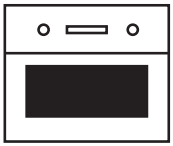
BEDIENUNGSANWEISUNG



DE

BP6202.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung vor
Aufstellung und Inbetriebnahme.
Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

Service und Kundendienst
Telefon: 0209 – 401 631
Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

Deutschland
Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 401-631
Telefax: (02 09) 401-714 / -715
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:
Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr – 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr – 17:00 Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich
Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: +43 1 8 66 80-15
Telefax: +43 1 8 66 80-50
Internet: www.küppersbusch.at

Sie erreichen uns:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 17:00 Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Int ernet 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 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)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches Halten Sie zunächst 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 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 Garantienspruch. 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 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 Geräteanspruch 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 instand setzen 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 oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
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 Garantiebedienungen 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 Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landsvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

1.1.1 Copyright

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwendung, vorbehalten.
KÜPPERSBUSCH gibt keine Erklärungen oder Garantien hinsichtlich des Inhalts dieser Betriebsanleitung ab und lehnt es ausdrücklich ab, die Verantwortung für alle stillschweigend mit eingeschlossenen Mängelansprüche zu übernehmen.
Darüber hinaus behält sich KÜPPERSBUSCH das Recht vor, diese Publikation zu aktualisieren und Änderungen vorzunehmen, ohne dabei die Verpflichtung einzugehen, jede Person von diesen Änderungen in Kenntnis zu setzen.

1.1.2 Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Automaten zur Zeit der Drucklegung dieser Betriebsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

1.1.3 Vollständigkeit

Dieses Dokument hat insgesamt 30 Seiten.
Wenn Sie alle Seiten fortlaufend vorliegen haben, ist Ihr Dokument vollständig.

1.1.4 Software

Bitte beachten Sie, dass diese Anleitung für verschiedene Geräte-Serien zutrifft. Es können daher Details beschrieben sein, die Ihr Gerät möglicherweise nicht enthält.

1.1.5 Verfügbarkeit der Anleitung

Die Bedienungsanleitung muss dem Benutzer dauerhaft zur Verfügung gestellt werden, damit eine sichere Benutzung ermöglicht wird. Sie ist am Einsatzort an leicht erreichbarer Stelle aufzubewahren, an der sie jederzeit eingesehen werden kann.

Lieber Küppersbusch Neu-Benutzer

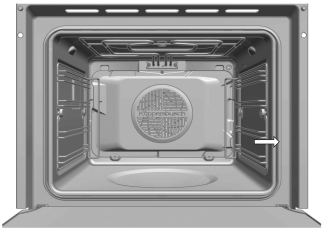
Keine Angst, so kompliziert wird´s nicht. Wir haben uns alle Mühe gegeben, die Informationen kurz und bündig, klar und deutlich und vor allem logisch aufzubauen.

Zusätzlich zur Einweisung durch unseren Kundendienst soll Ihnen diese Anleitung einen schnellen Einstieg in die Bedienung ermöglichen.

Die einzelnen Kapitel teilen die Anleitung in einzelne Themenbereiche, das bringt Ihnen eine bessere Übersicht und einen schnelleren Zugriff. Bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen, lesen Sie die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen bitte aufmerksam durch. Hier finden Sie wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sowie über Einsatz, Pflege und die Wartung Ihres Geräts, damit Sie lange Zeit Freude daran haben.

Typenschild

Wenn Sie auf den Kundendienst zurückgreifen müssen oder Ersatzteile bestellen möchten, müssen die Angaben auf dem Typenschild genannt werden.
Das Typenschild
befindet sich auf der rechten Seite über einer Seitenleiste und ist beim Öffnen der Backofentür sichtbar.



Montageanweisungen für Fachleute

- Ausschließlich eingebaute KÜPPERSBUSCH Kochfelder wurden für den Einsatz über einem KÜPPERSBUSCH Backofen konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- Die gültigen gesetzlichen Vorschriften wie auch die Anschlussbedingungen der Elektrizitätswerke müssen vollständig eingehalten werden.
- Beim Anschließen, Reparieren und Auswechseln der Backofenleuchte muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden. Sicherung oder Netzstecker lösen.
- Der Einbau muss garantiert komplette Sicherheit vor einem eventuellen Kontakt bieten. Das Gerät ist nun betriebsbereit und kann entsprechend der zugehörigen Verordnungen an einen Schukostecker angeschossen werden.
- Der Wechsel des Einbauorts eines Steckers und der Austausch der Anschlussleitung dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden.
- Sollte der Stecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich sein, ist es zur Einhaltung der jeweiligen Sicherheitsvorschriften erforderlich, dass seitens der Einrichtung eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktdistanz vorhanden ist. Die Steckdosen des Geräts müssen sich außerhalb des Montagebereichs befinden.
- Der Einbauschrank für den Backofen muss Temperaturen bis 90 °C aushalten können. Das gilt insbesondere für Gegenbleche, Verleimungen, Kunststoffflächen, Kleber und Lacke.

Die Fronten der angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von mindestens 70 °C aushalten können. Das Gerät muss notwendigerweise in waagerechter Stellung auf ein flaches und stabiles Brett eingebaut werden. Das Brett darf sich nicht biegen.

- Sollte das Möbelstück nicht an der Wand befestigt sein, muss es mit einer handelsüblichen Leiste angeschraubt werden.

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie den Backofen an einen geeigneten Standort und packen Sie ihn dort aus. **Die Montage und Installation dürfen nur von einem Elektriker und unter Einhaltung der jeweiligen Vorgaben durchgeführt werden.**
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob der Backofen Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder der Backofen einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundenservice auf (siehe „Service“ auf Seite XX).



Warnung!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb!

