

Hoja de Características
Folha de Características
Technical Specifications
Fiche de caractéristiques
Datenblatt

EEBP 6400.8 MX



Küppersbusch

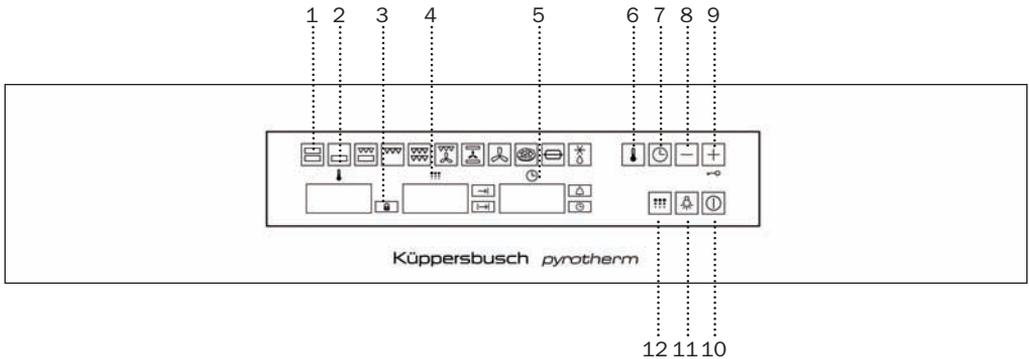
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

EEBP 6400.8 MX



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofendichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Rost
- 5 Teleskopführung
- 6 Backblech
- 7 Backblech tief
- 8 Scharnier
- 9 Tür
- 10 Kühlluftaustritt
- 11 Blockierungsschalter der Tür
- 12 Befestigung am Einbauschränk
- 13 Grillblech
- 14 Abzug
- 15 Rückwand
- 16 Seitenlampen
- 17 Ventilator
- 18 Große Innenglasscheibe

Bedienfeld



- 1 Garfunktionen
- 2 Temperaturanzeige
- 3 Lampe Türverriegelung
- 4 Anzeige Pyrolyse-Funktion
- 5 Elektronische Uhr
- 6 Temperatursensor
- 7 Sensor elektronische Uhr
- 8 Sensor –
- 9 Sensor + / Kindersicherung
- 10 Ein-/Ausschalter
- 11 Innenlicht
- 12 Sensor Pyrolyse-Funktion

Backofenfunktionen



Normal

Empfohlen für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze benötigen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.



Unterhitze

Hitze nur von der Unterseite. Geeignet zum Anwärmen von Tellern oder zum Aufgehenlassen von Teig oder ähnlichem.



Grill mit Unterhitze

Besonders für Braten geeignet. Kann für Gargut beliebiger Größe genutzt werden.



Grill

Gratinieren und Überbacken. Ermöglicht das Bräunen der Oberfläche, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Empfohlen für flaches Gargut wie z. B. Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toasts.



Maxigrill

Ermöglicht das Gratinieren von größeren Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.



MaxiGrill mit Umluft

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu positionieren, um Bratensaft und Fett aufzufangen.



Normal mit Umluft

Geeignet für Braten und Gebäck. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und verkürzt die Gardauer und -temperatur.



Turbo

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem an der Rückseite des Backofens befindlichen Heizwiderstand erzeugt wird. Durch die erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.



Pizza

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.



Niedertemperatur-Garen

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfehlenswert ist.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.



Auftauen

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muss die Backofentür geschlossen gehalten werden.

Empfehlungen für das Auftauen von Tiefkühlkost

Das Auftauen funktioniert mittels eines Warmluftsystems in 2 Stufen: Stufe HI für Fleisch im Allgemeinen und Stufe LO für Fisch, Gebäck und Brot. Wird die Auftaufunktion gewünscht, kann man zwischen Stufe HI oder LO auf der Temperaturanzeige wählen, indem man den Sensor  und danach die Sensoren  oder  berührt.

- Die Lebensmittel ohne Verpackung auf das Backblech oder in ein geeignetes Gefäß gegeben werden.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.

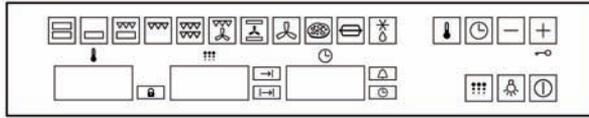
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.
- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht nochmals einfrieren.

