

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB9105ED**



Hinweise und Symbole

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 / Sicherheitshinweise

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.



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 oder wenn Sie sich bezüglich der einwandfreien Funktion unsicher sind. Dies kann sehr gefährlich sein! 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.

- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- 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.
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 Reparaturen oder 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 Körperteilen 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.
- Das Zubehör kann sich beim Herausziehen neigen, wenn es nicht unterstützt wird. Dadurch kann heißes Ofengeschirr oder Gargut nach vorne rutschen bzw. überlaufen und Verbrennungen verursachen.
Achten Sie auf eine stabile waagerechte Position.

- 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 Türändern.
- 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 Funktionsbeeinträchtigungen

- 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.
- Die Flächen und Materialien in der direkten Umgebung des Geräts (z.B. Möbelfronten) müssen bis zu 120°C hitzebeständig sein, um eine Beschädigung durch aus dem Gerät entweichende Hitze beim Öffnen auszuschließen. Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen möglichst nur bei geschlossener Tür abkühlen, klemmen Sie nichts in die Gerätetür und öffnen Sie diese zum Trocknen nur, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
- 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.
- 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.

Vielen Dank

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 eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Geräts zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienfreundlichkeit 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

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“.

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 EB9105ED
Version 1.3

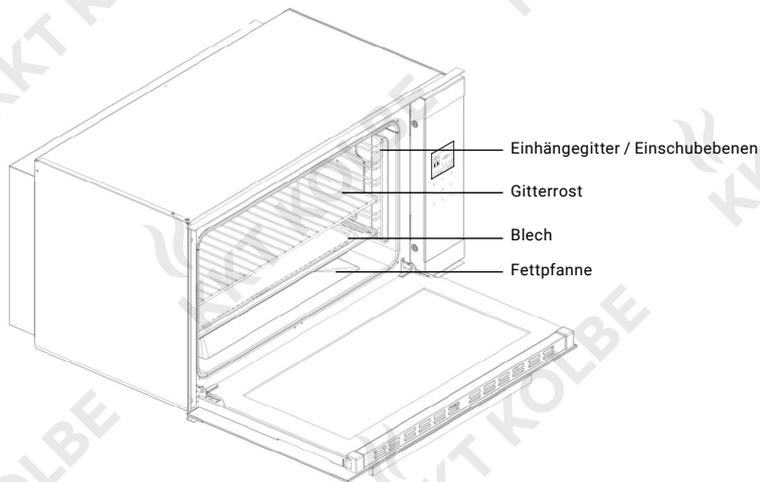
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Benutzung	8
• Beschreibung des Geräts / Abmessungen	
• Anzeige und Bedienfeld	
• Bedienung	
• Programme / Heizmodi	
• Benutzung der Drehspeiß-Funktion	
Anwendungstipps	15
• Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen / Energiespartipps	
• Anwendungs-Tabellen	
• Tipps zur Lösung für Garproblemen	
Reinigung und Pflege	20
• Gehäusefront	
• Garraum	
• Dampfreinigungsverfahren	
• Ersetzen der Ofen-Lampen	
• Demontage / Montage der Ofentür / Türglas	
Fehlerbehebung	22
• Tabellen mit Problemen, Ursachen und Lösungen	
• Fehlercodes	
Installation	24
• Installation des Geräts	
• Anschluss an das Stromnetz	
Technischen Daten	26
Gewährleistung	27

Benutzung

Beschreibung des Geräts



Der Ofen hat ein Fassungsvermögen von 95 Litern und bietet dem Anwender die Möglichkeit, auf 6 Einschubebenen gleichzeitig zu garen oder große Mengen zuzubereiten, was in einem herkömmlichen 60cm-Ofen nicht unbedingt möglich wäre.



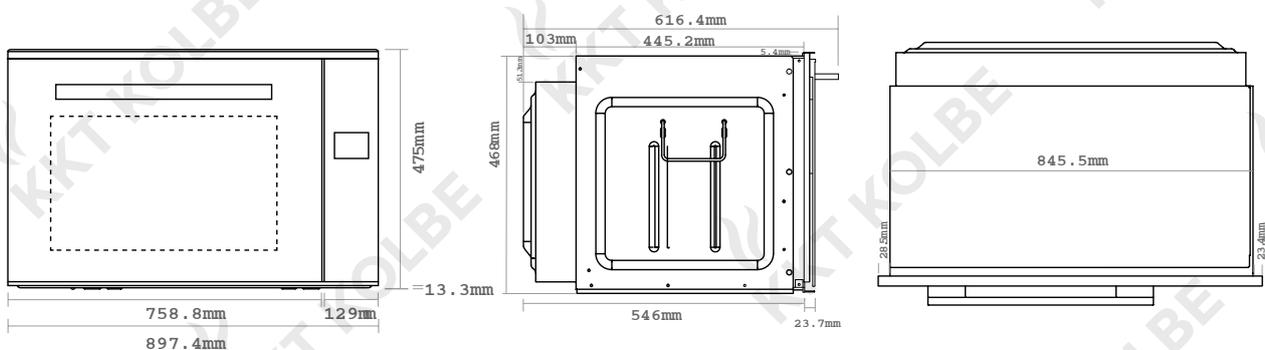
Hinweis: Platzieren Sie niemals Gegenstände direkt auf dem Boden des Ofens, da dies die Emaillebeschichtung beschädigen kann. Kochgeschirr immer auf das mitgelieferte Zubehör (z.B. Gitterrost oder Blech) stellen.



Hinweis: Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, heizen Sie den leeren Ofen bei geschlossener Gerätetür mindestens eine halbe Stunde lang auf Höchsttemperatur. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen unangenehmen Geruch abgeben, der durch die Schutzstoffe verursacht wird, die während des Herstellungsprozesses verwendet wurden.

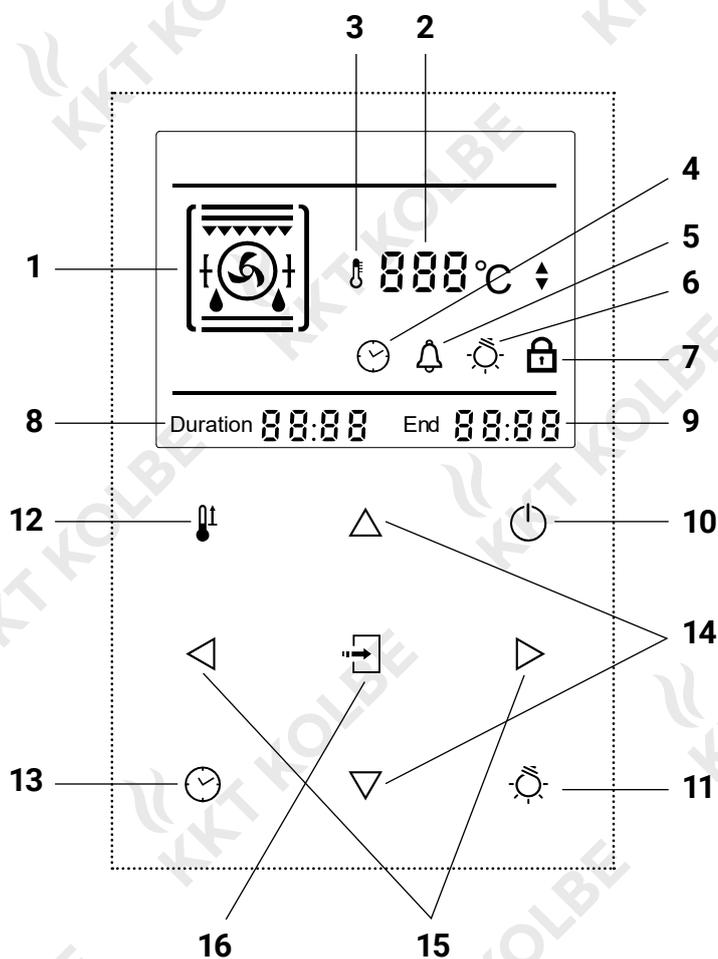
Hinweis: Wir empfehlen, die Tür während des Garens nicht zu öffnen, um das Kochergebnis nicht zu beeinträchtigen.

Abmessungen des Ofens



Benutzung

Anzeige und Bedienfeld



Anzeige

- 1 Programm / Heizmodus
- 2 Ziel-Temperatur
- 3 Schnellheiz-Funktion
- 4 Zeiteinstellung
- 5 Alarm
- 6 Licht
- 7 Kindersicherung / Tastensperre
- 8 Dauer der Garzeit
- 9 Ende der Garzeit

Bedienfeld

- 10 Ein / Aus
- 11 Licht ein / aus
- 12 Schnellheiz-Funktion
- 13 Zeiteinstellung
- 14 Einstellung auf- und abwärts (Temperatur und Zeit)
- 15 Programmwahl, vor- und rückwärts
- 16 Auswahl / Bestätigung, Kindersicherung

Benutzung

Bedienung



- Während des Betriebes werden die Ofentür und die angrenzenden Teile des Geräts heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass insbesondere Kinder das Gerät nicht berühren.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.

Ein- / Ausschalten ☹

Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, wird nach kurzem Tastendruck die aktuelle Uhrzeit angezeigt. In diesem Zustand können Sie Licht, Uhrzeit, Alarm und Kindersicherung einstellen, wie unten beschrieben. Zum Einschalten des Ofens / Aktivieren der Ofenfunktionen halten Sie die Taste ☹ für kurze Zeit gedrückt.

