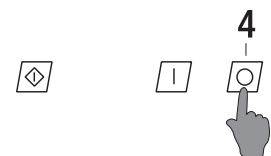
#### Einschalten:

- Zuerst Sensortaste 2, dann Sensortaste 3 berühren.
- Die Betriebsanzeigen unter den Sensortasten leuchten.



#### Ausschalten:

- Sensortaste 4 berühren.

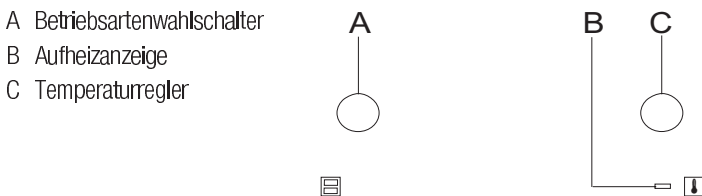


# So nutzen Sie Ihren Backofen

## 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 Essiggeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte die anderen Betriebsarten, z.B. Ober-/Unterhitze.

## Bedienelemente und Anzeigen für den Backofen



## 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

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.

## 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 (rechter Schalter) nach rechts drehen.

### Backofen ausschalten:

- Drehen Sie beide Schalter auf „0“ zurück.

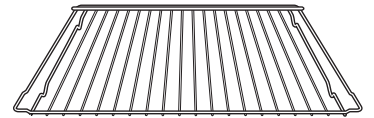
## Einschubteile

### 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.

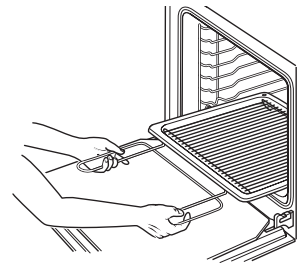
### Rost:

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



### Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne (Sonderzubehör)

- 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.

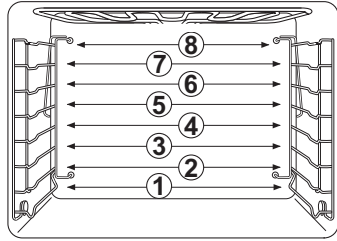


## Einschubebenen:



Sie haben 8 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 1 bis 8 von unten nach oben gezählt.

### Seitengitter:

Die Einschubebene 1 ist die unterste mögliche Einschubebene.






## 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!):

<b>Intensiv-Heißluft</b> 	Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3
<b>Heißluft</b> 	Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3
<b>Ober-/Unterhitze</b> 	Fettpfanne: Einschubebene 2 Rost: Einschubebene 3

### 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 Braten auf der Kochfläche anbraten, würzen, in den Topf geben. Deckel auflegen und in den 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 Fleisch- höhe in min.
Rinderbraten	160	<b>170-190</b>		18
Roastbeef	180	200-220	<b>180-200</b>	8-10
Filet	180	200-220	<b>180-200</b>	8
Kalbfleisch	<b>160</b>	170-190	160-180	12
Schweinebraten	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Kasseler	<b>160</b>	170-190	160-180	8
Schweineschulter	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte	160	170-190	<b>160-180</b>	12-15
Wild	<b>160</b>	170-190		15
Wildschwein	<b>160</b>	170-190		15
Filet vom Wild	<b>180</b>	180-200	180-200	8-10
Lamm	150-160	<b>170-190</b>		15
Ente	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Gans	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Hähnchen*	160	180-200	<b>160-180</b>	8*
Pute	<b>160</b>	180-190	160-180	12
Fisch	<b>180</b>	200-220		8

\* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten


## Backen

### 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
- Drei Bleche: 3., 6. und 8. Einschubebene von unten
- Vier Bleche: 1., 4., 6. und 8. Einschubebene von unten

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

### Ober-/Unterhitze

 Vorheizen - Backen auf einer Ebene

- 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

250 g Mehl, 20 g Hefe, 1/2 Tl. Zucker, 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 verarbeiten.
- 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.
- Beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.
- **Kleine Pizzen:** Belegten Teig auf das vorgeheizte Backblech geben.
- Backblech in die Einschubebene 1 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 1 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. 10 finden Sie für eine Auswahl an Gebäck die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