Die Auftauzeit und die entsprechende Auftaustufe entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle:

LEBENSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 Kg	35 min		
Kuchen	1/2 Kg	25 min		
Fisch	1/2 Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hähnchen			1 Kg	75 min
Hähnchen			1,5 Kg	90 min
Kotelett			1/2 Kg	40 min
Hackfleisch			1/2 Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten dienen nur zur Orientierung, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

Bedienung des Backofens



Küppersbusch *pyrotherm*

Bedienung der Elektronikuhr

Achtung

Ihre Elektronikuhr verfügt über eine Touch-Control-Technologie. Zur Bedienung reicht es aus, die Glas-Symbole mit dem Finger zu berühren.

Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich fortwährend den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschließen des Backofens an das Stromnetz achten Sie bitte darauf, dass die Glasoberfläche der Vorderseite der Bedienelemente sauber und frei von jeglichen Verunreinigungen ist.

Wenn die Uhr beim Berühren des Glases mit dem Finger nicht richtig reagiert, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt und nach einem kurzen Moment wieder angeschlossen werden. Dadurch werden die Sensoren automatisch justiert und reagieren wieder auf die Fingerberührung.

Einstellen der Uhrzeit der Elektronikuhr

Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinken auf der Uhr die Anzeigen 12:00 und . Die Uhrzeit wird eingestellt durch Berühren der Sensoren oder ; danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

Zur Änderung der Uhrzeit berühren Sie mehrmals den Uhrensensoren , bis die Anzeige blinkt. Durch Berührung der Sensoren oder können Sie die Uhrzeit ändern.

Schließlich hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der durchgeführten Änderung.

Manueller Betrieb

Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, ist der Backofen betriebsbereit:

- 1 Berühren Sie den Start-Sensor .
- 2 Berühren Sie das gewünschte Garfunktionssymbol.
- 3 Auf der Temperaturanzeige erscheint die für diese Garfunktion voreingestellte Zeit. Wenn Sie diese ändern möchten, berühren Sie einfach den Temperatursensoren und danach die Sensoren oder zur Einstellung der gewünschten Temperatur.
- 4 Die obere Backofenmulde beginnt sich aufzuheizen. Bei den Funktionen , , , , wird die schnelle Aufheizfunktion für einige Minuten aktiviert. Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönt ein Signal.

Achtung: Mit dieser Aufheizfunktion wird der an der Rückseite der oberen Backofenmulde befindliche Turbomotor gestartet.

- 5 Während der Heizphase blinkt das Symbol und zeigt somit die Hitzeübertragung auf das Gargut an.
- 6 Um das Garen zu beenden, berühren Sie den Aus-Sensoren .

Achtung

Nach Beenden des Garvorgangs werden Sie feststellen, dass die Kühlung des Backofens weiterläuft, bis die Temperatur des Backofeninnenraums eine angemessene Temperatur erreicht hat.

Beleuchtung des Backofens

Das Innenlicht leuchtet auf, wenn

- Die Backofentür geöffnet wird. Bleibt die Backofentür längere Zeit geöffnet, erlöscht das Licht automatisch, um Strom einzusparen.
- Eine Garfunktion eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs einschalten, berühren Sie einfach den Innenlichtsensor . Wird dieser Sensor länger berührt, bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

WICHTIG

Während der Pyrolyse-Reinigungsfunktion schaltet das Backofeninnenlicht nicht ein.

Funktionen der Elektronikuhr

Garzeit-Dauer: Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Garzeit-Ende: Ermöglicht die Garung bis zu einer vorgewählten Zeit; danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der passenden Uhrzeit für die vorgewählte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Küchenwecker: Erzeugt ein Signal bei Ablauf der eingestellten Zeit, unabhängig davon, ob der Backofen heizt oder nicht.

Kindersicherung: Blockiert den Backofen und verhindert eine Manipulation durch Kleinkinder.