Licht ☹

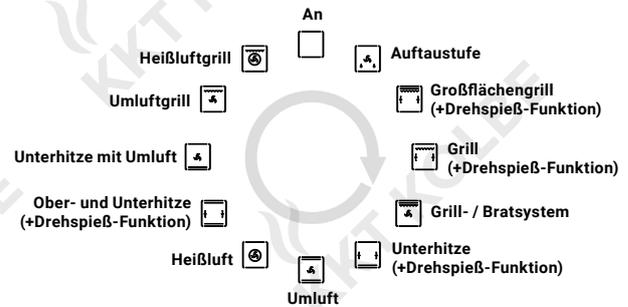
Drücken Sie die Taste ☹ um die interne Ofenbeleuchtung ein- und auszuschalten. Das Licht schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb von 3 Minuten keine Aktion erfolgt.

Kindersicherung / Tastensperre 🔒

Um die Kindersicherung einzustellen, halten Sie die Auswahlstaste ➡ einige Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol 🔒 auf dem Bildschirm erscheint. Alle Tasten sind nun deaktiviert und das Bedienfeld ist vor ungewollter oder unbeabsichtigter Bedienung geschützt. Um die Kindersicherung aufzuheben, halten Sie die Auswahlstaste ➡ erneut einige Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol 🔒 vom Bildschirm verschwindet. Das Bedienfeld kann nun wieder benutzt werden.

Programm und Temperatur

Wenn Sie den Ofen eingeschaltet haben, erscheint das Symbol ☐ auf dem Bildschirm und Sie können mit den Tasten ◀ und ▶ in folgender Reihenfolge zwischen den verfügbaren Heizprogrammen wechseln:



Drücken Sie nun die Tasten ▲ und ▼, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Um Ihre Einstellungen zu bestätigen und den Garvorgang zu starten, drücken Sie nun Auswahlstaste ➡. Das Symbol ▲ erscheint auf dem Display, während der Ofen auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt wird.

Zum Ändern von Programm und Ziel-Temperatur während des Betriebs gehen Sie in gleicher Weise vor, wie oben beschrieben.

Hinweis: Zur Verwendung der Drehspieß-Funktion † †, siehe entsprechendes Kapitel.

Schnellheizfunktion ⚡

Wenn die eingestellte Zieltemperatur 100°C überschreitet, können Sie die Schnellheiz-Taste ⚡ drücken, um den Heizprozess zu beschleunigen. Das Schnellheiz-Symbol ⚡ wird neben der Zieltemperatur angezeigt, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Dann schaltet die Schnellheiz-Funktion ab.

Die Schnellheiz-Funktion kann nur in den folgenden Programmen verwendet werden: ☹ ☹ ☹

Benutzung

Zeiteinstellungen

Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn die Ofenfunktionen ausgeschaltet sind.

Drücken Sie hierzu wiederholt die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm zu blinken beginnt.

Nun können Sie mit den Tasten  und  die aktuelle Uhrzeit einstellen und mit der Auswahl-taste  bestätigen.

Hinweis: Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet oder neu gestartet wird, muss die Uhrzeit vor der Benutzung eingestellt werden.

Alarm

Die Alarmfunktion kann sowohl während des Betriebs eingestellt und genutzt werden, als auch ohne Heizfunktion, z.B. als „Kurzeitwecker“.

Um den Alarm einzustellen, drücken Sie die Taste , bis das Symbol  zu blinken beginnt.

Benutzen Sie dann die Tasten  /  um die gewünschte Zeitspanne einzustellen und die Auswahl-Taste  um die Einstellung zu bestätigen und den Countdown zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt für 90 Sekunden ein Piepsignal als Alarm und das Symbol  blinkt. Der Garvorgang bleibt davon unbeeinflusst.

Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten , ,  oder .

Dauer der Garzeit **Duration**

Die Garzeit kann nur eingestellt werden, wenn zumindest bereits ein Programm gewählt wurde.

Drücken Sie hierzu die Taste  bis im unteren Bildschirmbereich die Anzeige **Duration** zu blinken beginnt. Stellen Sie hier mit den Tasten  /  die gewünschte Gardauer (max. 10 Std.) ein. Der Zeitpunkt für das Ende der Garzeit wird dabei automatisch berechnet und erscheint auf der entsprechenden Anzeige **End**.

Wenn Sie alle Einstellungen gewählt haben, bestätigen Sie mit , um den Garvorgang zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Alarm und der Ofen schaltet sich ab.

Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten , ,  oder .

Um die Funktion abubrechen, stellen Sie die Garzeit auf „0:00“ und bestätigen Sie mit .

Ende der Garzeit **End**

Der Zeitpunkt für das Ende der Garzeit **End** kann nur in Kombination mit der Gardauer **Duration** eingestellt werden.

Dafür drücken Sie nach der Einstellung der Gardauer die Taste , bis die Anzeige **End** zu blinken beginnt.

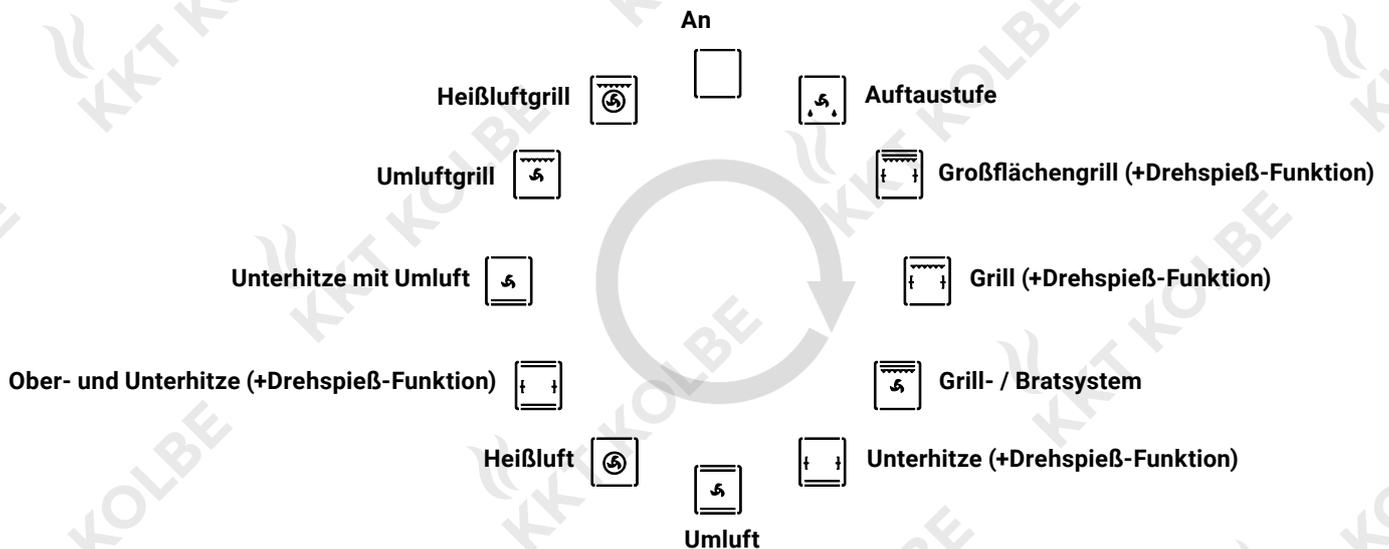
Stellen Sie nun mit den Tasten  /  die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie mit .

Der Garvorgang startet daraufhin automatisch zum entsprechend berechneten Zeitpunkt, so dass die eingestellte Gardauer genau zum eingestellten Zeitpunkt für das Ende der Garzeit abläuft. (Startzeit = **End**-zeit - **Duration**-zeit)

Beispiel: Ist die Garzeit auf 30 Minuten und das Garzeit-Ende auf 18:15 Uhr eingestellt, schaltet sich der Ofen automatisch um 17:45 Uhr ein, gart 30 Minuten lang im zuvor gewählten Programm auf der eingestellten Temperatur und schaltet um 18:15 Uhr automatisch ab.

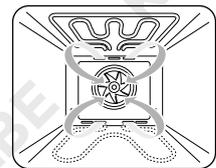
Benutzung

Programme / Heizmodi



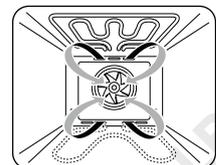
An

In diesem Modus ist noch kein Heizvorgang in Betrieb. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.



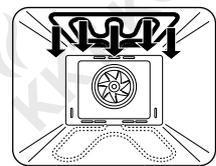
Auftaustufe

Die Luft in Raumtemperatur wird innerhalb des Ofens zirkuliert, um Lebensmittel schneller aufzutauen.



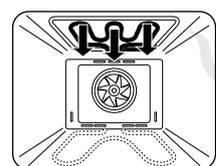
Großflächengrill (+ Drehspieß-Funktion)

Das obere Heizelement und das Grillelement arbeiten zusammen, um größere Mengen an Speisen zu grillen, wahlweise unter Verwendung eines Drehspießes. In diesem Programm muss die Tür immer geschlossen sein.



