KKT KOLBE

User's manual →
English language

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8313ED**

Version: 3.0 / 230131

DE EN

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Geräts.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-EinbauGeräts beschreibt, genau zu beachten.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf bestimmungwidrigen Gebrauch oder eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Geräts zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:
Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs finden Sie immer auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich Fragen & Antworten unseres Onlineshops auf www.kolbe.de .

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Abweichungen oder Fehler ohne Bekanntmachung vor.
Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

Benutzerhandbuch
Modell EB8313ED
Version 3.0
© KKT KOLBE Küchentechnik.
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Hinweise und Symbole 4

Bestimmungsgemäße Verwendung / Wichtige Sicherheitshinweise 5

Beschreibung und Bedienung 8
- Geräteaufbau / Gehäusekühlung / Teleskopauszugsschienen
- Mitgeliefertes Zubehör
- Bedienfeld
- Bedienung des Ofens
- Heizfunktionen (Beheizungsarten)
- Automatik-Programme

Anwendung 15
- Richtlinientabelle zur Anwendung
- Energiespartipps
- Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen
- Tipps zur Lösung für Garproblemen

Reinigung und Pflege 19
- Gehäusefront
- Backofen-Innenraum / Dampfreinigungs-Verfahren
- Entfernen der Gerätetür
- Entfernen / Einsetzen der Teleskopauszugsschienen
- Entfernen der Einschubgitter
- Wechseln der Backofenbeleuchtung

Anschluss und Installation 22
- Stromanschluss
- Geräteeinbau
- Maßskizze
- Inbetriebnahme

Problemlösung 23
- Was tun bei Problemen?
- Kundendienst

Technische Daten / Konformitätserklärung 24

Gewährleistung 25

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen

Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Arbeitsschritten, bei welchen eine Gefahr für Personen entstehen kann.
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.

Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können.
Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam.
Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Zu Geräten, Komponenten und Zubehör

Dieses Symbol zeigt an, dass eine Gebrauchsanweisung vorliegt und beachtet werden muss.

Lesen Sie dieses Handbuch und die entsprechenden Abschnitte gründlich, bevor sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte benutzen.

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole zur Entsorgung

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.

Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab und machen Sie die Türschließvorrichtung unbrauchbar.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Produkt recycelbar ist.

Es muss zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll getrennt werden.

Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden.
  Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren.
  Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis

- Beachten Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise zur Energieersparnis, um die Umwelt zu schonen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Handbuch ist die Grundlage für den Umgang mit dem Gerät.
Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen, Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und eine störungsfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät und seinem Kabel.
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit oder auf dem Gerät, mit dessen Bestandteilen oder in der Nähe des Geräts spielen können.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein Küchenmöbel bestimmt. Beachten Sie zur Installation die Anweisungen im entsprechenden Kapitel.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung,
  Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt.
  Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Beim ersten Betrieb des Geräts können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch und auch leichten Rauch verursachen.
  Dies ist normal und unbedenklich.
  Lassen Sie das Gerät in diesem Fall leer laufen, bis diese verflogen sind und wischen Sie den Garraum anschließend mit einem feuchten Tuch aus.
  Danach können Sie den Ofen zum Erhitzen von Lebensmitteln benutzen.
- Nicht verwendete Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar. Lassen Sie das Gerät nie unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie dieses für einen längeren Zeitraum nicht benutzen.

STOP Wichtige Sicherheitshinweise

Lebens- und Verletzungsgefahren

- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren! Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Dies ist gefährlich!
  Wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen. Verhalten Sie sich bei der Installation entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen.
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr. Greifen Sie nicht in Scharniere.
- Wenn sich die Ofentür aufgrund von Unachtsamkeit vom Scharnier löst, kann dies zu Verletzungen führen. Achten Sie immer darauf, dass die Tür immer fest montiert ist.

Stromschlaggefahr

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor jeder Reinigung aus.
- Das Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft unter Einhaltung der geltenden Vorschriften installiert und geerdet werden,
  um die nötige Sicherheit zu gewährleisten.
  Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.
- Prüfen Sie, ob die Technischen Daten (V und Hz) auf dem Typenschild des Geräts mit denen Ihrer Hausinstallation übereinstimmen.
  Stimmen diese nicht überein, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück.
  Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und muss an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden, um Stromschläge zu vermeiden.
  Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.
- Stellen Sie sicher, dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht.

- Im Fall einer Funktionsstörung oder einer Beschädigung des Netzkabels oder anderer elementarer Bauteile benutzen Sie das Gerät nicht weiter und trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr, indem Sie die Sicherung herausnehmen, um damit verbundene Gefahren zu vermeiden.
  Es besteht sonst die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
  Dies gilt insbesondere für Beschädigungen, bei denen innen liegende Bauteile frei zugänglich werden können.
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses während der Installation nicht geknickt oder gequetscht wird und greifen Sie den Stecker, um es aus der Steckdose zu ziehen.
- Der Austausch des Netzkabels und Reparaturen, sowie Wartungen am Gerät dürfen nur durch eine zertifizierte Elektrofachkraft erfolgen.
  Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen am Gerät, seinem Kabel oder dem Netzstecker vorzunehmen und nehmen Sie es nicht auseinander.
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen sie während der Bedienung Schuhwerk.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
  Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Verbrennungsgefahr

- Während und auch nach dem Gebrauch sind die zugänglichen Teile dieses Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.
  Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere die Heizelemente und Innenflächen des Garraums, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb des Ofens sehr heiß. Schützen Sie sich stets vor Verbrennungen z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist. Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türrändern.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen verursachen kann.
  Die dabei entstehende Temperaturänderung kann zudem zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

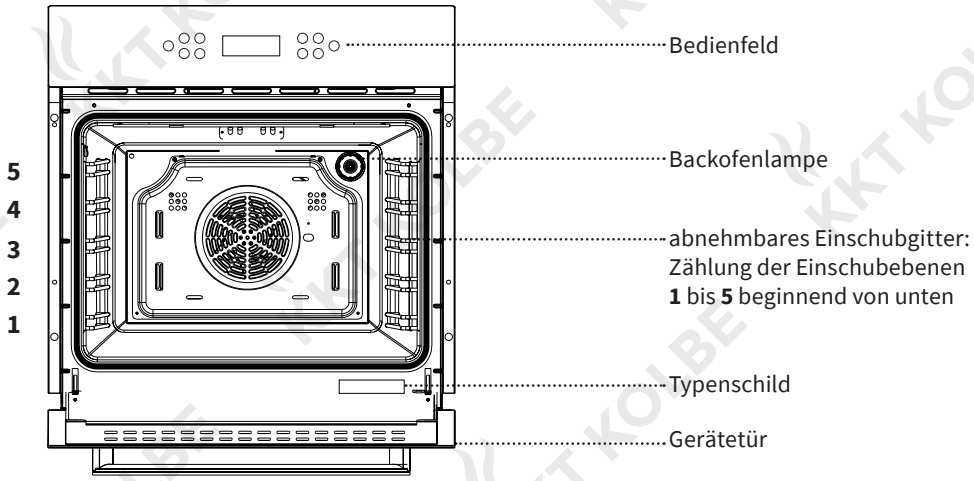
Brandgefahr

- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Substanzen nicht in der Nähe des Ofens auf, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden.
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Garraum Feuer fangen. Erhitzen Sie nur kleine Mengen von Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt! Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen. Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich schnell entzünden.
- Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- Lassen Sie niemals brennbare Gegenstände im Garraum. Diese können beim Erhitzen des Garraums Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden.
- Backpapier u.ä. kann bei Berührung der Heizelemente Feuer fangen.
  Achten Sie stets darauf, dass dieses nicht übersteht, schneiden Sie es ggf. passend zu und belasten Sie es so, dass es nicht z.B. durch die Luftzirkulation des Ventilators oder den Luftzug beim Öffnen der Tür bewegt werden kann.
- Sollte im Garraum ein Brand oder Rauch entstehen, öffnen Sie die Gerätetür nicht.
  Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus.
  Lassen Sie das Gerät nach dem Abkühlen von einer zertifizierten Elektrofachkraft überprüfen.

Ursachen für Beschädigungen und Funktionsbeeiträchtigungen

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen vom Gerät, insbesondere aus dem Garraum, entfernt wurden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie Geschirr nicht auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch staut sich Wärme und das Emaille wird beschädigt.
- Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht mit dem Türglas in Berührung kommt. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann dadurch beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen möglichst nur bei geschlossener Tür abkühlen und öffnen Sie die Gerätetür zum Trocknen nur, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde. Klemmen Sie nichts in die Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Halten Sie die Dichtung immer sauber. Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig, wodurch die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte beschädigt werden können.
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Backraum zu Korrosion führen.
  Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen.
  Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Backraum.
- Halten Sie Ihren Ofen immer sauber.
  Lebensmittelrückstände können die Ofenoberflächen im Laufe der Zeit beschädigen.
- Vermeiden Sie zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Belegen Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Speisen, wie z.B. Obstkuchen, das Backblech nicht zu großzügig und verwenden Sie ein tiefes Backblech.
- Um Beschädigungen der Gerätetür zu vermeiden, belasten Sie diese nicht. Stellen Sie z.B. kein Kochgeschirr und kein Zubehör darauf und hängen Sie nichts daran.
- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder -hilfen.
- Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden, schieben Sie das Zubehör immer ggf. richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

Geräteaufbau



Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienelementen und Backofen-Türgriff während der Ofen in Betrieb ist.

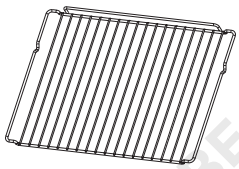
Die Gehäusekühlung wird aktiviert, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Teleskopauszugsschienen

Der Backofen besitzt Einschubgitter Teleskopauszugschienen auf einer Ebene.