Programmierung des Weckers

- 1 Berühren Sie mehrmals den Uhrensensoren , bis das Symbol  aufleuchtet.
- 2 Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie die Symbole  oder  drücken.
- 3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restzeit bis zum Ertönen des Timers erscheint, und das Symbol  blinkt langsam, um anzuzeigen, dass der Timer programmiert ist.
- 4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt schneller.
- 5 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen. Sie können jederzeit die eingestellte Zeit ändern, indem Sie mehrmals den Uhrensensoren  berühren, bis das Symbol  blinkt, und dann die Sensoren  oder  berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Programmierung der Gar-Dauer

- 1 Berühren Sie den Uhrensensoren ; das Symbol  leuchtet auf.
- 2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Sensoren  oder  berühren.
- 3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol  blinkt langsam, um anzuzeigen, dass sich der Backofen automatisch abschalten wird.
- 4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
- 5 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt schneller.
- 6 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen. Sie können jederzeit die eingestellte Zeit ändern, indem Sie erst den Uhrensensoren  und dann die Sensoren  oder  berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Programmierung des Garzeit-Endes

- 1 Berühren Sie mehrmals den Uhrensensord , bis das Symbol  aufleuchtet.
- 2 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Sensoren  oder  berühren.
- 3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol  blinkt langsam, um anzuzeigen, dass sich der Backofen automatisch abschalten wird.
- 4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
- 5 Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt schneller.
- 6 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die Gar-Endzeit ändern, indem Sie mehrmals den Uhrensensord  berühren, bis das Symbol  blinkt, und dann die Sensoren  oder  berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Sie können diese Funktion einstellen, auch wenn der Backofen schon in Betrieb ist. Dazu folgen Sie den Anleitungen unter Punkt 4.

Programmierung der Gar-Dauer und des Gar-Zeitendes

- 1 Berühren Sie den Uhrensensord ; das Symbol  leuchtet auf.
- 2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Sensoren  oder  berühren.
- 3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol  blinkt langsam.
- 4 Berühren Sie mehrmals den Uhrensensord , bis das Symbol  aufleuchtet.

- 5 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Sensoren  oder  berühren.
- 6 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol  leuchtet.
- 7 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
- 8 Der Backofen bleibt ausgeschaltet, das Symbol  bleibt erleuchtet und das Symbol  blinkt langsam. Auf der Uhranzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit, und das Innenlicht bleibt aus. Der Backofen ist nun programmiert.
- 9 Wenn die eingestellte Uhrzeit des Gar-Beginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung während der vorgewählten Zeit durch. Auf der Uhranzeige sehen Sie die Restgarzeit.
- 10 Wird das eingestellte Garzeit-Ende erreicht, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal und die Symbole  und  blinken.

- 11 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen. Wenn Sie während des Garvorgangs die Gardauer ändern möchten, berühren Sie mehrmals den Uhrensensord , bis das Symbol  blinkt. Jetzt können Sie die Gardauer ändern, indem Sie die Sensoren  oder  berühren. Danach ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der Änderung.

Kindersicherung

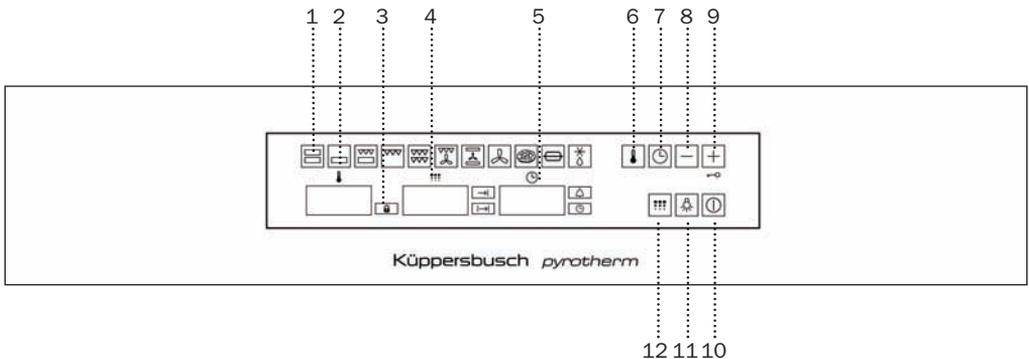
Blockiert den Backofen und verhindert eine Manipulation durch Kleinkinder. Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie länger das Symbol ; Sie hören dann einen langen Piepton und zwischen den Ziffern der Temperaturanzeige  erscheinen blinkende Punkte. Der Backofen ist blockiert.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung berühren Sie länger das Symbol  ; Sie hören einen langen Piepton.

Achtung

Im Fall eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der Elektronikuhr gelöscht, und es erscheint die blinkende Anzeige 12:00:00 auf der Uhr. Sie müssen die Uhr wieder einstellen und erneut programmieren.

PROGRAMMIERUNG UND BEDIENUNG DER PYROLYSE-FUNKTION



Befolgen Sie die nachstehende Anleitung zur Durchführung eines Pyrolyse-Reinigungsvorgangs:

1 WICHTIG: Entfernen Sie sämtliches Zubehör (Backbleche, Bratoste, Führungsschienen der Backbleche, Teleskopauszüge) aus dem Backofeninnenraum und schließen Sie die Backofentür.