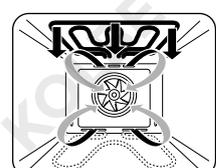
Grill (+ Drehspieß-Funktion)

Diese Funktion nutzt nur das Grillelement und wird hauptsächlich zum Grillen kleiner Mengen von Speisen empfohlen, wahlweise unter Verwendung eines Drehspießes. Dieses Programm sollte bei geschlossener Tür verwendet werden.



Grill- / Bratsystem (Großflächengrill + Ventilator)

Die Wärme wird durch das obere Element und den Grill erzeugt und vom Ventilator zirkuliert. Die Speisen garen dadurch schneller und gleichmäßiger.

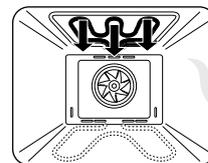


Benutzung



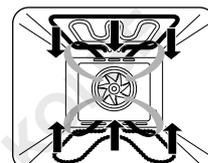
Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

Dieses Programm nutzt nur das untere Heizelement zum Garen der Unterseite der Speisen. Es ist ideal für langsames Garen, d.h. für Aufläufe oder auch Spieß-Bräten.



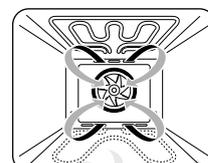
Umluft (Ober- und Unterhitze + Ventilator)

In diesem Programm werden das obere und untere Heizelement gleichzeitig verwendet. Die dabei entstehende Wärme wird dann vom Ventilator im Ofen zirkuliert, um die Wärme gleichmäßiger zu verteilen.



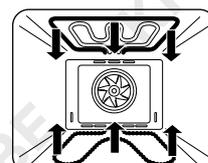
Heißluft (Ringheizkörper + Ventilator)

Der Ventilator und das Ring-Heizelement sind in Betrieb und verteilen die erhitzte Luft gleichmäßig im Garraum. Dies ist die ideale Garmethode für verschiedenste Lebensmittel (Fleisch & Fisch, Gebäck etc.).



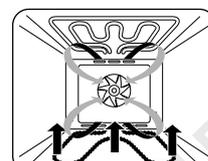
Ober- und Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

In diesem Programm werden das obere und untere Heizelement gleichzeitig betrieben. Die statische Kochfunktion sorgt für ein gleichmäßiges Garen der unteren und oberen Seite der Speisen. Im besten Fall garen Sie in diesem Programm nur auf einer Ebene. Es ist ideal für die Zubereitung von Gebäck, Kuchen, Lasagne und Pizza oder Spieß-Bräten.



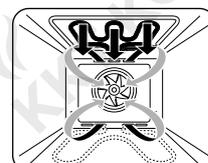
Unterhitze mit Umluft (Unterhitze + Ventilator)

Die Luft, die durch das untere Heizelement erwärmt wird, wird durch den Ventilator umgewälzt und bei einer Temperatur zwischen 50 und 200°C verteilt. Dieses Programm kann zum Sterilisieren von Glasbehältern verwendet werden.



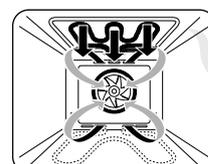
Umluftgrill (Grill + Ventilator)

Die nur durch den Grill erwärmte Luft wird vom Ventilator im Ofen zirkuliert, was für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen sorgt.



Heißluftgrill (Grill, Ringheizkörper + Ventilator)

Dieses Programm nutzt die Standard-Heißluft zum Garen und den Grill, um die Oberfläche der Speisen zu bräunen.



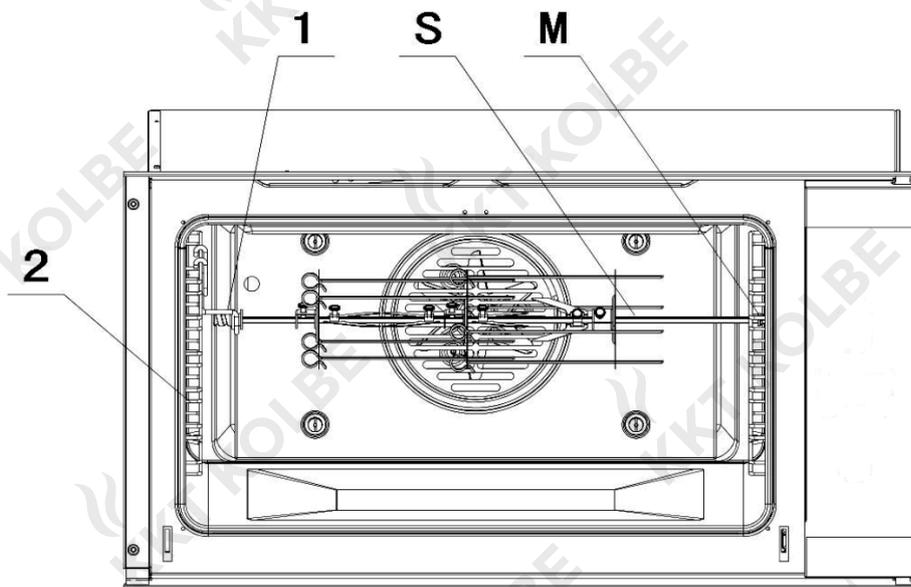
Hinweis: Während der Laufzeit aller Programme mit Drehspieß-Funktion (Programm-Symbole mit ↑↓) ist der Drehspieß-Motor in Betrieb. Zur Benutzung dieser Funktion setzen Sie das Drehspieß-Zubehör vor Programmstart in den Ofen ein, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Natürlich können Sie diese Programme auch ohne Drehspieß nutzen. Der Betrieb des Drehmotors hat dabei keinen Einfluss auf den Garvorgang.

Benutzung

Benutzung der Drehspieß - Funktion † †

Zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten und größeren Garmengen bis zu einer Belastungsgrenze von 1000 g können Sie die bei einigen Programmen verfügbare Drehspieß-Funktion verwenden (Programm-Symbole mit † †).

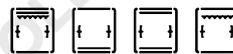
- Setzen Sie dazu das Gargut auf den Spieß und führen Sie die beiden Gabeln hinein.
- Gehen Sie dann vor, wie im Folgenden beschrieben:



- Befestigen Sie die Halterung 1 für den Spieß oben am linken Gitter 2.
- Stecken Sie den Drehspieß S in das Motorloch M auf der rechten Seite des Ofens. Dann fixieren Sie ihn auch in der Halterung auf der linken Seite.
- Schieben Sie eine Tropfschale (oder ein tiefes Blech) mit etwas Wasser in die unterste Einschubebene des Ofens.

- Der Drehspieß-Motor beginnt zu arbeiten, sobald ein Programm mit der Drehspieß-Funktion ausgewählt und gestartet wurde.

Verfügbare Drehspieß-Funktionen sind:



- Halten Sie die Ofentür während des Betriebs geschlossen.

Siehe auch Abschnitt „Grillen / Braten mit Drehspieß“

Anwendungstipps

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.



Energiespartipps

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Anwendungstipps

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 dem eingestellten Heizmodus, und deshalb erheblich variieren können.
Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf die Angaben in der Anwendungstabelle, Rezeptangaben 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 einen ventilatorgestützten Heizmodus, 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 Bratopf und wenden Sie ihn nach der halben Garzeit.

Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie den Großflächen-Grill oder einen anderen Grillmodus und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.
-  **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.

Anwendungstipps

Braten / Grillen mit Drehspieß

- Verwenden Sie zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten mit dem Drehspieß einen Heizmodus mit dem Symbol , d.h. Großflächengrill, Grill, Unterhitze, Ober- und Unterhitze.
- Stecken Sie das Gargut (max. 1000g) mittig auf den Spieß und achten Sie dabei darauf, dass dieser ausbalanciert ist (Alle Seiten des Spießes sollten etwa gleich schwer sein, so dass er sich gleichmäßig drehen lässt.)
- Formen Sie das Gargut so rund wie möglich, indem Sie abstehende Teile mit Küchengarn oder Fleischklammern zusammenfassen.
- Setzen Sie den Spieß in den Ofen ein wie unter "Benutzung der Drehspieß-Funktion" beschrieben und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.
- Tragen Sie zuckerhaltige Marinaden und Saucen erst ca. 10 min vor Ende der Garzeit auf, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Schrauben Sie zur Entnahme des heißen Spießes den Griff auf (falls vorhanden) und / oder verwenden Sie Küchenhandschuhe o.ä., um sich vor Verbrennungen zu schützen.

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 Metall Dosen 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.

Anwendungstipps

Anwendungs-Tabelle

mit Wahl der Heizmethode gemäß der vorherigen Beschreibung

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-50
Braten			
Schweinebraten ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Hackbraten ca.1,5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Ente ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Gans ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Huhn ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wildhase	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Rehkeule	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Anwendungstipps

Tipps zur Lösung von Garproblemen

Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

- Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsames 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.
- Verzichteten 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 eine 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 Ebenen 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

Reinigung und Pflege



Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien!



Wichtig: Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen!

Um die Lebensdauer Ihres Ofens zu verlängern, muss das Gerät regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie hierzu Folgendes:

- Verwenden Sie keine Dampfgeräte, um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und versprühen Sie kein Wasser, um das Gerät zu reinigen! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist! Die Innen- und Außenfläche des Ofens vorzugsweise beim Abkühlen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Waschen Sie alle Zubehöerteile in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine und reiben Sie sie mit einem Papier- oder Stofftuch trocken.

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!

- Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum in Betrieb war, kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie dieses ggf. mit einem weichen Tuch ab.
- Um die Ofenöffnung herum ist eine Gummidichtung angebracht, die eine einwandfreie Funktion garantiert. Überprüfen Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie gegebenenfalls mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln und -utensilien. Sollte die Dichtung beschädigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen nicht zu benutzen, bis die Dichtung repariert wurde.
- Bedecken Sie niemals den Ofenboden mit Alufolie, da die daraus folgende Wärmestauung das Garen beeinträchtigen oder auch den Lack beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.



Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Ofentürglas zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Garraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- 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.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Reinigung und Pflege

i Dampfreinigungsverfahren

Diese Methode erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens oder in ein Glas (hineinstellen) einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 70°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens.
Das Wasser und der Dampf sind sehr heiß!

Ersetzen der Ofen-Lampen

- Trennen Sie Ihren Ofen vom Stromnetz.
- Entfernen Sie die Glasabdeckung des Lampenhalters, indem Sie diese abschrauben.
- Entfernen Sie die Halogenbirne und ersetzen Sie sie durch eine ähnliche..

Eigenschaften der Halogenbirne:

Spannung: AC 220V - 240V

Leistung: 25W

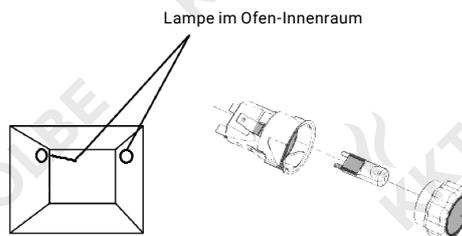
Kappe: G9

- Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf und schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



WARNUNG:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe vom Stromnetz getrennt ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.



Berühren Sie die Halogenbirne nicht direkt mit Ihren Händen

Reinigung und Pflege

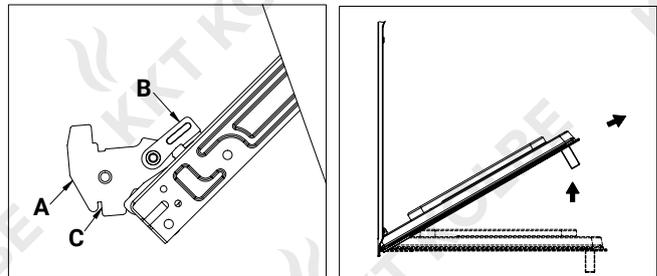
Demontage / Montage der Ofentür

Um die Reinigung des Ofeninneren zu erleichtern, kann die Ofentür wie folgt entfernt werden (siehe Abbildung):

- Öffnen Sie die Tür vollständig und heben Sie die beiden Hebel **B** an.
- Wenn Sie nun die Tür leicht schließen, können Sie sie herausheben, indem Sie die Haken **A** herausziehen, wie in der Abbildung rechts gezeigt.

Um die Tür wieder zusammenzusetzen:

- Bei senkrechter Tür die beiden Haken **A** in die Schlitze einführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Passung **C** richtig an der Kante des Schlitzes befestigt ist (schieben Sie die Ofentür leicht nach hinten und vorne).
- Halten Sie die Ofentür vollständig geöffnet, klappen Sie die 2 Hebel **B** nach unten und schließen Sie die Tür wieder.



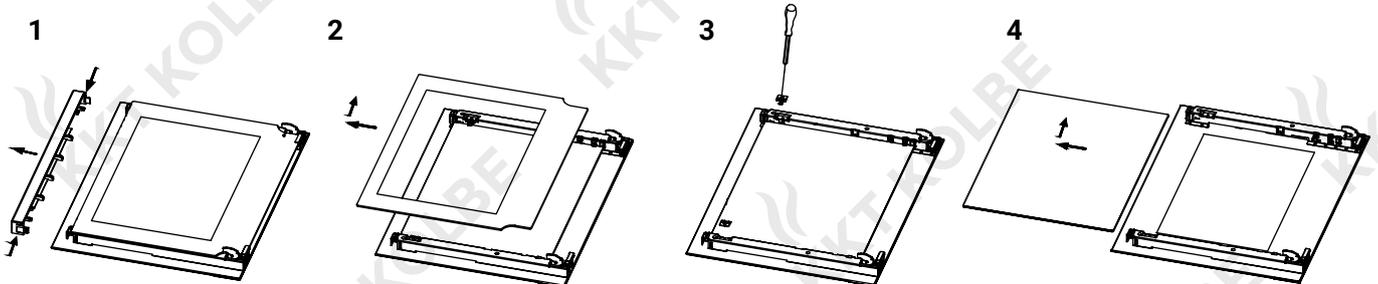
Demontage und Reinigung des Türglases

Die Backofentür besteht aus 3 Glasscheiben und hat oben und unten Öffnungen. Wenn der Ofen in Betrieb ist, zirkuliert Luft durch die Tür, um die äußere Scheibe kühl zu halten. Wenn sich zwischen den Glasscheiben Kondenswasser gebildet hat, kann die Tür demontiert werden, um zwischen den Scheiben zu reinigen und dieses zu entfernen.

Entfernen Sie die Tür wie oben beschrieben und legen Sie sie auf eine schützende Oberfläche (z. B. auf eine weiche Tischdecke) um zu verhindern, dass die Glasscheibe zerkratzt wird. Um das Risiko eines Glasbruchs während der Reinigung zu vermeiden, sollte der Türgriff über die Kante der Auflagefläche gelegt werden, so dass das Glas flach liegt.

- Drücken Sie den Knopf auf der linken und rechten Seite der Tür und nehmen Sie die obere Schiene ab. (Abb. 1)
- Innenglas langsam herausnehmen (Abb. 2)
- Lösen Sie die Clips mit einem Schraubendreher. (Abb. 3)
- Nehmen Sie das mittlere Glas heraus. (Abb. 4)

Reinigen Sie die Glasscheiben und andere Teile mit einem feuchten Mikrofasertuch oder einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend mit einem weichen Tuch trocken wischen.



Fehlerbehebung

Problemlösung

Problem

Mögliche Ursachen

Der Ofen funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Keine korrekte Stromverbindung Stromausfall Die Uhrzeit wurde nicht eingestellt
Der Ofen heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur wurde nicht eingestellt
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Keine korrekte Stromverbindung Gerät nicht eingeschaltet Halogenbirne muss gewechselt werden
Der untere und der obere Teil des Ofens garen nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> Einschubebene, Garzeit und / oder Temperatureinstellung sind ungünstig gewählt

Fehlercodes

Anzeige	Fehler	Ursache / Folgeaktionen
Er 01	Kein Sensor	Der Sensor konnte von der Platine nicht gefunden werden (oder die Temperatur ist zu hoch); Der Ofen schaltet sich ab und der Ventilator beginnt zu kühlen.
Er 02	Sensor - Kurzschluss	Der Ofen schaltet ab und der Ventilator beginnt zu kühlen.



**Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät nicht funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen, reparieren oder einstellen!**

Installation

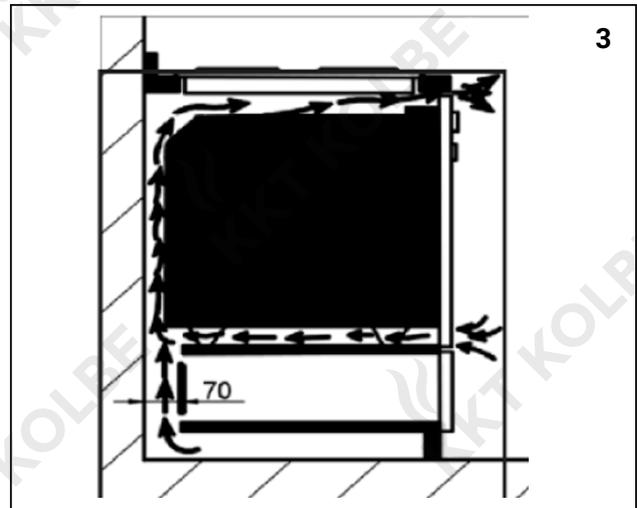
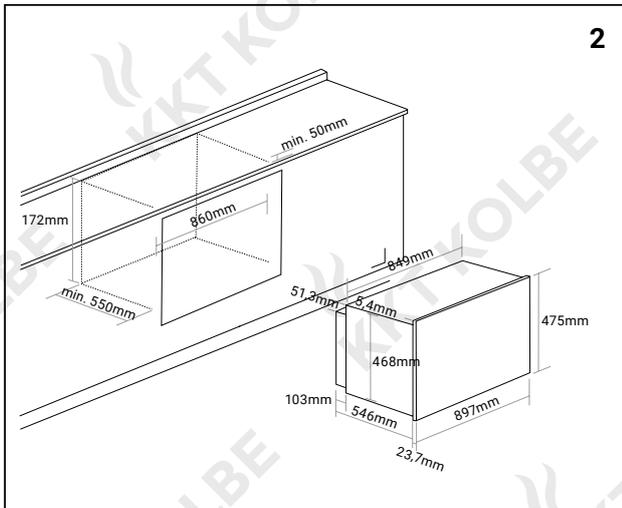
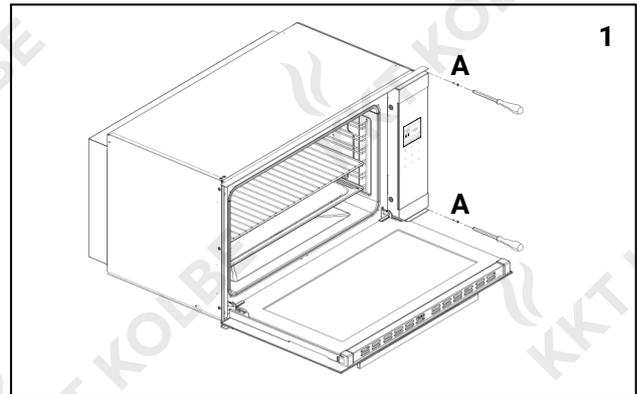
Installation des Geräts



Wichtig: Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit Installations- oder Wartungsarbeiten beginnen.