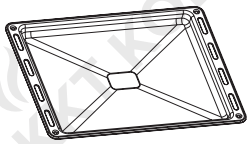
- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder anderem Zubehör zuerst ziehen Sie zuerst die Teleskopauszugschienen (beidseitig) heraus.
- Stellen Sie Rost / Backblech / Zubehör auf den herausgezogenen Schienen ab und schieben Sie sie von Hand bis zum Anschlag in den Backofen ein.
  Schließen Sie die Backofentüre immer erst, wenn die Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Mitgeliefertes Zubehör



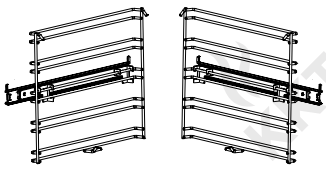
Gitterrost

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



Universal-Backblech

- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Auffangen von Fett / Saft



Einschubgitter mit Teskopauszugsschienen

- Diese können einfach zur Reinigung entfernt werden (siehe entspr. Kapitel)

STOP

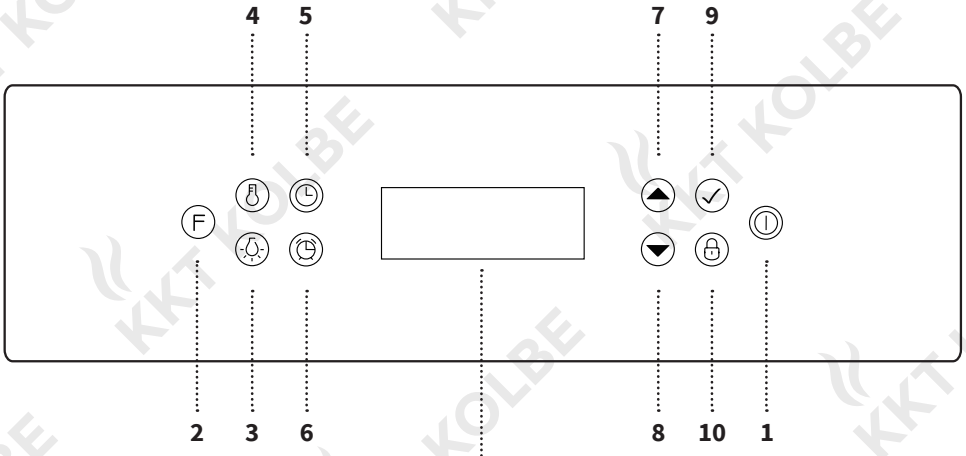
Hinweis:

Um den sicheren Gebrauch von Rost und Blech zu gewährleisten, achten Sie darauf, diese richtig herum (mit dem Kippschutz-Bügel nach hinten) einzuführen. Dadurch wird bei vorsichtigem Entfernen verhindert, dass das Gargut nach vorne rutscht. Versichern Sie sich vor dem Schließen der Ofentür, dass sämtliches Zubehör richtig eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.

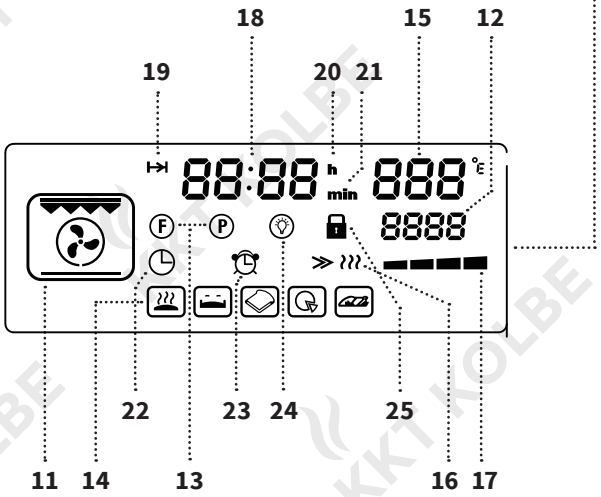
STOP

Sämtliche Ofenkomponenten und Zubehör werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Topflappen o.ä. um Verbrennungen zu vermeiden!

Bedienfeld



Anzeige-Display



Bedienelemente

1		An / Aus (Berührung ca. 5 Sek.)
2	F	Heizfunktionen / Automatik-Programme
3		Ofenbeleuchtung an / aus
4		Temperatureinstellung
5		Zeiteinstellung (Uhrzeit / Gardauer)
6		Timer / Alarm
7		Einstellung ändern; aufwärts
8		Einstellung ändern; abwärts
9		Bestätigung
10		Kindersicherung (Tastensperre)

Anzeige

11		**Heizmodus**
12	F--	Aktuell gewählter Heizmodus / Code
13		Aktuell gewähltes Heizmodus-Untermenü: F Heizfunktionen P Automatikprogramme
14		aktuell gewähltes Automatikprogramm
15	150°	**Temperatur**
16		Ofen heizt
17		aktueller Heizstatus
18	0:30	**Zeitanzeige**
19		Garzeit-Einstellung
20	h	Stunden-Einstellung
21	min	Minuten-Einstellung
22		Zeiteinstellung
23		Alarmfunktion
24		Beleuchtung
25		Kindersicherung

Bedienung des Ofens

Ein- / Ausschalten

- Um den Ofen ein- oder auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste jeweils einige Sekunden lang.

Hinweis:

- Beim ersten Einschalten des Ofens zeigt das Display „12:00“ an und das Symbol blinkt 6 mal.
  Um den Ofen nutzen zu können, müssen Sie nun erst die aktuelle Uhrzeit einstellen, wie im Folgenden beschrieben. Nach 6 Sekunden hört das Blinken auf.

Einstellen der Uhrzeit

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit im eingeschalteten Zustand. Diese muss vor dem Gebrauch eingestellt werden.

- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Taste. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die aktuelle Stundenzahl mit den Tasten und ein und warten Sie 3 Sekunden, bis die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Dann können Sie mit den Tasten und die Minutenzahl einstellen.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken. Die Uhrzeiteinstellung ist abgeschlossen.

Wahl von Heizfunktionen oder Programmen

- Mit der Taste F können zwischen den Auswahlmenüs für Heizfunktionen F und Automatik-Programme P (siehe Tabellen) wechseln.
- Wählen Sie mit den Tasten und innerhalb des aktiven Auswahlmenüs den gewünschten Heizmodus.
- Drücken Sie die Taste zu Bestätigung. (Nach 3 Sekunden ohne Aktion wird die Auswahl automatisch bestätigt.)

Einstellung der Temperatur

- Wenn Sie eine Heizfunktion / ein Programm gewählt haben, drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige auf dem Display beginnt zu blinken.
- Stellen Sie mit den Tasten und die gewünschte Zieltemperatur ein.
- Drücken Sie die Taste zu Bestätigung. (Nach 3 Sekunden ohne Aktion wird die Auswahl automatisch bestätigt.)
- Das Displaysymbol zeigt den aktiven Heizprozess an.

Hinweise:

- Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und können Sie zwischen Grad Celsius und Fahrenheit wechseln.
- Für die Auftaustufe kann keine Temperatur gewählt werden, da der Ofen bei dieser Funktion nicht erhitzt wird. Auf der Temperaturanzeige erscheint Lo °C.

Einstellung der Gardauer

Zum Garen für eine ausgewählte Zeitspanne. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Die Garzeit ist einstellbar auf max. 6 Stunden.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, drücken Sie die Taste einmalig. Auf dem Display erscheint das Symbol und die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie mit den Tasten und die gewünschte Stundenzahl ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten und ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die Eingabe wird automatisch bestätigt. Der Heizprozess wird gestartet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Heizprozess beendet und es ertönt ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie eine der Tasten , oder .
  Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.

Einstellen der Alarmfunktion

Zum Einstellen eines Alarmsignals nach Ablauf einer bestimmten Zeit zur Erinnerung, z.B. an das Einschieben des Garguts nach dem Vorheizen oder an das Würzen oder Einfetten während der Garzeit.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt lediglich ein Signal. Der Heizprozess wird nicht unterbrochen.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, drücken Sie die Taste wiederholt, bis das Symbol auf dem Display erscheint.
- Wenn die Stundenanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie mit dem Tasten und die Stundenzahl bis zum gewünschten Alarmzeitpunkt ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten und ein.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie eine der Tasten , oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.
  Der Heizprozess bleibt davon unbeeinflusst.

Kindersicherung (Tastensperre)

Ihr Gerät verfügt über eine Kindersicherung, durch die verhindert werden soll, dass das Gerät versehentlich einschaltet wird oder Einstellungen ungewollt verändert werden können, z.B. durch Kinder.
Bei Aktivierung wird das Bedienfeld gesperrt.
In diesem Zustand können Sie lediglich durch Drücken der Ein/Aus-Taste den Heizprozess stoppen oder durch Gedrückhalten den Ofen ausschalten.

- Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol auf dem Display erscheint.
  Das Bedienfeld ist nun bis auf die Ausschalt-Funktion der An/Aus-Taste gesperrt.
- Um die Bedienfeld wieder zu entsperren, halten Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt.
  Das Symbol verschwindet und Sie können das Gerät wieder normal bedienen.

Pause - Funktion

Zum Unterbrechen des Garprozesses während des Betriebs.

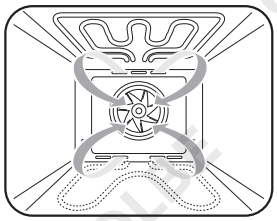
- Drücken Sie während des Heizbetriebs die Taste .
  Der Ofen stoppt den Heizprozess und befindet sich im Pause-Modus.
- Um den Betrieb fortzusetzen und den Pause-Modus zu beenden, drücken Sie die Taste .

F Heizfunktionen (Beheizungsarten)

F--1

Auftaustufe

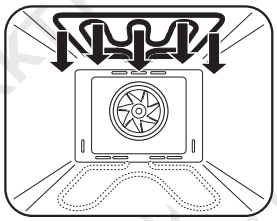
Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur (ohne Erhitzung) beschleunigt den Auftauprozess und die Auftauzeit von Tiefkühlkost auf einfache und schonende Weise.
Geeignet z.B. für vorgefertigtes Gemüse oder Lebensmittel, die Butter enthalten.



F--2

Großflächengrill

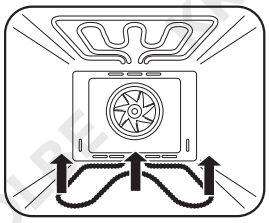
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Die beiden oberen Heizelemente sind in Betrieb.
Geeignet zum Grillen größerer Mengen.



F--3

Unterhitze

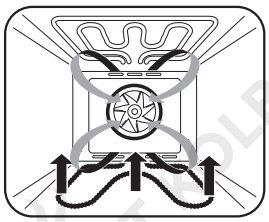
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das verdeckte untere Heizelement ist in Betrieb.
Für konzentrierte Wärme von unten ohne Bräunung der Oberseite des Garguts.
Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. knackige Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck.



F--4

Pizzastufe

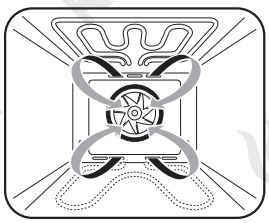
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.
Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigem Teig, wie z.B. Pizza, Quiche, Obst oder Käsekuchen.
Vorheizen des Ofens empfohlen.



F--5

Heißluft

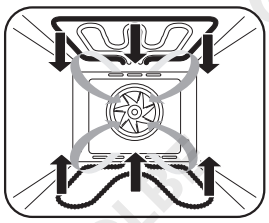
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) ist in Betrieb.
Die erzeugte Hitze wird vom Ventilator schnell und gleichmäßig verteilt. Dadurch kann der Garprozess beschleunigt und Energie gespart werden.
Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.



