

**EINBAU-ELEKTROBACKOFEN**

**ELK75EV1P - ELK75EV2P**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen gemäß den nationalen und lokalen Sicherheitsvorschriften ordnungsgemäß installiert ist und alle elektrischen Komponenten vor der Inbetriebnahme korrekt angeschlossen wurden.
  - Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Verpackungsteile, Verpackungsmaterialien sowie sämtliche Schutzfolien (außer dem Typenschild).
  - Um Stromschlag- oder Brandgefahr zu vermeiden, beschädigen, verändern, erhitzen, verdrehen, hängen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht übermäßig stark.
  - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene KB ELEMENTS Verkaufsstelle, um es austauschen zu lassen.
  - Betreiben Sie den Backofen vor der ersten Verwendung leer, um mögliche Produktionsrückstände und -gerüche zu beseitigen.
  - Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese durch Druckaufbau explodieren könnten.
  - Achten Sie darauf, dass die Ofentür während des Betriebs geschlossen bleibt und nicht blockiert wird.
  - Um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden, führen Sie keine Gegenstände – insbesondere keine metallischen wie Drähte – in Öffnungen ein.
  - Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe bei der Handhabung während des Betriebs.
  - Installieren Sie keine dekorativen Türverkleidungen, da sich diese durch Hitze verformen können.
  - Halten Sie während und nach dem Betrieb einen sicheren Abstand zum Gerät – insbesondere Kinder –, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie im Ofen nur hitzebeständiges Geschirr, um Brandgefahren zu minimieren.
  - Legen Sie keine brennbaren Gegenstände wie Plastik, Aluminiumfolie oder ungeöffnete Konservendosen in den Ofen, da Explosionsgefahr besteht.
  - Beobachten Sie den Ofen sorgfältig beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen, um Brandgefahr zu vermeiden.
  - Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen von Räumen, da dies zu einem Brand führen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen kann.
  - Nehmen Sie keine Demontagen, Reparaturen oder Änderungen selbst vor. Wenden Sie sich an die nächstgelegene KB ELEMENTS Verkaufsstelle.
  - Reinigen Sie die Ofentür nicht mit groben Schwämmen oder scharfen Schabern, da diese das Glas zerkratzen und zum Bruch führen können.
  - Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung.
  - Dieser Ofen darf nur von Personen benutzt werden, die körperlich, geistig und sensorisch in der Lage dazu sind – andernfalls nur unter Aufsicht oder Anleitung. Achten Sie darauf, dass Kinder beaufsichtigt werden, um deren Sicherheit zu gewährleisten und Missbrauch zu verhindern.
  - Bei ungewöhnlichem Betrieb oder Fehlfunktionen stellen Sie die Nutzung sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker.
  - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Ofenlicht austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
  - Berühren Sie nicht den Boden des Ofens, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  - Berühren Sie beim Schließen nicht die Seiten der Ofentür.
  - Lassen Sie keine zuckerhaltigen Speisereste (z. B. Marmelade) im Ofen zurück.
  - Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Aluminium- oder Zinnfolie ab und stellen Sie keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Boden.
  - Geben Sie während der Benutzung kein Wasser direkt in die Backform, wenn die Oberfläche noch sehr heiß ist – es könnte zu Dampf, Verbrühungen oder Schäden an der Emaille kommen.
  - Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die ausdrücklich für Elektrobacköfen geeignet sind, um optimale Ergebnisse und Sicherheit zu gewährleisten.
- (Vermeiden Sie Maßnahmen, die zu einer Alterung der Isolierung oder zu Geräteschäden führen könnten.)

# TECHNISCHE DATEN

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Modell                               | ELK75EV1P - ELK75EV2P    |
| Eingangsstrom                        | AC 220-240V              |
| Leistung                             | 3000W                    |
| Nennfrequenz                         | 50/60HZ                  |
| Produktgröße (Breite × Tiefe × Höhe) | 59.5cm X 56.0cm X 59.6cm |
| Kapazität                            | 73L                      |

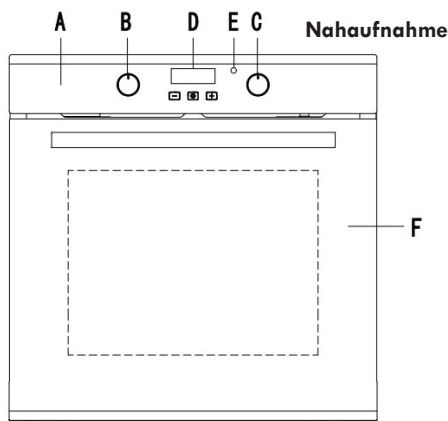
## AUFBAU DES OFENS

Der Ofen im offenen Raum hat ein Fassungsvermögen von 73 Litern und bietet den Nutzern die Möglichkeit, auf 5 Ebenen gleichzeitig zu kochen oder große Mengen zuzubereiten, was in einem traditionellen Ofen möglicherweise nicht möglich wäre.