Die Installation sollte gemäß den Anweisungen von einer fachlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine falsche Installation zurückzuführen sind.

- Montieren Sie das Gerät (unter einer Arbeitsplatte oder über einem anderen Gerät), indem Sie Schrauben und Kunststoffkappen in den 4 Löchern befestigen, die im Rahmen des Geräts zu sehen sind (Abb.1, A).
- Um eine effiziente Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte der Ofen gemäß der Installations-skizze (Abb.2) montiert werden. (Für die vollständigen Abmessungen Ihres Ofens siehe „Abmessungen des Ofens“.)
- Die Rückwand des Einbaumöbels muss entfernt werden, damit die Luft frei zirkulieren kann. Die Bodenplatte, auf die der Ofen montiert wird, sollte an der Rückseite einen Spalt von mindestens 70 mm aufweisen. (Abb. 3).



Um eine optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten, muss das Einbaumöbel folgende Voraussetzungen für den Einbau des Geräts erfüllen:

- Die angrenzenden Möbelwände sollten hitzebeständig sein. Insbesondere wenn diese aus furniertem Holz hergestellt sind, sollten die Klebstoffe eine Temperatur von 120°C aushalten können. Kunststoffe oder Klebstoffe, die dieser Temperatur nicht standhalten, können sich leicht verformen oder sich lösen.

- Um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, sollte es nach der Montage des Geräts nicht mehr möglich sein, mit elektronischen Teilen in Berührung zu kommen.
- Alle Elemente, die eine Schutzfunktion besitzen, sollten so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Installation

Anschluss an das Stromnetz



Der Anschluss des Geräts muss von einem autorisierten Elektroinstallateur nach den geltenden Vorschriften erfolgen.



Wichtig: Ziehen Sie vor Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Netzstecker.



Warnung: Dieses Gerät muss geerdet sein.

- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß an eine effizient geerdete Stromversorgung angeschlossen wurde, wie es in den Vorschriften für elektrische Sicherheit festgelegt ist.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende Erdverbindung zurückzuführen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Nennleistung des Stromnetzes und der Steckdosen für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistung des Geräts geeignet ist.
- Der Stecker sollte nach der Installation zugänglich sein. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit einem dritten Kontakt, der dem Erdungsanschluss entspricht. Dies muss sorgsam verbunden werden.
- Wenn das Gerät nur mit Versorgungsleitungen ausgestattet ist, aber nicht bereits mit einem Stecker, schließen Sie es wie folgt an die feste Verkabelung an: Der „gelb / grüne“ Erdleiter, der mit dem Anschluss verbunden werden muss, muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Drähte; Der „blaue“ Neutraleiter muss an die mit dem Buchstaben N gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. „Schwarze, braune, rote“ stromführende Leitungen müssen an die Klemme L angeschlossen werden.
- Der Netzanschluss kann auch durch den Einbau eines zweipoligen Schalters mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm erfolgen, proportional zur Beanspruchung und den geltenden Vorschriften entsprechend.
- **Das gelb / grüne Erdungskabel sollte nicht durch den Schalter gesteuert werden.**
- Der Stecker oder der zweipolige Schalter, der für den Netzanschluss verwendet wird, sollte leicht zugänglich sein, nachdem das Gerät installiert ist.
- **Wichtig:** Positionieren Sie das Netzkabel so, dass es niemals einer Temperatur ausgesetzt ist, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EB9105ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	98,9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,94 kWh / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	1,06 kWh / Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	96 L
Wärmequelle	elektrisch
Leistung	2800 - 3400 W
Vorheizleistung	3070 - 3650 W
Spannung	220-240 V
Kabellänge	1,2 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	89,7 × 54,6 × 47,5 cm
Gewicht	40,5 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

EB9105ED
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

Gewährleistung

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.

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB9105ED**



Notes and icons

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.



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 or if you are unsure about the proper functioning. This can be very 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.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cords.

Safety instructions

- 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. 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 repairs or 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 body parts 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.
- Accessories may tilt when they are pulled out without being supported. This can cause hot ovenware or food to slide forward or overflow and cause burns.
Ensure a stable horizontal position.
- 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.

Safety instructions



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.
- The surfaces and materials in the immediate vicinity of the appliance (e.g. furniture fronts) must be heat-resistant up to 120°C to prevent damage from heat escaping from the appliance when it is opened.
If possible, only allow the appliance to cool down after operating at high temperatures with the door closed, do not clamp anything in the appliance door and only open it for drying if a lot of moisture has been produced during operation of the oven.
- 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.
- 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.

Thank you

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.

Your 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.**

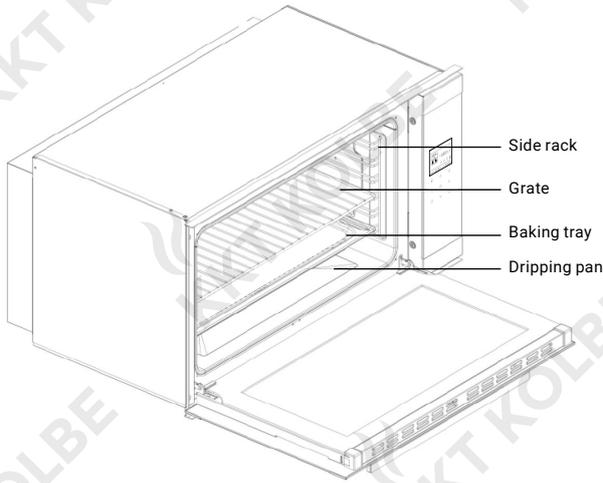
User's manual
Model EB9105ED
Version 1.3
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Using the device	36
• Description of the appliance / Oven dimensions	
• Control panel and display	
• Operating the appliance	
• Programs / Heating modes	
• Using the rotary spit function	
Cooking guidelines	43
• Application guidelines and recommendations/ Energy saving tips	
• Application tables	
• Tips for solving cooking problems	
Care an cleaning	48
• Case front	
• Oven cavity	
• Steam cleaning method	
• Replacing the lamp the lamps	
• Disassembling / assembling the oven door / door glas	
Troubleshooting	51
• Tables of errors and solutions	
• Error codes	
Installation	52
• Fitting the appliance	
• Connection of the appliance	
Technical details	54

Using the device

Description of the appliance



The oven has a capacity of 95 litres and offers users the option of cooking on 6 shelves at the same time or cooking large quantities which would not necessarily be possible in a traditional 60cm oven.



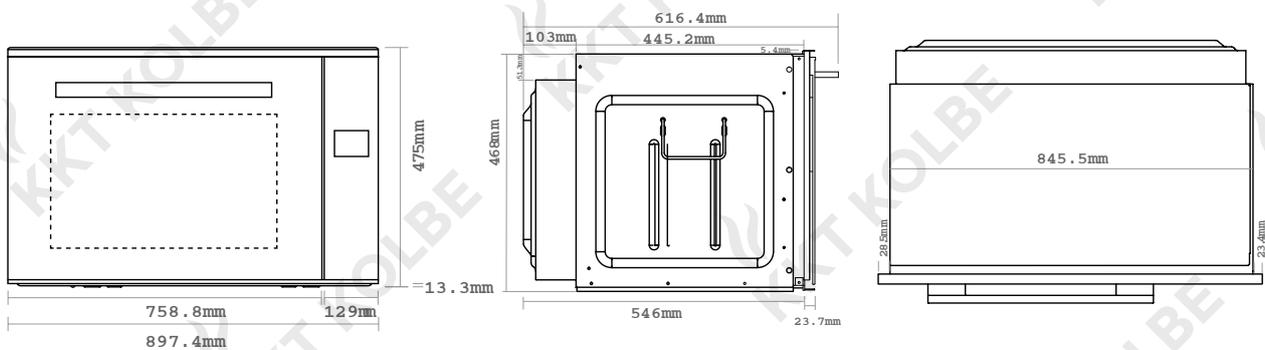
Note: Never put objects directly on the bottom of the oven as this can damage the enamel coating. Always place cookware on the accessories provided (such as grate or baking tray).