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

# Richtwerte Backen

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

Gebäck	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Intensiv-Heißluft  Pizzastufe 		Backdauer in Minuten
	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	
<b>Rührteig</b>							
Napfkuchen	2	<b>150-160</b>	1/2	170-180			60-70
Kastenkuchen	2	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Sandkuchen	2	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torten	2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Tortenböden	3	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Feine Obsttorten	3	150-160	1	170-180	2	 <b>150-160</b>	45-60
Kleingebäck	3	150	3	<b>170-180</b>			15-30
<b>Blechkuchen:</b>							
Belag trocken	3	150-160	3	180-200	3	 <b>150-160</b>	20-35
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Knetteig</b>							
Tortenböden	3	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Käsekuchen	2	140-150	1	160-170	2	 <b>140-150</b>	70-90
Kleingebäck	3	140-150	3	<b>180-200</b>			15-30
<b>Blechkuchen:</b>							
Belag trocken	3	150-160	4	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Belag feucht	3	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Hefeteig</b>							
Napfkuchen	2	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Hefekranz	2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	2	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Kleingebäck	3	<b>140-150</b>	3	180-200			15-30
<b>Blechkuchen:</b>							
Belag trocken	3	150-160	4	180-200	3	 <b>150-160</b>	30-40
Belag feucht	3	160-170	2	170-190	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Bisquitteig</b>							
Torten (vorheizen)	3	150-160	3	<b>175-180</b>			30-40
Rollen (vorheizen)	3	170-180	3	<b>180-200</b>			12-25
<b>Eiweißgebäck</b>							
Baiser	3	<b>80-90</b>	3	100-120			80-120
Zimtsterne	3	<b>100-120</b>	3	120-140			20-40
Makronen	3	<b>100-120</b>	3	120-140			20-50
<b>Andere Teigarten</b>							
Blätterteig	3	<b>170-180</b>	3	190-210			15-30
Hefeflätterteig	3	<b>170-180</b>	3	190-210			30-40
Quarkblätterteig	3	<b>160-180</b>	3	180-200			30-40
Brandteig	3	<b>170-180</b>	3	190-210			30-40
Quark-Ölteig	3	<b>150-160</b>	3	170-180			30-40
Honigkuchen	3	<b>140-150</b>	3	170-180			20-35
<b>Brot und Pizza</b>							
Sauerteig- und Hefebrot (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 Min. 230 °C)	2	180	2	<b>180</b>	2	 180	50-70
Hefebrot/Weißbrot (vorheizen)	2	<b>180</b>	1/2	200	2	 180	30-60
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C)	3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (vorheizen: 250 °C)					1	 <b>250</b>	8-12

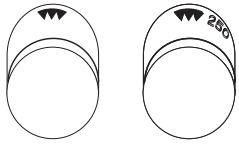
# Grillen

**⚠** Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

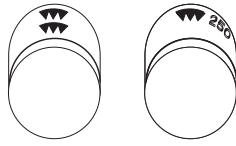
☞ Betriebsart Grill für kleine Mengen Grillgut oder Großflächengrill für große Mengen Grillgut einstellen.

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 2. oder 3. 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	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Bauchfleisch	6	12-15	8-10	16-18	10-12
Schweinefilet	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Leberscheiben	7	5-6	4-5	8-10	5-6
Bratwürste	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Bratwurstschnecken	6	10-12	8-10	10-14	9-11
Schaschlik	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Rinderfilet, blutig	7	6-7	5-6	8-10	6-7
Rinderfilet, medium	7	7-9	6-7	9-11	6-9
Kalbssteak	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Lammkotelett	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Hähnchenschenkel	4	15-18	10-12	17-20	11-14
Halbe Hähnchen	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Fischfilet	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Forellen	5	5-7	4-6	8-11	7-10
Toastbrot	6	2-3	2-3	4-6	3-4
Toast mit Belag	5	6-8		10-12	

## 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 3. Einschubebene von unten stellen.
- Stellen Sie den Betriebsartenwahlschalter auf und den Temperaturregler auf „0“ (bzw. auf die Herstellerangabe) ein.