F--6

Umluft

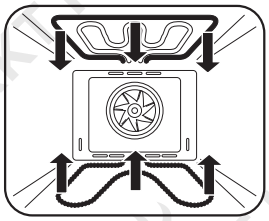
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Der Ventilator, das obere äußere und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.
Die gleichmäßige Erwärmung spart 30-40% Energie.
Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig.
Geeignet zum Braten großer Fleischstücke oder zum Garen mit hoher Temperatur.



F--7

Ober-/ Unterhitze

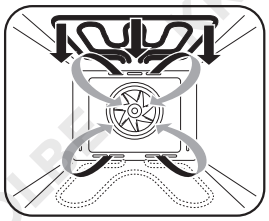
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das obere äußere und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.
Geeignet für viele herkömmliche / klassische Rezepte.
Geeignet nur zum Garen auf einer Ebene.



F--8

Grill-/ Bratsystem

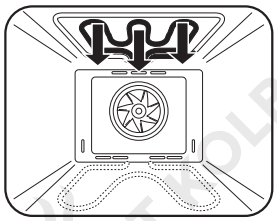
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Die beiden oberen Heizelemente und der Ventilator sind in Betrieb.
Geeignet z.B. zum Grillen großer Fleischmengen.



F--9

Grill

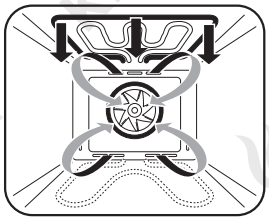
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das Grillelement (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb.
Geeignet zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen.
Platzieren Sie das Gargut mittig unter dem Grill.



F-10

Schnell-Aufheizen

Voreingestellte Temperatur: 200°C
Das obere äußere und das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) sind in Betrieb.
Heizfunktion zum beschleunigten Vorheizen des Ofens



Hinweis:

Während der Heißluftzirkulation kann es je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung zu leichten Betriebsgeräuschen / Vibrationen des Ventilators kommen. Dies ist normal.

Automatik-Programme

		Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Gardauer
P--1	**Warmhalten**	65 °C	
P--2	**Aufwärmen**	65 °C	
P--3	**Toast**	180 °C	10 Min.
P--4	**Pizza**	180 °C	18 Min.
P--5	**Hühnchenschenkel**	190 °C	45 Min.
P--6	**Brot**	190 °C	25 Min.
P--7	**Kuchen**	200 °C	30 Min.
P--8	**Rind**	200 °C	30 Min.

Richtlinientabelle zur Anwendung

Gargut	Gewicht in kg	Ebene	Beheizungs-art	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Zubehör
Gebäck	0,5	3		180	10-14	Blech
Überbackenes Baguette	0,2	3		170	15-20	Blech
Biskuitrolle	0,2	3		170	10-18	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		170	16-22	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		155	16-22	Blech
Biskuitkuchen	0,5	3		160	28-33	Gitterrost
Biskuitkuchen	0,5	3		145	28-33	Gitterrost
Pizza	0,35	3		185	6-9	Blech
Apfelkuchen	1,2	3		175	45-55	Gitterrost
Apfelkuchen	1,2	3		165	60	Gitterrost
Toast	9 Stk	5		230	2	Blech
Rind	1	5		190	Erste Seite: 10-15 Zweite Seite: 8-10	Blech
				165	Erste Seite: 25-30 Zweite Seite: 23-25	
Schwein	2	2		180	110-130	Blech
				165	125-145	
Huhn	1,2	3		190	50-60	Blech
				165	65-75	
Hamburger	1	5		220	Erste Seite: 10-20 Zweite Seite: 5-10	Blech
				165	Erste Seite: 25-35 Zweite Seite: 20-35	

Energiespartipps

- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf, dass die Backofentür während des Betriebs immer vollständig geschlossen ist und öffnen Sie diese nicht häufiger also nötig.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Garen mehrerer Gerichte hintereinander kann durch Restwärmenutzung viel Energie gespart werden, welche beim erneuten Aufheizen des Backofens benötigt würde.
- Gegen Ende längerer Garzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vollständig aus.
- Halten Sie den Garraum immer sauber.

Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

- Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen. Berühren Sie im erhitzten Zustand niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Der dadurch entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

Vorsicht! Brandgefahr!

- Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden. Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.
  Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!
- Achten Sie darauf, dass Backpapier, Gargut usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung bzw. Luftzirkulation im Garraum) und halten Sie den Garraum stets sauber.
- Öffnen Sie die Gerätetür im Fall eines Brandes nicht und unterbrechen Sie die Stromzufuhr!

Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.
Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie ggf. hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie das Gargut regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält!
- Erhitzen Sie das Gargut nicht über den Garpunkt hinaus.

Kondensatbildung während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz des Garguts entsteht im Backofen verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Backofentür führen kann.
Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
Lassen Sie das Gargut nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste im Garraum nach dem Abkühlen vollständig.

Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie geeignetes Ofengeschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren. Gut geeignet sind z.B. dunkle Metallformen, da sie die Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und Ofentemperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität des Garguts oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können.
  Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf die vorprogrammierten Einstellungen der Automatikprogramme, die Angaben in den Anwendungstabellen, Rezepten o.ä.. Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich. (Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen.)
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen eine ventilatorgestütze Beheizungsart, um die gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu unterstützen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um die Ofentemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten.
- Um eine Verschmutzung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie eine Gartemperatur von max. 165°C.
- Um festzustellen, ob ein Kuchen, Auflauf o.ä. fertig gegart ist, stecken Sie einen Holzstab hinein.
  Wenn beim anschließenden Herausziehen nichts daran haften bleibt, ist das Gericht i.d.R. gar.

Garmethoden und Richtlinien

Braten

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze, Umluft oder Heißluft.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen.
  Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Kombination mit dem tiefen Blech.
- Beachten Sie, dass der Braten im offenen Geschirr schneller bräunt.
  Abgedeckt bleibt er saftig und der Garraum verschmutzt nicht.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchs- und Rauchbildung).
- Geben Sie den Braten zuerst mit der Anrichteseite nach unten in den Brattopf und wenden Sie ihn nach der halben Garzeit.

Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie eine der Beheizungsarten Grill, Großflächen-Grill, oder Grill- / Bratsystem und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.

STOP

Vorsicht!
Erhöhte Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb!
Durch die starke Hitze beim Grillbetrieb sind einige Ofenteile besonders heiß.
Achten Sie auf nötige Maßnahmen zum Schutz vor Verbrennungen, z.B. durch die Verwendung von Ofenhandschuhen oder einer Grillzange
und halten Sie Kinder fern!

- Lassen Sie den Grillvorgang nicht unbeobachtet. Das Grillgut kann durch die starke Hitze schnell verbrennen.
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit das Grillgut nicht festklebt, legen Sie das Grillgut auf den Rost und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.
- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange.
- Beachten Sie, dass dunkle Fleischsorten besser und schneller bräunen, als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Reinigen Sie nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör gut, damit sich Verschmutzungen nicht festsetzen.

Backen

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze für trockene Kuchen, Brot und Biskuit. Benutzen Sie nur eine Einschubebene und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.
- Verwenden Sie Heißluft zum Backen auf mehreren Ebenen, sowie für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Schieben Sie bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche ein.
- Beachten Sie, dass beim Backen auf mehreren Blechen die Backzeit unterschiedlich sein kann und ein Blech evtl. früher als das andere aus dem Garraum genommen werden muss.
- Bereiten Sie Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zu, damit es gleichmäßig bräunt.
- Um den Kuchen / die Backware zu prüfen, stecken Sie gegen Ende der empfohlenen Garzeit einen kleinen Spieß hinein und ziehen sie ihn zurück. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist das Gericht fertig gebacken.
- Um ein Zusammenfallen des Kuchens nach dem Herausnehmen zu verhindern, können Sie versuchen, die Backzeit entsprechend zu verlängern und bei Bedarf die Temperatur um 10°C verringern.

Einkochen

- Verwenden Sie Heißluft.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel und bereiten Sie das Einkochgut und die Gläser wie üblich vor.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet.
  Die Gläser sollten gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Füllen Sie für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1L Wasser in ein entsprechend tiefes Blech ein und stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren.
- Schieben Sie das Blech mit den Gläsern auf die unterste Einschubschiene des Ofens und wählen Sie Heißluft bei 180°C.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Schalten Sie dann den Ofen aus und lassen Sie das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen.

Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe, um das schonende Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur zu beschleunigen.
  Hierfür eignen sich z.B. Sahne- / Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Obst und Gemüse.
- Drehen und wenden Sie das Auftaugut während des Auftauvorgangs hin und wieder bzw. rühren Sie es um.
- Zum Auftauen und zur Zubereitung von tiefgekühlten Fertiggerichten befolgen Sie die Herstelleranweisungen.

Tipps zur Lösung von Garproblemen

Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

- Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsameres und gleichmäßigeres Garen
  (Dies kann zu einer verlängerten Garzeit führen).
- Verwenden Sie insbesondere für Ober- / Unterhitze die mittlere Einschubebene.
- Achten Sie auf die Verwendung von geeignetem Ofengeschirr und Zubehör (siehe Abschnitt Allgemeine Empfehlung zum Garen im Ofen).
- Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den Garraum vor und verzichten Sie auf die Verwendung der Schnellheizfunktion.
- Achten Sie bei der Verwendung von Backpapier darauf, dieses passend zuzuschneiden, so dass es die Hitzeverteilung nicht behindert und ein Kontakt mit den Heizelementen ausgeschlossen ist.
- Verzichten Sie nach Möglichkeit auf die Verwendung von Alufolie z.B. zum Auffangen von Flüssigkeiten, um den Luftstrom nicht zu behindern und eine Irritation des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen sauberen Zustand aller Geräteteile, insbesondere der Türdichtung.

Die Oberseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Unterseite.

- Wählen Sie eine tiefere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von oben bzw. mehr Hitze von unten.
- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein
  (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
- Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches Ofengeschirr.

Die Unterseite des Gerichts gart zu schnell im Vergleich zur Oberseite.

- Wählen Sie eine höhere Einschubebene.
- Wählen Sie ein Beheizungsart mit weniger Hitze von unten bzw. mehr Hitze von oben.

Die Hinterseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Vorderseite.

- Drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit um 180°.

Das Gericht sieht fertig aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.

- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein
  (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).

Das Gericht ist zu trocken.

- Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein
  (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).

Das Backgut verliert deutlich an Volumen.

- Heizen Sie den Backofen vor, achten Sie während des Garvorgangs auf eine stabile Gartemperatur und lassen Sie das Backgut langsam abkühlen.
- Befolgen Sie die Rezeptangaben unter Berücksichtigung der Reihenfolge und Teig-Beschaffenheit. Achten Sie auf Raumtemperatur der Zutaten und kneten oder rühren Sie den Teig nicht zu stark.

Das Backgut ist in der Mitte viel höher als am Außenrand.