Beim ersten Gebrauch des Ofens erhitzen Sie den leeren Ofen mit geschlossener Tür auf die maximale Temperatur für mindestens eine halbe Stunde. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch auftreten, der durch Schutzstoffe verursacht wird, die während des Herstellungsprozesses verbrennen.

- Stellen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Boden des Ofens, um die Emailleschicht nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie Kochgeschirr immer auf das bereitgestellte Gitter (oder die Roste).

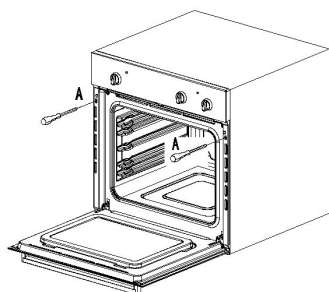
Es wird empfohlen, die Tür nicht zu öffnen, wenn Lebensmittel gegart werden, die eine Gärung erfordern, um das Kochergebnis nicht zu beeinträchtigen.



- A. Bedienfeld
- B. Knopf zur Auswahl der Kochfunktionen
- C. Knopf zur Einstellung der Kochtemperatur
- D. Elektronischer Kochprogrammierer
- E. Lichtfunktion – Wenn das Licht eingeschaltet ist, zeigt es an, dass der Ofen heizt. Es wird ausgeschaltet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- F. Glasofen-Tür

# BEFESTIGUNG DES OFENS

Setzen Sie den Ofen in das Fach ein; öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie den Ofen mit den zwei Schrauben 'A' am Schrank

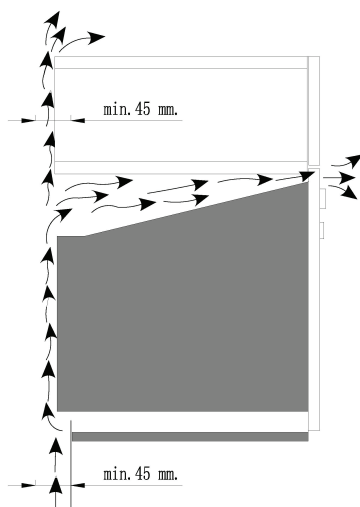


## MONTAGE

Wichtig: Die Stromversorgung des Ofens muss vor jeglichen Anpassungen oder Wartungsarbeiten unterbrochen werden.

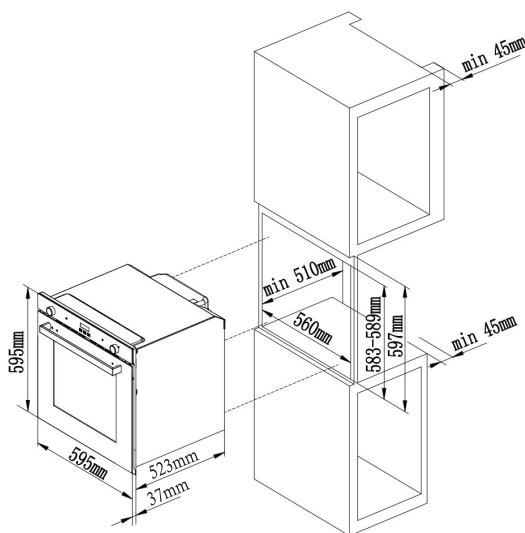
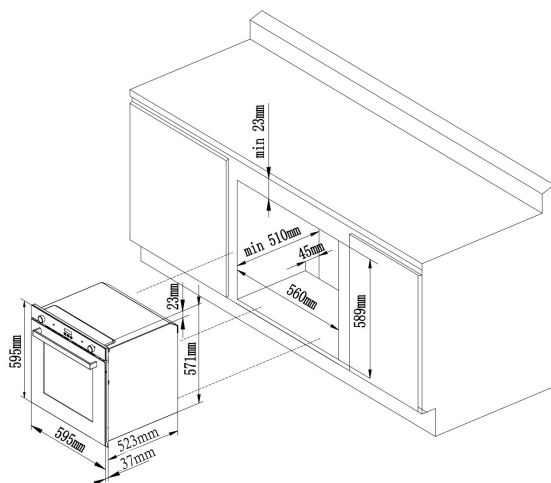
### Installation von Einbauöfen