# Einkochen

**⚠ Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit Twist-off<sup>®</sup>-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<sup>®</sup>-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 2. Einschubebene von unten schieben.
- 1 Tasse mit Wasser in die Fettpfanne stellen.
- Pizza-Stufe auf 160 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten. Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 1l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

## Obst

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

## Gemüse und Fleisch

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

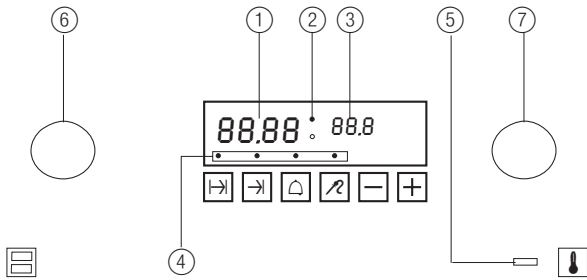
## Prüfgerichte nach DIN 44547

Gebäck	Betriebsart	Form/Backblech	Einschubebene	Temperatur in °C	Backzeit in Min.
			von unten		
Spritzgebäck	Heißluft	1 Backblech	3.	150	20-22
		2 Backbleche	3., 6.	150	22-24
		3 Backbleche	3., 6. und 8.	150	24-28
		4 Backbleche	1., 4., 6. und 8.	150	28-32
Wasserbiscuit	Heißluft	Springform	3.	160	28-30
		Springform	3.	175	28-30
Hefebleckkuchen	Heißluft	1 Backblech	3.	170	40-50
		2 Backbleche	3., 6.	170	45-50
	Ober-/Unterhitze	1 Backblech	4.	200	40-50
				vorgeheizt	und vorheizen

# Die elektronische Schaltuhr

☞ Wie Sie die Kerntemperaturfunktion nutzen, finden Sie auf S. 14.

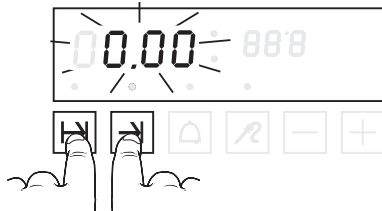
Die elektronische Schaltuhr bietet Ihnen neben dem Kurzzeitwecker als Erinnerungshilfe auch einige Schaltfunktionen für den Backofen: Gardauer, Garende und Kerntemperatur können eingestellt werden. Alle Schaltfunktionen sind mit jeder Betriebsart und Temperaturwahl möglich.



- Anzeige:**
- ① Uhrzeit, Kurzzeit, (jeweils aktueller Wert)  
Kerntemperatur (eingestellter Wert)
  - ② Leuchten, zeigen eingeschalteten Backofen an.
  - ③ Kerntemperatur (aktueller Wert)
  - ④ Leuchten (zu jeder Wahltaaste/Funktion)
  - ⑤ Aufheizanzeige
- Wahltaaste:**
- ↪ Gardauer
  - Garende (bei Bratenthermometer: Startzeit)
  - ⏏ Kurzzeit
  - 🌀 Kerntemperaturfunktion
- Einstellen:**
- +/- zum Ändern der Werte aller Funktionen
  - ⑥ Betriebsartenwahlschalter
  - ⑦ Temperaturregler

## Uhrzeit einstellen / ändern

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



– Sie kann mit „+“/„-“ geändert werden.

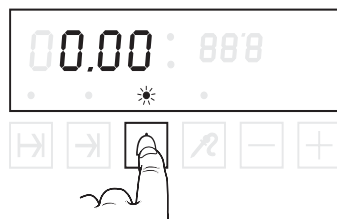
– Warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Die Uhrzeit wurde übernommen, der Punkt zwischen Stunde und Minuten blinkt sekundweise.



## 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 Wahltaaste der Funktion, die Sie nutzen möchten. Die Leuchte über der jeweiligen Wahltaaste 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 Wahltaaste kürzen Sie die Zeit ab:

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

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

– Wählen Sie mit ⑥ die Betriebsart und mit ⑦ 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 Wahltaaste 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 Wahltaaste, 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 selbstständig 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. leuchten die Leuchten ständig. Während der Wartezeit bis zum Garbeginn erscheint in der Anzeige „Auto“.

- 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 selbstständig 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:

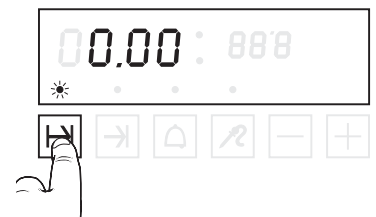
Es ist 8.00 und Sie möchten um 13.00 einen Braten aus dem Backofen nehmen, der 90 Min. braten muß.

