

Benutzerhandbuch für Ihren Einbaubackofen

User's manual →
English language

Modell: **EB4505ED**



Seriennummer meines Geräts:



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Einbau-Induktionskochfeld, Modell: EB4505ED

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Vielen Dank für Ihr Vertrauen
und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Einbaubackofens!**

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren.

Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhaltsübersicht

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Weitere Hinweise und Symbole	19
1. Produktübersicht	23
1.1 Lieferumfang	
1.2 Gerätekomponenten	
1.3 Ausstattung und weitere Merkmale	
2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts	26
2.1 Betrieb der Heizelemente	
2.2 Kühlgebläse	
2.3 Benutzung des Zubehörs	
3. Hinweise vor dem Gebrauch	28
3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts	
3.2 Inbetriebnahme	
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung	30
4.1 Verwendung der Bedienelemente	
4.2 Bedienfeld und Anzeige	
4.3 Beschreibung der Heizfunktionen (Beheizungsarten)	
4.4 Bedienung und Einstellung	
5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps	37
5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung	
5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen	
5.3 Garmethoden	
5.4 Anwendungs-Tabelle	
5.5 Tipps zur Lösung von Garproblemen	

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts	47
6.1 Reinigung der Ofenfront	
6.2 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür	
6.3 Reinigung des Garraums	
6.4 Reinigung des Zubehörs	
7. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör	51
7.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür	
7.2 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter	
7.3 Wechseln der Ofenbeleuchtung	
8. Problemlösung	54
9. Einbau und Installation	56
9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen	
9.2 Elektrischer Anschluss des Ofens	
9.3 Einbau des Ofens	
10. Technische Daten	61
KKT Kolbe Kundenservice	63

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG!

**Gefahren für Leib und Leben
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen!

Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise!

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät!
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder 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 daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!
- 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 nur für den Einbau in ein Küchenmöbel bestimmt.
Beachten Sie zur Installation die Anweisungen im entsprechenden Kapitel!
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine Fernbedienung oder eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen!

Wichtige Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr!
- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.
Erhitzen Sie das Gerät jedoch zunächst leer wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, bevor Sie es zur Zubereitung von Speisen benutzen und halten Sie den Raum gut belüftet, bis der Geruch verflogen ist.
- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar!
Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise



WARNUNG!

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Elektro-Fachkraft mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert und in Betrieb genommen werden!
Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen!
Für unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen und Verletzungen!
Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.
- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht!
Dies gilt auch für ungewöhnliche Erwärmung von Gerätekomponten oder Auftreten von ungewöhnlichen Gerüchen oder Geräuschen!
Unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!

- 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!
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Brandgefahr!
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird!
Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile!
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen!
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr!
Greifen Sie nicht in den Scharnierbereich!



WARNUNG!
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 der Reinigung ab!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind!
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück!
Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsweite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht!
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen! Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk!

 **WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr!

- Während und auch nach dem Gebrauch sind einige zugängliche Teile des 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 und Haustiere vom Gerät fern!
- Zubehör und Kochutensilien werden beim Betrieb des Ofens sehr heiß! Schützen Sie sich stets vor Verbrennungen z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen!

- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!
Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türändern!
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum oder auf ein erhitztes Backblech!
Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen verursachen kann!
Die dabei entstehende Temperaturänderung kann zudem zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen!

 **WARNUNG!**
Brandgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!
Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein!
Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä. und Brandgefahr durch Überhitzung 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 nie unbeaufsichtigt!
Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen! Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich schnell entzünden!

- Lassen Sie niemals Gegenstände, die nicht hitzebeständig und feuerfest sind, wie z.B. Behälter aus Kunststoff oder Aluminiumfolie, im Garraum!
Diese können beim Erhitzen des Garraums Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder Beschädigungen verursachen!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Backofen!
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!
- 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!
- Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör!
Lose Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen!
- 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!

- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Substanzen nicht in der Nähe des Ofens auf, um Brandgefahr durch die erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!

WARNUNG!



**Gefahr von Beschädigungen
und Funktionsbeeinträchtigungen
mit evtl. Folgegefahren für Leib und Leben!**

Beachten Sie, dass eine Beschädigung oder ein Defekt des Gerät sehr gefährlich sein kann und Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann!

Um diese zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen vom Gerät entfernt wurden, insbesondere aus dem Garraum, bevor Sie das Gerät einschalten, um Beschädigungen z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden!
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen, in der Nähe eines Gas- oder eines Kerosinherdes!

- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann! Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!
- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50°C eingestellt ist, um Beschädigungen des Emailles durch angestaute Hitze zu vermeiden!
- 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! Dies kann den Ofensensor beschädigen!
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen möglichst nur bei geschlossener Tür abkühlen und öffnen Sie die Gerätetür zum Trocknen nur, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde! Klemmen Sie nichts in die Gerätetür! Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden!

- Halten Sie die Dichtung immer sauber und tauschen Sie sie aus, falls diese beschädigt ist, um Schäden durch entweichende Hitze zu vermeiden!
Z.B. 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 Garraum zu Korrosion führen!
Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen!
Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf!
Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum!
- 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!
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Geräts, da dadurch die Oberflächen beschädigt werden können!
Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Bereich der Dichtung!

Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Pflege im entsprechenden Kapitel!

- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln!
Verwenden zur Reinigung Sie keine Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder -hilfen!
- 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!
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff!
Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen!
- Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden, schieben Sie das Zubehör ggf. immer richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum.

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden! Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter!

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

VORSICHT!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

ACHTUNG!

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird



Informationen und Tipps

Hinweise und nützliche Informationen zur Vermeidung von Problemen und zur Erleichterung des jeweiligen Vorgehens

Hinweis zu Abbildungen

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

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



Allgemeine Gefahrenwarnung!

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!



Warnung vor heißer Oberfläche!

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen!
Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein!



Warnung vor elektrischer Spannung!

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung!
Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig!



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter!



EU-Konformität

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

Entsorgung und Umweltschutz

Hinweis-Symbole zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten! Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen!



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die entsprechenden Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben!



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll!

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden!
Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden!
Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten!
- 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 durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anwendungsempfehlungen, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen!

Weitere Hinweise und Symbole

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung!
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen!

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können!
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen!
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position!

Hinweise zur Lagerung

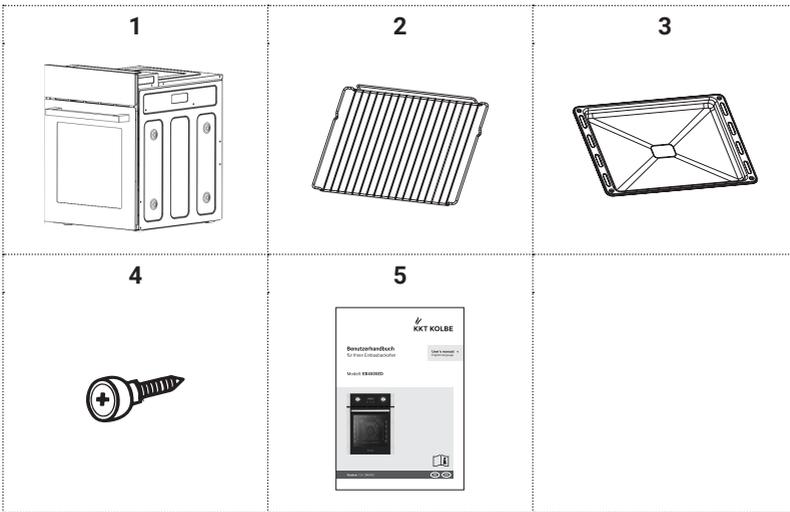
Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband!
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort!
- Achten Sie auf eine waagerechte Position!
- Belasten Sie die Verpackung nicht!
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig!
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden!
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig!

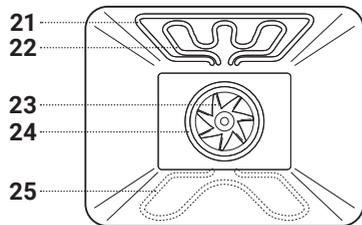
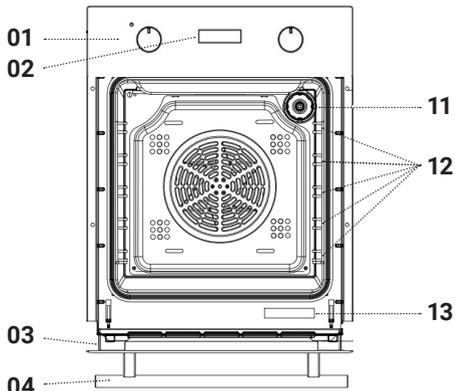
1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

- 1 1× Einbau-Backofen, Modell EB4505ED
inkl. seitlicher Einschubschienen-Gitter,
Anschlusskabel und Stecker
- 2 1× Ofenrost
- 3 1× Backblech
- 4 2× Montageschrauben
- 5 1× Benutzerhandbuch



1.2 Gerätekomponenten



Ofenfront

- 01 Bedienfeld
(Beschreibung siehe
entsprechender Abschnitt)
- 02 Display
- 03 Gerätetür
- 04 Türgriff

Backofen-Innenraum / Garraum:

- 11 Ofenbeleuchtung
- 12 Einschubschienen für Zubehör
(Zählweise von unten nach oben)
- 13 Typenschild

Heizelemente

- 21 Oberes äußeres Heizelement
- 22 Grillelement
- 23 Ventilator
- 24 Ringheizkörper
- 25 Unteres Heizelement
(verdeckt unter dem
Garraumboden)

1.3 Ausstattung und weitere Merkmale

- Touch-Steuerung , LED-Display und Drehregler
- 2fach Wärmeschutzverglasung
- 5 Einschubebenen

Wählbare Funktionen

(Bedienung siehe entspr. Kapitel)

- Schrittweise Einstellung von Heizfunktion und Temperatur
- 8 Heizfunktionen (Beheizungsarten):
 - Auftaustufe
 - Grill-/ Bratsystem
 - Großflächengrill
 - Pizzastufe
 - Umluft
 - Ober-/Unterhitze
 - Unterhitze
 - Heißluft
- Programmierbare Timerfunktionen:
 - Alarmfunktion
 - Einstellung der Gardauer mit Abschaltautomatik
- Tastensperre / Kindersicherung:
Deaktivierung aller Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Taste

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

2.1 Betrieb der Heizelemente

Nach Betriebsstart wird der Ofen von den jeweiligen Heizelementen (entsprechend der gewählten Heizfunktion, siehe "Gerätekomponenten" und "... Heizfunktionen") auf die eingestellte Gartemperatur erhitzt. Der Heizvorgang wird dabei durch Aufleuchten des Thermostatindikators angezeigt.

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist (d.h. vom Temperatursensor gemessen wird), werden die Heizelemente automatisch abgeschaltet. Der Thermostatindikator erlischt.

Um die eingestellte Temperatur zu halten, startet der Heizprozess erneut immer wieder automatisch, wenn die Garraumtemperatur sinkt (Indikator leuchtet auf) und stoppt, wenn diese wieder erreicht ist (Indikator erlischt).

2.2 Kühlgebläse

Um während des Betriebs eine niedrige Temperatur an Bedienelementen und Türgriff zu gewährleisten und eine übermäßige Erwärmung des Geräts zu verhindern, erzeugt ein eingebauter Ventilator einen Luftstrom zur Kühlung.