Um die ordnungsgemäße Funktionsweise des eingebauten Geräts zu gewährleisten, muss die Kücheneinheit die geeignete Größe haben. Die Maße der Einheit für die Installation des Herdes unter einer Arbeitsplatte oder in einem Säulenschrank sind in der Abbildung dargestellt.



Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, müssen geeignete Lüftungsöffnungen an der unteren Vorderseite und der oberen Seite mit jeweils mindestens 200 cm<sup>2</sup> vorhanden sein, sowie eine Abluftöffnung an der Unterseite von mindestens 200 cm<sup>2</sup> und eine Abluftöffnung von mindestens 60 cm<sup>2</sup>. Die Seitenteile der Einheit neben dem Herd müssen hitzebeständig sein. Im Falle von furnierten Holzschränken müssen die Leime eine Temperaturbeständigkeit von 120 Grad aufweisen.

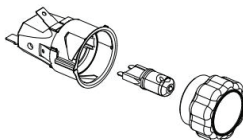
Gemäß den Sicherheitsvorschriften darf nach der Montage des Geräts kein Kontakt mit elektrischen Teilen möglich sein. Alle Schutzvorrichtungen müssen so gesichert werden, dass sie nur mit Werkzeug entfernt werden können.



# AUSTAUSCH DER LAMPE IM OFEN

- Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens ab, indem Sie den umschaltbaren Schalter, der ihn mit dem Stromnetz verbindet, ausschalten oder den Stecker ziehen, wenn dieser zugänglich ist. Dies vermeidet das Risiko eines Stromschlags.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung ab, die am Lampenhalter befestigt ist; Ziehen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere Hochtemperaturlampe (300 Grad) mit den folgenden Eigenschaften:

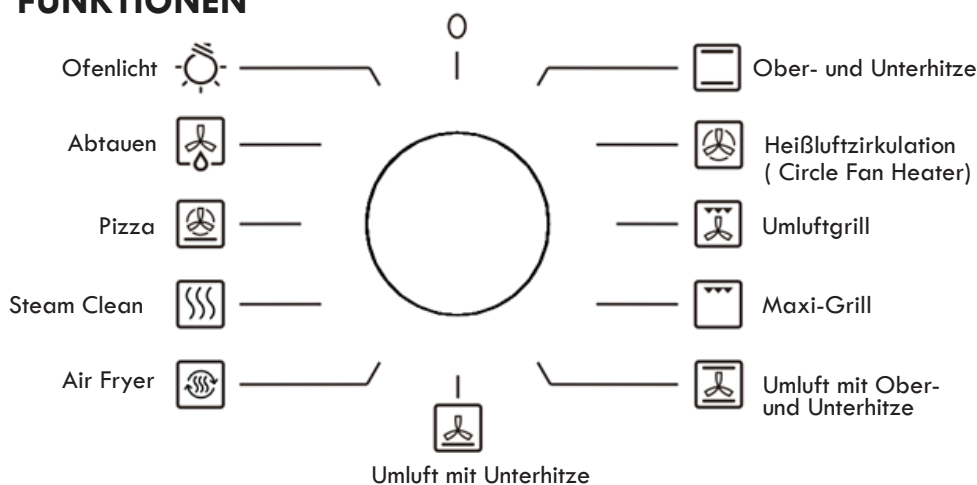
- Spannung: AC 230V
- Leistung: 25W
- Fassung: G9



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

**WARNING:** Ensure that the oven is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

## FUNKTIONEN



### 1. OFENLICHT

Das Ofenlicht ermöglicht es Ihnen, den Kochvorgang durch die Ofentür klar zu beobachten, ohne sie öffnen zu müssen. Dies sorgt dafür, dass die Temperaturen konstant bleiben und gibt Ihnen die vollständige Kontrolle über Ihre Gerichte.

### 2. ABTAUEN

Die Abtau-Funktion zirkuliert Raumluft gleichmäßig im Ofen und taut tiefgefrorene Lebensmittel sanft und hygienisch auf. Perfekt für Brot, Kuchen, Fleisch und andere gefrorene Lebensmittel.