Lieferumfang

Lieferumfang:
1 × Einbaubackofen
1 × Backblech emailliert
1 x Grillrost
1 x Tiefes Backblech
1 x Pizzaheber
1 x Pizzastein

Montagematerial:
2 × Montageschraube
2 x Teleskopauszug

Zubehör:
1 × Gebrauchsanleitung
1 × Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

Allgemein

Beachten Sie bitte ALLE Sicherheitshinweise!



Achtung, Überhitzungsgefahr!

Während des Backofeneinsatzes darf der Backofenboden nicht mit Alufolie abdeckt werden! Außerdem dürfen keine Töpfe, Pfannen oder Ähnliches darauf abgestellt werden! Andernfalls entsteht ein Wärmestau, der das Emaille beschädigen würde.

- Während seines Einsatzes wird der Backofen heiß. Wenn sich das Gehäuse erwärmt, schaltet der Kühllüfter ein, um das Gehäuse abzukühlen. Der Kühllüfter bleibt so lange in Betrieb, bis sich das Gehäuse abgekühlt hat, d. h. auch nachdem das Gerät abgeschaltet ist. Die vom Lüfter erzeugten Geräusche sind normale Funktionsgeräusche und kein Anzeichen einer Störung.
- Bereitet man im Backofen ein Gericht mit Alkohol oder Hefe zu, bildet sich bei den Heißluftprogrammen Essiggeruch. Sollte dieser Geruch störend sein, ist ein Programm ohne Lüfter, wie z.B. Ober-/Unterhitze, zu wählen.
- Ihr elektronischer Backofen ist mit Touch-Control-Technologie ausgestattet. Zur Bedienung müssen die Symbole auf dem Glas nur mit Finger berührt werden. Die Touch-Control-Empfi ndlichkeit passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschluss des Backofens an die Stromversorgung ist darauf zu achten, dass die Glasfläche der Schalterfront sauber und frei von evtl. Hindernissen ist.
- Reagiert der Backofen bei der Glasberührung mit dem Finger nicht ordnungsgemäß, muss er von der Stromversorgung getrennt und dann erneut angeschlossen werden. Auf diese Art stellen sich die Sensoren automatisch ein und reagieren wieder auf den Fingerdruck.

Einschalten und Betrieb

- Ausschließlich KÜPPERSBUSCH Kochfelder wurden für den Einsatz über einem KÜPPERSBUSCH Backöfen konstruiert und getestet. Die Verwendung anderer Kochfelder ist nicht gestattet.
- **Alle Eingriffe oder Reparaturen des Geräts, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, müssen von Mitarbeitern des zugelassenen technischen Kundendienstes und unter Verwendung von Originalersatzteilen erfolgen.** Reparaturen oder Eingriffe seitens anderer Personen können Beschädigungen oder Fehlfunktionen im Gerät verursachen und die Sicherheit der Personen gefährden.
- Verhindern Sie, dass sich Kinder während des Garvorgangs dem Ofen nähern, da hohe Temperaturen entstehen.

- Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder die keine Erfahrung oder entsprechende Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden von einem Zuständigen für ihre Sicherheit überwacht oder sie haben Anweisungen für den Gebrauch dieses Geräts erhalten.

Backofen

- Schalten Sie Ihren Backofen aus, wenn eine Störung vorliegt.
- Die Backofentür muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Der Hersteller haftet für keine Backofenverwendung, die nicht der Zubereitung von Nahrungsmitteln im Haushalt dient.
- Verwenden Sie den Backofen nur, wenn er in einem Möbelstück eingebaut ist.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder brennbare Materialien im Backofeninneren auf, da sie beim Einschalten des Backofens eine Gefahrenquelle darstellen.
- Stützen und setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür, da diese beschädigt werden und außerdem Ihre Sicherheit gefährdet werden könnte.
- Um Speisen zuzubereiten, schieben Sie bitte das im Lieferumfang enthaltene Blech bzw. den Rost auf die im Backofeninneren vorgesehenen Seitenführungen. Blech und Rost können teilweise herausgezogen werden, wodurch Sie leichter an die sich darauf befindlichen Speisen gelangen.
- Stellen Sie bitte keine Behälter oder Speisen auf den Backofenboden. Verwenden Sie dafür immer Bleche oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden. Das Emaille könnte dadurch beschädigt werden.
- Öffnen Sie während des Garvorgangs die Ofentür so wenig wie möglich, um den Stromverbrauch zu senken.
- Tragen Sie bei der Handhabung von Speisen in Ihrem Backofen Handschuhe.
- Bei Zubereitungen mit hohem Flüssigkeitsgehalt ist es normal, dass sich auf der Backofentür Kondensationen bilden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Verpackungsmaterial und altes Gerät entsorgen
- Entsorgen Sie bitte die Transportverpackung umweltgerecht.
- In Deutschland wird die Transportverpackung in dem Geschäft, in dem das Gerät erworben wurde, zurückgegeben. Durch die Rückführung des Verpackungsmaterials in den Materialkreislauf wird Rohmaterial gespart und weniger Abfall erzeugt. Alte Geräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr altes Gerät an einer Sammelstelle für Wertstoffe ab. Alte Geräte müssen vor ihrer Entsorgung unbrauchbar gemacht werden. Auf diese Art wird deren Missbrauch verhindert.

Reinigungshinweise

Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann Ihr Backofen jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier einige Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen gründlich und schonend pflegen und reinigen können.

Für alle Oberflächen



Lebensgefahr!

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampf- und/oder Druckreiniger eingesetzt werden! Das Gerät könnte derart beschädigt werden, dass Lebensgefahr entstehen könnte.



Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens so lange abkühlen, bis Sie es mit der Hand berühren können.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Flecken oder Reste, die nicht entfernt wurden, können beim nächsten Aufheizen des Geräts festbrennen. Oftmals können die so entstandenen Flecken oder Reste nicht mehr spurlos entfernt werden.
- Reinigen Sie bei leichten Verschmutzungen die Flächen mit einem Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm sowie mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel. Waschen Sie sie mit kaltem Wasser ab, damit keine Reinigungsmittelreste verbleiben, die Verfärbungen oder Flecken verursachen könnten. Trocken Sie die Flächen anschließend mit einem Tuch ab.