- Fetten Sie den Rand der Spring- /Backform nicht ein und streichen Sie den Teig am Rand etwas hoch, damit der Teig gleichmäßig aufgehen kann.
- Isolieren Sie den Rand der Backform von außen z.B. mit einem Backgürtel oder gut befeuchtetem, in Alufolie eingeschlagenem Küchenpapier.

Beim Garen auf mehreren Ebenen ist ein Blech dunkler als das andere.

- Verwenden Sie zum Garen auf mehreren Ebene eine ventilatorunterstützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den Einschubebenen für eine optimale Luftzirkulation.

Reinigung und Pflege

- **Zur Reinigung dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.**
- **Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.**
- **Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.**

Gehäusefront

- Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.
- Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
- Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Geräts!
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Backofen-Innenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls noch heiß sein.
- Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Hinweis:** Lassen Sie nach der Verwendung vom Spezialreinigungsmitteln den Ofen für 15-20 Minuten mit maximalen Heizeinstellungen laufen, um Rückstände im Ofen zu entfernen.
  Dabei können berührbare Teile heißer sein als sonst.
  Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

Dampfreinigungs-Verfahren

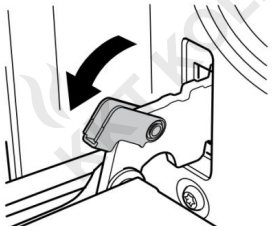
Dieses Verfahren erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil sich Verschmutzungen durch Wasserdampf und Wärme leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Backblech und Rost aus dem Ofen entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in eine Ofenschale oder Fettpfanne einfüllen und auf der untersten Einschubebene platzieren.
- Backofen schließen und Unterhitze bei 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

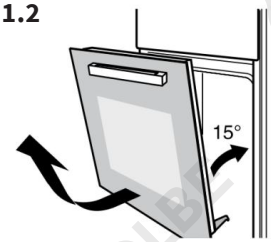
Entfernen der Gerätetür

- Klappen Sie die Backofentür in die waagerechte Position herunter und klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (**1.1**).
- Schließen Sie die Backofentür langsam bis zu einem Öffnungwinkel von ca. 15°.
  Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie vorsichtig heraus (**1.2**).
- Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

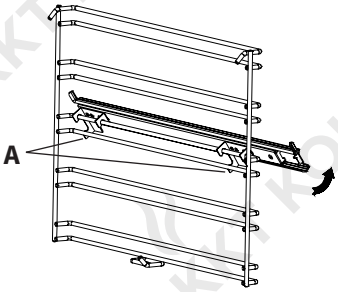
1.1



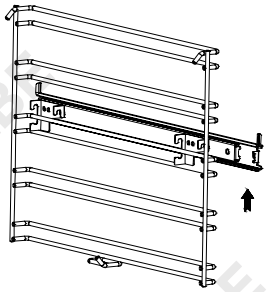
1.2



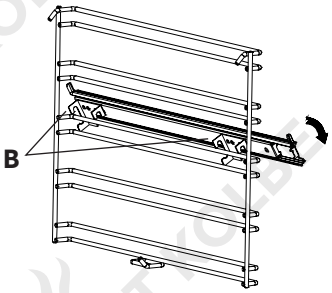
2.1



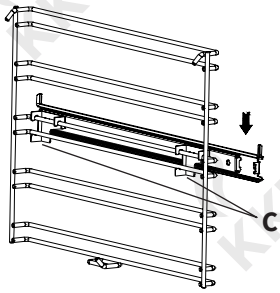
2. 2



2.3



2. 4



Entfernen der Teleskopauszugsschienen

Für die Demontage auf der linken Seite
(rechte Seite spiegelbildlich):

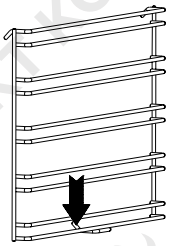
- Drücken Sie an den mit **A** markierten Stellen auf die Haken der Teleskopauszugsschiene, bis sich diese vom Einschubgitter lösen und drehen Sie die Teleskopschiene dann etwas gegen den Uhrzeigersinn. (**2.1**)
- Heben Sie die Teleskopschiene etwas an, so dass Sie diese von Gitter nehmen können, ohne dass die Haken daran hängen bleiben.
- Nun können Sie die Telekopschiene aus dem Ofen entnehmen. (**2.2**)

Einsetzen der Teleskopauszugsschienen

Für die Montage auf der linken Seite
(rechte Seite spiegelbildlich):

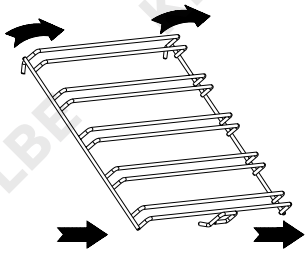
- Setzen Sie die Schienenhaken an den mit **B** markierten Stellen auf die auf die obere Führungsschiene der gewünschten Einschubebene im Einschubgitter und drehen Sie dann die Teleskopschiene im Uhrzeigersinn. (**2.3**)
- Drücken Sie die Schienenhaken an den mit **C** markierten Stellen an die untere Führungsschiene, bis diese „einrasten“. (**2.4**)
- Bevor Sie die Gerätetür schließen, achten Sie darauf, dass alle Telekopauszüge vollständig eingeschoben sind.

3.1



3. 2

3. 3



Entfernen der Einschubgitter

Zur Reinigung der Backofen-Seitenwände und der Einschubschienen können Sie die Einschubgitter entfernen.

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost , Backblech und Teleskopauszugsschienen.
- Drücken Sie das Einschubgitter an der Klemmstelle leicht nach unten, wie abgebildet (**3.1**).
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45 ° nach innen (**3.2**-**3.3**).
- Haken Sie es am oberen Ende aus und ziehen Sie es vorsichtig heraus. (**3.3**).
- Zum Wiedereinsetzen nach der Reinigung führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Wechseln der Backofenbeleuchtung

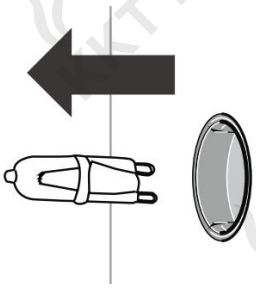
Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (AC220 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen), da die Fassung unter Strom stehen könnte.**
- Drehen Sie die Glaskappe gegen den Uhrzeigersinn ab (**4.1**).
- Entfernen Sie die Birne (**4.2**) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs.
- Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigerseinn wieder auf.

4.1

4. 2

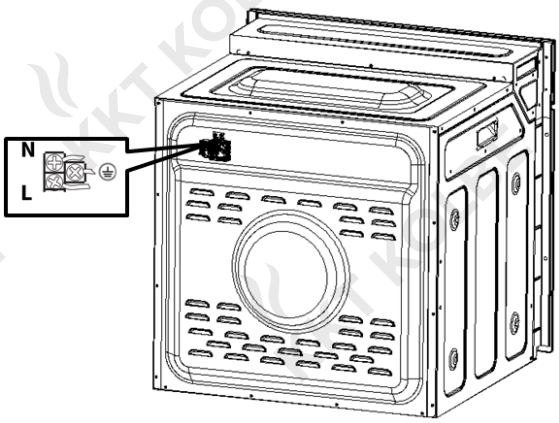


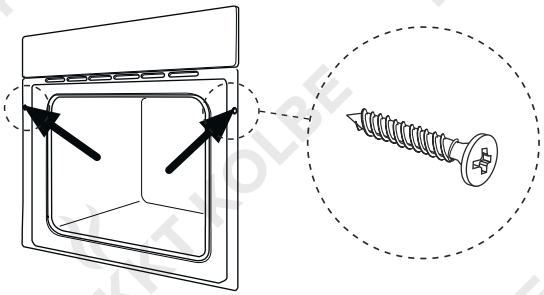
Anschluss und Installation

Stromanschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung vorort übereinstimmt.

- Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einbau angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass dieser erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

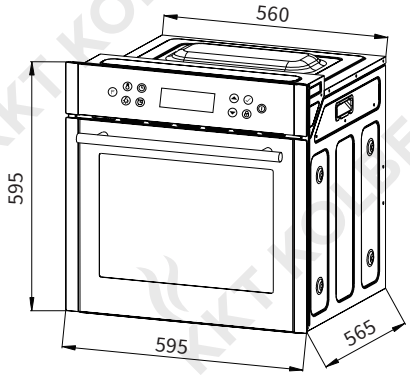


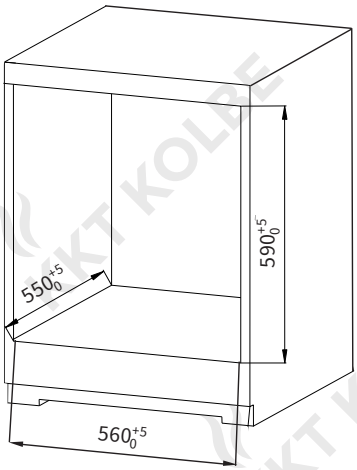


Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbau-Nische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen. Die Schrauben von Hand und nicht zu fest anziehen.

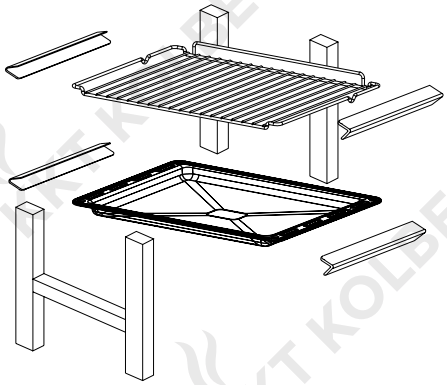
Maßskizze





Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen, insbesondere aus dem Garraum, und ziehen Sie alle eventuell vorhandenen Schutzfolien ab.
- Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile feucht und trocknen Sie diese gut.
- Stellen Sie die aktuell Uhrzeit ein (siehe entsprechendes Kapitel).
- Heizen Sie den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze auf 200°C, um eventuelle Produktions-Rückstände auf den Oberflächen des Garraums zu verbrennen.
  Der dabei entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Halten Sie den Raum gut belüftet.
  Wischen Sie den Garraum vor der Benutzung feucht aus und trocknen Sie ihn anschließend gut.



Was tun bei Problemen?

STOP

Warnung! - Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Reparaturen sind gefährlich!
Reparaturen und das Auswechseln eines beschädigten Netzkabels dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Gerät arbeitet nicht.

- Wurde die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden Temperatur und Heizmodus richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

- Kontaktieren Sie den KKT KOLBE-Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur.

Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.

- Wurden die Rezeptangaben richtig befolgt und die Anwendungrichtlinien in dieser Anleitung beachtet?

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter „Fragen & Antworten“.