### 3. OBER- UND UNTERHITZE

Die Ober- und Unterhitze-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung von den oberen und unteren Heizelementen und gewährleistet so eine konstante Kochtemperatur. Ideal zum Backen, Braten und Bräunen von Gerichten bis zur Perfektion.

#### 4. HEIßLUFTZIRKULATION ( CIRCLE FAN HEATER )

Diese Funktion verwendet ein kreisförmiges Heizelement, das den Ventilator auf der Rückseite des Ofens umgibt. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofeninneren und sorgt so für gleichmäßige Kochergebnisse auf allen Ebenen. Ideal zum gleichzeitigen Backen und Braten mehrerer Gerichte ohne Geschmacksübertragung. Diese Funktion arbeitet mit einer Ofenleistung von 2100 W und liefert optimale Leistung.

#### 5. MAXI-GRILL

Die Maxi-Grill-Funktion liefert kräftige Oberhitze mit maximaler Leistung und sorgt für intensive Grillergebnisse im gesamten Ofeninnenraum. Perfekt für große Fleischstücke, Grillgemüse oder zum Toasten von Brot. Sie gewährleistet gleichmäßiges Bräunen und eine knusprige Oberfläche. Die erweiterte Grillfläche ermöglicht das Garen größerer Mengen auf einmal und liefert jedes Mal hervorragende Ergebnisse.

#### 6. UMLUFTGRILL

Die Umluftgrill-Funktion kombiniert die kräftige Hitze des Grills mit der gleichmäßigen Wärmeverteilung durch den Ventilator. So garen Ihre Gerichte schnell, während sie eine knusprige, goldbraune Oberfläche behalten. Perfekt zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse, ermöglicht diese Funktion schnelleres Garen mit gleichmäßigen Ergebnissen auf mehreren Ebenen des Ofens.

#### 7. UMLUFT MIT UNTERHITZE

Die Umluft mit Unterhitze-Funktion kombiniert die gleichmäßige Wärmeverteilung des Ventilators mit sanfter Hitze vom unteren Heizelement. Dies sorgt für eine gründliche Garung und eine knusprige Unterseite. Ideal zum Backen von Pizzen, Kuchen und anderen Gerichten, die eine gut gegarte Basis und gleichmäßig gebräunte Oberseite erfordern.

#### 8. UMLUFT MIT OBER- UND UNTERHITZE

Die Umluft mit Ober- und Unterhitze-Funktion kombiniert die gleichmäßige Wärmeverteilung des Ventilators mit der Hitze von sowohl den oberen als auch den unteren Heizelementen. Dies sorgt für gleichmäßiges Garen und Bräunen und ist perfekt zum Braten, Backen und gleichzeitigen Garen mehrerer Gerichte. Sie liefert konstante Ergebnisse auf allen Ebenen des Ofens und ist ideal, um perfekt gegarte Mahlzeiten mit einer goldenen Oberfläche zu erzielen.

#### 9. AIR FRYER

Die Airfry-Funktion ermöglicht knusprige Speisen mit deutlich weniger Fett. Durch die gleichmäßige Heißluftzirkulation werden Pommes, Gemüse oder Snacks außen goldbraun und innen saftig.

#### 10. PIZZA

Das spezielle Pizza-Programm kombiniert intensive Unterhitze mit optimaler Heißluftverteilung. So wird der Teig besonders knusprig, während Belag und Käse gleichmäßig gebacken werden.

#### 11. STEAM CLEAN

Die Steam-Clean-Funktion nutzt die Kraft des Dampfes, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern. Der Ofenboden ist so konstruiert, dass Wasser eingefüllt werden kann. Durch das Aktivieren der Steam-Clean-Funktion wird das Wasser erhitzt und verdampft, wodurch Fettablagerungen und Schmutz im Innenraum des Ofens gelöst werden.

#### POP-UP-DREHKNÖPFE



Der KB ELEMENTS Elektro-Ofen verfügt über elegante Pop-Out-Drehknöpfe, die für ein nahtloses Design eingedrückt werden können und für eine einfache, präzise Bedienung herausgepoppt werden.

##### **Elegantes Design**

Glatte, aufgeräumte Front ohne herausstehende Knöpfe – modern und stilvoll.