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. 15 finden Sie die Angaben zu den einzelnen Gerichten.

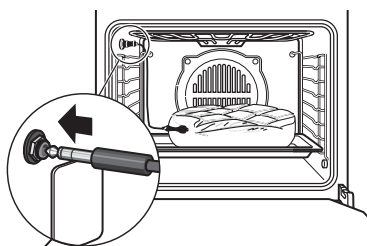
Beachten Sie dabei folgendes:

- 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 links in der Backofen-Seitenwand ein.



In der rechten Anzeige wird Ihnen die aktuelle Kerntemperatur im Inneren 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 Inneren 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 Wahlta-  
ste leuchtet ständig.



Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein. Während des Garens wird Ihnen in der rechten Anzeige die aktuelle Kerntemperatur im Inneren 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. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken 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.

## Kerntemperturfunktion 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 Inneren des Bratens angezeigt, in der linken Anzeige erscheint „70 °C“. Die beiden LED 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 LED 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 Inneren des Bratens angezeigt.



– Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein.

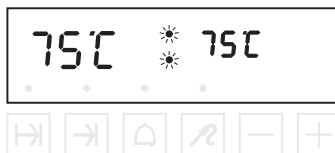
– Bei Garbeginn schaltet sich der Backofen ein. Die beiden LED blinken im Wechsel.



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. Die beiden Leuchten neben der Anzeige blinken 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
<b>Rindfleisch</b>	
Roastbeef/Rinderfilet blutig	40-45
Roastbeef/Rinderfilet rosa	50-55
Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten	60-65
Rinderbraten	80-85
<b>Schweinefleisch</b>	
Schweinelende	65-70
Schweinebraten/Schinken	80-85
Nacken, Haxe	80-85
Koteletstück, Rücken	75-80
Kotelett ohne Knochen	70
Kasseler	65-70
Hackbraten	70-75
<b>Kalbfleisch</b>	
Kalbsbraten	70-75
Kalbsnierenbraten	75-80
Kalbshaxe	80-85
<b>Wild</b>	
Wildfleisch	75-80
Wildrücken	60-70
Wildfilet blutig	40-45
Wildfilet rosa	50-55
Wildfilet durchgebraten	60-65
<b>Lamm</b>	
Gefüllte Braten	70-75
Geflügel	85-90
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.

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

### Reinigen Sie auf keinen Fall mit

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

### Verkrustungen entfernen

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

### Hinweise zum Reinigungsschaber

⚠ Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge des Reinigungsschabers ist sehr scharf. Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach auf und schieben Sie die Verkrustungen weg.

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



### Verwendung von Backofenspray - Hinweise

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

⚠ Sprühen Sie nicht in die Ventilatoröffnung in der Rückwand! Der ökotherm®-Katalysator wird bei Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie auf Backofenspray möglichst verzichten. Wenn Sie es dennoch benutzen möchten, sprühen Sie damit nur Innenraum und emaillierte Backbleche ein.

## Email

**Backofen-Innenraum, Front, Backbleche, Fettpfanne, Email-Kochmulde**  
Manche Plastikschwämme mit Scheuerseite können verwendet werden. Einige Produkte enthalten allerdings in der Scheuerseite eingelagerte Körnchen, die Kratzer verursachen. Vorsichtig an einer unauffälligen Stelle ausprobieren!

- ☞ Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.
- ☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C. Backofenspray darf verwendet werden - **allerdings nicht auf einer Email-Kochmulde.**

## Edelstahl

**Edelstahl-Türfront, Bedienblende, Edelstahl-Kochmulde, Teleskopauszüge, backmobil**

⚠ 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, Backblech (Zub. 543)**

⚠ 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.

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

**Türfront, Bedienblende**

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

## Glaskeramik-Kochfläche

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

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

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

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

## Türdichtung

- ☞ Die Türdichtung sollte beim Reinigen des Backofens ausgehakt werden, damit sich kein Schmutz unter der Dichtung ansammeln kann. Siehe „Türdichtung austauschen“ auf S. 18.