Technische Daten

Modellname	EB8313ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	79,8
Energieeffizienzklasse	**A+**
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,67 KWh / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,77 KWh / Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	70 L
Wärmequelle	elektrisch
Leistung	2800 W
Spannung	220-240 V
Kabellänge	1,2 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Gewicht	29 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung

Produktbezeichnung:
EB8313ED
Einbau-Backofen

Hersteller / Inverkehrbringer:
KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das in diesem Handbuch beschriebene Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.
Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT KOLBE Gewährleistung

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

Für unsere KKT KOLBE - Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Geräts bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 13. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war. Es ist Nachweis zu erbringen, dass das Gerät von einem Fachmann ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen wurde. Ohne diesen Nachweis kann KKT KOLBE die Gewährleistung ablehnen.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Geräts angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Montierte Ware gilt als einwandfrei angenommen. Beschädigungen und optische Mängel können nach Montage nicht mehr beanstandet werden.
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Geräts entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt.
   Während der ersten 12 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 13. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
   - Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
   - Falsche oder nicht sachgemäße Bedienung / Anschluss und ggf. daraus entstandener Kurzschluss oder Beladung. Falscher Querschnitt der Abluftleitung.
   - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
   - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
   - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel (siehe Bedienungsanleitung).
   - Rostbildung im Innenraum des Geräts (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für ihre Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

KKT KOLBE

KKT KOLBE

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8313ED**

Version: 3.0 / 230131

EN

Dear customer,

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE device. Your new appliance is designed for the requirements in your-household.

Please read this user's and instruction manual carefully, which describes the capabilities and operation of your KKT KOLBE-mounted device.

For damage to persons or objects caused by faulty or improper installation of the device, the manufacturer accepts no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary modifications to the model types of devices that are used for ease of use and protect the user and the device and correspond to a current technical standards.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.
They will be pleased to help you.

Yours KKT KOLBE-Team

Please note that we are constantly updating our manuals.

If you see any discrepancies:
You can always find the latest version of your user manual on the corresponding product page or in the Questions & Answers section of our online shop at www.kolbe.de .

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.
This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.

User's manual
Model EB8313ED
Version 3.0
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registred trade mark.

Table of content

Notes and icons 30

Intended use / Important safety instructions 31

Appliance description and operation 34
- Oven components / Case cooling / Telescopic runners
- Supplied accessories
- Control panel
- Operation of the oven
- Heating functions (Heating types)
- Automatic programs

Use of the appliance 41
- Reference table for use
- Energy saving tips
- Application guidelines and recommendations
- Tips for solving cooking problems

Care and cleaning 45
- Case front
- Oven interior / Steam cleaning method
- Removing the oven door
- Removing / Fixing the telescopic runners
- Removing the slide-in racks
- Changing the oven light bulb

Connection and installation of the appliance 48
- Power connection
- Installing the appliance
- Dimension drawing
- Starting up the appliance

Troubleshooting 49
- What to do in case of problems?

Technical details / Declaration of conformity 50

In this manual

Icons for hazards and information

This icon warns of danger.

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger to persons.
Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously.
Pass these warnings on to other users.

This icon cautions against damage.

You will find it in the description of the work steps which must be particularly observed so that damage to the appliance can be prevented.
Also pass on these safety instructions to all appliance users.

This icon indicates an information.

It indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior.
The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.

Note on illustrations

The images in this manual are for illustrative purposes and may vary.

For appliances, components and accessories

This icon indicates that instructions for use are available and must be followed.

Read this manual and the relevant sections thoroughly before using products labelled with this icon.

Environmental protection and disposal

Icons for disposal

This icon indicates that the labelled appliance must not be disposed of as normal household waste.

It must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.

This icon indicates that the labelled product is recyclable.

It must be separated from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

Notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal.
  By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste.
  Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Notes on environmental protection and energy saving

- Observe the energy-saving instructions in this manual to protect the environment.

Intended use

This manual is the basis for handling the appliance. Read and follow the instructions carefully before installing and operating the appliance.

The manufacturer is not responsible for any injury, damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

To avoid injury or damage and to ensure trouble-free operation of the appliance, follow the instructions below:

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its cord.
- Children aged 8 years and above, or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge, may only use, clean or generally maintain this appliance if they are supervised or have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Make sure that children cannot play with or on the appliance, its components or near the appliance.
- The appliance is only intended for installation in a kitchen furniture. For installation, follow the instructions in the corresponding chapter.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
  Use it exclusively for its intended purpose!
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- When operating the appliance for the first time, insulating materials and heating elements may cause a particular smell and also light smoke.
  This is normal and harmless.
  In this case, let the appliance run empty until these have dissipated and then wipe out the cooking chamber with a damp cloth.
  You can then use the oven to heat food.
- Unused appliances are a safety hazard.
  Never leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time.

STOP Important safety instructions

Danger to life and injury

- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of the reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- Check the appliance for damage after unpacking. Do not connect the appliance if it is damaged. This is dangerous!
  Contact the customer service.
- Edges and components can be sharp and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.
- When opening and closing the appliance, there is a risk of pinching. Do not reach into hinges.
- If the oven door comes off the hinge due to carelessness, this can cause injury. Always make sure that the door is always firmly mounted.

Risk of electric shock

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it and switch it off before any cleaning.
- The appliance may only be installed and earthed by a certified electrician in compliance with the applicable regulations, to ensure the necessary safety.
  The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Check whether the technical data (V and Hz) on the rating plate of the appliance match those of your domestic installation.
  If they do not match, return the appliance to the point of sale.
  If you are unsure, contact your electricity supplier..
- The appliance is fitted with a plug and must be connected to a socket outlet installed and earthed in accordance with all applicable regulations to avoid electric shock.
  If you are unsure, consult a certified electrician.
- Ensure that there is an easily accessible tested circuit breaker (fuse) that allows the appliance to be completely disconnected from the mains supply if required.

- In the event of a malfunction or damage to the mains cable or other elementary components, do not continue to use the appliance and immediately disconnect it from the power supply by releasing the fuse in order to avoid associated dangers.
  Otherwise there is a risk of life-threatening electric shock! This applies in particular to damage where internal components can become freely accessible.
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, ensure that it is not bent or crushed during installation and grasp the plug to pull it out of the socket.
- Replacement of the mains cable and repairs, as well as maintenance on the appliance, may only be carried out by a certified electrician.
  Never attempt to make any changes to the appliance, its cable or the mains plug yourself and do not disassemble it.
- To avoid possible electric shocks due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.
- Moisture penetration may cause a short circuit or electric shock.
  Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns

- During and even after use, the accessible parts of this appliance are very hot and can cause burns.
  Be careful not to touch the heated surfaces, especially the heating elements and inner surfaces of the cooking chamber, with your body, clothing or objects and keep children away from the appliance.
- Accessories and dishes become very hot when the oven is in operation. Always protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves to remove something from the heated cooking space.
- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape and may not be visible depending on the temperature.
  To avoid injury, always grip the door handle in the middle and keep your distance from the edges of the door.
- Do not pour water into the hot cooking chamber.
  This will produce hot steam which can cause injury.
  The resulting temperature change can also damage the enamel coating.

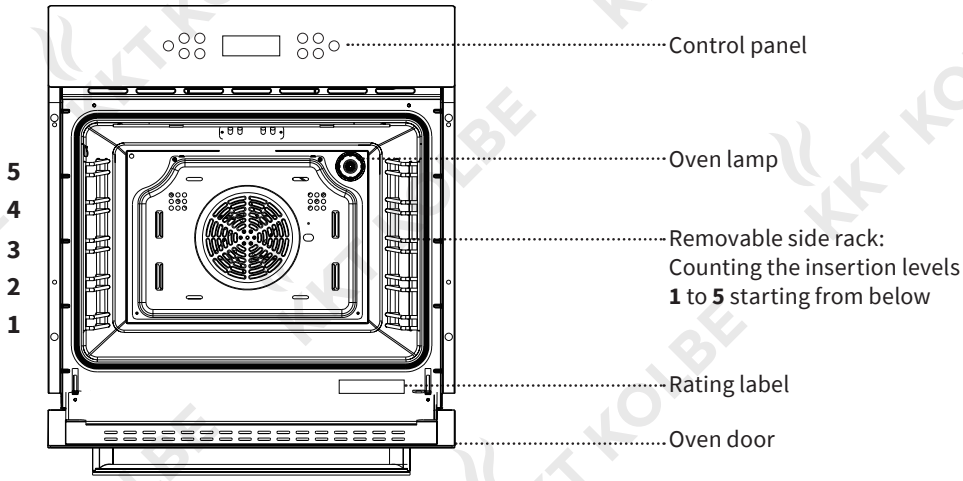
Fire hazard

- Do not store highly flammable or explosive substances near the oven to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation.
- Alcohol vapours can catch fire in the hot cooking chamber. Only heat small amounts of food with a high alcohol content. Open the appliance door carefully.
- Do not leave the appliance unattended when in use!
  Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
  Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly.
- Remove coarse soiling from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation.
  Loose food residues, fat and gravy can catch fire.
- Never leave flammable objects in the cooking chamber. These may catch fire, melt, deform or be damaged when the cooking chamber heats up.
- Baking paper etc. can catch fire if it comes into contact with the heating elements.
  Always make sure that it does not protrude, cut it to size if necessary and load it so that it cannot be moved, e.g. by the air circulation of the fan or the draught when opening the door.
- If there is a fire or smoke in the cooking chamber, do not open the appliance door.
  Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box.
  Have the appliance checked by a certified electrician after it has cooled down.

Causes of damage and functional impairment

- Make sure that all packaging materials and transport locks have been removed from the appliance, especially from the cooking chamber, before switching on the appliance.
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker.
- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50 °C is set. This will cause heat to build up and damage the enamel.
- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass. This can lead to permanent discolouration of the door glass.
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories that contain silicone. This may damage the oven sensor.
- If possible, only allow the appliance to cool down after operating at high temperatures with the door closed and only open the appliance door for drying if a lot of moisture has been produced during operation of the oven.
  Do not bracket anything in the appliance door. Even if the door is only open a crack during cooling, the adjacent furniture or appliance fronts may be damaged over time.
- Always keep the seal clean. If the seal is heavily soiled, the appliance door will no longer close properly during operation, which may damage the fronts of neighbouring furniture or appliances.
- Over a longer period of time, moisture in the baking chamber can lead to corrosion.
  Allow the appliance to dry after use.
  Do not store moist food in the closed oven for a long period of time. Do not store food in the oven cavity.
- Always keep your oven clean.
  Food residues can damage the oven surfaces over time.
- Avoid sugary stains, such as fruit juice in the cooking chamber, as they may not be removed after cooling.
  When preparing very moist food, such as fruit cake, do not cover the baking tray too generously and use a deep baking tray.
- To avoid damaging the appliance door, do not put any weight on it. For example, do not place any cooking utensils or accessories on it and do not hang anything on it.
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break. Do not use glass scrapers, sharp or abrasive cleaning agents or aids.
- To ensure safe handling and avoid damage, always push the accessories the right way round (if applicable) and all the way into the cooking chamber.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Oven components



Case cooling

The case cooling ensures low temperatures on control panel, knob and oven door handle while the oven is in operation.