Bei hartnäckigeren Flecken finden Sie in den folgenden Abschnitten Hinweise für die einzelnen Flächen und Elemente.
VSR 0-FIX-C ist ausgezeichnet für die Reinigung von Glaskeramik, von Emaille und der Verkleidung der Türinnenseite geeignet. Dieses Reinigungspulver kann beim KÜPPERSBUSCH-Kundendienst erworben werden.



Reinigen Sie auf keinen Fall mit

- **aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die aktiven Sauerstoff, Chlor und sonstige ätzende Bestandteile enthalten.**
- **kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermitteln, Stahlwolle, verseifter Stahlwolle, harten Bürsten, Metalltopfkratzern, Kunststoffschwämmen oder Schwämmen mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).**

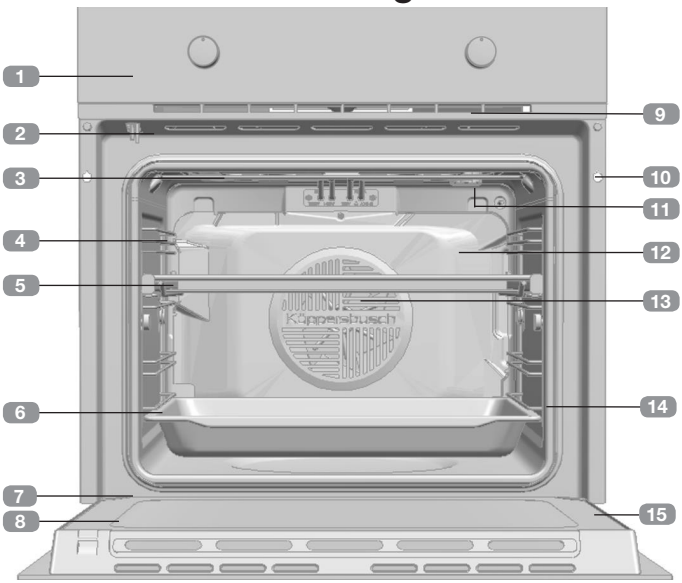
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Backofen ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch oder Fisch darf der Backofen nicht verwendet werden.
Der Backofen darf nur verwendet werden, wenn er in einem geeigneten Möbelstück eingebaut ist. Verwenden Sie den Backofen ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.
Der Backofen ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen. Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raums. Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung. Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Auflage verwendet werden.



Das Gerät darf nur für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet werden!

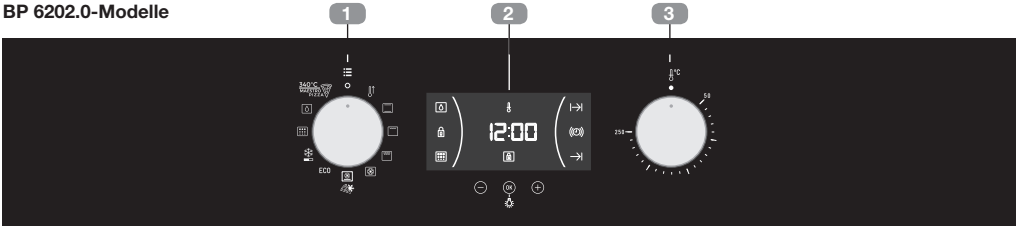
Backofenbeschreibung



1. Vorderes Bedienfeld
2. Türsperre
3. Grill-Heizelement
4. Einschub
5. Pizzastein und Ofenrost
6. Backblech
7. Scharnier
8. Innenscheibe
9. Kühlluftaustritt
10. Gerätemontage
11. Lampe
12. Rückblende
13. Gebläse
14. Ofentürdichtung
15. Tür

Vorderes Bedienfeld

BP 6202.0-Modelle



1. Funktionswahlschalter
2. Elektronische Uhr/Timer
3. Temperaturwahlschalter

Symbole de Funktionswahlschalters

Modelle BP 6202,0



Backofenfunktionen

INFORMATION

Eine Beschreibung zur Nutzung der einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der mitgelieferten Garanleitung.

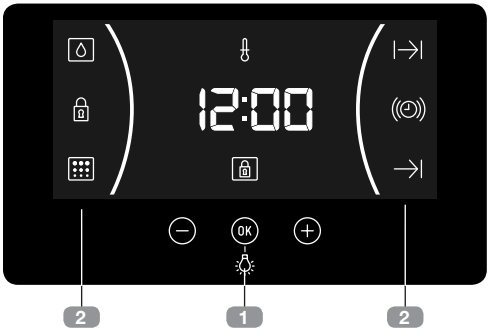
- **AUSSCHALTEN DES OFENS**
- **SCHNELLES VORWÄRMEN**
- **KONVENTIONELL: OBER- UND UNTERHITZE**
- **GRILL**
- **MAXIGRILL**
- **TURBO**
- **UNTERES ELEMENT + TURBO**
- **BIO**
- **AUFTAUEN**
- **PYROLYSE**
- **ÖKOCLEAN**
- **MAESTRO PIZZA**

Wir stellen den MAESTRO PIZZA vor

Ihr neuer MAESTRO PIZZA-Ofen revolutioniert das Pizzabacken zuhause durch das exklusive Spezialheizverfahren mit hoher Temperatur. Dank der speziellen Heizfunktion in Kombination mit dem ebenfalls mitgelieferten Pizzastein können Sie in wenigen Minuten köstliche Pizzen aus frischem, hausgemachtem Pizzateig zubereiten, wie in den besten Pizzerien.