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

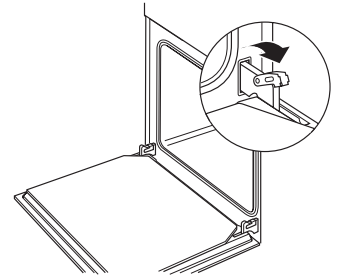
## Knebel

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

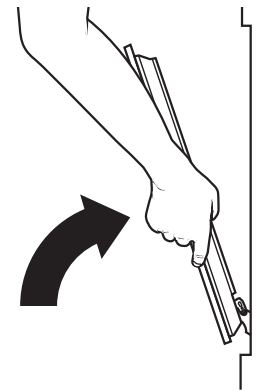
## Backofentür aus- und einbauen

### Backofentür herausnehmen

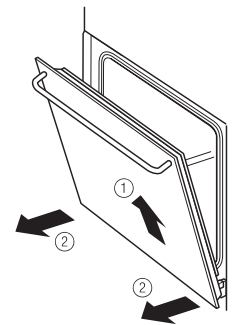
- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



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

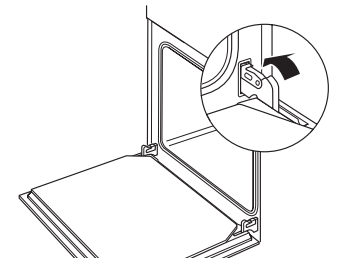
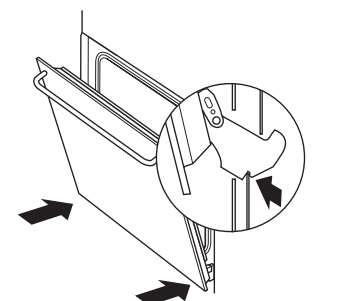


- Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



### Backofentür einsetzen

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



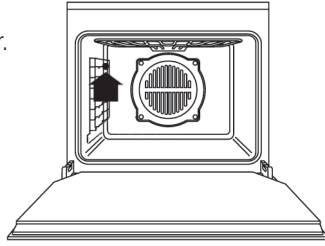
## Seitengitter aus- und einbauen

### Seitengitter ausbauen

- Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.
- Einschubgitter entnehmen.

### Seitengitter einbauen

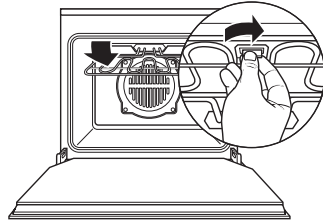
- Setzen Sie die Unterstützungen und passen Sie in den Schraubbolzen.



## Heizkörper herunter-/hochklappen

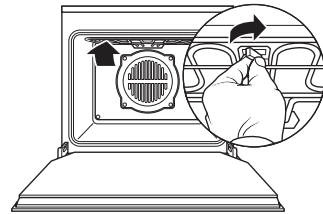
### Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

- Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



### Heizkörper hochklappen

- Heizkörper hochklappen und mit der Verriegelung wieder schließen.



## ökotherm<sup>®</sup>-Katalysator regenerieren

- Betriebsartenwahlschalter auf Heißluft  $\mathcal{A}$  stellen.
- Temperaturregler auf 200 °C stellen und
- den leeren Backofen 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.