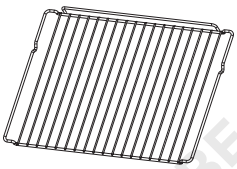
The case cooling is turned on when a heating mode is set. The air exits between the oven door and control panel.

Telescopic runners

The oven has slide-in racks with telescopic runners on 1 level.

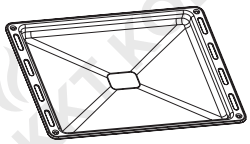
- To insert the grate, baking tray or other accessories, first pull out the telescopic runners (on both sides).
- Place the grate / baking tray / accessory on the pulled out rails and push them into the oven by hand up to the stop.
- Do not close the oven door until the telescopic slides are fully inserted.

Supplied accessories



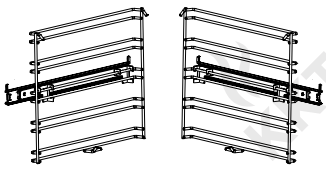
cooking grate

- Grilled dishes
- Cake mold
- Roasting dish



Universal baking tray

- Big cakes
- Biscuits
- Frozen foods
- Fat/juice collection pan



Slide-in racks with telescopic runners

- These can be easily removed for cleaning (see corresponding chapter)

STOP

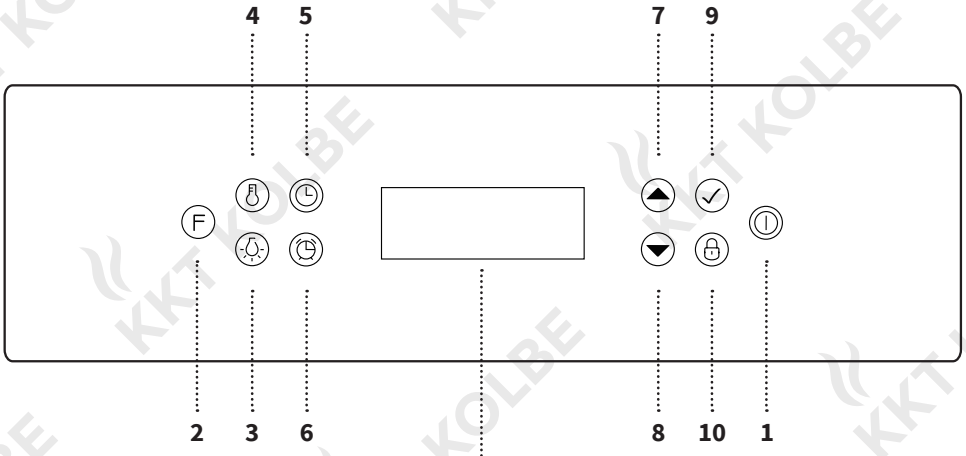
Note:

In order to ensure the safe use of grate and tray, it is necessary to insert them the right way round (with the anti-tipper bracket at the rear). This prevents the food from slipping forwards when removed carefully.
Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly positioned and do not touch the oven door.

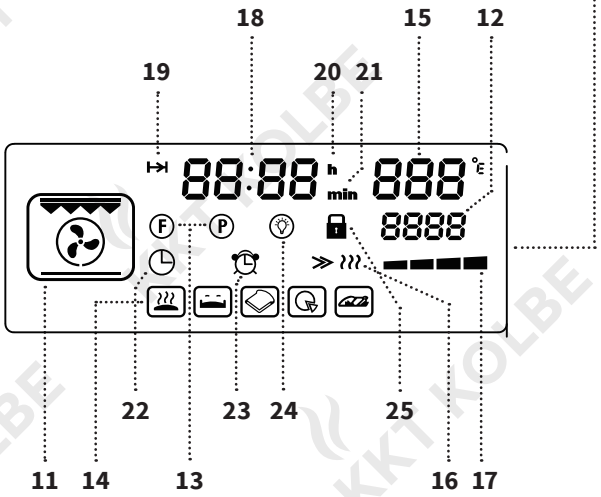
STOP

Oven components and accessories become hot during operation.
Use potholders or similar to avoid burns!

Control panel



Display



Operating elements

1		On / Off (touch approx. 5 sec.)
2		Heating functions / automatic programs
3		Oven lighting on / off
4		Temperature setting
5		Time setting (clock / cooking duration / start of cooking time)
6		Timer / Alarm
7		Change setting; upwards
8		Change setting; downwards
9		Confirmation
10		Child-proof lock (key lock)

Icons

11		**Heating mode**
12	F--	Currently selected heating mode / code
13		Currently selected heating mode submenu: Ⓕ Heating functions Ⓟ Automatic programs
14		Currently selected automatic program
15	150°	**Temperature**
16		Oven heating
17		Current heating status
18	0:30	**Time**
19		Cooking time setting
20	h	Hour setting
21	min	Minute setting
22		Time setting
23		Alarm function
24		Oven lighting
25		Child-proof lock

Operation of the oven

Switching on / off

- To turn the oven on or off, keep the On/Off key touched for several seconds.

Note:

- The first time the oven is switched on, the display shows „12:00“ and the icon flashes 6 times.
  To use the oven, you must first set the current time, as described below.
  After 6 seconds the flashing stops.

Setting the time

To display the current time when switched on.
This must be set before use.

- Turn on the appliance and press the key.
  The hour display will start flashing.
- Use the and keys to set the current number of hours and wait 3 seconds for the minute display to start flashing. You can then use the and keys to set the number of minutes.
- After 3 seconds without further action, the display will stop flashing. The time setting is completed.

Selecting heating functions and programs

- Use the key to switch between the selection menus for heating functions F and automatic programs P (see tables).
- Use the and keys to select the desired heating mode from the active selection menu.
- Press the key to confirm. (After 3 seconds without any action, the selection is confirmed automatically.)

Setting the temperature

- After you have selected a heating function / program, press the key. The temperature indicator on the display starts flashing.
- Use the and keys to set the desired target temperature.
- Press the key to confirm. (After 3 seconds without any action, the selection will be confirmed automatically.)
- The icon on the display indicates the active heating process.

Notes:

- By simultaneously pressing the and and key, you can switch between degrees Celsius and Fahrenheit.
- For Defrost no temperature can be selected as the oven is not heated in this function. The temperature display will show Lo°.

Setting the duration of cooking time

For cooking for a selected period of time. After the set time has elapsed, the oven switches off automatically.
The cooking time can be set to a maximum of 6 hours.

- After you have selected the heating mode and temperature, press the key once. The icon appears on the display and the hour display starts flashing.
- Use the and keys to set the desired number of hours, wait 3 seconds for the minute display to flash, and then use the and keys to set the minutes.
- After 3 seconds without any further action, the display will stop flashing and the setting will be confirmed automatically. The heating process is started.
- After the set time has elapsed, the heating process is terminated and an alarm signal sounds. To interrupt the alarm, press one of the keys , or .
  If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes.

Setting the alarm function

For setting an alarm signal after a specified time as a reminder, e.g. for inserting the food after preheating or for seasoning or greasing during the cooking time.
When the set time has elapsed, only a signal sounds.
The heating process is not interrupted.

- After you have selected the heating mode and temperature, press the key several times, until the icon appears on the display.
- When the hour display starts flashing, use the and keys to set the number of hours to the desired alarm time, wait 3 seconds for the minute display to flash, and use the and keys to set the minutes.
- After the set time has elapsed, an alarm will sound.
  To interrupt it, press one of the keys , or .
  If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes. This does not affect the heating process.

Setting the child-proof lock (key lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children.
When activated, the control panel is locked.
In this state, you can only stop the heating process by pressing the On/Off key or switch off the oven by holding it down.

- Press and hold the key for 3 seconds until the icon appears on the display.
  The control panel is now locked except for the off function of the On/Off button.
- To unlock the control panel, press and hold the key again for 3 seconds.
  The icon disappears and you can operate the appliance normally again.

Pause - Function

For pausing the cooking process during operation.

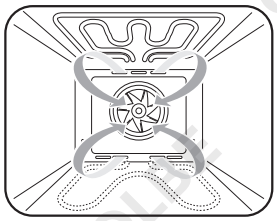
- Press the key during heating operation.
  The oven stops the heating process and enters the pause state.
- To continue operation and exit the pause mode, press the key.

Heating functions (Heating types)

F--1

Defrost

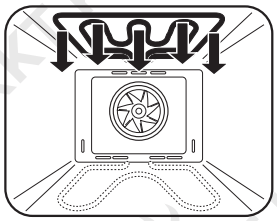
Air circulation at room temperature (without heating) speeds up the defrosting process and the defrosting time of frozen food in a simple and gentle way.
Suitable e.g. for prefabricated vegetables or food, which contain butter.



F--2

Full width grill

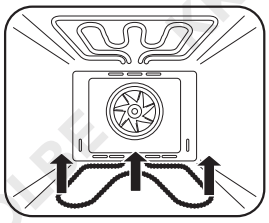
Default temperature: 180°C
The two upper heating elements are in operation.
Suitable for grilling larger quantities.



F--3

Bottom heat

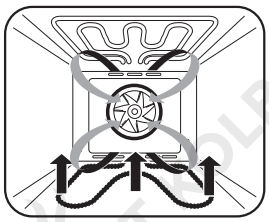
Default temperature: 180°C
The concealed lower heating element is in operation.
For concentrated heat from below without browning the top of the food.
Suitable for heating up food or dishes with long cooking times, such as crispy casseroles, stews or pastries.



F--4

Pizza function

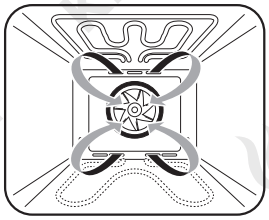
Default temperature: 180°C
The rear hot air element (ring heater + fan) and the concealed lower heating element are in operation.
Suitable for recipes with moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit or cheesecake.
Preheating of the oven recommended.



F--5

Hot air

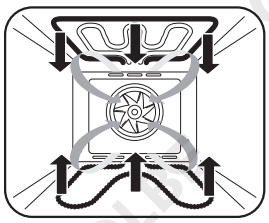
Default temperature: 180°C
The rear hot air element (ring heater + fan) is in operation.
The heat generated is distributed quickly and evenly by the fan.
This speeds up the cooking process and saves energy.
Suitable for cooking on several levels.



F--6

Convection

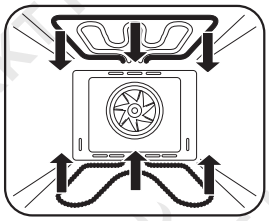
Default temperature: 180°C
The fan, the upper outer heating element and the concealed lower heating element are in operation.
Uniform heating saves 30-40% energy.
The food is browned from the outside and remains juicy inside.
Suitable for roasting large pieces of meat or high temperature cooking.