Dieser wird aktiviert, sobald eine Heizfunktion eingestellt wird. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienfeld aus.

Je nach Restwärme läuft der Kühlventilator auch nach dem Abschalten noch eine Zeit lang weiter, um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen.



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Achten Sie darauf, die Lüftungswege nicht zu blockieren, um eine Überhitzung des Geräts und das Risiko von Hitzeschäden zu vermeiden!



Geräusentwicklungen während des Betriebs

Während des Kühlbetriebs kann ein leichtes Rauschen zu hören des Kühlgebläses zu hören sein.

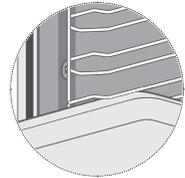
Außerdem kann es je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung während der Heißluftzirkulation zu leichten Betriebsgeräuschen / Vibrationen des Ventilators im Garraum kommen. Dies ist normal und unbedenklich.

2.3 Benutzung des Zubehörs

Die Einschubschienen-Gitter seitlich im Garraum bieten 5 Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden und zum Einschieben von Backblech, Rost und weiterem Zubehör bestimmt sind.

Beachten Sie zur Handhabung folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nach Möglichkeit nur Original-Zubehör.
- Achten Sie auf die korrekte Ausrichtung des Zubehörs mit Schutzbügel nach hinten.
- Setzen Sie die hinteren Ecken des Zubehörs jeweils zwischen die beiden Metallbügel der gewünschten Einschubschiene und schieben Sie es bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig nutzen möchten, wählen Sie nach Möglichkeit eine ventilator-gestützte Heizfunktion für ein optimales Garergebnis.
- Das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen, wenn es korrekt eingesetzt wurde.



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen! Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen und verhalten Sie sich dabei sehr vorsichtig!



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen zu vermeiden, achten Sie vor dem Schließen der Ofentür stets darauf, dass sämtliches Zubehör vollständig eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.

3. Hinweise vor dem Gebrauch

3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



WARNUNG!

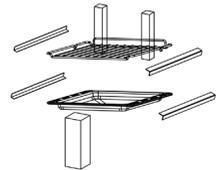
Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinen Kabeln oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf dem Innencover dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschuttmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden! Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren!



WARNUNG!

Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!

Nicht entfernte Verpackungsmaterialien und Transportschuttmittel im Garraum (wie z.B. Styroporsteile) können bei der Erhitzung des Geräts Feuer fangen oder schmelzen! Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden!

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die seitlichen Einschubschienen aus dem Garraum und reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

3.2 Inbetriebnahme



Einstellung der Uhrzeit vor der Benutzung

Beim ersten Einschalten oder nach einem längeren Stromausfall ist die Einstellung der Uhrzeit zurückgesetzt (Anzeige 12:00 und Symbol ⌚, blinkend) und muss eingestellt werden, um das Gerät uneingeschränkt benutzen zu können.

Gehen Sie dazu vor, wie im entsprechenden Abschnitt unter "Bedienung und Einstellung" beschrieben.



Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung des Geräts können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen und es kann zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel im Garraum. Gehen Sie vor, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation durch eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft in Betrieb.
- Bevor Sie den Ofen zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie diesen zunächst für ca. 30 Minuten leer mit den Einstellungen Ober-/Unterhitze und 250°C (Bedienung und Einstellung siehe entspr. Abschnitte).
- Halten Sie den Raum während dieses Vorgangs gut belüftet, bis evtl. auftretende Gerüche oder Dunst verfliegen sind.
- Wischen Sie den Garraum feucht aus und trocknen Sie ihn gut.
- Danach können Sie das Gerät zur Erhitzung von Lebensmitteln benutzen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten.

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

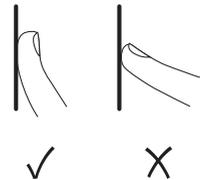
4.1 Verwendung der Bedienelemente

Das Bedienfeld des Geräts besitzt sowohl Sensortasten zur Einstellung von Uhrzeit, Timer und Tastensperre, die auf Berührung reagieren, als auch versenkbare Drehregler zur Einstellung der Garraumtemperatur und Wahl der Heizfunktion.

Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

Benutzung der Sensortasten

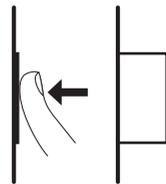
- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe (siehe Abbildung) und bedienen Sie die Sensortasten, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton zur Bestätigung.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.



Benutzung der Drehregler

Die Drehregler lassen versenken, so dass sie bündig mit der Bedienblende abschließen.

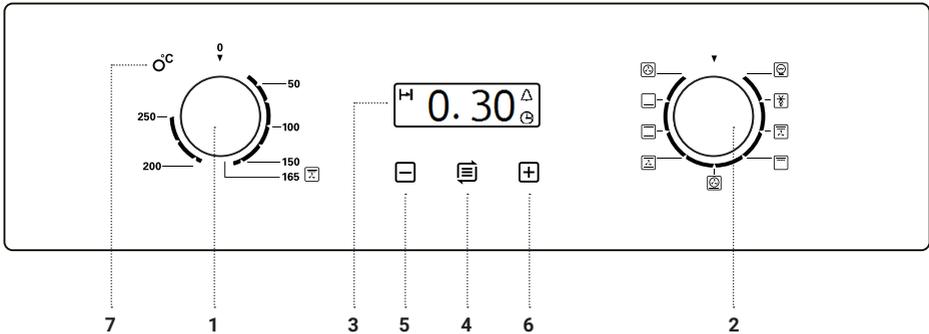
- Um die versenkten Drehregler zu benutzen, drücken Sie mittig darauf, so dass diese herauspringen, und drehen Sie sie dann in die gewünschte Position.
- Um die Wahlknebel zu versenken, drücken Sie ebenfalls mittig darauf.



4.2 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Anzeige und Tastenfunktionen dar.

Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



Bedienelemente

- | | | |
|---|-----------------------|---|
| 1 | Temperatur-Drehregler | zum Einstellen der Garraumtemperatur |
| 2 | Funktions-Drehregler | zum Einstellen der Heizfunktion / Beheizungsart |
| 3 | Display | zur Anzeige von Uhrzeit und Einstellungen |
| 4 | Menü-Taste | zur Zeit-/ Timer- Einstellung /
Aktivierung der Tastensperre / Kindersicherung |
| 5 | Minus-Taste | zum Verringern des Eingabewerts |
| 6 | Plus-Taste | zum Erhöhen des Eingabewerts |
| 7 | Thermostatindikator | zur Anzeige des Heizprozesses
(siehe hierzu "Betrieb der Heizelemente") |

Anzeige-Symbole

- Uhrzeit-Einstellung
- Alarm-Einstellung
- Garzeit-Einstellung
- Tastensperre / Kindersicherung aktiviert

4.3 Beschreibung der Heizfunktionen (Beheizungsarten)



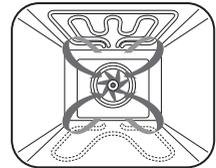
Backofenbeleuchtung

Der Funktions-Drehregler muss betätigt werden, um die Beleuchtung des Garraums einzuschalten. Dadurch kann der Fortschritt des Garvorgangs beobachtet werden, ohne die Tür öffnen zu müssen.



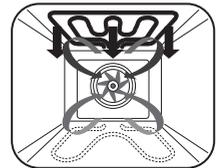
Auftaustufe

Gartemperatur: 0°C, nicht einstellbar
Die Luft im Garraum wird ohne Erhitzung zirkuliert. Dadurch wird der Auftauprozess auf schonende Weise beschleunigt.



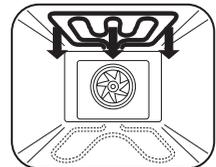
Grill- / Bratsystem

Gartemperatur: einstellbar von 50 bis 250 °C
Empfohlene Gartemperatur: 165 °C
(siehe entspr. Markierung am Temperaturregler; ideale Temperatur zur Vermeidung von Fettspritzern)
Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt.
Geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.



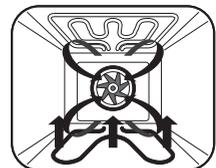
Großflächengrill

Gartemperatur: einstellbar von 50 bis 250 °C
Durch die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt.
Geeignet zum Grillen und Bräunen größerer Mengen.



Pizzastufe

Gartemperatur: einstellbar von 50 bis 250 °C
Die konzentrierte Hitze von unten wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt.
Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen. Vorheizen des Ofens empfohlen.



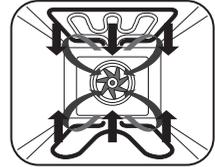


Umluft

Mögliche Energie-Ersparnis: 30-40% gegenüber anderen Heizfunktion

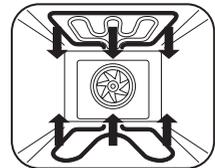
Die gleichmäßig oben und unten erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt. Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig.

Geeignet zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke.



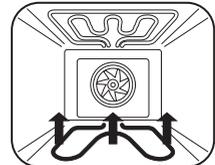
Ober-/ Unterhitze

Die Hitze wird gleichmäßig von oben und unten an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Geeignet zum Braten im Römertopf, Blechkuchen, Brot etc.



Unterhitze

Die Hitze kommt konzentriert von unten ohne die Oberseite des Garguts zu bräunen. Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck, sowie für die Dampfreinigung (Beschreibung siehe Reinigungskapitel).

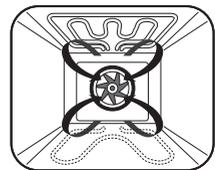


Heißluft

Gartemperatur: einstellbar von 50 bis 250 °C

Die Luft im Garraum wird zirkuliert und gleichzeitig erhitzt. Der Garprozess wird dadurch beschleunigt und das Verbrennungsrisiko des Garguts vermindert.

Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.



4.4 Bedienung und Einstellung



Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Nach dem Anschluss des Ofens zeigt das Display „12:00“ an und das Symbol  blinkt. Um den Ofen uneingeschränkt nutzen zu können, stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein, wie unten beschrieben.
- Wenn Sie den Ofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn zunächst mit leerem Garraum, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.

Einstellung der Uhrzeit

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit auf dem Display. Diese muss vor dem Gebrauch eingestellt werden.

Zur Einstellen der Uhrzeit bei Inbetriebnahme gehen Sie vor wie folgt:

- Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten  und  ein. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe ist die Voreinstellung abgeschlossen und das Symbol  erlischt.

Um die Uhr zu einem späteren Zeitpunkt zu verstellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Berühren Sie die Taste  so oft, bis das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie nun mit den Tasten  und  die aktuelle Uhrzeit ein und warten Sie kurz, bis das Symbol  erlischt und die Punkt-Anzeige zu blinken beginnt. Die Uhr ist nun eingestellt.

Wahl von Heizfunktionen und Einstellen der Garraumtemperatur

- Benutzen Sie die Drehregler, wie am Beginn dieses Kapitels beschrieben.
- Stellen Sie die gewünschte Heizfunktion ein, indem Sie die Markierung des Funktions-Drehreglers auf das entsprechende Symbol einstellen.
- Stellen Sie die Zieltemperatur zum Garen Ihres Gerichts ein, indem Sie den Temperatur-Drehregler auf die gewünschte Einstellung drehen.
Der Heizprozess wird durch den Thermostatindikator angezeigt, wie unter "Betrieb der Heizelemente" beschrieben.