Der Ofen ist elektrisch und arbeitet mit einer sehr hohen Temperatur (340 °C). Das spezielle Ofendesign und die verstärkte Isolierung verhindern, dass die intensive Hitze aus dem Inneren des Ofens dringt, so dass Sie zu Hause in absoluter Sicherheit und Komfort damit garen können.
Neben der Zubereitung von Pizzen aus perfektem frischem Teig können Sie mit Ihrem MAESTRO PIZZA-Ofen auch alle Arten von herkömmlichen Pizzen zubereiten, einschließlich vorgebackener, fertiger Teige, Tiefkühlpizzen usw.
Der MAESTRO PIZZA ist ein hochmoderner Multifunktionsofen, mit dem auch traditionelle Gerichte wie in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können.
Schließlich noch wird die Reinigung zu einer schnellen, einfachen und komfortablen Aufgabe, ohne chemische Produkte und Aufwand. Wählen Sie den geeigneten Pyrolysezyklus, je nachdem, wie verschmutzt der Ofen ist. Wischen Sie nach Abschluss des Zyklus die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab, um die Aschespuren zu entfernen (siehe Reinigungsfunktion).

Beschreibung der elektronischen Uhr/Timer



1 TASTEN

⊖, OK und ⊕: Zur Programmierung der Funktionen der elektronischen Uhr/Timer

2 SYMBOLE

Uhrfunktionen

SUMMER: Leuchtet bei Auswahl der Summerfunktion der Uhr auf. Erzeugt ein akustisches Signal, wenn die Zeit abgelaufen ist. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen in Betrieb ist.

|→| und →| **PROGRAMMIERUNG:** Leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Ofen programmiert ist (Gar-, Stopp- oder Gesamtzeit).

- |→| **Garzeit:** Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- →| **Garstoppzeit:** Mit dieser Funktion können Sie die Garstoppzeit programmieren, nach der sich der Ofen automatisch ausschaltet.
- |→| und →| **Garzeit und Garstoppzeit:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich zur eingestellten Zeit automatisch ein und arbeitet für die gewählte Garzeit (Garzeit). Er schaltet sich dann zur angegebenen Zeit (Garstoppzeit) automatisch ab.

UHR-/TIMERSPERRE: Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kleinkindern manipuliert werden können.

Sonstige Funktionen

ERHITZEN: Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt.

HYDROCLEAN: Leuchtet während der Teka Hydroclean®-Funktion.

PYROLYSE: Nur bei Pyrolyse-Modellen. Leuchtet während der Pyrolyse-Reinigungsfunktion.

TÜRSPERRE: Nur bei Pyrolyse-Modellen. Zeigt an, dass die Tür gesperrt ist. Das kann durch manuelle oder automatische Sperrung während der Pyrolyse-Funktion bedingt sein.

⚠ WARNHINWEIS

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des vorderen Bedienfelds sauber und frei von Hindernissen ist, wenn Sie den Ofen einstecken. Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

UHRZEITEINSTELLUNG

- Um die Uhrzeit des Backofens einzustellen, müssen der Funktions- und der Temperaturregler auf O stehen.
- Beim Einstecken des Ofens blinkt die Uhrzeit 12:00 auf der Uhr.
- Durch Berühren von ⊖ oder ⊕ werden die Stunden und danach die Minuten ein-

gestellt. Zwei Pieptöne nacheinander bestätigen die gewählte Zeit.

- Zum Einstellen der Uhrzeit berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis die Uhrzeit zu blinken beginnt. Berühren Sie OK und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten.

HINWEIS

Die Uhr verfügt über einen Nachtmodus, der die Displaybeleuchtung zwischen 00:00 und 6:00 Uhr dimmt.

WARNHINWEIS

Im Falle eines Stromausfalls wird die Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht. In diesem Fall müssen Sie die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf die Stellung O stellen.

Die Uhrzeit 12:00 wird angezeigt, und Sie können dann die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen. Falls die Ofentür vor dem Stromausfall gesperrt war, leuchtet das Sperrsymbol auf, bis die Tür entsperrt wird.

Das kann in Abhängigkeit von der Temperatur, auf der sich der Backofen befindet, mehrere Minuten dauern. Während dieser Zeit können Sie die Uhr nicht einstellen. Sobald die Tür entsperrt ist, können Sie die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

Verwendung Ihres Ofens

MANUELLER BETRIEB

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.

INFORMATION

Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung erscheint die Temperatur auf der Uhranzeige, sobald der Wahlschalter gedreht wird.

Nachdem die Temperatur ausgewählt wurde, erscheint wieder automatisch die Uhrzeit auf der Anzeige.

Um die Temperatur während des Garvorgangs anzuzeigen, drehen Sie den Temperaturregler, als ob Sie die Temperatur ändern wollten.

- Sie sehen, dass das Symbol während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf die Lebensmittel anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Stellen Sie die Bedienelemente auf O, um den Ofen auszuschalten.

INFORMATION

Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen die bisherige Garzeit an.

OFEN-TIMER-FUNKTION

Programmierung des Summers

1. Betätigen Sie — oder +, bis das Symbol 🔔 auf dem Display blinkt und drücken Sie dann OK. Die Uhrzeit 00:00 wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Wählen Sie die Zeit, nach der der Alarm ertönen soll, indem Sie — oder + drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol 🔔 blinkt langsam.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt für 90 Sekunden ein akustisches Signal und das Symbol 🔔 blinkt schnell.

HINWEIS

Bei der Summerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen. Das Symbol 🔔 wird dann ausgeblendet.