##### **Einfach zu reinigen**

Kein Schmutz oder Fett kann sich um hervorstehende Bedienelemente ansammeln – einfach abwischen.

##### **Sicher & praktisch**

Keine versehentlichen Einstellungen – der Knopf ist nur aktiv, wenn er herausgepoppt ist.

# ELEKTRONISCHE TIMER-EINSTELLUNG (3 TASTEN)

Bedienungsanleitung für den Elektronischen Timer (3 Tasten)  
 Vor der ersten Benutzung  
 Einstellen und Ändern der aktuellen Uhrzeit

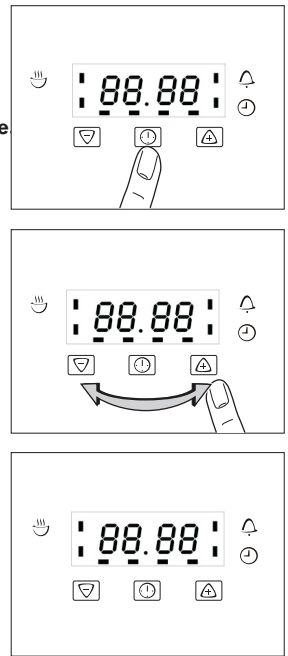
- Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall, blinkt die Funktionsanzeige (⏰) automatisch

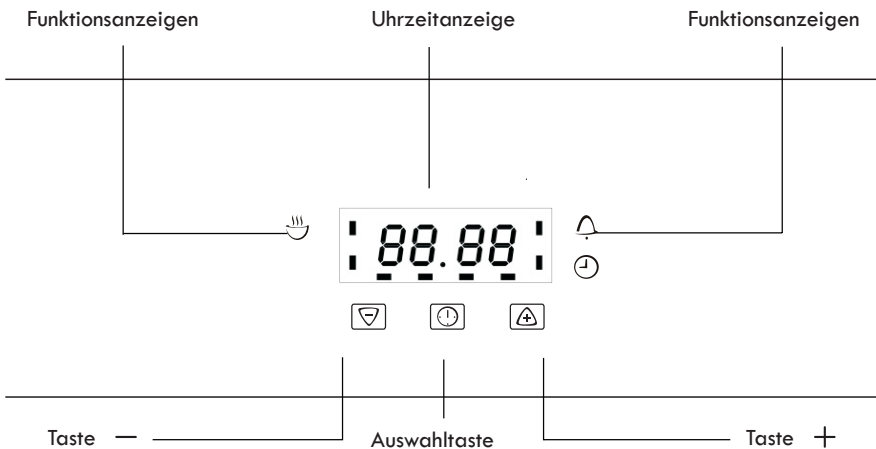
- Um die bereits eingestellte Uhrzeit zu ändern Drücken Sie wiederholt die Auswahl taste (⌚) is die Funktionsanzeige (⏰) zu blinken beginnt.
- Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste (+) oder (-) ein.

Nach ca. 5 Sekunden hört das Blinken auf und die Uhr zeigt die eingestellte Uhrzeit an. Der Ofen ist nun bereit zur Verwendung.

- Die Uhrzeit kann nur geändert werden, wenn keine der automatischen Funktionen (Kochzeit (🔥)) eingestellt wurde



## UHRFUNKTIONEN



## RÜCKWÄRTSZÄHLUNG

Um einen Countdown einzustellen, ertönt ein Signal, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Ofens.

## KOCHZEIT

Um einzustellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll.

## ZEIT

Um die Zeit einzustellen, zu ändern oder zu überprüfen (siehe auch Abschnitt "Vor der ersten Verwendung").

## WIE MAN DIE UHRFUNKTIONEN NUTZT

- Wenn eine Funktion ausgewählt wurde, blinkt die entsprechende Funktionsanzeige für ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können die gewünschten Zeiten mit der  oder  Taste eingestellt werden.
- Wenn die gewünschte Zeit eingestellt wurde, blinkt die Funktionsanzeige für ca. weitere 5 Sekunden. Danach bleibt die Funktionsanzeige eingeschaltet. Die eingestellte Zeit beginnt zu laufen.
- Drücken Sie eine der Tasten, um das akustische Signal zu stoppen.
- Die gewünschte Ofenfunktion und Temperatur können vor oder nach der Einstellung der Uhrfunktionen für die Kochzeit ausgewählt werden. 
- Wenn die Kochzeit beendet ist, drehen Sie den Ofenfunktions- und Temperaturregler wieder in die AUS-Position.