2 Berühren Sie den Start-Sensor (10).

3 Berühren Sie den Sensor (12).

4 Im Anschluss blinkt auf der Anzeige (4) die Anzeige P2 (Pyrolyse-Programm 2) und die Sensoren  und  leuchten auf.

5 Zu diesem Zeitpunkt kann man durch Drücken der Sensoren  bzw.  das Pyrolyse-Programm auf P1, P2 oder P3 wechseln, wobei:

P1: Kürzestes Programm: Dauer 1 Stunde

P2: Standard-Programm: Dauer 1 Stunde und 30 Minuten

P3: Längstes Programm: Dauer 2 Stunden

6 Nach Anwahl des Pyrolyse-Programms drücken Sie bitte den Sensor (12). Es ertönen 2 kurze Pieptöne als Bestätigung der gewählten Programmierung.

7 Nach kurzer Zeit erscheint auf der Anzeige (4) die verbleibende Restzeit bis zum Ende des gewählten Programms. Auf der Uhranzeige (5) erscheint die aktuelle Uhrzeit. Der Backofen beginnt mit dem Aufheizen.

8 Nach kurzer Zeit leuchtet die Lampe der Türverriegelung (3) auf und die Backofentür kann nicht mehr geöffnet werden.

WICHTIG: Zu diesem Zeitpunkt ist der Backofen programmiert und führt den Pyrolyse-Reinigungsvorgang durch. Während der Ausführung dieses Vorgangs kann außer der Kindersicherung keine Funktion der Backofenur gewählt werden. Versuchen Sie auch nicht, die Backofentür zu öffnen, da dadurch der Reinigungsprozess unterbrochen werden könnte.

- 9** Nach Abschluss des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs ertönt ein akustisches Signal.
- 10** Berühren Sie irgendeinen Sensor des Backofens, um das akustische Signal abzustellen.
- 11** Der Aufheizvorgang des Backofens ist beendet, dennoch ist der Backofen extrem heiß und kann nicht benutzt werden. Der Kühlmotor wird weiterlaufen, bis der Backofen abgekühlt ist, und die Lampe (3) leuchtet weiter.

WICHTIG

Aufgrund der hohen Temperaturen im Backofeninnenraum kann der Abkühlvorgang bis zu 2 Stunden dauern.

- 12** Wenn der Backofen abgekühlt ist, erlischt die Lampe (3).

- 13** Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie mit einem feuchten Tuch die Asche, die während des Reinigungsvorgangs erzeugt wurde. Die schwer zugänglichen Stellen im Innenraum sind mit einem nichtmetallischen Scheuerschwamm zu reinigen.

- 14** Vergessen Sie nach der Reinigung des Backofeninnenraums bitte nicht, die Führungsschienen und deren Zubehör wieder zu installieren.

- 15** Ihr Backofen ist jetzt für einen neuen Garvorgang bereit.

WICHTIG: Wenn bei der Programmierung oder Bedienung dieser Funktion irgendein Problem auftritt, konsultieren Sie den Abschnitt "Probleme bei der Bedienung der Pyrolyse-Funktion".

ABBRUCH DES PYROLYSE-REINIGUNGSVORGANGS

Beim Abbruch des Pyrolyse-Reinigungsprogramms ist Folgendes zu beachten:

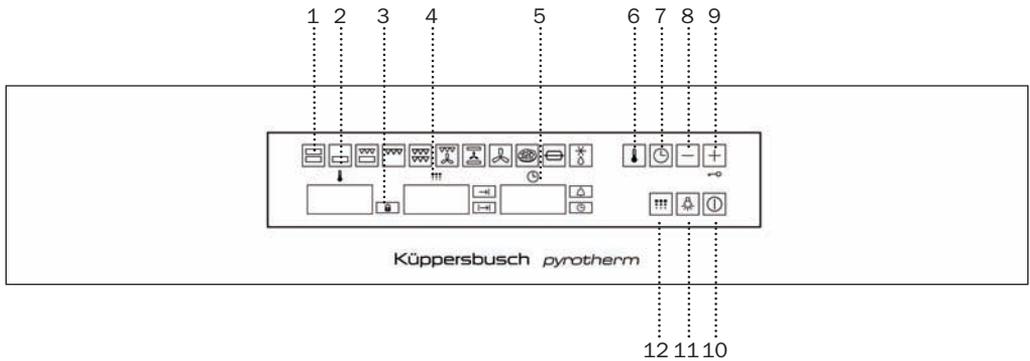
a) Der Backofen ist kalt:

- Schalten Sie Backofen durch Berühren des Sensors (10) aus.
- Auf der Anzeige (4) erscheint die Restzeit, bis die Tür entriegelt wird.
- Sobald diese Zeit auf 0:00 steht und die Lampe (3) ausgeschaltet ist, kann die Backofentür geöffnet werden.

b) Der Backofen ist heiß:

- Schalten Sie den Backofen durch Drücken auf den Sensor (10) aus. Auf der mittleren Anzeige (4) wird 0:00 als Zeit angezeigt.
- Der Kühlmotor des Backofens läuft weiter und die Lampe der Türverriegelung (3) leuchtet.
- Wenn die Elektronik feststellt, dass der Backofen abgekühlt ist, erscheint auf der Anzeige (4) die Restzeit, bis die Tür entriegelt wird.
- Sobald diese Zeit auf 0:00 steht und die Lampe (3) ausgeschaltet ist, kann die Backofentür geöffnet werden.

PROBLEME BEI DER BEDIENUNG DER PYROLYSE-FUNKTION



PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.	Sie haben sie vor der Durchführung des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs nicht entfernt.	Sie müssen durch neue Zubehörteile ersetzt werden, welche bei zukünftigen Reinigungsvorgängen unbedingt zu entfernen sind.
Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.	Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.	Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt das Symbol  und ein Signal ertönt.	Der Backofen ist für eine Pyrolyse-Funktion programmiert, aber die Tür ist geöffnet.	Schließen Sie die Tür, damit die Funktion durchgeführt werden kann.
Ich habe die Funktion Pyrolyse eingestellt, der Backofen funktioniert korrekt, aber die Lampe (3) leuchtet nicht.	Die Lampe (3) funktioniert nicht richtig.	Verständigen Sie den technischen Kundendienst.
Das Pyrolyse-Programm ist abgeschlossen, aber die Backofentür ist verriegelt.	Der Backofen ist nicht bis auf die Sicherheitstemperatur abgekühlt.	Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und die Lampe (3) erlischt.
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:1 und ein Signal ertönt. Der Backofen stellt die Aufheizung ein.	Die Backofentür ist nicht verriegelt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen und kann nicht verriegelt werden.	Berühren Sie irgendeinen Sensor, um das akustische Signal abzustellen. Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie richtig geschlossen ist.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:1 und ein Signal ertönt. Der Backofen stellt die Aufheizung ein.	Die Backofentür ist nicht verriegelt. Die Türverriegelung hat nicht funktioniert.	Berühren Sie irgendeinen Sensor, um das akustische Signal abzustellen. Verständigen Sie den technischen Kundendienst.
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:1 und ein Signal ertönt. Der Backofen stellt die Aufheizung ein.	Die Tür ist verriegelt, aber die Lampe der Türverriegelung (3) leuchtet nicht auf.	Berühren Sie die Sensoren  und (12), wodurch die Tür entriegelt werden muss. Verständigen Sie anschließend den technischen Kundendienst.
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:2 und ein Signal ertönt.	Sie haben die Tür geöffnet, bevor sie verriegelt wurde.	Berühren Sie irgendeinen Sensor, um das akustische Signal abzustellen. Auf der Anzeige (4) erscheint die Restzeit, bis der Backofen wieder eingesetzt werden kann. Sobald die Anzeige 0:00 anzeigt, schließen Sie bitte die Tür. Anschließend müssen Sie die Pyrolyse-Funktion neu programmieren.
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:3 und ein Signal ertönt.	Sie haben die Tür während der Pyrolyse-Funktion geöffnet. Danach hat die Türverriegelung nicht funktioniert.	Verständigen Sie den technischen Kundendienst. Ihr Backofen funktioniert unter Bedingungen, die eine Gefahr verursachen können. Bei der Pyrolyse-Funktion muss die Tür verriegelt sein.
Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:4 und ein Signal ertönt. Die Lampe der Türverriegelung (3) leuchtet.	Die Tür ist verriegelt, ohne dass ein Pyrolyse-Programm programmiert wurde.	Berühren Sie irgendeinen Sensor, um das Signal abzustellen. Die Anzeige E4 blinkt weiter und auf der Anzeige (4) erscheint die Zeit bis zur Türentriegelung. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Lampe (3) aus und die Tür kann geöffnet werden. Drücken Sie einen Sensor, um das E4-Symbol zu entfernen. Verständigen Sie den technischen Kundendienst.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
		<p>WICHTIG</p> <p>Wenn die Innentemperatur im Backofen sehr hoch ist (über 250 °C), blinkt E4, aber die Zeit wird nicht zurückgezählt. Sie müssen abwarten, bis der Backofen abgekühlt ist. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung.</p>
<p>Auf der Temperaturanzeige (2) blinkt E:5.</p>	<p>Die Backofenuhr wird eingestellt, aber die Backofentür ist verriegelt.</p>	<p>Auf der Anzeige (4) erscheint die Restzeit, bis der Backofen wieder eingesetzt werden kann. Sobald die Anzeige 0:00 anzeigt, schaltet die Lampe (3) aus. Sie können die Backofentür öffnen und den Backofen normal bedienen.</p>
<p>Ich habe die o. a. Anweisungen befolgt, aber die Tür ist weiter verriegelt und der Backofen ist kalt.</p>	<p>Es gibt keine konkrete Ursache.</p>	<p>Berühren Sie die Sensoren  und (12). Die Tür muss sich entriegeln.</p>
<p>Die Tür ist verriegelt, die Anzeige (3) leuchtet und auf der mittleren Anzeige wird 0:00 angezeigt.</p>	<p>Während des Abbruchvorgangs ist die Zeit nicht abgelaufen und die Tür wurde zu früh geöffnet.</p>	<p>Drücken Sie den Sensor OFF. Auf der Anzeige (4) erscheint die Restzeit.</p>