Wenn Sie die Summer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

HINWEIS

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

Programmierung der Gardauer

1. Betätigen Sie — oder +, bis das Symbol |→| auf dem Display blinkt und drücken Sie dann OK. Die Uhrzeit 00:00 wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Wählen Sie die Zeit, nach der der Alarm ertönen soll, indem Sie — oder + drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol |→| blinkt langsam.
3. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.
4. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol |→| blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Alarm zu stoppen und das Symbol |→| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Regler auf die Position o, um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie — oder + berühren, bis das Symbol |→| schnell blinkt. Drücken Sie anschließend OK, um die Zeit zu ändern.

HINWEIS

Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden.

Programmierung des Garzeit-Endes

1. Betätigen Sie — oder +, bis das Symbol →| auf dem Display blinkt und drücken Sie dann OK. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
2. Wählen Sie die Zeit, nach der der Alarm ertönen soll, indem Sie — oder + drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol →| blinkt langsam.
3. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.
4. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol →| blinkt schnell.

5. Berühren Sie irgendeine Taste, um den Alarm zu stoppen und das Symbol →| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Regler auf die Position o, um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie — oder + berühren, bis das Symbol →| schnell blinkt. Drücken Sie anschließend OK, um die Zeit zu ändern.

Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes

1. Betätigen Sie — oder +, bis das Symbol |→| auf dem Display blinkt und drücken Sie dann OK. Die Uhrzeit 00:00 wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie — oder + berühren. Anschließend ertönen zwei Pieptöne, die Restzeit erscheint im Display und das Symbol |→| blinkt langsam.
3. Betätigen Sie — oder +, bis das Symbol →| auf dem Display blinkt und drücken Sie dann OK. Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.
4. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie — oder + berühren. Anschließend ertönt ein doppelter Piepton und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
5. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole |→| und →| leuchten auf. Ihr Backofen ist nun programmiert.
6. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
7. Während des Garens wird die verbleibende Garzeit angezeigt und das Symbol |→| blinkt langsam.
8. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol |→| blinkt schnell.
9. Berühren Sie irgendeine Taste, um den Alarm zu stoppen und das Symbol |→| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
10. Stellen Sie die Bedienelemente auf o, um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie — oder + berühren, bis das Symbol |→| schnell blinkt. Drücken Sie anschließend OK, um die Zeit zu ändern.

Garen mit dem MAESTRO PIZZA

Zur Verwendung Ihres MAESTRO PIZZA heizen Sie den Ofen zunächst auf die idealen Garbedingungen (340 ºC) vor. Vorbereitung:

1. Setzen Sie den Backofenrost auf die im Inneren Ihres Backofens angebrachten Teleskopschienen auf.
2. Legen Sie anschließend den Pizzastein auf den Ofenrost.
3. Nehmen Sie das mit dem Ofen gelieferte emaillierte Blech heraus und schließen Sie die Tür.

⚠ WARNHINWEIS

Denken Sie daran, dass es beim Vorheizen sehr wichtig ist, darauf zu achten, dass der Pizzastein im Ofen platziert wurde. Damit wird gewährleistet, dass der Pizzastein die richtige Temperatur erreicht und optimale Garergebnisse erzielt werden.

4. Drehen Sie den Ofenregler auf MAESTRO PIZZA 340°C MAESTRO PIZZA.
5. Der Wert 340º wird auf dem Uhr-Display angezeigt.



6. Wenn Sie die OK-Taste auf dem vorderen Bedienfeld drücken, bestätigt ein Summer den Vorgang und der Ofen beginnt mit dem Vorheizen, bis die optimale Betriebstemperatur erreicht ist.
7. Die Vorheizzeit beträgt 35 Minuten. Die Restzeit des Vorheizvorgangs wird auf der Uhr angezeigt.



WARNHINWEIS

Denken Sie daran, dass Sieden Ofen 35 Minuten vorheizen müssen, bevor Sie mit dem Backen von Pizzen beginnen können.

8. Nach Ablauf der 35 Minuten gibt der Ofen einen Summton ab und blinkt 340° blinkt auf der Uhranzeige.
9. Berühren Sie die OK-Taste, um den Summer auszuschalten.
10. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pizza mit dem Pizzaschieber in den Ofen.
11. Beim Schließen der Tür wird die Garzeit des Ofens im Uhrendisplay angezeigt.
12. Lassen Sie die Pizza die erforderliche Zeit backen (siehe Tabelle mit den Garzeiten je nach Pizzatyp).

WARNHINWEIS

Öffnen Sie die Tür nicht unnötig, während Sie Ihre Pizzen backen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, kehrt die in der Uhranzeige angezeigte Garzeit auf 00:00 zurück.

13. Wenn Sie Ihre Pizzen fertig gebacken haben, drehen Sie den Drehregler auf 0, um den Ofen auszuschalten.

WARNHINWEIS

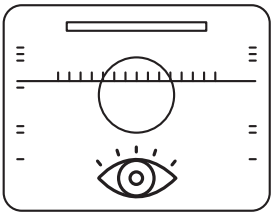
Denken Sie daran, Sie haben 90 Minuten Zeit, um Ihre Pizzen zu backen. Nach dieser Zeit schaltet der Ofen aus Sicherheitsgründen ab und die Meldung „STOPP“ wird angezeigt.

Die Meldung STOP in der Uhranzeige verschwindet erst, wenn der Ofen abgekühlt ist.



ACHTUNG

Der Garprozess ist sehr schnell, wenn Sie die MAESTRO PIZZA-Funktion nutzen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, am Ofen zu bleiben und den Fortschritt und die Garzeit jederzeit zu überwachen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie den Ofen nicht überwachen, könnte Ihre Pizza austrocknen oder verbrennen.



VERWENDUNG DES PIZZASTEINS

Für ein optimales Ergebnis beim Backen mit dem mitgelieferten Pizzastein muss er zunächst bei leerem Ofen vorgeheizt werden. So wird sichergestellt, dass er die perfekte Temperatur zum Backen Ihrer Pizzen erreicht.