Einstellen der Alarmfunktion

Zum Einstellen eines Alarmsignals nach Ablauf einer bestimmten Zeit zur Erinnerung, z.B. an das Einschicken des Garguts nach dem Vorheizen oder an das Würzen oder Einfetten während der Garzeit.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt lediglich ein Signal. Der Heizprozess wird nicht unterbrochen.

Die Laufzeit des Alarm-Timers kann für alle Heizfunktionen auf max. 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

- Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeitspanne für die Alarmfunktion ein (Alarmzeitpunkt = akt. Uhrzeit + eingestellte Zeit).
Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  wird dauerhaft angezeigt.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt das Symbol  und der Alarm ertönt.
Um den Alarm zu stoppen, berühren Sie eine der Tasten ,  oder .
Das Symbol  verschwindet.
Wenn Sie keine Taste berühren, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.

Einstellen der Gardauer

Zum Garen für eine ausgewählte Zeitspanne.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Die Garzeit T ist einstellbar wie folgt: $0 < T < 10$ Stunden.

- Berühren Sie die Taste  so oft, bis das Symbol  blinkt.
- Benutzen Sie die Tasten  und , um die gewünschte Gardauer einzustellen.
Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  wird dauerhaft angezeigt.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Beheizungsart und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen den Betrieb.
Ein Alarmsignal ertönt und das Symbol  blinkt.
Um den Alarm zu stoppen, berühren Sie eine der Tasten ,  oder .
Wenn Sie keine Taste berühren, stoppt der Alarm automatisch nach 2 Minuten.

Tastensperre / Kindersicherung

Die Tastensperre verhindert, dass entsprechende Einstellungen durch unbeabsichtigtes Berühren der Sensor-Tasten

(z.B. auch durch Kinder) ungewollt verändert werden.

Bei Aktivierung dieser Funktion wird das Sensor-Bedienfeld gesperrt.

Eine Sperrung der Drehregler findet nicht statt.

- Zum Sperren der Sensortasten berühren Sie die Tasten  und  gleichzeitig 3 Sekunden lang, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
Das Sensor-Bedienfeld ist nun gesperrt.
- Zum Entsperren der Sensortasten berühren Sie die Tasten  und  erneut gleichzeitig 3 Sekunden lang.
Das Symbol  verschwindet, und Sie können das Gerät wieder wie gewohnt bedienen.

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung



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!



WARNUNG! **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, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und lassen Sie das Gerät vor evtl. weiterer Benutzung von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!



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 länger als bis der Garpunkt erreicht ist.



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.

5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie geeignetes Ofengeschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren.
Gut geeignet sind z.B. dunkle Metallformen, da sie die Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und Ofentemperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität des Garguts oder der eingestellten Heizfunktion, und deshalb erheblich variieren können.
Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf die Angaben in der Anwendungstabelle, in Rezepten o.ä. .
Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich
(Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen).
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen eine ventilatorgestützte Heizfunktion, 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 nach Möglichkeit 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.

Energieeffiziente Nutzung des Geräts



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert. Um den Energieverbrauch bei der Benutzung zusätzlich möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Entfernen Sie vor dem Einschalten jegliches Zubehör, das nicht erforderlich ist, aus dem Garraum, da dessen Erhitzung zusätzlich Energie verbrauchen würde.
- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf, dass die Backofentür während des Betriebs immer vollständig geschlossen ist und öffnen Sie diese nicht häufiger als nötig.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, beschichtete oder emaillierte Backformen, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept angegeben bzw. unbedingt nötig ist.
- Wenn Sie mehrere Gerichte erhitzen möchten, nutzen Sie dafür verschiedene Einschubebenen gleichzeitig mit der höchsten benötigten Temperatureinstellung, wobei Sie Gerichte mit niedrigeren Gartemperaturen jeweils früher herausnehmen.
- Beim Garen mehrerer Gerichte hintereinander kann durch Restwärmenutzung viel Energie gespart werden, welche beim erneuten Aufheizen des Backofens benötigt würde.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vor Garzeitende aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
- Schalten Sie die Ofenbeleuchtung aus, wenn Sie diese nicht benötigen.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vollständig aus.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch Verschmutzungen des Garraums oder der Dichtung zu vermeiden zu vermeiden, halten Sie das Gerät stets sauber.

5.3 Garmethoden

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 einem tiefen Blech o.ä. .
- Beachten Sie, dass der Braten im offenen Geschirr schneller bräunt. Abgedeckt bleibt er saftig und der Garraum verschmutzt nicht.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchs- und Rauchbildung).
- Geben Sie den Braten zuerst mit der Anrichteseite nach unten in den Brattopf und wenden Sie ihn nach der halben Garzeit.

Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie eine der Heizfunktionen Großflächengrill oder Grill- / Bratsystem 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 so auf den Rost, dass es mittig unter dem Grillelement liegt 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.
- Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör besonders nach dem Grillen gut, damit Verschmutzungen sich nicht festsetzen.

Backen

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

Einkochen

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

Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe.
- Decken Sie das Auftaugut nicht ab und verteilen Sie kleine Teile gleichmäßig, so dass sie sich nicht überlappen.
- Um z.B. beim Auftauen von Fleisch Flüssigkeiten abzuleiten, verwenden Sie den Rost und schieben Sie ein Backblech oder einen Auffangbehälter darunter ein.
- 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.

5.4 Anwendungs-Tabelle

Die folgenden Angaben dienen als empfohlene Richtwerte und können je nach Beschaffenheit und Qualität des Garguts variieren.

Gargut	Gewicht	Ebene	Heizfunktion	Temperatur	Garzeit	Zubehör
Gebäck	0,5 kg	3		200°C	10-15 min	Blech
Überbackenes Baguette	0,2 kg	3		180°C	15-20 min	Blech
Biskuitrolle	0,2 kg	3		180°C	10-18 min	Blech
Kleiner Kuchen	0,3-0,4 kg	3		185°C	20-25 min	Blech
Kleiner Kuchen	0,3-0,4 kg	3		160°C	20-25 min	Blech
Biskuitkuchen	0,5 kg	3		175°C	30-35 min	Gitterrost
Biskuitkuchen	0,5 kg	3		150°C	30-35 min	Gitterrost
Pizza	0,35 kg	3		200°C	7-10 min	Blech
Pizza	0,35 kg	3		200°C	10 min	Blech
Apfelkuchen	1,2 kg	3		185°C	50-60 min	Gitterrost
Apfelkuchen	1,2 kg	3		185°C	70 min	Gitterrost
Toast	9 Stk	5		240°C	1-2 min	Blech
Rind	1 kg	5		200°C	Erste Seite: 10-15 min Zweite Seite: 8-10 min	Blech
Schwein	2 kg	2		190°C	110-130 min	Blech
Huhn	1,2 kg	3		200°C	50-60 min	Gitterrost
Hamburger	1 kg	5		240°C	Erste Seite: 10-20 min Zweite Seite: 5-10 min	Blech

5.5 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 "Allgemeine Empfehlung zum Garen im Ofen").
- Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den Garraum vor.
- Bei der Verwendung von Backpapier schneiden Sie dieses passend zu, so dass es die Hitzeverteilung nicht behindert.
- 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 Heizfunktion mit weniger Hitze von oben bzw. mehr Hitze von unten.
- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
- Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches Ofengeschirr.

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

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

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

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

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

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

Das Gericht ist zu trocken.

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

Das Backgut verliert deutlich an Volumen.

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

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

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

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

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

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts



VORSICHT! **Stromschlaggefahr!**

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Wartung o.ä. von der Stromzufuhr!

Eindringende Feuchtigkeit in spannungsführende Komponenten kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen!

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör nicht im heißen Zustand!

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum!

Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen kann!



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Lebensmittel- und Reinigungsrückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen!

Halten Sie alle Ofenkomponenten, sowie das Zubehör immer sauber und entfernen Sie Reinigungsrückstände sofort vollständig!

Insbesondere Beschädigungen und Verschmutzungen der Dichtung können dazu führen, dass die Gerätetür nicht mehr richtig schließt und naheliegende Oberflächen durch die beim Betrieb austretende Hitze beschädigt werden können!

Achten Sie stets auf einen tadellosen Zustand der Dichtung!

Entfernen Sie angebrannte und angeschmolzene, insbesondere zuckerhaltige Flecken (wie z.B. Fruchtsaft), nach Möglichkeit immer sofort, um zu verhindern, dass diese sich festsetzen und nicht mehr entfernt werden können!

Benutzen Sie keine aggressiven (z.B. bleichenden oder säurehaltigen) Reinigungsmittel, Scheuermittel, keine scharfen, spitzen oder scheuernden Utensilien oder ähnliche Produkte zur Reinigung, um Beschädigungen zu vermeiden, insbesondere im Bereich der Bedienelemente!

Reinigung und Instandhaltung des Geräts

Damit Ihr Gerät sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut; halten Sie sämtliche Geräteteile immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort, wie in den entsprechenden folgenden Abschnitten beschrieben:

6.1 Reinigung der Ofenfront

- Verwenden Sie zur Reinigung der Frontflächen ein weiches Tuch und ein geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlflächen können Sie handelsübliche Edelstahlprodukte entsprechend der Herstellerangaben verwenden.
- Spülen Sie nach der Reinigung gut mit Wasser nach und trocknen Sie sie alle Flächen gründlich mit einem weichen Tuch.



Hinweise zur Reinigung des Bedienfelds

Display und Bedienelemente sind fest integriert bzw. aufgedruckt. Versuchen Sie nicht, diese zur Reinigung zu entfernen!

Auch ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitfilm auf dem Bedienfeld kann zu Funktionsbeeinträchtigungen führen. Trocknen Sie den Bereich nach der Reinigung gut.

6.2 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür

- Überprüfen Sie Tür und Gummidichtung nach dem Betrieb auf Feuchtigkeit z.B. durch Kondenswasser und trocknen Sie diese ggf. mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Sollte diese beschädigt sein, lassen Sie sie von einer dafür qualifizierten Person austauschen, bevor Sie den Ofen weiter benutzen.
- Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Backofentür vom Ofen abnehmen, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- Verwenden Sie Küchenpapier oder ein weiches Tuch / einen weichen Schwamm und geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel, um Flecken zu entfernen.



Hinweise zum Türglas

Um Beschädigungen der Türscheibe und das Risiko eines Glasbruchs zu vermeiden, gehen Sie mit dieser besonders vorsichtig um und vermeiden Sie Temperatur-Schocks, insbesondere bei deren Reinigung!

Beginnen Sie z. B. nicht mit deren Reinigung, wenn diese heiß ist! Verwenden Sie auch für das Türglas keine scharfen Metallschaber zur Reinigung, um Beschädigungsrisiken auszuschließen!