F--7

Top-/ bottom heat

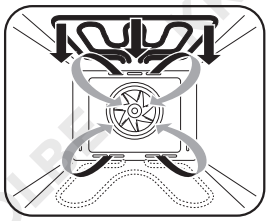
Default temperature: 180°C
The upper outer heating element and the concealed lower heating element are in operation.
Suitable for many conventional / classic recipes.
Suitable only for cooking on one level.



F--8

Grilling/ Roasting system

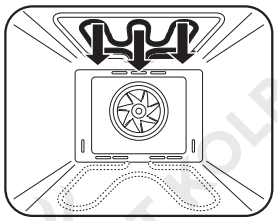
Default temperature: 180°C
The two upper heating elements and the fan are in operation.
Suitable e.g. for grilling large amounts of meat.



F--9

Grill

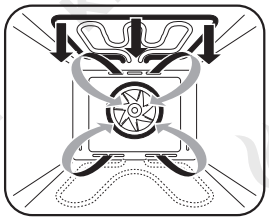
Default temperature: 180°C
The grill element (upper inner heating element) is in operation.
Suitable for grilling small quantities and for browning food.
Place the food in the center under the grill.



F-10

Rapid heating

Default temperature: 200°C
The upper outer heating element and the rear hot air element (ring heater + fan) are in operation.
Heating function for faster preheating of the oven



Note:

During hot air circulation, depending on the operating time and heat development, slight operating noises / vibrations of the fan may occur. This is normal.

Automatic programs

		Default temperature	Default cooking time
P--1	**Heat preservation mode**	65 °C	
P--2	**Warming mode**	65 °C	
P--3	**Toast mode**	180 °C	10 Min.
P--4	**Pizza mode**	180 °C	18 Min.
P--5	**Chicken legs mode**	190 °C	45 Min.
P--6	**Bread mode**	190 °C	25 Min.
P--7	**Cake mode**	200 °C	30 Min.
P--8	**Beef mode**	200 °C	30 Min.

Reference table for use

Food	Weight in kg	Level	Function setting	Temperature in °C	cooking time in min	Accessories
Biscuit	0,5	3		180	10-14	Tray
Sandwich	0,2	3		170	15-20	Tray
Swiss Roll	0,2	3		170	10-18	Tray
Small cake	0,3-0,4	3		170	16-22	Tray
small cake	0,3-0,4	3		155	16-22	Tray
Sponge cake	0,5	3		160	28-33	Grate
Sponge cake	0,5	3		145	28-33	Grate
Pizza	0,35	3		185	6-9	Tray
Apple pie	1,2	3		175	45-55	Grate
Apple Pie	1,2	3		165	60	Grate
Toast	9 Stk	5		230	2	Tray
Beef	1	5		190	First side: 10-15 Second side: 8-10	Tray
				165	First side: 25-30 Second side: 23-25	
Pork	2	2		180	110-130	Tray
				165	125-145	
Chicken	1,2	3		190	50-60	Tray
				165	65-75	
Hamburger	1	5		220	First side: 10-20 Second side: 5-10	Tray
				165	First side: 25-35 Second side: 20-35	

Energy saving tips

- completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished or silicone-coated enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. It can therefore be saved by baking several dishes one after the other energy because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Turn off the power completely when not in use.
- Always keep the oven interior clean.

Application guidelines and recommendations

Caution! Risk of burns!

- The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns.
  Never touch the inside surfaces of the appliance or the heating elements when heated and protect yourself, e.g. with oven gloves, to remove anything from the heated cooking chamber.
- Always keep children at a safe distance during operation.
- Do not pour water into the hot cooking chamber.
  The resulting hot steam can cause scalding and also damage the enamel coating due to the temperature change.

Caution! Fire hazard!

- Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures.
  Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
  Do not leave the appliance unattended when in use!
- Make sure that baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by protruding parts, by draughts when the door is opened or beacause of air circulates in the cooking chamber) and always keep the cooking chamber clean.
- In the event of a fire, do not open the appliance door and disconnect the power supply.

Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, harmful acrylamide forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and increasingly in the edge layers.

To avoid this as much as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for the preparation of corresponding dishes:

- If necessary, use heat-stable oil or fat.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly if applicable and turn the food regularly.
  Follow the manufacturer‘s instructions for ready-made products.
- Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content!
- Do not heat the food beyond the cooking point.

Condensation during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the oven door.
This cannot be avoided, but does not impair the function.
After cooking, do not leave the food in the cooking chamber longer than necessary and, if necessary, dry any residual moisture in the cooking chamber completely after it has cooled down.

General recommendations for cooking in the oven

- Only use accessories required for the cooking process and, if possible, original ones, as well as suitable ovenware, which you place in the middle of the grate.
  Dark metal dishes are suitable, for example, as they absorb the heat better. Bright, shiny surfaces, ceramics or glass reflect the heat and are therefore not well suited.
- Note that the required cooking time and oven temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food or the heating type set, and thus can vary considerably.
  Therefore, do not rely completely on the pre-programmed settings of the automatic programs, the setting informations given in the application tables, recipes or similar.
  Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
- As a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature. (The dish will usually cook faster on the outside than on the inside).
- For cooking on several levels, use a fan-assisted heating type to help distribute the heat evenly in all areas of the cooking chamber.
- Only open the appliance door during cooking if absolutely necessary to keep the oven temperature and, if applicable, the air circulation stable.
- To avoid soiling the cooking chamber with fat splashes, select a cooking temperature of max. 165°C.
- To check whether a cake, casserole or similar is ready, insert a wooden stick. If nothing sticks to it when you then pull it out, the dish usually is cooked.

Cooking methods and guidelines

Roasting

- Use top/bottom heat, convection or hot air.
- If possible, use dishes made of enamel, fireproof glass, clay (Roman pot) or cast iron.
  For very large roasts, the grate is suitable in combination with the deep tray.
- Note that the roast browns more quickly in open dishes. Covered, it stays juicy and the cooking space does not get dirty.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and meat juices do not burn (odour and smoke formation).
- First place the roast in the roasting pot with the dressing side down and turn it over after half the cooking time.

Grilling and gratinating

- Use one of the heating types grill, full width grill or grilling / roasting system and preheat the cooking chamber if possible.

STOP

Caution!
Increased risk of burns during grilling!
Due to the intense heat during grilling, some oven parts are particularly hot.
Take the necessary measures to protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves or grill tongs, and keep children away!

- Do not leave the grilling process unattended.
  The food can burn quickly due to the intense heat.
- Brush the grate with oil to prevent the food from sticking, place the food on the grate and slide a tray filled with a little water or a grease pan underneath to collect roasting juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with grill tongs.
- Note that dark meat browns better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and accessories well so that dirt does not stick.

Baking

- Use top/bottom heat for dry cakes, bread and sponge cake. Use only one shelf level and preheat the cooking chamber if possible.
- Use hot air for baking on several levels, as well as for moist cakes and for fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert max. 2 trays because of steam formation.
- Note that when baking on several trays, the baking time may vary and one tray may need to be removed from the oven earlier than the other.
- Prepare biscuits of the same thickness and size if possible so that they brown evenly.
- To check the cake / baked product, insert a small skewer towards the end of the recommended cooking time and pull it back. If no dough sticks to it, the dish is done.
- To prevent the cake from collapsing after it has been removed, you can try extending the baking time accordingly and lower the temperature by 10°C if necessary.

Preserving

- Use hot air.
- Use only fresh food and prepare the preserving food and jars as usual.
- Only use commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids. Jars with screw caps or bayonet lids as well as metal jars are unsuitable. The jars should be the same size and have the same contents.
- For sufficient moisture, fill the deep tray with approx. 1L of water and place the jars in it, so that they do not touch each other.
- Slide the tray with the jars on the lowest slide-in rail of the oven and set the oven to 180°C hot air.
- Watch the preserving until the liquid in the jars starts to bubble. Then turn off the oven and let the preserves rest for about 30 minutes.

Defrosting

- Use defrost to accelerate the gentle defrosting of frozen food by circulating air at room temperature.
  Suitable for this are e.g. cream / butter cream cakes, cakes and pastries, fruit and vegetables.
- Turn and stir the food from time to time during defrosting.
- For defrosting and preparing frozen ready meals, follow the manufacturer‘s instructions.

Tips for solving cooking problems

The browning / cooking is uneven.

- Select a lower temperature setting for slower and more even cooking
  (This may result in a longer cooking time).
- Use the middle slide-in level, especially for top/bottom heat.
- Make sure you use suitable ovenware and accessories (see general recommendations for cooking in the oven).
- For cooking delicate food , preheat the cooking chamber and refrain from using the rapid heating function.
- When using baking paper, make sure to cut it to fit so that it does not hinder heat distribution and contact with the heating elements is prevented.
- If possible, do not use aluminium foil, e.g. to collect liquids, so as not to obstruct the air flow and to avoid irritating the temperature sensor by its heat reflection.
- Make sure that all parts of the appliance are clean, especially the door seal.

The top of the dish browns too quickly compared to the underside.

- Use a lower slide-in level.
- Select a heating type with less heat from above or more heat from below.
- Set a lower cooking temperature
  (This may result in a longer cooking time).
- Use flat ovenware for casseroles and gratins, for example.

The underside of the dish cooks too quickly compared to the top side.

- Use a higher slide-in level.
- Select a heating type with less heat from below or more heat from above.

The back of the dish browns too quickly compared to the front.

- Turn the food 180° halfway through the cooking time.

The dish looks done, but the humidity inside is too high.

- Set a lower cooking temperature
  (This may result in a longer cooking time).

The dish is too dry.

- Set a higher cooking temperature
  (This may result in a shorter cooking time).

The baked good loses considerable volume.

- Preheat the oven, maintain a stable cooking temperature during cooking and allow the baked dish to cool slowly.
- Follow the recipe instructions, taking into account the order and dough texture.
  Make sure the ingredients are at room temperature and do not knead or stir the dough too much.

The baked good is much higher in the middle than on the outer edge.

- Do not grease the rim of the springform pan /baking tin and spread the dough slightly up the rim so that the dough can rise evenly.
- Insulate the edge of the baking tin from the outside, e.g. with a baking belt or well-moistened kitchen paper wrapped in aluminium foil.

When cooking on several levels, one tray is darker than the other.

- For multi-level cooking, use a fan-assisted heating type and remove trays one at a time when each is ready.
- Make sure there is sufficient space between the slide-in levels for optimum air circulation.

Care and cleaning

- **For cleaning, don’t use steam cleaners.**
- **Before cleaning the machine, let it cool down and unplug from the mains.**
- **Don’t use abrasive cleaning agents, abrasive scourers or sharp objects.**

Case front

- Please use only commercially available agent according to the manufacturer‘s instructions for cleaning and maintenance of the front surfaces.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and wiped dry with mild detergents (eg soap) and a soft cloth.
- Aggressive cleaning agents (eg vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the device!
- Do not use a steam cleaner to clean the oven!