Legen Sie den Pizzastein auf den Rost auf den mitgelieferten Teleskopschienen. Diese Schienen machen das Einsetzen und Entfernen des Steins leichter.

TIEFKÜHLPIZZA BACKEN

Diese Art von Pizza erfordert andere Garbedingungen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Verwenden Sie nicht den Pizzastein.
2. Drehen Sie den Ofenregler auf .
3. Drehen Sie den Temperaturregler, bis die Uhr 200 °C oder die vom Pizzalieferanten empfohlene Temperatur anzeigt.
4. Heizen Sie den Ofen vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn diese Temperatur erreicht ist, erlischt das Thermostatsymbol .
5. Legen Sie die Pizza auf den Ofenrost.
6. Backen Sie die Pizza für 10-12 Minuten (oder die vom Pizzalieferanten empfohlene Zeit).

BELEUCHTUNG IN IHREM MAESTRO PIZZA-OFEN

Die Beleuchtung im Inneren des Ofens ist während des Garvorgangs normalerweise ausgeschaltet, unabhängig von der gewählten Funktion.

Wenn Sie während der Zubereitung die Innenbeleuchtung einschalten möchten:

1. Berühren Sie den OK-Sensor (OK) auf dem vorderen Bedienfeld; die Innenbeleuchtung geht an.
2. Wenn Sie den OK-Sensor erneut berühren, schaltet sich das Innenlicht aus.
3. Nach 30 Sekunden schaltet sich das Licht automatisch aus.
4. Wenn die Ofentür geöffnet wird, geht die Innenbeleuchtung an.

INFORMATION

Während der Vorheizfunktion des MAESTRO PIZZA bleibt die Lampe aus und der OK-Sensor ist deaktiviert.

PIZZA-BACKTABELLE - PIZZASORTEN

Die folgenden Pizzasorten können Sie mit Ihrem MAESTRO PIZZA-Ofen anhand dieser Gartabelle zubereiten:

PIZZA-ART	Funktions-wahlschal-ter	Tempera-turwahl-schalter	Ungefähre Garzeit	Pizza-stein	Vorwärmzeit des Ofens
Frischer hausge-machter Teig	340°C MAESTRO PIZZA	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Vorgefertigter frischer Teig	340°C MAESTRO PIZZA	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Gerollter dünner Boden	340°C MAESTRO PIZZA	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Gerollter Standardteig	340°C MAESTRO PIZZA	-----	3 - 4 Min	JA	35 min.
Frische, vorgebacke-ne Pizza		220 °C	8 Min.	NEIN	15 Min.
Tiefkühlpizza		210 °C	10 Min.	NEIN	15 Min.

Für das beste Ergebnis:

1. Frischteig- und Dünnboden-Rollteigpizza mit der MAESTRO PIZZA-Funktion 340°C MAESTRO PIZZA
2. Tiefkühl- und Fertigpizza mit der Funktion

WARNHINWEIS

Für optimale Ergebnisse beim Pizza-Backen mit frischem Teig rollen Sie den Teig so gleichmäßig wie möglich aus. Wenn der Teig nicht richtig ausgerollt wurde, wird das Ergebnis ungleichmäßig.

WARNHINWEIS

Verwenden Sie zum Backen von Pizza aus frischem Teig den Pizzastein in der in der Abbildung gezeigten Höhe.



Sicherheitsfunktionen

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion kann während des Backofenbetriebs jederzeit gewählt werden.
Halten Sie zum Aktivieren dieser Funktion die Taste (OK) gedrückt, bis Sie einen Piepton hören und das Symbol 🔒 auf dem Bildschirm angezeigt wird. Die Uhr und der Timer werden blockiert.
Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Kindersicherung aktivieren, gart der Backofen auch dann nicht, wenn Sie eine Garfunktion wählen.
Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.
Halten Sie zum Aktivieren dieser Funktion die Taste (OK) gedrückt, bis Sie einen Piepton hören.

MANUELLE TÜRSPERRE

Nur in Pyrolyse-Modellen.
Mit dieser Funktion kann die Backofentür gesperrt werden.

WICHTIG

Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn der Funktionsschalter des Backofens auf der Ruhestellung O steht. Sobald die Tür gesperrt ist, können Sie den normalen Garvorgang starten.

Gehen Sie zum Aktivieren/Deaktivieren der Türsperre wie folgt vor:

1. Betätigen Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol 🔒 auf dem Display blinkt. Der aktuelle Zustand des Türschlosses wird angezeigt. „On“, wenn die Sperre aktiv ist, und „Off“, wenn sie deaktiviert ist.
2. Drücken Sie (OK). Es ertönt ein Piepton und das Schloss schließt, wenn es „Off“ war, und öffnet, wenn es „On“ war.

WARNHINWEIS

Prüfen Sie vor dem Aktivieren der Sperre, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. Ist die Tür nicht korrekt geschlossen, wird sie nicht verriegelt und es ertönt ein Alarm. Schalten Sie in diesem Fall den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste auf der Uhr drücken, schließen Sie die Tür korrekt und aktivieren Sie die Sperre erneut wie beschrieben.

3. Nachdem die Tür korrekt ver-/entriegelt wurde, wird ihr neuer Zustand auf dem Display angezeigt. Bei aktivierter Sperre leuchtet das Symbol 🔒 auf dem Bildschirm.

WICHTIG

Um die Tür während des Garvorgangs zu entsperren, drehen Sie den Drehregler in die Ruhestellung O und entriegeln Sie die Tür gemäß den obigen Anweisungen. Wenn die Tür entriegelt ist, drehen Sie den Drehregler in die vorherige Position, um den Garvorgang fortzusetzen.

Kuppersbusch Ökoclean®-Funktion

Diese Funktion dient zur Reinigung von Fett und Schmutz an den Wänden des Ofens. Um die Reinigung des Ofens zu erleichtern, lassen Sie keine Schmutzansammlungen zu. Reinigen Sie den Ofen häufig.