6.3 Reinigung des Garraums

- Um den Glanz der emaillierten Oberflächen zu erhalten, reinigen Sie den Garraum nach Möglichkeit nach jedem Gebrauch.
- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls heiß sein.
- Entnehmen Sie zur Reinigung alle abnehmbaren Teile und evtl. die Ofentür, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch und etwas Spülwasser aus.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen können Sie einen handelsüblichen Backofenreiniger nach Herstellerangabe verwenden. Achten Sie dabei darauf, dass außer den emaillierten Flächen keine anderen Oberflächen (z.B. Heizelemente, Dichtung ...) mit diesem Reiniger in Berührung kommen!
Hinweis: Heizen Sie nach der Verwendung vom Spezialreiniger den Ofen für 15-20 Minuten auf maximale Temperatur, um Rückstände im Ofen zu entfernen.
- Reinigen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, so dass alle Reinigungsrückstände restlos entfernt werden und trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.



Dampfreinigungs-Verfahren zur leichteren Reinigung des Garraums:

Diese Methode nutzt Wasserdampf und Wärme, um Verschmutzungen des Garraums zu lösen, was die Reinigung wesentlich erleichtert.

- Entnehmen Sie Zubehör wie Backblech und Rost aus dem Garraum.
- Füllen Sie etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in eine Ofenschale, Fettpfanne o.ä. und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Garraum ein.
- Schließen Sie die Gerätetür und wählen Sie Unterhitze bei 50°C.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromzufuhr.
- Entfernen Sie die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem weichen Lappen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

6.4 Reinigung des Zubehörs

- Reinigen Sie Backblech(e), Rost usw., sowie die Einschubschienen-Gitter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie diese in heißem Spülwasser ein und reinigen Sie sie mit einem Lappen oder einer weichen Bürste.

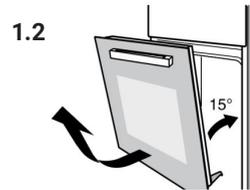
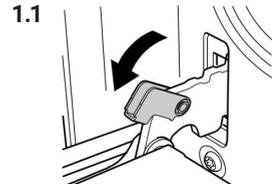
7. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör

7.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür

Durch das Abnehmen der Ofentür wird der Zugang zum Ofeninnenraum und dessen Reinigung erheblich erleichtert.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (1.1).
- Halten Sie die Tür und schließen Sie sie vorsichtig bis zu einem Öffnungswinkel von ca. 15°.
- Heben Sie die Tür dann an, so dass sich die Scharniere lösen und entnehmen Sie sie aus der Halterung (1.2).
- Legen Sie die Ofentür auf eine weiche Unterlage, um Griff und Front vor Beschädigungen zu schützen, bevor Sie diese reinigen.



Um die Tür wieder einzusetzen, gehen sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

- Richten Sie dazu die Ansatzpunkte der Scharniere und die der Scharnierhalter genau aufeinander aus, bevor Sie die Tür wieder in ihre Halterung schieben.
- Achten Sie darauf, die Klappbügel der Scharniere wieder vollständig zu schließen, damit diese nicht beim Schließen der Ofentür beschädigt werden.

7.2 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter

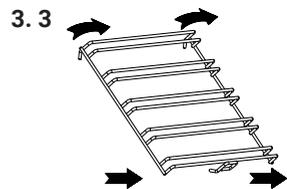
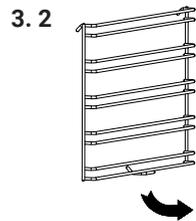
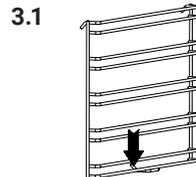
Durch das Abnehmen der Einschubschienen-Gitter wird der Zugang zu den Innenwänden des Garraums und deren Reinigung erheblich erleichtert.

Gehen Sie dazu für jede Seite vor, wie folgt:

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, und Backblech(e).
- Drücken Sie das Schienengitter an der Klemmstelle leicht nach unten wie abgebildet (3.1) und lösen Sie es aus der Verankerung.
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45 ° von der Garraumwand weg und heben Sie es dann leicht an, so dass sich die oberen Haken aus ihren Einhängelöchern lösen (3.2-3.3).
- Achten Sie während und nach der Entnahme des Schienengitters aus dem Garraum darauf, dass Haken und Kanten nicht mit empfindlichen Oberflächen in Berührung kommen, um diese nicht zu zerkratzen.

Um die Einschubschienen-Gitter wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

- Führen Sie das Schienengitter in leicht schräger Haltung in den Garraum ein, hängen Sie die oberen Haken in die Aufnahmelöcher ein und schwenken Sie das untere Ende des Gitters in Richtung Garraumwand.
- Drücken Sie den untersten Gitterstab an der Klemmstelle etwas nach unten und dann hin zur Ofeninnenwand in die Halterung.
- Achten Sie darauf, dass das Schienengitter einrastet und fest sitzt.



7.3 Wechseln der Ofenbeleuchtung

Um die Lampenbirne im Garraum auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:



VORSICHT! **Stromschlaggefahr!**

Die Fassung der Lampe kann unter Strom stehen und beim Entfernen der Birne Stromschläge verursachen!

Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr, bevor Sie diese auswechseln!

- Drehen Sie die Glasschutzkappe der Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn ab (4.1).
- Entfernen Sie die Birne (4.2) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs.



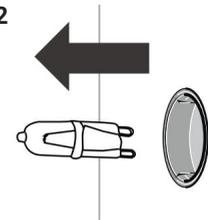
Merkmale der Ofenbeleuchtung

- Hochtemperaturbeständigkeit (bis 300°C)
 - AC 220 V
 - Leistung: 25 Watt
- Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn wieder auf und verbinden Sie das Gerät wieder mit der Stromzufuhr.

4.1



4.2



8. Problemlösung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht!
Dies kann sehr gefährlich sein!

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen!
Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht!

In den folgenden Tabellen sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Ungünstige Anwendungsweise oder Einstellungen	Befolgen Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Hinweise und Empfehlungen (Siehe insbesondere Anwendungsempfehlungen).
	Die zum Garen verwendeten Utensilien sind nicht gut zur Benutzung im Ofen geeignet.	Wenn Sie Strahlungswärme verwenden (Heizfunktionen ohne Ventilator), verwenden Sie nach Möglichkeit mattes, dunkel gefärbtes und leichtgewichtiges Ofengeschirr.
Während der Benutzung sammelt sich Feuchtigkeit im Ofen an.	Kondenswasserbildung während des Garprozesses	Das Kondensieren von beim Garprozess entstandenem Dampf lässt sich nicht vermeiden, hat aber keinen Einfluss auf die Funktion. Trocknen Sie den Ofen nach dem Abkühlen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist und die Sicherung nicht ausgelöst wurde. Prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Der Betrieb startet nicht.	Die Einstellungen wurden nicht vollständig / korrekt vorgenommen.	Stellen Sie je nach Bedarf Heizfunktion, Temperatur etc. für den Garvorgang ein, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Das Gerät lässt sich nicht bedienen.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Das Bedienfeld ist gesperrt (Anzeige )	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe Abschnitt zu Tastensperre unter "Bedienung und Einstellung").
Die Sensortasten sind schwer zu bedienen.	Das Bedienfeld ist feucht oder verschmutzt.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld vollständig sauber und trocken ist (siehe "Verwendung der Touch-Steuerung").
	Die Sensortasten werden nicht richtig bedient.	Befolgen Sie die Anleitung zur Bedienung der Sensortasten unter "Verwendung der Touch-Steuerung".
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampenbirne im Ofen muss ausgetauscht werden.	Ersetzen Sie die Lampenbirne, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.

9. Einbau und Installation

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



WARNUNG!
Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden!

Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich!
Halten Sie Kinder und Haustiere fern!



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Einige Geräteteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen!

Vor der Installation

Beachten Sie vor der Installation die Hinweise im Abschnitt "Auspacken und Vorbereitung des Geräts"!

Anforderungen bezüglich der elektrischen Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen (Angaben in V und in Hz). Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- In die feste Verkabelung muss ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) integriert sein, der die vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet und den örtlichen Vorschriften entspricht (Siehe auch "Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz").
- Für den Anschluss an die Stromzufuhr ist der entsprechende Abschnitt dieses Kapitels zu beachten.

Anforderungen an den Installationsort / Einbauumgebung

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten!
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Küchenmöbel eine ausreichende Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet!
An der Einbau-Nische darf keine Rückwand und keine Tür o.ä. an der Front vorhanden sein und der Abstand der Rückwand des Geräts zur Wand muss min. 45mm betragen!
- Bauen Sie das Gerät nach Möglichkeit in ein Küchenmöbel der Standardbreite 600mm ein, damit es bündig mit den Möbelfronten abschließt.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie enthaltene Klebstoffe müssen feuerfest / bis 120°C hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen!
- Das Gerät darf nicht direkt neben Kühl- oder Gefriergeräten installiert werden, da die entweichende Wärme zu einem unnötig hohen Energieverbrauch führen und deren Funktion beeinträchtigen kann!
- Für den Einbau sind min. 2 Personen erforderlich!
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche für den Ofen dessen Gewicht tragen kann, eben und waagrecht ist und eine hohe Standsicherheit gewährleistet!
- Wenn Sie ein Kochfeld über dem Backofen installieren, achten Sie darauf, dass die Stromkabel des Ofens und des Kochfelds getrennt verlegt werden, um den Backofen bei Bedarf unabhängig vom Kochfeld entfernen zu können!

Einbau und Installation

Maßzeichnung für den Einbau

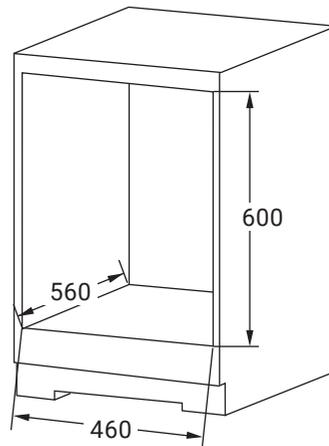
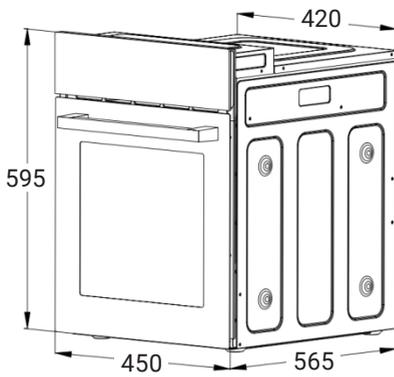
Beachten Sie die zum Einbau notwendigen Maße des Geräts und der Einbaunische.



Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

Um Probleme nach der Einbau-Vorbereitung zu vermeiden, prüfen Sie, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt exakt übereinstimmen.

Maßangaben in mm



9.2 Elektrischer Anschluss des Ofens



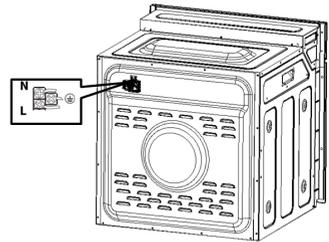
WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

Bei Anschluss des Geräts durch unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden!

Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einbau angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass dieser erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet.
- Das Gerät ist für die Festinstallation mit einem dreipoligen Netzkabel vorgesehen und ist vom Installateur gemäß der abgebildeten Anschlusskizze anzuschließen.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden und nicht mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen in Berührung kommen kann.
- Der Austausch des Netzkabels darf nur von einer Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Steckdosenleisten oder Verlängerungen, da bei Überlastung Brandgefahr besteht.