WICHTIG

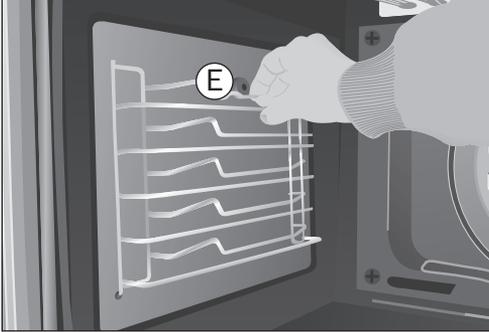
Sollte die Backofentür trotz dieser Anweisungen verriegelt bleiben, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Austausch der Backofenlampe

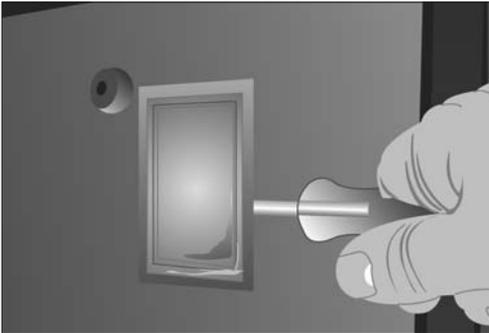
Achtung

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

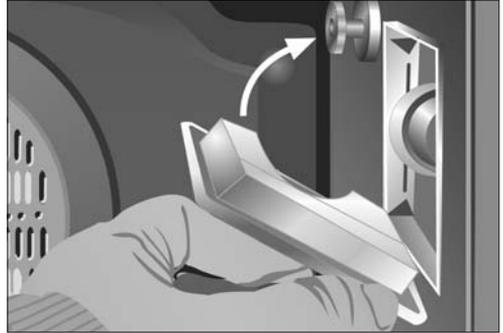
- Entfernen Sie die Chromlaufschienen, indem Sie die Muttern lösen (E).



- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mithilfe eines Werkzeugs heraus.



- Ersetzen Sie die Lampe.
- Montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.



Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

FICHA / FICHA / SPECIFICATIONS / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	KÜPPERSBUSCH
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	EEBP 6400.8
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (mais eficiente) a G (menos eficiente).	Energy efficiency type follows a scale from A (most efficient) to G (least efficient).	Classe selon son efficacité énergétique, sur une échelle de A (le plus efficace) à G (le moins efficace).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	0,85 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	0,79 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume líquido (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	52
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confecção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	46 min.
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangskonvektion.	50 min.
Superficie de cocción.	Superfície de confecção.	Cooking surface	Surface de cuisson.	Backfläche	1300 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB(A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir benutzen Recyclingpapier.
 Cod.: 83172407/3172407-000