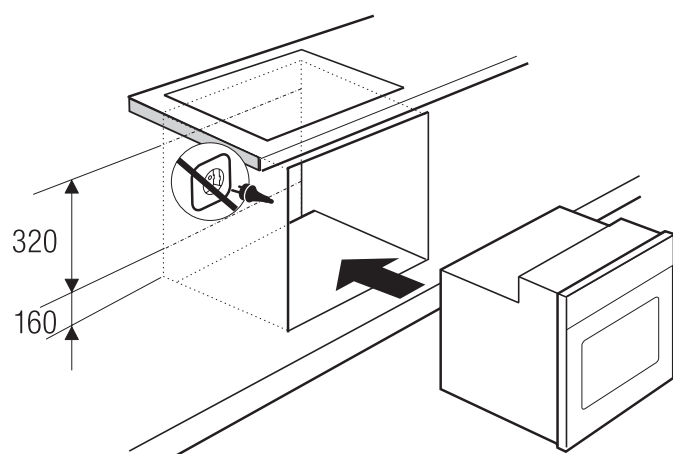
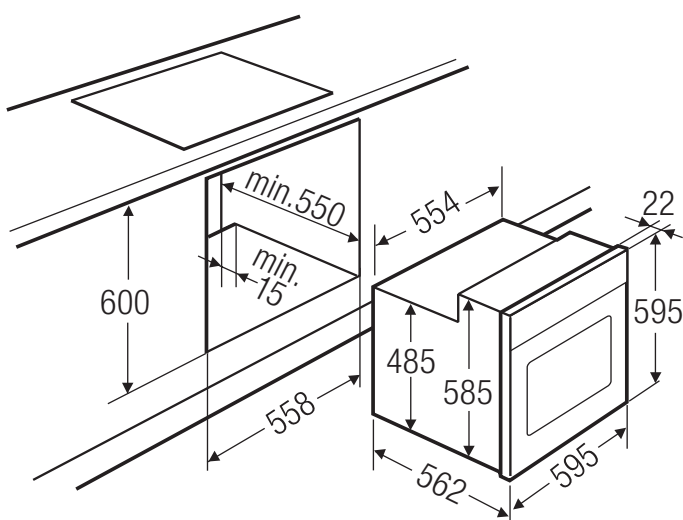
Störung	Ursache	Abhilfe
Wärmeanzeige einer Kochzone ist defekt.	Lampe defekt.	Kundendienst rufen. ⚠ Verbrennungsgefahr, da keine Warnung vor heißer Kochzone.
Abschalten des Kochfeldes oder des Backofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen und Kochfläche heizen nicht auf.	Haushaltssicherung defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. erneuern.
Die Kochfläche heizt nicht auf.	Kochzonenregler ist nicht eingeschaltet.	Kochzonenregler einschalten.
	Regler oder Kochzone defekt. Innerer Kreis einer Zweikreis-Kochzone defekt.	Kundendienst rufen. ⚠ Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiter betreiben! Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	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.	Lampe auswechseln.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Türdichtung ist beschädigt.		Türdichtung austauschen.
Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotherm <sup>®</sup> -Katalysator.	ökotherm <sup>®</sup> -Katalysator muß regeneriert werden.	Siehe „ökotherm <sup>®</sup> -Katalysator regenerieren“ auf S. 17.
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.
Obstsaft- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.
Anzeige des Bratenthermometers zeigt „- °C“ oder „95 °C“ (blinkend).	Temperatur liegt außerhalb des Anzeigebereichs.	Siehe S. 14 „So benutzen Sie das Bratenthermometer“.
„Err I“ erscheint in der Anzeige.	Bratenthermometer defekt.	Bratenthermometer ersetzen. Verwenden Sie nur ein Originalbratenthermometer, erhältlich beim Kundendienst! Der Backofen kann ohne Kerntemperaturfunktion benutzt werden.
	Buchse defekt.	Buchse überprüfen lassen.



# Montagehinweise für Fachpersonal

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

## Einbaumaße



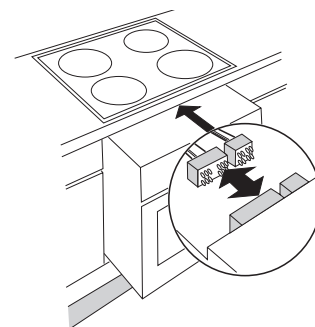
## Elektrik

Einbauherd	Festanschluß über eine Herdanschlußdose.
Kochmulde	Anschluß über die Steckerleiste des Einbauherdes.
Anschlußschema	für die verschiedenen Netzauslegungen, ist auf der Rückwand des Gerätes dargestellt.
Gesamtleistung	bei 230 V: max. 10,8 kW, davon Backofen: 3,5 kW, Kochfläche: max. 7,3 kW (je nach Modell) bei 235 V: max. 11,2 kW, davon Backofen: 3,6 kW Kochfläche: max. 7,6 kW (je nach Modell)
Anschlußwerte	Festanschluß: 400 V 3 N ~ 50 Hz Anschluß 3 N ~ Sicherungsstrom 20 A Anschluß 2 N ~ Sicherungsstrom 30 A Anschluß 1 N ~ Sicherungsstrom 35 A Anschluß 3 x 230 V Sicherungsstrom 25 A
Anschlußkabel	H 05 RR-F o. H 07 RN-F verwenden.
Kabellänge	min. 2 m

## Einbau in Küchenmöbel

### Gerät einbauen:

- Gerät ein Stück in eine Schranknische einschieben.
- Elektrischen Muldenanschluß lage-richtig bis zum Anschlag in die Steckerleiste des Backofens eindrücken.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!



### Gerät befestigen:

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