L	stromführend / leitend	braun
N	neutral	blau
PE	Erdung	gelb- grün

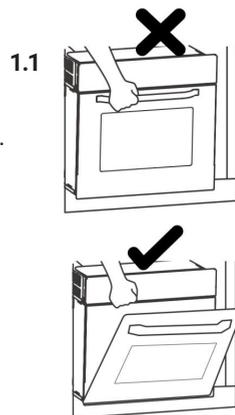
9.3 Einbau des Ofens



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Einzelne Bauteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich bei der Montage z.B. mit
Arbeitshandschuhen vor Verletzungen!

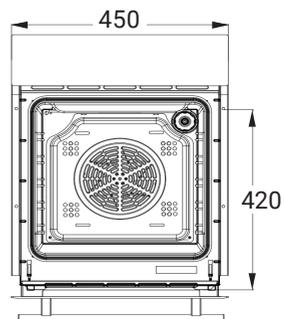
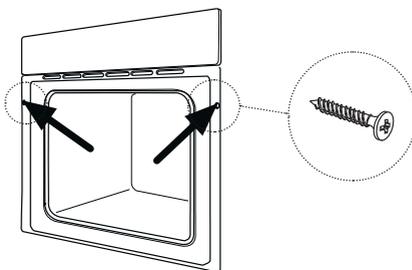
- Bereiten Sie die Einbauöffnung für die Installation des Ofens den Maßvorgaben entsprechend vor (siehe entspr. Abschnitt) und reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Fassen Sie das Gerät zum Einbau nicht am Griff der Gerätetür, sondern entsprechend der Abbildung (1.1).
- Schieben Sie das Gerät bis zum Anschlag in die Nische. Achten Sie dabei darauf, dass das Kabel nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird!
- Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie den Ofen am Einbaumöbel, indem Sie die mitgelieferten Schrauben jeweils in die Montagelöcher links und rechts vom Öffnungsrahmen des Garraums einschrauben (1.2) (Evtl. Schraublöcher am Möbelrahmen entsprechend vorbohren).



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen zu vermeiden,
drehen Sie die Montageschrauben von Hand ein
und ziehen Sie sie nicht zu fest an!

1.2



10. Technische Daten

Modellname	EB4505ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,70 kWh / Zyklus
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,62 kWh / Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	50 L
Wärmequelle	elektrisch
Nennleistung	2800 W
Spannung	230 V
Frequenz	50/60 Hz
Kabellänge	1,2 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	150 × 565 × 595 mm
Gewicht	24,6 kg

Hinweis zur Produktkonformität

Produktbezeichnung:

EB4505ED
Einbaubackofen

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannten 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 obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', with a stylized flourish at the end.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Kundenservice

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

Hinweis:

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf dem Innencover dieses Handbuchs.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de

User's manual

for your built-in oven

Model: **EB4505ED**



Serial number of my appliance:



KKT KOLBE

User's manual

Built-in induction hob, model: EB8313HC

Version 2.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Thank you for your confidence and congratulations
on the purchase of your new built-in oven!**

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Content Overview

Table of contents

Important Safety Instructions	6
Further Notes and Icons	19
1. Product Overview	23
1.1 Packing list	
1.2 Appliance components	
1.3 Features and further characteristics	
2. Operating Principle and Use of the Appliance	26
2.1 Operation of the heating elements	
2.2 Cooling fan	
2.3 Use of the accessories	
3. Notes Before Use	28
3.1 Unpacking and preparing the appliance	
3.2 Commissioning	
4. Operation, Setting and Use	30
4.1 Using the touch controls	
4.2 Control panel and display	
4.3 Description of the heating functions (heating types)	
4.4 Setting and operation	
5. Application Recommendations, Guidelines and Tips	37
5.1 Important notes on use	
5.2 General recommendations for cooking in the oven	
5.3 Cooking methods	
5.4 Application table	
5.5 Tips for solving cooking problems	

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance	47
6.1 Cleaning the oven front	
6.2 Cleaning and maintaining the oven door	
6.3 Cleaning the cooking chamber	
6.4 Cleaning the accessories	
7. Removing and attaching appliance parts and accessories	51
7.1 Removing and attaching the appliance door	
7.2 Removing and inserting the slide-in rail racks	
7.3 Changing the oven lighting	
8. Troubleshooting	54
9. Mounting and Installation	56
9.1 Important notes and installation requirements	
9.2 Electrical connection of the oven	
9.3 Fitting the oven	
10. Technical Data	61
KKT Kolbe Customer Service	63

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system!

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

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance system may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions!

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- 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 only intended for installation in kitchen furniture.
For installation, follow the instructions in the corresponding chapter!
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level!
- The appliance is not intended for operation via a remote control or an external timer!

Important Safety Instructions

- Always use heat-resistant cookware to prepare your food!
- When using the appliance for the first time, an odour may develop and there may also be a slight build-up of fumes.
This is normal and harmless.
However, first heat the appliance empty as described under "Commissioning", before using it to prepare food and keep the room well ventilated until the smell has dissipated.
- Unused electrical equipment is a safety hazard!
Do not 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!

General warnings



WARNING!

Danger to life and injury!

- This appliance may only be installed and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools! To do this, the appliance must be disconnected from the power supply!
There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons!
The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance!
This also applies to unusual heating of appliance components or the occurrence of unusual odours or noises!
Disconnect it from the power supply immediately and contact customer service or appropriately qualified personnel!

Important Safety Instructions

- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons!
These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!
Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!
The appliance does not contain any user-serviceable parts!
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries! Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary e.g. with work gloves!
- When opening and closing the appliance, there is a risk of jamming!
Do not reach into the hinge area!



WARNING!

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!
- Before use, check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions!
If this is not the case, return the appliance to the point of sale!
If anything is unclear, contact your electricity supplier or a suitably qualified specialist!
- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnector (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary!
- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician! There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!

Important Safety Instructions

- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance!
These do not provide the necessary safety!
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock!
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!



WARNING!

Risk of burns!

- During and also after use, some accessible parts of the 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 and pets away from the appliance!
- Accessories and cooking utensils 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 chamber!

- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape which, depending on the temperature, may not be visible!
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 or onto a heated baking tray!
This produces hot steam which can cause injuries!
The resulting temperature change can also cause damage to the enamel coating!

 **WARNING!**
Fire hazard!

- The appliance becomes very hot during operation!
Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual!
Do not install the appliance behind a furniture door or similar to avoid fire hazard due to overheating!
- Alcoholic vapours can catch fire in the hot cooking chamber! Only heat small quantities 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!

Important Safety Instructions

- Never leave objects that are not heat-resistant and fireproof, such as containers made of plastic or aluminium foil, in the cooking chamber!
These can catch fire, melt, deform or cause damage when the cooking chamber is heated!
- Do not heat sealed containers or tins in the oven!
These can explode due to the overpressure created during heating!
- 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!
- Remove coarse soiling from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation!
Loose food residues, grease and other residues may can ignite, burn in or cause harmful smoke!
- 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!

- Do not store highly flammable or explosive substances near the oven to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!



WARNING!

Causes for damage and functional impairments with possible consequential dangers to life and limb!

Note that damage to or a defect in the system can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- 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 to avoid damage, e.g. due to burning or melting!
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures, near a gas or paraffin cooker!

Important Safety Instructions

- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent, crushed or twisted and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. !
Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly!
- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place any dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50°C is set to avoid damage to the enamel due to accumulated heat!
- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass!
This can cause permanent discolouration of the door glass!
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories containing silicone!
This may damage the oven sensor!
- If possible, only allow the appliance to cool down after operating at high temperatures with the door closed and only open the appliance door for drying if a lot of moisture has been produced during operation of the oven!
Do not bracket anything in the appliance door!
Even if the door is only ajar during cooling, the adjacent furniture or appliance fronts may be damaged over time!

- Always keep the seal clean and replace it if it is damaged to prevent damage from escaping heat!
For example, if the seal is heavily soiled, the appliance door will no longer close properly during operation, which may damage the fronts of adjacent 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 leave moist food in the closed oven for a long period of time!
Do not store food in the cooking chamber!
- 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 able to be removed after cooling!
When preparing very moist food, such as fruit cakes, do not cover the baking tray too generously and use a deep baking tray!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as this may damage the surfaces!
Do not use spray cleaners in the area of the seal!
Follow the instructions for cleaning and care in the relevant chapter!

Important Safety Instructions

- 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 for cleaning!
- 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!
- Do not carry or hold the appliance by the door handle!
The door handle cannot bear the weight of the appliance and could break!
- To ensure safe handling and avoid damage, always push the accessories into the cooking chamber the right way round if applicable and all the way!

Further Notes and Icons

In this manual

Symbols for hazards and information



Warning of danger to persons and of damage

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger!

Also pass on these instructions to other users and the installer!

Danger grading by combined signal words:

WARNING!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury

CAUTION!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

ATTENTION!

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings



Information and tips

Hints and useful information to avoid problems and to facilitate the respective procedure

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Further Notes and Icons

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance! Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



General danger warning!

There is a potential hazard!
Behave with appropriate caution!



Warning of hot surface!

The product may become hot during operation and cause injury and damage!
Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual!



Warning of electrical voltage!

Some components of the product are live during and also after operation!
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary!



Follow these instructions for use

Read this manual carefully,
before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer!



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

Disposal and environmental protection

Note symbols for disposal



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste!
Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery!
To do this, have a qualified electrician remove the cable!



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the relevant components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations!



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions!

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health!
By ensuring that the product and its packaging are disposed of properly, you will help to avoid possible hazards!
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable!
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste!
Separate their components by type and dispose of them accordingly!
- For information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the recommendations for use in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment!

Further Notes and Icons

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered! Observe the markings on it!

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other!
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary!
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down!

Storage instructions

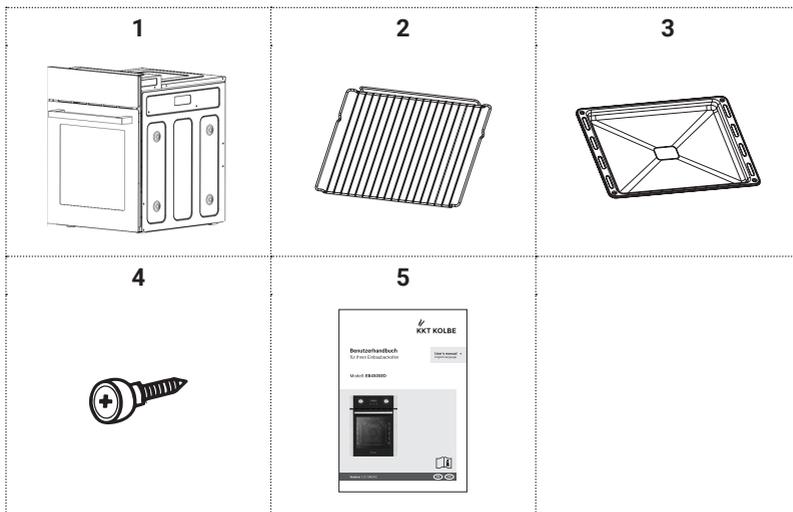
If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape!
- Choose a dry and clean storage place!
- Make sure to keep it in an horizontal position!
- Do not load the packaging!
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary!
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion!
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary!