Note: The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

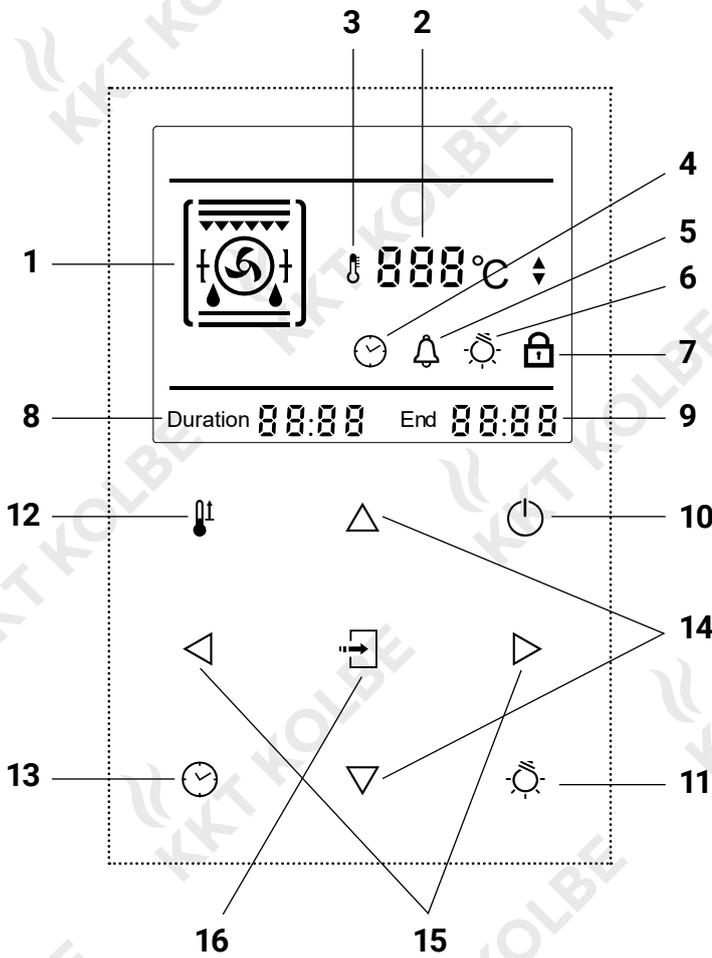
Note: We recommend not to open the oven door during cooking in order not to impair the cooking result.

Oven dimensions



Using the device

Display and control panel



Control panel

- 1 Program / Heating mode
- 2 Target temperature
- 3 Quick heating function
- 4 Timer setting
- 5 Alarm
- 6 Light
- 7 Child lock / Key lock
- 8 Duration of cooking time
- 9 End of cooking time

Display

- 10 On / Off
- 11 Light on / off
- 12 Quick heating function
- 13 Time setting
- 14 Value setting up and down (temperatur and time)
- 15 Program selection forwards and backwards
- 16 Confirmation

Using the appliance

Operating the appliance



- During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Therefore, make sure that children in particular do not touch the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

On / off

If the oven is in standby mode, the current time is displayed after pressing any key briefly. In this state, you can set the light, time, alarm, and child lock as described below. To switch on the oven / activate the oven functions, keep the  key pressed for a short time.

Light

Press the  key to switch the internal oven lighting on and off. The light will automatically turn off if no action is taken within 3 minutes.

Child lock / Key lock

To set the child lock, keep the Confirmation key  pressed for a few seconds until the  icon appears on the screen.

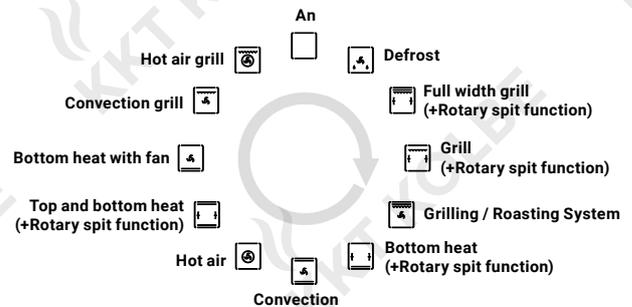
All keys are now disabled and the control panel is protected from accidental or unintentional operation.

To cancel the child lock, keep the Confirmation key  pressed for a few seconds again until the  icon disappears from the screen.

The control panel can now be used again.

Program and temperature

When you have switched on the oven, the  icon appears on the screen and you can switch between the available heating programs using the  and  keys in the following sequence:



Now press the  and  keys to set the desired temperature.

To confirm your settings and start cooking, press the Confirmation key .

The  icon appears on the display while the oven is being heated to the desired temperature.

To change the program and target temperature during operation, proceed in the same way as described above.

Note: To use the rotary spit function , see the corresponding chapter.

Quick heating function

If the set target temperature exceeds 100°C, you can press the quick heating key  to speed up the heating process.

The quick heat icon  will be displayed next to the target temperature until the oven reaches the set temperature. The rapid heating function will then switch off.

The rapid heating function can only be used in the following programs:   

Using the appliance

Time settings

Time

The time can only be set when the furnace functions are switched off.

Press the  repeatedly until the  icon starts flashing on the screen.

Now you can use the Δ and ∇ keys to set the current time and confirm with the Confirmation key .

Note: If the oven is switched on for the first time or restarted, the time must be set before use.

Alarm

The alarm function can be set and used both during operation and without any heating function, e.g. as a „short-time alarm clock“.

To set the alarm, press the  key until the  icon starts flashing.

Then use the Δ / ∇ buttons to set the desired time period and press the  key to confirm the setting and start the countdown.

After the set time has elapsed, a beep sounds as an alarm for 90 seconds and the  icon flashes.

The cooking process remains unaffected.

To stop the alarm, press one of the following keys:

, Δ , ∇ or .

Duration of the cooking time **Duration**

The duration of the cooking time can only be set if a program has already been selected at least.

Press the  key until the **Duration** display starts flashing in the lower part of the screen. Use the Δ / ∇ keys to set the desired cooking time period (max. 10 hours).

The time for the end of the cooking time is automatically calculated and appears on the corresponding display **End**.

When you have selected all the settings, confirm with the  key to start the cooking process.

When the set cooking time has elapsed, the alarm sounds and the oven switches off.

To stop the alarm, press one of the following keys:

, Δ , ∇ or .

To cancel the function, set the cooking time to „0:00“ and confirm with the  key.

End of the cooking time **End**

The time at which the cooking time ends **End** can only be set in combination with the duration of the cooking time **Duration**.

After setting the cooking time, press the  key until the **End** display starts flashing.

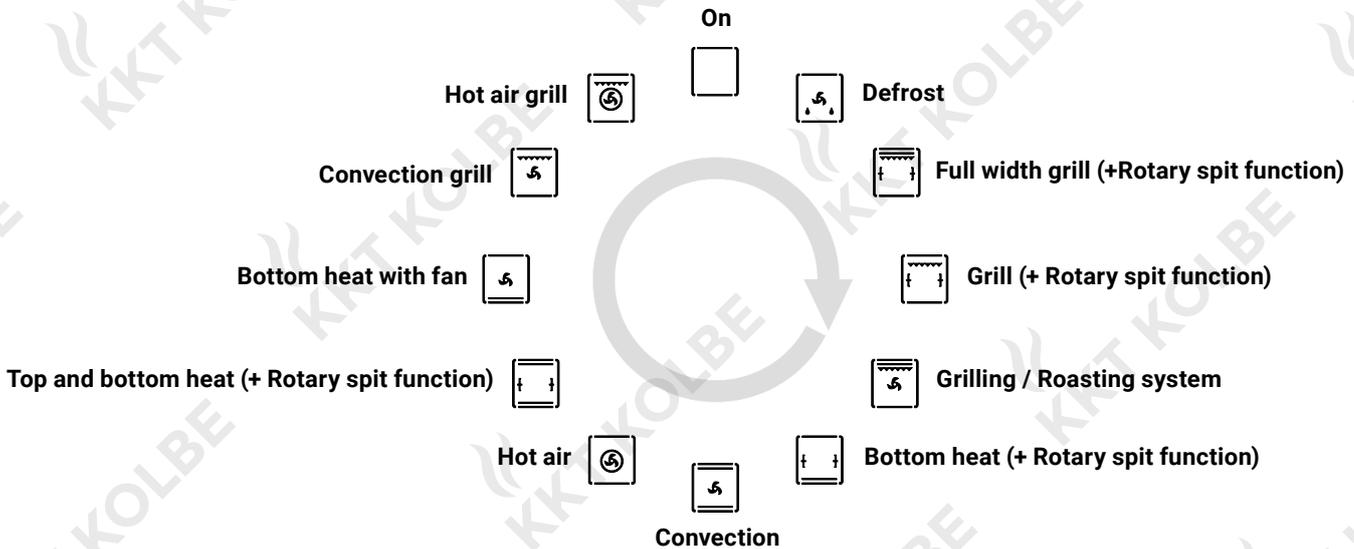
Now use the Δ / ∇ keys to set the desired time for the end of the cooking time and confirm with .

The cooking process then starts automatically at the correspondingly calculated time, so that the set cooking time elapses exactly at the set end of the cooking time. (Start time = **End**-time - **Duration**-time).

Example: If duration of the cooking time is set to 30 minutes and the end of cooking time is set to 18:15, the oven switches on automatically at 17:45, continues cooking for 30 minutes at the set program and temperature and switches off automatically at 18:15 o'clock.

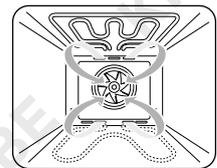
Using the device

Programs / Heating modes



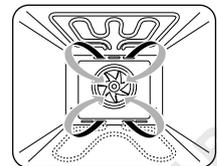
On

In this mode no heating process is in operation yet. Select your desired program.



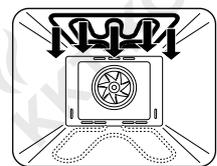
Defrost

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food quicker.