## AUSSCHALTEN DER ZEITANZEIGE

- Durch das Ausschalten der Zeitanzeige können Sie Energie sparen.
- Ausschalten der Zeitanzeige
- Halten Sie zwei beliebige Tasten gleichzeitig gedrückt, bis das Display dunkel wird.
- Einschalten der Zeitanzeige
- Halten Sie eine beliebige Taste gedrückt, bis die Zeit wieder im Display erscheint.
- Die Anzeige kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen
- "Kochzeit"  oder "Countdown"  aktiv ist.

## RÜCKWÄRTSZÄHLUNG 🔔

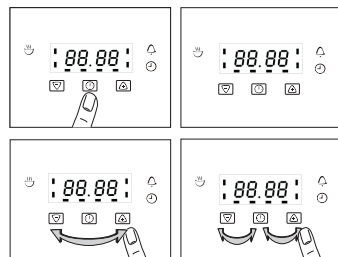
Drücken Sie wiederholt die Auswahl-Taste ⌚, bis die Funktionsanzeige "Countdown 🔔" blinkt.

Verwenden Sie die Tasten "⬇️" oder "⬆️", um den gewünschten Countdown

Nach ca. 5 Sekunden zeigt das Display die verbleibende Zeit an.

Die Funktionsanzeige "Countdown 🔔" leuchtet auf.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsanzeige und ein akustisches Signal ertönt für 2 Minuten. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.



## KOCHZEIT 🍲

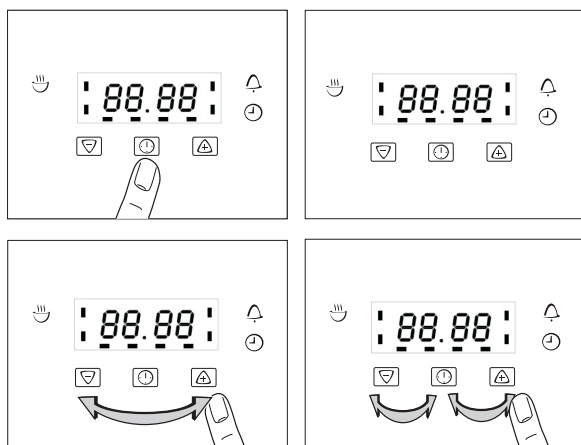
Drücken Sie wiederholt die Auswahl-Taste ⌚, bis die Funktionsanzeige „Kochzeit 🔔“ zu blinken beginnt.

Verwenden Sie die Tasten "⬇️" oder "⬆️", um die gewünschte Kochzeit einzustellen.

Nach ca. 5 Sekunden kehrt die Anzeige zur aktuellen Uhrzeit zurück. Die Funktionsanzeige „Kochzeit 🔔“ wird leuchten.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsanzeige, ein akustisches Signal ertönt für 2 Minuten und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal und das Programm auszuschalten.



# REINIGUNG DER OFENTÜR

Um die Reinigung des Innenraums Ihres Ofens zu erleichtern, kann die Ofentür wie folgt entfernt werden (Abb. 1-2):

Öffnen Sie die Tür vollständig und heben Sie die beiden Hebel „B“ an (Abb. 4); Nun können Sie die Tür, indem Sie sie leicht schließen, herausheben, indem Sie die Haken „A“ herausziehen, wie in Abbildung 2 gezeigt. Um die Tür wieder zusammenzusetzen:

Bringen Sie die Tür in eine vertikale Position, setzen Sie die beiden Haken „A“ in die Schlitzte ein; Stellen Sie sicher, dass die Sitzfläche „D“ perfekt am Rand des Schlitzes eingerastet ist (bewegen Sie die Ofentür leicht vor und zurück); Halten Sie die Ofentür vollständig geöffnet, haken Sie die beiden Hebel „B“ nach unten ein und schließen Sie die Tür dann wieder.