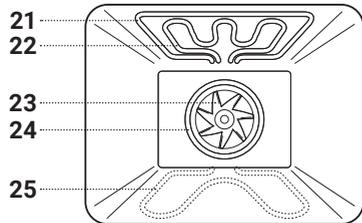
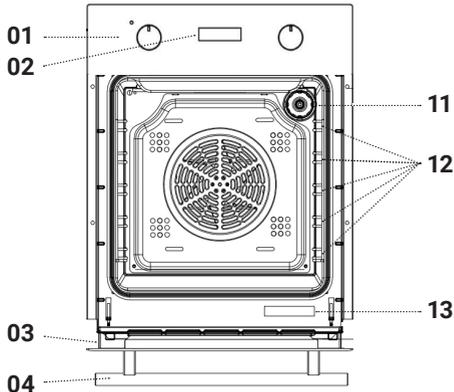
1. Product Overview

1.1 Packing list

- 1 1× Built-in oven, model EB4505ED
incl. lateral slide-in rail racks,
connection cable and plug
- 2 1× Cooking grate
- 3 1× Baking tray
- 4 2× Mounting screws
- 5 1× User's manual



1.2 Appliance components



Oven front

- 01 Control panel (for description see relevant section)
- 02 Display
- 03 Oven door
- 04 Door handle

Oven interior / cooking chamber:

- 11 Oven light
- 12 Slide-in rails for accessories (counting from bottom to top)
- 13 Rating plate

Heating elements

- 21 Top outer heating element
- 22 Grill element
- 23 Fan
- 24 Ring heating element
- 25 Bottom heating element (concealed under the cooking chamber floor)

1.3 Features and further characteristics

- Touch control, LED display and knobs
- Double thermal insulation glazing
- 5 Slide-in levels

Selectable functions

(for operation, see relevant chapter)

- Step-by-step setting of heating function and temperature
- 12 heating functions (heating types):
 - Defrost
 - Grilling / Roasting system
 - Full width grill
 - Pizza function
 - Convection
 - Top- / Bottom heat
 - Bottom heat
 - Hot air
- Programmable timer functions:
 - Alarm function
 - Setting of the cooking duration with automatic switch-off
- Key lock / child lock:
Deactivation of all controls except the on/off key

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 Operation of the heating elements

After starting operation, the oven is heated by the respective heating elements (according to the selected heating function, see "Appliance components" and "... Heating functions") to the set cooking temperature.

The heating process is indicated by the heating indicator lighting up.

When the target temperature is reached (i.e. measured by the temperature sensor), the heating elements are automatically switched off.

The heating indicator switches off.

To maintain the set temperature, the heating process starts again and again automatically as soon as the cooking chamber temperature drops (heating indicator lights up) and it stops when it is reached (heating indicator switches off).

2.2 Cooling fan

To ensure low temperatures at the controls and door handle during operation and to prevent excessive heating of the appliance, a built-in fan generates an air flow for cooling.

This is activated as soon as a heating function is set.

The air exits between the oven door and the control panel.

Depending on the residual heat, the cooling fan continues to run for a while after switching off to allow the appliance to cool down more quickly after operation.



ATTENTION!

Risk of damage!

Be careful not to block the ventilation paths to avoid overheating the appliance and the risk of heat damage!



Noise emissions during operation

During cooling operation, a slight swooshing noise may be heard from the cooling fan.

In addition, depending on the duration of use and heat generation, there may be slight operating noises / vibrations of the fan in the cooking chamber during hot air circulation.

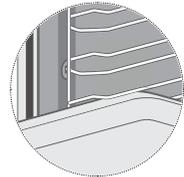
This is normal and harmless.

2.3 Use of the accessories

The slide-in rail racks at the sides of the cooking chamber have 5 slide-in levels, which are counted from the bottom to the top and are used to hold baking trays, cooking grate and other accessories.

Observe the following handling instructions:

- If possible, use only original accessories.
- Ensure that the accessories are correctly aligned with the protective bars to the rear.
- Place the rear corners of each accessory between the two metal bars of the desired slide-in rail and push it into the cooking chamber as far as it will go.
- If you want to use several levels at the same time, choose a fan-assisted heating mode if possible for optimum cooking results.
- The accessories can be pulled out about halfway without tipping over if they have been inserted correctly.



CAUTION!
Risk of burns!

The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns! Protect yourself e.g. with oven gloves to remove something from the heated cooking chamber and be very careful when doing so!



ATTENTION!
Risk of damage!

To avoid damage, always make sure that all accessories are fully inserted and are not touching the oven door before closing it.

3. Notes Before Use

3.1 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.

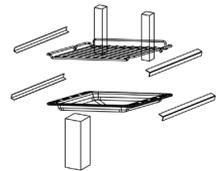


WARNING!

Risk of injury and electric shock!

If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation!
This can be very dangerous!
Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the inner cover of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.



WARNING!

Danger of suffocation!

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!
Always keep them out of reach of children and pets.



WARNING!

Fire hazard and risk of damage!

Unremoved packaging materials and transport protection materials in the cooking chamber (such as polystyrene parts) may catch fire or melt when the appliance heats up.
Make sure that these have been completely removed before use!

- Remove all accessories and the side racks from the cooking chamber and clean the cooking chamber and accessories as described in the relevant chapter.

3.2 Commissioning

Setting the time and date before use

When switching on for the first time or after a longer power failure, the setting of the clock is reset (display 12:00 and ⌚ symbol, flashing) and must be set to be able to use the appliance without any restrictions. To do this, proceed as described in the relevant section in "operation and setting".

Odour and vapour formation during initial operation

When using the appliance for the first time, insulating materials and heating elements may cause a particular smell and there may also be slight vapour. This is normal and harmless; however, do not heat any food in the cooking chamber yet in this case. Proceed as described below.

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed by a suitably qualified electrician.
- Before using the oven to prepare food, first heat it empty for approx. 30 minutes with the settings Top/bottom heat and 250°C (for operation and settings, see relevant sections).
- Keep the room well ventilated during this process until any odours or smoke that may appear have disappeared.
- Wipe out the cooking chamber with a damp cloth and dry it well.
- You can then use the cooking chamber to heat food. To do this, follow the instructions in the relevant sections.

4. Operation, Setting and Use

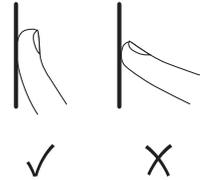
4.1 Using the touch controls

The appliance's control panel has sensor keys for setting the clock, timer and key lock, as well as retractable knobs for setting the cooking chamber temperature and selecting the heating function.

To use them, observe the following instructions:

Using the sensor keys

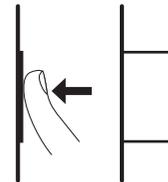
- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Use the ball of the finger, not the tip (see illustration) and operate the sensor keys as described in the following sections.
- When a touch is registered, a signal tone sounds to confirm it.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.



Using the knobs

The knobs can be recessed so that they are flush with the control panel.

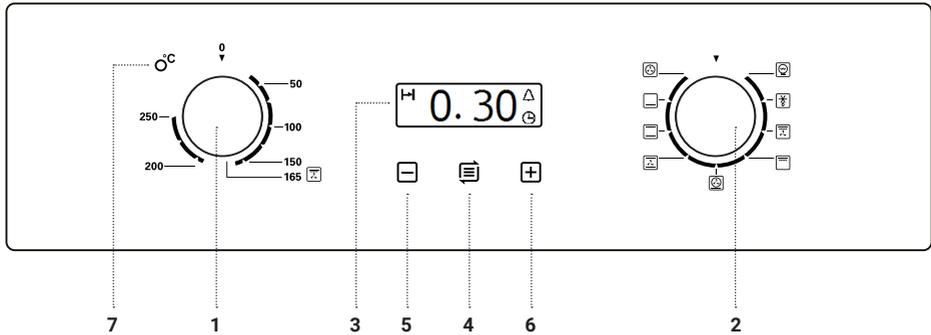
- To use the recessed knobs, press the centre of the knob so that it pops out and then turn it to the desired position.
- To retract the selector knobs, also press the centre of the knobs.



4.2 Control panel and display

The following overview is a brief description of the display and key functions.

For detailed operating instructions, see the following sections.



Control elements

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Temperature knob | for setting the cooking temperature |
| 2 | Function knob | for setting the heating function (heating type) |
| 3 | Display | for displaying the time and settings |
| 4 |  Menu key | for time / timer setting /
activation of the key lock / child lock |
| 5 |  Minus key | for decreasing the input value |
| 6 |  Plus key | for increasing the input value |
| 7 | Heating indicator | for displaying the heating process
(see "Operation of the heating elements") |

Display symbols

-  Clock setting
-  Alarm setting
-  Cooking duration setting
-  Key lock / Child lock activated

4.3 Description of the heating functions (heating types)



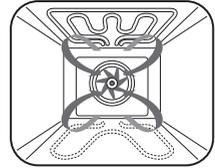
Oven light

The function knob must be used to switch on the lighting in the cooking chamber.
This allows the progress of the cooking process to be monitored without having to open the door.



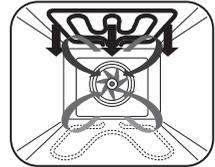
Defrost

Cooking temperature: 0°C, not adjustable
The air in the cooking chamber is circulated without heating.
This gently accelerates the defrosting process.



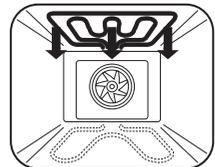
Grilling / Roasting system

Cooking temperature: adjustable from 50 to 250 °C
Recommended cooking temperature: 165 °C
(see corresponding marking on the temperature knob; ideal temperature to avoid fat splashes)
The heat concentrated over a large area from above is supplemented by the circulation of heated air.
Suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating.



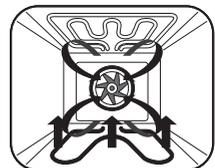
Full width grill

Cooking temperature: adjustable from 50 to 250 °C
The large concentrated heat from above browns the top of the food.
Suitable for grilling and browning larger quantities.



Pizza function

Cooking temperature: adjustable from 50 to 250 °C
The concentrated heat from below is supplemented by the circulation of heated air.
Suitable for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cakes.
Preheating of the oven recommended.



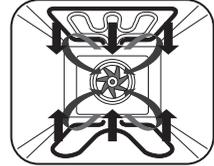


Convection

Possible energy savings: 30-40% compared to other heating functions

The heat generated evenly at the top and bottom is quickly distributed in the cooking chamber. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside.

Suitable for frying at high temperatures or for large pieces of meat.

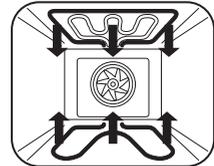


Top-/ Bottom heat

The heat is evenly distributed to the food from above and below.

Baking or roasting is only possible on one level.

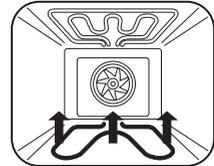
Suitable for roasting in a Roman pot, sheet cakes, bread etc..



Bottom heat

The heat is concentrated from below without browning the top of the food.

Suitable for reheating food or for dishes with long cooking times, such as casseroles, stews or pastries, as well as for steam cleaning (for a description, see the cleaning chapter).