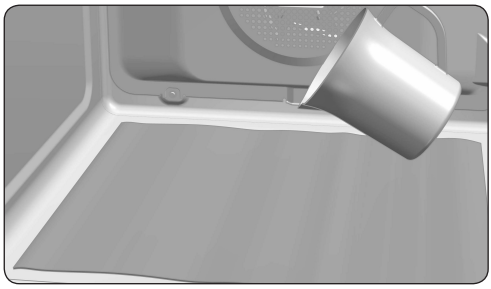
PROGRAMMIEREN DER KUPPERSBUSCH ÖKOCLEAN®-FUNKTION

WARNHINWEIS

Gießen Sie kein Wasser in das Innere des heißen Ofens. Dies könnte die Emaille des Ofens beschädigen.

Führen Sie den Zyklus immer aus, wenn der Ofen kalt ist. Falls der Ofen zu heiß ist, könnten Ofen und Emaille beschädigt werden.
Entfernen Sie zunächst die Bleche und das gesamte Zubehör aus dem Ofen. Dazu zählen auch die Einschübe und Teleskopstangen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in der mitgelieferten Installations- und Wartungsanleitung.

1. Wischen Sie den kalten Ofenboden mit einem Tuch ab.



2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den Garraum.

INFORMATION

Geben Sie für beste Ergebnisse einen Teelöffel mildes Spülmittel in das Wasserbad, bevor Sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Ofenregler auf .
4. Ein Signalton bestätigt, dass die Kuppersbusch Ökoclean®-Funktion gestartet wurde; das Symbol blinkt langsam und die bis zum Ende des Zyklus verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.

WICHTIG

Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Drehregler auf O .

5. Am Ende des Zyklus schaltet sich der Ofen aus, es ertönt ein Piepton und das Symbol blinkt schnell.

WICHTIG

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis die Ökoclean®-Funktion beendet ist.

Die abschließende Abkühlphase ist erforderlich, damit die Funktion wirklich wirksam ist.

6. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol auszuschalten.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf O .
8. Jetzt können Sie mit einem Tuch den restlichen Schmutz und das Restwasser aus dem Ofen entfernen.

Die Ökoclean®-Funktion arbeitet bei niedriger Temperatur. Die Abkühlzeiten können jedoch je nach Umgebungstemperatur variieren.

WARNHINWEIS

Stellen Sie vor dem Berühren von Innenflächen sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

Nach Ausführung der Ökoclean©-Funktion ist eine gründlichere Reinigung erforderlich. Verwenden Sie dazu neutrale Reiniger und nicht scheuernde Tücher.

Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion

WARNHINWEIS

Bevor Sie den Pyrolyse-Reinigungszyklus ausführen, sollten Sie unbedingt die Sicherheitsanleitungen im Einbau- und Wartungshandbuch aufmerksam lesen.

Diese Funktion führt einen Pyrolyse-Reinigungszyklus durch, bei dem durch extrem hohe Temperaturen im Ofeninneren das angesammelte Fett verkohlt wird.
In der Regel sollte alle 4-5 Garzyklen ein Pyrolysezyklus durchgeführt werden, wobei das für die im Ofen angesammelte Schmutzmenge am besten geeignete Programm zu verwenden ist. Je mehr Verschmutzung, desto länger das Programm.
Während der Pyrolyse bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

PROGRAMMIEREN DER PYROLYSE-FUNKTION

WICHTIG

Vor Beginn der Pyrolyse müssen Se alles Zubehör und Geschirr aus dem Ofen entfernen, einschließlich Stützen und/oder Teleskopführungen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in der mitgelieferten Installations- und Wartungsanleitung.

WARNHINWEIS

Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten oder überschüssigen Schmutz aus dem Inneren des Ofens, da diese während der Pyrolysefunktion Feuer fangen könnten.

WARNHINWEIS

Prüfen Sie vor dem Aktivieren der Pyrolysefunktion, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

1. Drehen Sie den Ofenregler auf Pyrolyse: .
2. Nach ein paar Sekunden leuchtet das Symbol auf dem Uhrendisplay auf und die Anzeige P2 erscheint (Pyrolyseprogramm 2).
3. Jetzt können Sie das Pyrolyseprogramm mit den Tasten ⊖ und ⊕ zwischen P1, P2 und P3 umschalten:
   P1: Milde Pyrolyse. Eine Stunde.
   P2: Normale Pyrolyse. Eineinhalb Stunden.
   P3: Intensive Pyrolyse. Zwei Stunden.
4. Nach Auswahl des gewünschten Programms, drücken Sie (OK). Unmittelbar danach wird die automatische Türverriegelung aktiviert.

WARNHINWEIS

Falls die Tür nicht korrekt geschlossen ist, wird sie nicht verriegelt, es ertönt ein Alarm und die Pyrolyse startet nicht.

Schalten Sie in diesem Fall den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste auf der Uhr aus, schließen Sie die Tür richtig, drehen Sie den Drehregler auf O und wählen Sie das Pyrolyseprogramm erneut gemäß den obigen Anweisungen.

5. Sobald die Tür gesperrt ist, leuchtet das Symbol auf dem Display der Schaltuhr auf und wird die bis zum Ende der Pyrolyse verbleibende Zeit angezeigt.

WICHTIG

Zu diesem Zeitpunkt ist der Backofen programmiert und führt den Pyrolyse-Reinigungsvorgang durch. Während der Ausführung dieses Vorgangs kann keine Funktion der Backofenuhr außer der Kindersicherung gewählt werden.

Versuchen Sie nicht, die Ofentür zu öffnen, da dies den Reinigungsvorgang unterbrechen würde.

6. Nach Abschluss der Pyrolyse-Reinigung ertönt ein Piepton, das Symbol blinkt und die Uhr zeigt 0:00 an.

7. Drücken Sie eine beliebige Taste auf der Uhr, um das Piepen zu stoppen.

8. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf O .