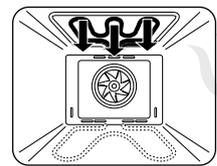
Full width grill (+ Rotary spit function)

Both the top heating element and grill element operate together to grill larger quantities of food, optionally with rotary spit function. The door must always be closed in this program.



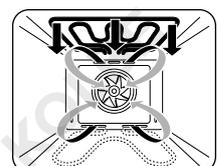
Grill

This program uses just the grill element, and is primarily used for grilling small quantities of food, optionally with rotary spit function. This program should be used with a closed door.



Grilling / Roasting system (Full width grill + Fan)

The heat which is produced by the top element and grill is circulated by the fan for faster and more even cooking.

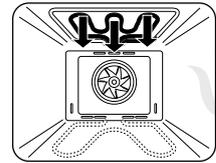


Using the device



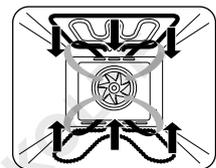
Bottom heat (+ Rotary spit function)

This program uses the bottom heating element only to cook the underside of the food. It is ideal for slow cooking, i.e casseroles or with a rotary spit.



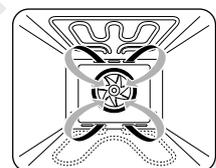
Convection (Top and bottom heat + Fan)

This program uses both top and bottom heating elements simultaneously. The resulting heat is then passed through the oven by the fan to distribute the heat more evenly.



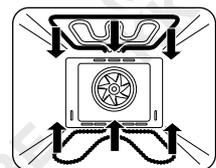
Hot air (Ring heater + Fan)

Both the fan and ring heater operate together for the most even air distribution. This is the ideal cooking method for several types of food (meat & fish, pastries etc).



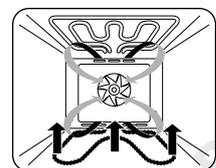
Top and bottom heat (+ Rotary spit function)

This program uses top and bottom heating elements simultaneously. The static cooking function ensures even cooking of the lower and upper side of the food. It is best to cook on only one shelf at a time in this mode. This program is ideal for making pastries, cakes, lasagne, pizza or for using a rotary spit.



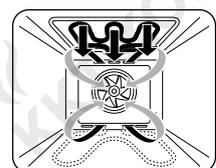
Bottom heat with fan

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan helping to distribute the heat between 50 and 200°C. This program can be used for sterilising glass jars.



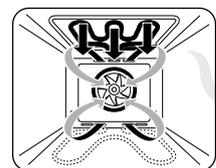
Convection grill (Grill + Fan)

Using just the grill element, the heated air is then circulated inside the oven by the fan for faster and more even cooking.



Hot air grill (Grill + Ring heater + Fan)

This program uses the standard hot air for cooking and the grill element to brown the top side of the food.



Note: During the running time of all programs with spit function (program icons with \updownarrow) the rotary spit motor is in operation.

To use this function, insert the spit accessories into the oven before starting the program, as described in the corresponding chapter.

Of course, you can also use these programs without the rotary spit.

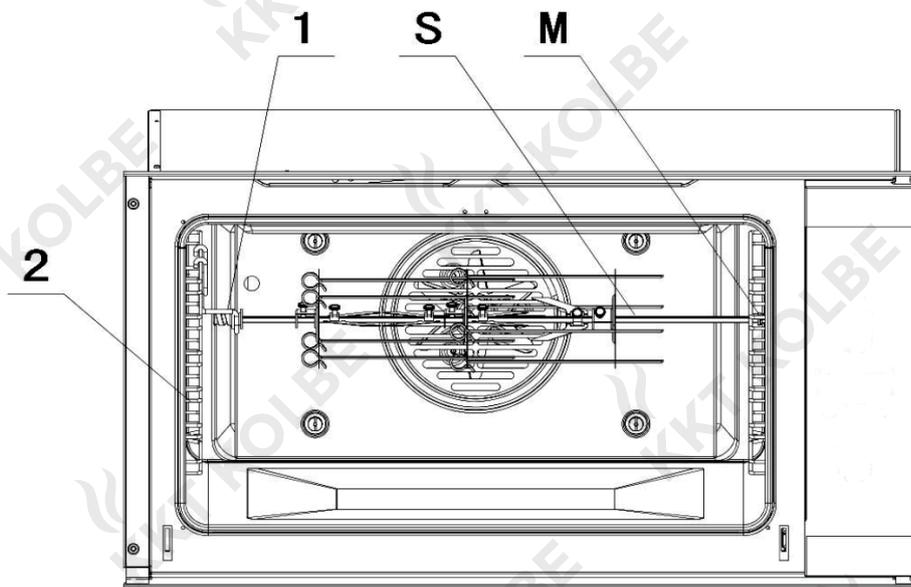
The operation of the rotary motor has no influence on the cooking process.

Using the device

Using the rotary spit function † †

For even browning of roasts and larger cooking quantities up to a load limit of 1000 g, you can use the rotary spit function available for some cooking modes (marked with the symbol † †).

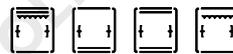
- To do this, place the food on the skewer and insert the two forks.
- Then proceed as described below.



- Fix the support **1** to the top of the rack on the left **2**.
- Insert the rotary spit pole **S** into the motor hole **M** on the right side of the oven. Then fix it to the support on the left side also.
- Place a drip pan with a little water on the lower shelf of the oven.

- The rotary motor will begin to work once a program with the rotary spit function has been selected and started.

Available programmes with rotary spit function:



- Keep the oven door closed during operation.

See also section „Roasting / Grilling with a rotary spit“

Cooking guidelines

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 because 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.



Energy saving tips

- 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.
- Heating the empty oven requires a lot of energy. Therefore, energy can be saved by baking several dishes one after the other, 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.

Cooking guidelines

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 mode set, and thus can vary considerably. Therefore, do not rely completely on the setting information given in the application table, 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 mode 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 the full width grill or another grilling mode and preheat the cooking chamber if possible.



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.

Cooking guidelines

Roasting / Grilling with rotary spit

- To brown roasts evenly with the spit, use a heating mode with the  icon, i.e. full width grill, grill, bottom heat, top and bottom heat.
- Place the food (max. 1000g) in the centre of the spit, making sure that it is balanced (all sides of the spit should be about the same weight so that it can be turned evenly).
- Shape the food as round as possible by tying up any protruding parts with kitchen twine or meat clips.
- Place the spit in the oven as described under „Using the rotary spit function“ and insert a tray filled with a little water or a fat pan underneath to collect the juices.
- Do not apply sugary marinades and sauces until approx. 10 min before the end of the cooking time to prevent them from burning..
- To remove the hot spit, screw on the handle (if available) and / or use kitchen gloves or similar to protect yourself from burns.

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.

Cooking guidelines

Application table

with selection of the heating method according to the previous description

Food	Level	Temperature in °C	Time in min
Baking			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie crust	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Pie	1	200	ca. 25-35
White bread made from yeast dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-50
Roast			
Roast pork ca.2 kg	2	175 165	ca. 120 ca. 135
Meat loaf ca.1.5 kg	2	175 165	ca. 45 ca. 60
Duck ca.2 kg	2	200 165	ca. 120-180 ca. 135-195
Goose ca.3 kg	1	200 165	ca. 150-210 ca. 165-225
Chicken ca. 1.3kg	2	200 165	ca. 60-80 ca. 75-95
Wild hare	2	200 165	ca. 60-90 ca. 75-105
Deer leg	2	200 165	ca. 90-100 ca. 105-115
Grilling			
Pork chop	4	max.	ca. 8-12
Sausages	4	max.	ca. 10-12
Chicken halves	3	max.	ca. 25-35
Fish	3	max.	ca. 15-25

Cooking guidelines

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 quick 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

Care and cleaning



This appliance is for household use only, don't use it outdoors!



Important: Unplug your oven before cleaning, or performing maintenance!

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids or sprinkle water to clean the appliance!
- Don't clean the appliance when it still hot! The inside and external surface of the oven should preferably be cleaned by damp cloth when cooling down.
- Cleaning by children should not be carried out without supervision.
- Wash all accessories in hot soapy water or in the dishwasher and rub them dry with a paper or cloth towel.

- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening, which guarantees its perfect function. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact the customer service. We recommend you to avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door using a damp cloth and dry it with a soft cloth.



Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Case front

- Please use only commercially available agents 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 (e.g. soap) and a soft cloth.



Aggressive cleaning agents (e.g. vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the device!

Oven cavity

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm.
- Simply remove grease splashes with rinse water.
- Use conventional oven cleaner for stubborn or severe soiling.
- Rinse thoroughly with cold water to remove all cleaning agents completely.
- For oven sprays, it is essential to observe the manufacturer's instructions. Painted, anodised, galvanised surfaces, aluminium parts and radiators must not come into contact with these sprays due to possible damage and colour changes.
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, grate, etc. with hot water and some detergent.

Care and cleaning

Steam cleaning method

This method makes oven cleaning much easier, because steam and heat make it easier to remove dirt.

- Remove the accessories such as roasting pan, baking tray and grate.
- Fill about 0.4 litres of water with a little detergent into the bottom of the base or into a glass (put it in).
- Close the oven. Select bottom heat at 70°C.
- After approx. 30 minutes, switch off the unit and disconnect it from the mains. Remove softened food residues with a cloth.
- Note the previous cleaning instructions for baked-on soils.