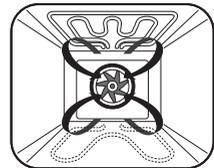


Hot air

Cooking temperature: adjustable from 50 to 250 °C

The air in the cooking chamber is circulated and heated at the same time. This speeds up the cooking process and reduces the risk of the food burning.

Suitable for cooking on several levels.



4.4 Setting and operation



Notes on commissioning:

- After connecting the oven, the display shows „12:00“ and the  flashes.
To be able to use the appliance without any restrictions, now set the clock as described below.
- When using the oven for the first time, first heat it up with an empty cooking chamber, as described under „Commissioning“.

Setting the clock

Used to display the current time on the screen.
The clock must be set before use.

To set the time during commissioning, proceed as follows:

- Touch the  or  key to set the current time.
After 5 seconds without any operation, the default setting is completed and the  symbol disappears.

To adjust the clock at a later time, proceed as follows:

- Touch the  key repeatedly until the  symbol flashes.
- Now set the current time with the  and  keys and wait briefly until the  symbol disappears and the dot display flashes.
The clock is now set.

Selecting heating functions and setting the cooking

- Use the control knobs as described at the beginning of this chapter.
- Set the desired heating function by rotating the mark on the function knob to the corresponding symbol.
- Set the target temperature for cooking your dish, by rotating the temperature knob to the desired setting. The heating process is indicated by the thermostat indicator, as described under "Operation of the heating elements".

Setting the alarm function

For setting an alarm signal after a specified time as a reminder, e.g. for inserting the food after preheating or for seasoning or greasing during the cooking time.

When the set time has elapsed, only a signal sounds. The heating process is not interrupted.

The running time of the alarm timer can be set to a maximum of 23 hours and 59 minutes with all heating functions.

- Touch the  key until the  symbol is flashing.
- Use the  and  keys to set the desired time period for the alarm function (alarm time = current time + set time).
- After 5 seconds without further operation, the setup is completed and the  symbol is displayed constantly.
- When the set time is reached, the alarm function is activated and the  symbol flashes. At this time, touch the ,  or  key to stop the alarming sound. The  symbol disappears. If you do not touch any key, the alarming sound will be cancelled automatically after 2 minutes.

Setting the cooking duration

For cooking for a selected period of time.

After the set time has elapsed, the oven switches off automatically.

The cooking time T can be set as follows: $0 < T < 10$ hours.

- Touch the  key repeatedly, until the  symbol is flashing.
- Use the  and  keys to set the cooking duration you want.
After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  symbol is displayed continuously.
- Set your desired type of heating and temperature using the oven knobs.
- When the cooking time is over, the oven stops working.
The bell rings and the  symbol flashes.
Touching ,  or  at this time will stop the alarm.
If you don't touch any key, the alarm will stop automatically after 2 minutes.
- When the oven is turned off, the current time is displayed on the screen.

Key lock / Child lock

The key lock prevents corresponding settings from being changed unintentionally by accidentally touching the sensor keys (e.g. also by children).

When this function is activated, the sensor control panel is locked.

The control knobs are not locked.

- To lock the sensor keys, touch and hold the  and  keys simultaneously for 3 seconds until the  symbol appears on the display.
The sensor control panel is now locked.
- To unlock the sensor keys, touch and hold the  and  keys simultaneously for 3 seconds again.
The  symbol disappears and you can operate the appliance normally again.

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips

5.1 Important notes on use



WARNING!
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!



WARNING!
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, disconnect the power supply and have the appliance checked by a suitably qualified specialist before any further use!



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 necessary 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 longer than the cooking point is reached.



Condensation during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, steam is increasingly produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the oven door.

This cannot be avoided, but does not affect 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.

5.2 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 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 function set, and thus can vary considerably.
Therefore, do not rely completely on the specifications in the application table, in 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 function 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, if possible.
- 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.

Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions for energy-saving use:

- Before switching on, remove any accessories that are not necessary from the cooking chamber, as heating them would consume additional energy.
- To avoid heat loss, make sure that the oven door is always completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished, coated or enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or absolutely necessary.
- If you want to heat several dishes, use different shelf levels at the same time with the highest temperature setting required, taking out dishes with lower cooking temperatures earlier.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. It can therefore be saved by baking several dishes one after the other energy because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Switch off the oven lighting, when you do not need it.
- Turn off the power completely when not in use.
- To avoid increased energy consumption due to soiling of the cooking chamber or the seal, always keep the appliance clean.

5.3 Cooking methods

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 in combination with a deep tray or similar is suitable.
- 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 gravy do not burn (odour and smoke formation).
- First place the roast in the roasting pot with the dressing side down and turn it over after half the cooking time.

Grilling and gratinating

- Use one of the heating functions full width grill or grilling / roasting system 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 so that it is centred under the grill element and slide a tray or a grease pan filled with a little water 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.
- Clean the oven and accessories well, especially after grilling, to prevent soil from settling.

Application Recommendations, Guidelines and Tips

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 as a rule.
- To prevent the cake / baked product 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
- Do not cover the defrosting food and spread small pieces evenly so that they do not overlap.
- To drain off liquids, e.g. when defrosting meat, use the grate and insert a baking tray or drip tray underneath.
- Turn and stir the food from time to time during defrosting.
- For defrosting and preparing frozen ready meals, follow the manufacturer's instructions.

Application Recommendations, Guidelines and Tips

5.4 Application table

The following values are recommended guidelines and may vary depending on the nature and quality of the food to be cooked.

Food	Weight	Level	Heating function	Temperature	Cooking duration	Accessory
Biscuit	0.5 kg	3		200°C	10-15 min	Baking tray
Sandwich	0.2 kg	3		180°C	15-20 min	Grate
Swiss Roll	0.2 kg	3		180°C	10-18 min	Baking tray
Small cake	0.3-0.4 kg	3		185°C	20-25 min	Baking tray
Small cake	0.3-0.4 kg	3		160°C	20-25 min	Baking tray
Sponge cake	0.5 kg	3		175°C	30-35 min	Grate
Sponge cake	0.5 kg	3		150°C	30-35 min	Grate
Pizza	0.35 kg	3		200°C	7-10 min	Baking tray
Pizza	0.35 kg	3		200°C	10 min	Baking tray
Apple pie	1.2 kg	3		185°C	50-60 min	Grate
Apple Pie	1.2 kg	3		185°C	70 min	Grate
Toast	9 Stk	5		240°C	1-2 min	Baking tray
Beef	1 kg	5		200°C	First side: 10-15 min Second side: 8-10 min	Baking tray
Pork	2 kg	2		190°C	110-130 min	Baking tray
Chicken	1.2 kg	3		200°C	50-60 min	Grate
Hamburger	1 kg	5		240°C	First side: 10-20 min Second side: 5-10 min	Baking tray

5.5 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.
- When using baking paper, cut it to fit so that it does not hinder heat distribution.
- 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 function 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 function 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.

Application Recommendations, Guidelines and Tips

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 sequence of steps 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 function 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.

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance



CAUTION!

Risk of electric shock!

To avoid the risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before any cleaning, maintenance, etc. !

Moisture penetrating into live components can cause a short circuit or electric shock!

Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!



CAUTION!

Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage!
Do not clean the oven and accessories when hot!

Do not pour water into the hot cooking chamber!

This will produce hot steam which can cause scalding and can also damage the enamel coating due to the temperature change!



ATTENTION!

Risk of damage!

Food and cleaning residues can damage the surfaces of the appliance over time!

Always keep all oven components clean, as well as the accessories, and remove all cleaning residues immediately!

In particular damage to and soiling of the seal can lead to the appliance door no longer closing properly and to nearby surfaces being damaged by the heat escaping during operation!

Always ensure that the seal is in perfect condition!

Always remove burnt and melted stains, especially those containing sugar (such as fruit juice) immediately to prevent them from sticking and becoming impossible to remove!

Do not use any aggressive (e.g. bleaching or acidic) cleaning agents, scouring agents, sharp, pointed or abrasive utensils or similar products for cleaning in order to avoid damage, especially in the area of the operating elements!

Cleaning and Maintenance of the Appliance

To keep your appliance looking good and fully functional, take good care of it; always keep all parts of the appliance clean and, if possible, always remove any stains immediately, as described in the relevant following sections:

6.1 Cleaning the oven front

- To clean the front surfaces, use a soft cloth and a suitable commercial cleaning agent according to the manufacturer's instructions.
- To clean and maintain the stainless steel surfaces, you can use commercially available stainless steel products according to the manufacturer's instructions.
- After cleaning, rinse well with water and dry all surfaces thoroughly with a soft cloth.



Notes on cleaning the control panel

The display and control element are firmly integrated or printed on. Do not attempt to remove them for cleaning!

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to functional impairments. Dry the area well after cleaning.

6.2 Cleaning and maintaining the oven door

- Check the door and rubber seal after operation for moisture, e.g. from condensation, and dry them with a soft cloth if necessary.
- Check the condition of the seal regularly. If it is damaged, have it replaced by a qualified person before continuing to use the oven.
- For easier cleaning, you can remove the oven door from the oven as described in the relevant section.
- Use kitchen paper or a soft cloth / sponge and suitable commercial detergent to remove stains with.



Notes on the door glass

To avoid damage to the door pane and the risk of glass breakage, handle it with particular care and avoid temperature shocks, especially when cleaning it! For example, never start cleaning it when it is hot! Do not use sharp metal scrapers to clean the door glass either, to avoid the risk of damage.

6.3 Cleaning the cooking chamber

- To preserve the shine of the enamelled surfaces, clean the cooking chamber after each use if possible.
- The oven is easier to clean when it is still warm to the touch, but it should never be hot.
- For cleaning, remove all removable parts and possibly the oven door as described in the following sections.
- Wipe out the cooking chamber with a soft cloth using a little rinsing water.
- For stubborn or heavy staining, you can use a commercial oven cleaner according to the manufacturer's instructions. Make sure that no surfaces other than the enamelled surfaces (e.g. heating elements, seal ...) come into contact with this cleaner.
Note: After using the special cleaner, heat the oven to maximum temperature for 15-20 minutes to remove residues in the oven.
- Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning residues are completely removed and dry the cooking chamber with a soft cloth.



Steam cleaning method for easier cleaning of the cooking chamber:

This method uses steam and heat to loosen staining of the cooking chamber, which makes cleaning much easier.

- Remove accessories such as the baking tray and cooking grate from the cooking chamber.
- Fill about 0.4 litres of water with a little washing-up liquid into an oven tray, fat pan or similar and push it into the cooking chamber at the lowest level.
- Close the appliance door and select bottom heat at 50°C.
- After about 30 minutes, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Remove the food residues softened by the evaporated water with a soft cloth.
- In the case of burnt-on soiling, follow the cleaning instructions given previously.

6.4 Cleaning the accessories

- Clean the baking tray(s), cooking grate, etc., as well as the slide-in racks with hot water and a little washing-up liquid.
- For stubborn stains, soak them in hot dishwater and clean them with a cloth or soft brush.