9. Der Aufheizvorgang des Ofens ist beendet. Der Ofen ist jedoch zu heiß und kann nicht verwendet werden.

Die Kühlfunktion wird fortgesetzt und das Symbol 🔒 leuchtet, bis der Ofen abgekühlt ist.

WICHTIG

Aufgrund der hohen Temperaturen im Backofeninneren kann die Abkühldauer in Abhängigkeit von der Raumtemperatur schwanken.

10. Wenn der Ofen abgekühlt ist, erlischt das Symbol 🔒.

11. Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie mit einem feuchten Tuch die Asche, die während des Reinigungsvorgangs entstanden ist. Verwenden Sie einen nichtmetallischen Scheuerlappen, um die schwer zugängliche Bereiche des Ofeninneren zu reinigen.

12. Vergessen Sie nach der Reinigung des Backofeninnenraums bitte nicht, die Halterungen und Zubehörteile wieder einzubauen.

13. Der Ofen ist jetzt wieder einsatzbereit.

WICHTIG

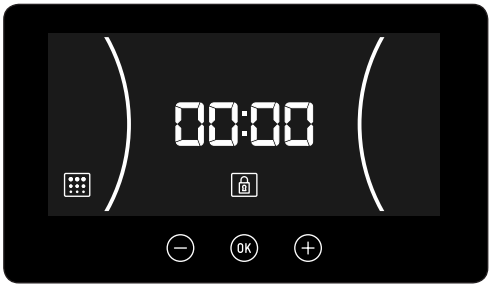
Sollten Sie Probleme mit der Programmierung und Verwendung dieser Funktion haben, lesen Sie bitte die mit dem Ofen mitgelieferte Installations- und Wartungsanleitung.

ABBRUCH DER PYROLYSEFUNKTION

Die Pyrolysefunktion ist automatisch und kann daher nur über die Uhrprogrammierung aktiviert werden. Um einen laufenden Pyrolysezyklus abzubrechen, müssen Sie den Ofen wie folgt deprogrammieren:

1. Drehen Sie den Drehregler auf O .

Auf der Uhr erscheint folgende Anzeige:



2. Je nach Temperatur im Inneren des Ofens gibt es zwei mögliche Situationen:

a) Gefährliche Innentemperatur: In diesem Fall bleibt die Tür so lange gesperrt, bis die Temperatur einen sicheren Wert erreicht.

b) Sichere Innentemperatur: Wenn die Innentemperatur im Backofen sicher ist, erfolgt die Entsperrung sofort.

3. Sobald die Tür entsperrt ist und geöffnet werden kann, wird die Uhrzeit wieder auf dem Uhrdisplay angezeigt.

Tipps zur optimalen Reinigung des Pizzasteins .

Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und verwenden Sie dabei keine Seife oder Reinigungsmittel.

GEFAHR

Halten Sie den Stein niemals unter fließendes Wasser, da er in diesem Fall zu viel Wasser aufnehmen und später beim Erhitzen im Ofen brechen könnte.

WARNHINWEIS

Denken Sie daran, den Stein immer gründlich zu trocknen, bevor Sie ihn in den Ofen legen.

Wenn der Stein mit Speiseresten verkrustet ist, entfernen Sie diese mit einem Kunststoffspatel.

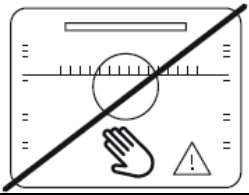
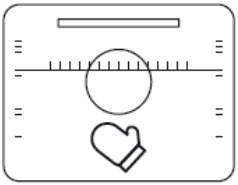
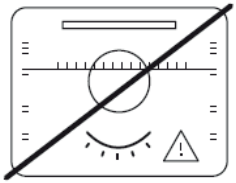
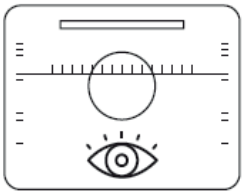
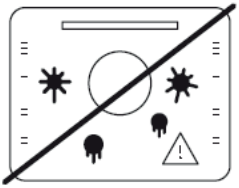
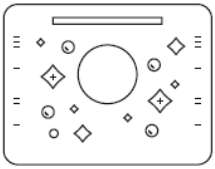
GEFAHR

Verwenden Sie niemals Metallspatel oder scharfe Messer, da diese die Oberfläche des Steins beschädigen oder den Stein zerbrechen könnten.

Denken Sie daran, dass der Pizzastein nach der Benutzung nicht mehr so aussieht wie beim ersten Mal.
Durch eine sorgfältige Reinigung des Pizzasteins erzielen Sie folgende Vorteile:

1. Sie verhindern das Anhaften von Asche und verkohlten Resten am Backgut.
2. Sie verlängern die Lebensdauer des Pizzasteins.
3. Sie erzielen bessere Garergebnisse.

WICHTIG

	
BERÜHREN SIE DAS INNERE DES OFENS NICHT UNGESCHÜTZT, WENN ER HEISS IST.	VERWENDEN SIE GEEIGNETE SCHUTZAUSRÜSTUNG, UM DIE ABLAGEN UND GITTER ZU ENTFERNEN.
	
LASSEN SIE DEN OFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT UNBEAUFSICHTIGT.	ÜBERWACHEN SIE DEN OFEN WÄHREND DES GARVORGANGS.
	
LASSEN SIE KEINE SCHMUTZABLAGERUNGEN ZU.	HALTEN SIE DEN OFEN SAUBER.

ENERG Y IJA IE IA
енергия · ενεργεια

Küppersbusch **BP6202.0**



A+++
A++
A+
A
B
C
D

A+



70 L



0.88 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI cav *	81
N° cav *	1
M	33 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

Cod. 3371403-00

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at