Oven interior

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm, but it should never be hot.
- Remove simple grease splashes with rinsing water.
- Use conventional oven cleaner for stubborn or severe soiling. Rinse thoroughly with cold water to remove all cleaning agents are removed completely.
- When using oven sprays, observe the manufacturer‘s instructions. Painted, anodized, galvanized surfaces, aluminum parts and radiators may not come in contact due to possible damage and discoloration with these sprays.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven!
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, rust, etc. with hot water and a little detergent.
- **Note:** After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

Steam cleaning method

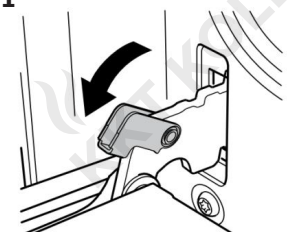
This method facilitates the oven cleaning essentially, because the dirt can be solved more easily by water vapor and heat.

- Remove accessories such as baking tray and grate.
- Pour about 0.4 litres of water with a little detergent into an oven dish or fat pan and place it on the lowest level.
- Close the oven door. Select bottom heat at 50 °C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove the food residues softened by the evaporated water with a cloth.
- For baked-on soils, note the previous cleaning instructions.

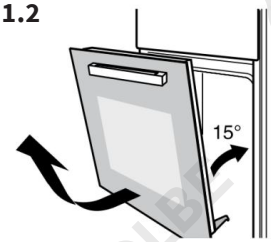
Removing the oven door

- Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (**1.1**).
- Close the oven door at about 15 degree, then lift the door and slowly pull it out from the oven (1.**2**).
- To reinstall the door after cleaning, follow the steps above in reverse order.

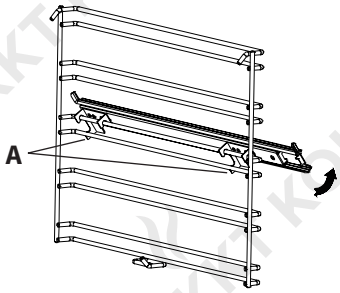
1.1



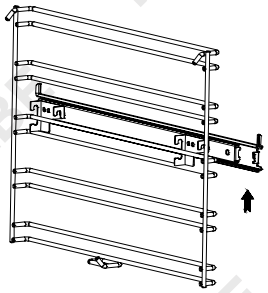
1.2



2.1



2. 2

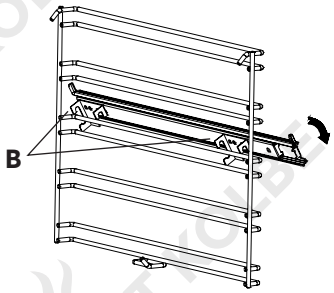


Removing the telescopic runners

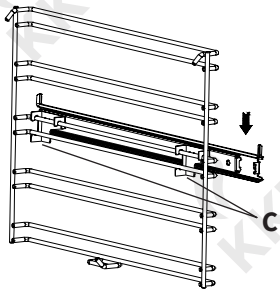
For disassembly on the left side
(right side mirror-inverted):

- Press on the hooks of the telescopic runner at the points marked **A** until they are released from the slide-in rack and then turn the telescopic runner slightly counterclockwise. (**2.1**)
- Lift the telescopic runner slightly so that you can remove it from the rack without the hooks getting caught.
- Now you can remove the telescopic runner from the oven. (**2.2**)

2.3



2. 4

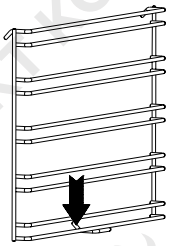


Fixing the telescopic runners

For mounting on the left side
(right side mirror-inverted):

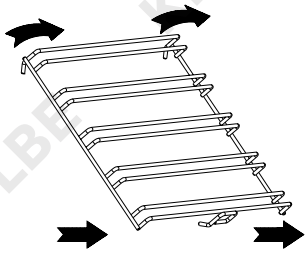
- Place the rail hooks at the points marked **B** on the upper guide rail of the desired insertion level in the slide-in rack and then turn the telescopic runner clockwise. (**2.3**)
- Press the rail hooks at the points marked **C** on the lower guide rail until they „snap in“. (**2.4**)
- Before closing the appliance door, make sure that all telescopic runners are fully inserted.

3.1



3. 2

3. 3



Removing the slide-in racks

For cleaning of the oven side walls and the slide-in rails, you can remove the slide-in racks.

- Remove all accessories such as grate, baking tray and telescopic runners.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (**3.1**).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45 ° (**3.2**-**3.3**).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (**3.3**).
- To reinstall the rack after cleaning, follow the steps above in reverse order.

Changing the oven light bulb

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC220 V, 25 W).

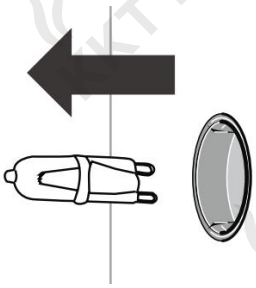
Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

To replace this, proceed as follows:

- **Disconnect the appliance from the power supply (pull the plug or remove the fuse), because the socket could be live.**
- Turn the glass cover counterclockwise (**4.1**).
- Remove the bulb (**4.2**) and replace it with the same type.
- Screw back the cover glass clockwise.

4.1

4. 2

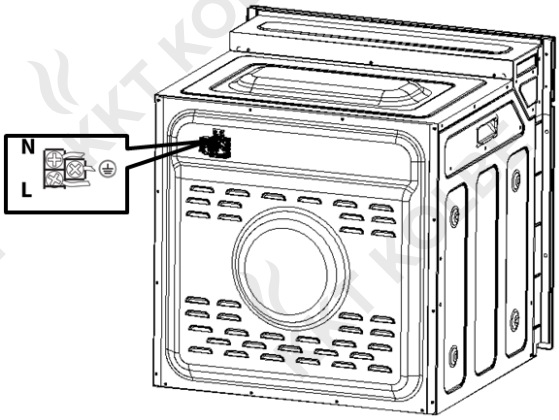


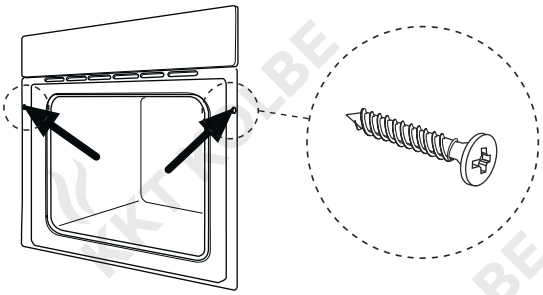
Connection and installation of the appliance

Power connection

Before connecting, check if the voltage indicated on the rating plate corresponds to the mains voltage.

- The length of the connection cable must be sized so that the device can be connected prior to insertion.
- The protective conductor must be dimensioned in such a way that it is only subjected to tensile stress after the live wires of the connecting cable, if the strain relief fails.

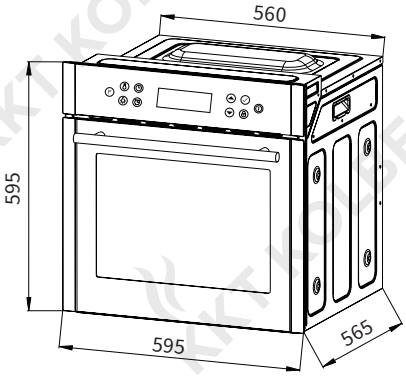


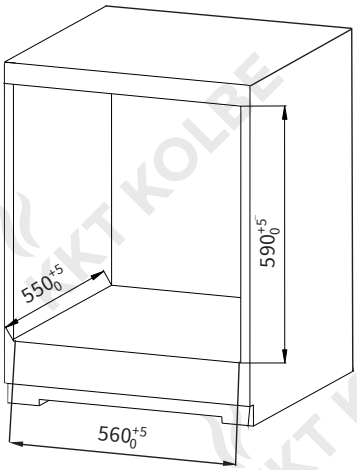


Installing the appliance

- The stability of the furniture must comply with DIN 68930.
- On the built-in niche no back wall may be present, so that the ventilation is ensured.
- Push the device all the way into the niche.
- Open the oven door and fasten the left and right with the supplied screws on the cabinet.
  Do not overtighten the screws (by hand).

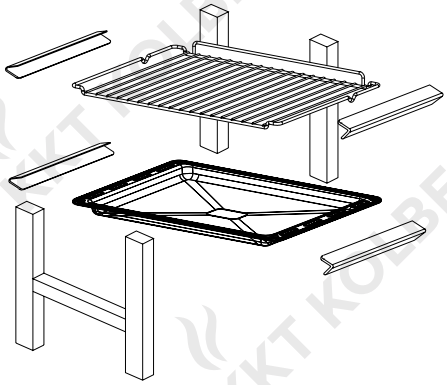
Dimension drawing





Starting up the appliance

- Remove all packaging materials and transport protection, especially from the cooking chamber, and peel off any protective film that may be present.
- Clean the oven and accessories with a damp cloth and dry them well.
- Set the current time to the timer (see corresponding chapter).
- Heat the empty oven to 200 °C for approx. 30 minutes with top/bottom heat to burn any production residues on the surfaces of the oven cavity.
  The typical new odour that develops is unavoidable.
  Keep the room well ventilated.
  Wipe the cooking chamber clean with a damp cloth and dry it well before use.



What to do in case of problems?

Warning - Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous!
Repairs and the replacement of a damaged power cable may only be carried out by a certified electrician.
If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
Contact a certified electrician or the customer service.

The oven doesn't heat up.

- Has the fuse in the domestic installation been triggered?
- Have the temperature and heating mode been set correctly?

The appliance fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

The cooking result is not satisfactory.

- Have the recipe instructions correctly been followed and have the application guidelines in this manual been folloed?

KKT KOLBE customer service

Tel. 0049 9502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at „Questions & Answers".

Technical details

Model name	EB8313ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	79.8
Energy efficiency class	**A+**
Energy consumption per cycle in convection mode	0.67 KWh / cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.77 KWh / cycle
Number of cavities	1
Volume of cavity	70 L
Heat source	Electricity
Power	2800 W
Voltage	220-240 V
Cable length	1.2 m
Appliance dimensions (W×D×H)	59.5 × 56.5 × 59.5 cm
Weight	29 kg

Note on the EC Declaration of Conformity

Product Description:
EB8313ED
Built-in electric oven

Manufacturer:
KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the product described in this manual, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

Some of the relevant documents can be viewed and downloaded from our website on the relevant product page. You are welcome to obtain the complete documents on written request via the adjacent contact address.

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT KOLBE

KKT KOLBE

Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gerät.

Thanks for reading.

Thank you for reading.
We wish you much success with your appliance.

Version: 3.0 / 230131