7. Removing and attaching appliance parts and accessories

7.1 Removing and attaching the appliance door

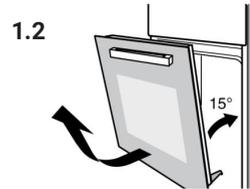
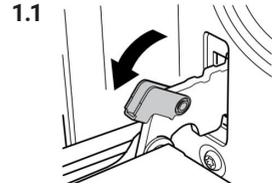
Removing the oven door makes it much easier to access and clean the oven interior.

To do this, proceed as follows:

- Open the door completely.
- Fold the brackets on the two door hinges fully forwards (1.1).
- Hold the door and close it carefully to an opening angle of approx. 15°.
- Then lift the door so that the hinges come off and remove it from the holder (1.2).
- Place the oven door on a soft surface, to protect the handle and front from damage before cleaning.

To reinsert the door, proceed in reverse order to that described above.

- To do this, align the attachment points of the hinges and those of the hinge holders exactly with each other before pushing the door back into its holder.
- Make sure to close the hinged brackets of the hinges completely so that they are not damaged when closing the oven door.



7.2 Removing and inserting the slide-in rail racks

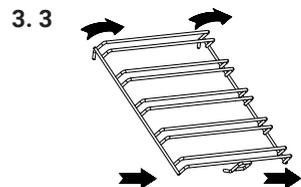
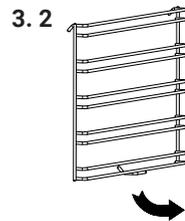
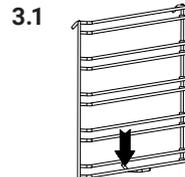
Removing the slide-in racks greatly facilitates access to the inner side walls of the cooking chamber and their cleaning.

To do this, proceed as follows for each side:

- Remove all accessories such as the baking tray(s), and cooking grate.
- Press the rail rack down slightly at the bottom of the clamping point as shown (3.1) and release it from the anchorage.
- Swing the rack away from the cooking chamber wall to an angle of approx. 45° and then lift a bit so that the upper hooks come out of their hooking holes (3.2-3.3).
- During and after removing the rail rack from the cooking chamber, make sure that the hooks and edges do not come into contact with sensitive surfaces so as not to scratch them.

To reinsert the slide-in rails proceed in the reverse order to that described above.

- To do this, insert the rail rack into the cooking chamber in a slightly inclined position, hang the upper hooks downwards into the mounting holes and swing the lower end of the rack towards the cooking chamber wall.
- Press the lowest rack bar slightly downwards at the clamping point and then push it towards the oven inner wall into the holder.
- Make sure that the rail rack clicks into place and is firmly seated.



7.3 Changing the oven lighting

To replace the lamp bulb in the cooking chamber, proceed as follows:



CAUTION!
Risk of electric shock!

The lamp bulb socket may be live and cause electric shocks when the bulb is removed. Disconnect the appliance from the power supply before replacing it.

- Turn the glass cover of the oven lamp counterclockwise (4.1).
- Remove the bulb (4.2) and replace it with the same type.



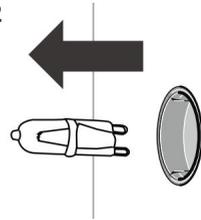
Properties of the oven lighting

- High temperature resistance (up to 300°C)
 - AC 220 V
 - Power: 25 watts
- Screw back the cover glass clockwise and connect the appliance to the mains supply again.

4.1



4.2



8. Troubleshooting



WARNING!

Risk of electric shock, injury and damage!

Do not use the appliance in case of damage or defect!
This can be very dangerous!

Repairs and modifications are very dangerous
for unqualified persons and can cause damage!
Never carry out repairs or modifications to the appliance
yourself and do not disassemble it!

The following tables list some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

Problem	Possible cause	Possible solution
The cooking result is not satisfactory.	Unfavourable method of use or settings	Follow the instructions and recommendations described in this manual (See application recommendations in particular).
	The utensils used for cooking are not well suited for use in the oven.	When using radiant heat (heating functions without a fan), use matt, dark-coloured and lightweight ovenware whenever possible.
Moisture accumulates in the oven during use.	Condensation during the cooking process	Condensation of steam generated during the cooking process cannot be avoided, but does not affect the function. Dry the oven after it has cooled down.

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance cannot be switched on.	No power	Make sure that the appliance is properly connected to an intact power supply and that the fuse has not tripped. Check if there is a power failure in your home or surroundings.
	Operation does not start.	The settings have not been made completely / correctly.
The appliance cannot be operated.	The appliance is not switched on.	Set the heating function, temperature etc. for the cooking process as required, as described in the relevant section.
	The control panel is locked (Display ).	Switch on the appliance. Unlock the control panel (see the section on key lock under "Setting and operation").
The sensor keys are difficult to operate.	The control panel is wet or stained.	Make sure the control panel is completely clean and dry (see "Using the touch controls").
	The sensor keys are not operated correctly.	Follow the instructions for operating the sensor keys in the section "Using the touch controls".
The light does not turn on.	The lamp bulb in the oven must be replaced.	Replace the lamp bulb as described in the corresponding section.

9. Mounting and Installation

9.1 Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

This is very dangerous for unqualified persons!
Keep children and pets away!



CAUTION!

Risk of injury!

Some parts of the unit can be sharp-edged!
Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

Before installation

Before installation, observe the instructions in the section "Unpacking and preparing the appliance"!

Requirements regarding electrical safety

- Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz).
If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations (See "Connecting the hob to the mains").
- For connection to the power supply, refer to the relevant section of this chapter.

Requirements for the installation site

- For installation, all dimensional specifications and spacing requirements of this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with!
- Make sure that the kitchen furniture intended for installation of the appliance guarantees sufficient ventilation and heat radiation!
The built-in niche must not have a rear wall, there must be no door or similar at the front and the distance between the rear wall of the appliance and the wall must be at least 45mm!
- If possible, install the appliance in a kitchen unit of standard width 600mm so that it will be flush with the furniture front.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as included adhesives, must be fireproof / heat resistant up to 120°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings!
- The appliance must not be installed directly next to refrigerators or freezers, as the escaping heat can lead to unnecessarily high energy consumption and impair their function!
- At least 2 persons are required for installation!
- Make sure that the installation surface for the stove can support its weight, is level and horizontal and ensures a high degree of stability!
- If you install a hob above the oven, make sure that the oven and hob power cables are routed separately so that the oven can be removed independently of the hob if necessary!

Mounting and Installation

Dimensioned drawing for fitting

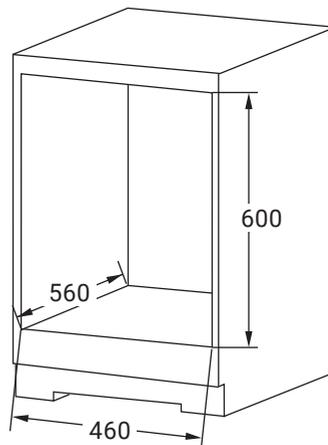
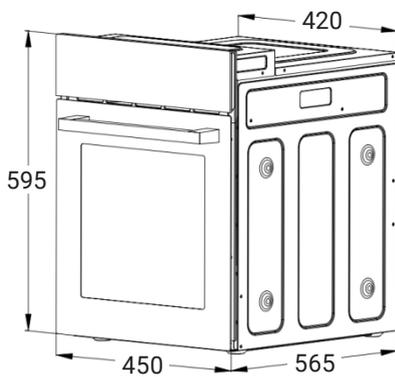
Observe the dimensions of the appliance and the installation niche required for installation.



Note on verification of dimensional data

To avoid problems after installation preparation, check that the dimensions given match the dimensions on the product exactly.

Dimensions in mm



9.2 Electrical connection of the oven



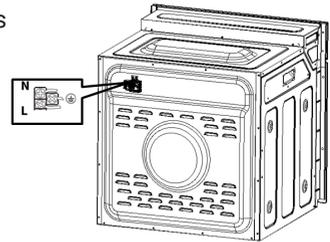
WARNING!
Risk of electric shock!

There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons!

This appliance may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

Important notes on connection to the mains

- The length of the connection cable must be sized so that the device can be connected prior to insertion.
- The protective conductor must be dimensioned in such a way that it is only subjected to tensile stress after the live wires of the connecting cable, if the strain relief fails.
- The installer must ensure that an easily accessible circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in the event of an emergency.
- The appliance is designed for permanent installation with a three-pole mains cable and is to be connected by the installer according to the connection diagram shown.
- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and cannot come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- The mains cable may only be replaced by a qualified electrician in compliance with the applicable regulations.
- Do not use multiple plugs, socket strips or extensions as there is a risk of fire if they are overloaded.



L	live / conductive	brown
N	neutral	blue
PE	Grounding	yellow - green

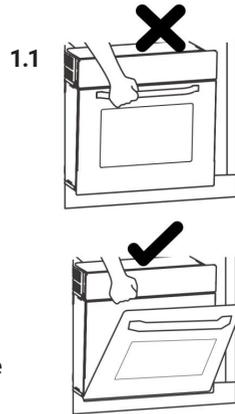
9.3 Fitting the oven



CAUTION!
Risk of injury!

Some components may be sharp-edged!
Protect yourself from injury during assembly,
e.g. by wearing work gloves!

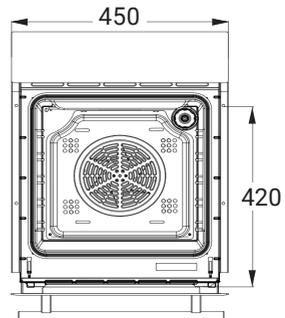
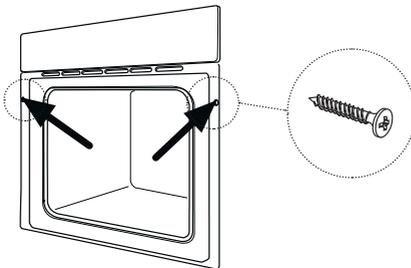
- Prepare the installation niche for the oven according to the dimensional specifications (see relevant section) and clean the appliance and the area around the installation position.
- For installation, do not hold the appliance by the handle of the appliance door, but as shown in the illustration (1.1).
- Push the appliance into the niche as far as it will go. Make sure that the cable is not kinked, squeezed or twisted!
- Open the appliance door and fix the oven to the built-in furniture by screwing the screws supplied into the mounting holes on the left and right of the opening frame of the cooking chamber respectively (1.2) (If necessary, pre-drill the screw holes on the furniture frame accordingly).



ATTENTION!
Risk of damage!

To avoid damage, screw in the mounting screws
by hand and do not overtighten them!

1.2



10. Technical Data

Model name	EB4505ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency class	A+
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.70 kWh / cycle
Energy consumption per cycle in convection mode	0.62 kWh / cycle
Number of cavities	1
Volume of cavity	50 L
Heat source	Electricity
Power	2800 W
Voltage	230 V
Frequency	50/60 Hz
Cable length	1.2 m
Appliance dimensions (W×D×H)	150 × 565 × 595 mm
Weight	24.6 kg

Note on product conformity

Model designation:

EB4505ED
Built-in oven

Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the above-mentioned product, the corresponding
EC Declaration of Conformity is available.



Some of the relevant documents can be viewed and download-
ed from our website under the corresponding product page.
You are welcome to obtain the complete documents
upon written request via the above contact address.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your energy storage system, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service 

Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the inner cover of this manual.

Notes

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



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

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.