Take care when opening the door during the steam cleaning process.
The water and steam are very hot!

Replacing the oven lamps

- Unplug your oven!
- Remove the glass cover of the lamp-holder by unscrewing it.
- Remove the bulb and replace it with a similar one.

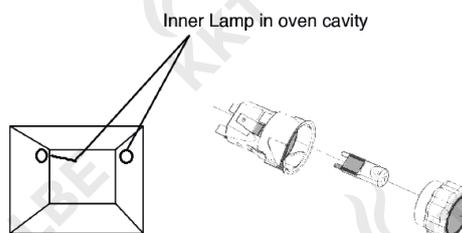
Halogen lamp characteristics:

Voltage: AC 220V - 240V

Wattage: 25W

Cap: G9

- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.



WARNING:

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



Do not touch the halogen bulb directly with your hands

Care and cleaning

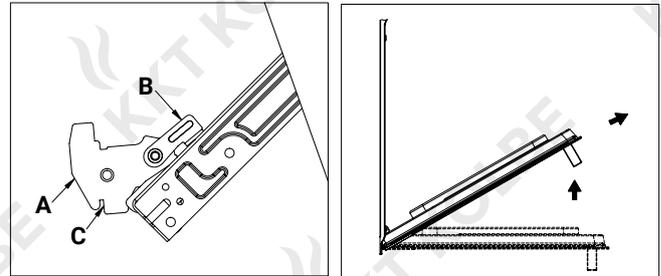
Disassembling / assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (see figure):

- Open the door completely and lift the 2 levers **B**.
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks **A** as shown in figure.

To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks **A** into the slots.
- Ensure that the seat **C** is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly).
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers **B** downwards and then shut the door again.



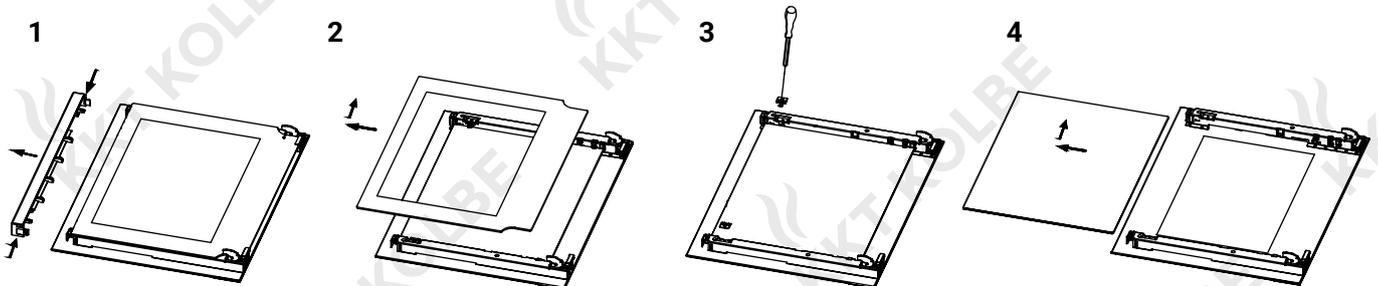
Disassembly and cleaning of the door glass

The oven door is made up of 3 panes of glass and has vents at the top and bottom. When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes.

Remove the door as per above instruction and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it from getting scratched. To avoid breakage of glass during cleaning, the door handle should line up with the edge of the table, so that the glass lies flat.

- Press the button on left and right side of door, take off the top rail. (Fig. 1)
- Take out the inner glass slowly. (Fig. 2)
- Loosen the clips with a screwdriver. (Fig. 3)
- Take out the middle glass. (Fig. 4)

Clean the glass panes and other parts with a damp microfibre cloth or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth.



Troubleshooting

Troubleshooting

Error	Possible causes
The oven does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not correctly plugged. • There has been a power cut. • The time is not set.
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature has not been set.
The interior lamp does not illuminate.	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not correctly plugged / switched on. • The bulb must be replaced.
Lower and upper parts of the oven are not cooking evenly.	<ul style="list-style-type: none"> • Insertion level, cooking time and / or temperature setting are selected unfavourably.

Error codes

Display	Error	Reason / Consecutive reaction
Er 01	No sensor	Sensor could not be found by PCB (or the temperature may be too high); The oven will stop working and the cooling fan will start working.
Er 02	Sensor short circuit	The oven will stop working and the cooling fan will start working.



**Never use the device with damaged cable or plug or if the device does not function or has been damaged in any way.
Have the device checked by qualified specialists.
Repair or adjustment!**

Installation

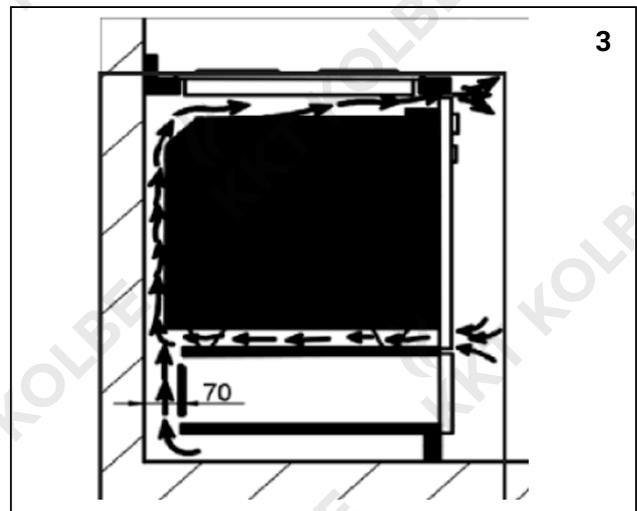
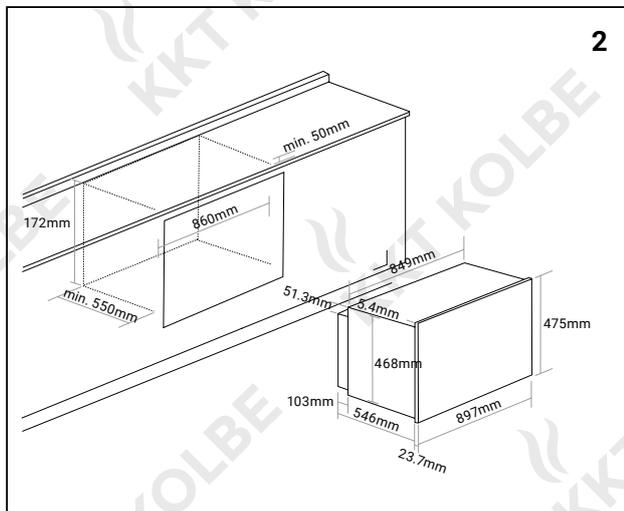
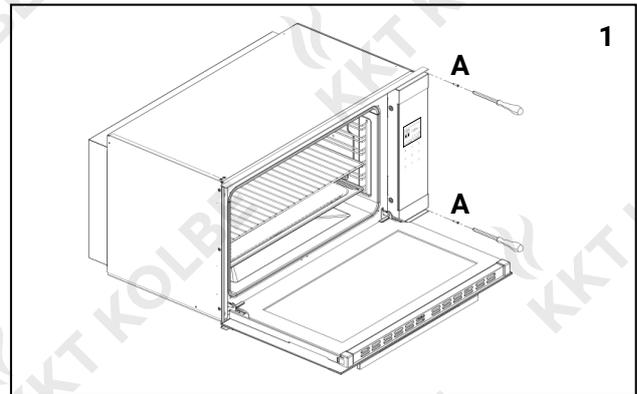
Installing the appliance



Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

- Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws and plastic covers into the 4 holes that can be seen in the frame of the oven (fig.1,A).
- For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in the installation sketch (fig. 2). (For full dimensional drawings of your oven to help with installation, please see section „oven dimensions“.)
- The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear for ventilation (fig. 3).



For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type:

- The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120°C. Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.

- To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.
- All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.

Installation

Connection of the appliance



The appliance must be connected in accordance with the rules currently. It can only be handled by an authorized electrical installer if in force.



Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!



Warning: This appliance must be earthed

- The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to lack of an earth connection.
- Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate.
- The plug should be accessible after installation. Fit the plug into an outlet with a third contact corresponding to the ground connection. This must be carefully combined.
- If the appliance is just fitted with supply leads but does not come already fitted with a plug, then permanently connect it to fixed wiring as follows:
The “yellow/green” earth wire, which must be connected to the terminal, has to be about 10mm longer than the other wires; the “blue” neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N. “Black, brown, red” live wires have to be connected to terminal L.
- Mains connection can also be made by fitting a double pole switch with a minimum gap between the contacts of 3mm, proportionate to the load and complying with the regulations in force.
- **The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.**
- The plug or a double pole switch used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.
- **Important:** Position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above the ambient temperature.

Technical details

Technical details

Model name	EB9105ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	98.9
Energy efficiency class	A
Energy consumption per cycle in convection mode	0.94 kWh / cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.06 kWh / cycle
Number of cavities	1
Volume of cavity	96 l
Heat source	Electricity
Power	2800 - 3400 W
Voltage	3070 - 3650 W
Cable length	220-240 V
Appliance dimensions (WxDxH)	1.2 m
Weight	89.7 × 54.6 × 47.5 cm
Gewicht	40.5 kg

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

EB9105ED
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



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

Thanks for reading.
We wish you much pleasure with your
new appliance.