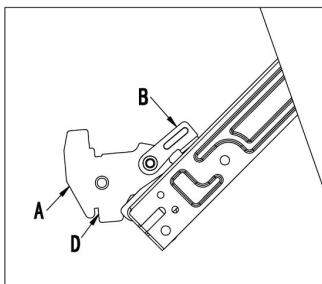


Fig. 4

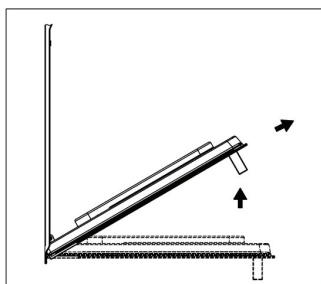


Fig. 5

# ANLEITUNG ZUR DEMONTAGE DER OFENTÜR MIT ABNEHMBAREM GLAS

Die Ofentür besteht aus drei Glasscheiben und verfügt über Lüftungsöffnungen an der Ober- und Unterseite. Während der Ofen in Betrieb ist, wird Luft durch die Tür zirkuliert, um das äußere Glas kühl zu halten. Wenn sich Kondensation zwischen den Glasscheiben gebildet hat, kann die Tür zerlegt werden, um den Raum zwischen den Scheiben zu reinigen. Entfernen Sie die Tür gemäß der oben stehenden Anleitung und legen Sie sie auf eine schützende Oberfläche (z. B. ein Tischtuch), um Kratzer zu vermeiden. Der Türgriff sollte mit dem Rand des Tisches ausgerichtet sein. Achten Sie darauf, dass das Glas flach liegt, um Brüche während der Reinigung zu vermeiden.

Drücken Sie die Tasten auf der linken und rechten Seite der Tür und nehmen Sie die obere Schiene 1. heraus (Abb. 6).

2. Nehmen Sie das innere Glas langsam heraus (Abb. 7).

3. Lösen Sie die Clips (Abb. 8).

4. Nehmen Sie das mittlere Glas heraus (Abb. 9).

Reinigen Sie die Glasscheiben und andere Teile mit einem feuchten Mikrofasertuch oder einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel.

Trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch ab.

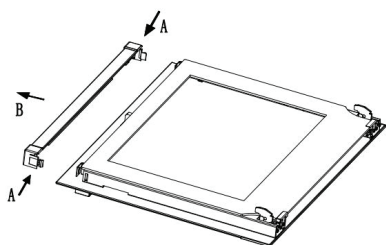


Fig. 6

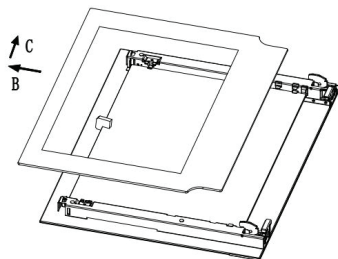
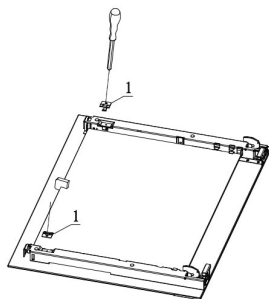


Fig. 7



• Fig 8

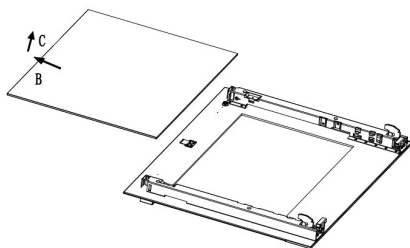


Fig 9 •

#### **UMWELTI NFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG**

**WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR KORREKTEN ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EU-RICHTLINIE 2012/19/EU**

Am Ende seiner Lebensdauer darf das Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Es muss zu einer speziellen lokalen Sammelstelle für Elektroschrott oder zu einem Händler, der diesen Service anbietet, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch unsachgemäße Entsorgung entstehen können, und ermöglicht die Rückgewinnung der Bestandteile, um erhebliche Einsparungen an Energie und Ressourcen zu erzielen. Zur Erinnerung an die Notwendigkeit der getrennten Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Produkt mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter mit Rädern gekennzeichnet.



**To know more about this product, please visit our youtube channel**





[www.kbelements.de](http://www.kbelements.de)

**K  
B** **ELEMENTS**

**BUILT-IN ELECTRIC OVEN  
ELK75EV1P - ELK75EV2P**

**USER MANUAL**

**Please read this manual carefully and retain for future references.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Ensure the oven is properly installed in accordance with national and local safety regulations and all electrical components are correctly set up before use.
  - Remove all packing parts, packing materials and all the protective film (except rating label) before use.
  - To prevent electric shock or fire hazards, do not damage, modify, expose to high temperatures, twist, hang, or pull the power cord too hard.
  - If the power cord is damaged, please contact nearest KB ELEMENTS point of sales for replacement.
  - Before first use, operate the oven empty to eliminate any manufacturing odors.
  - For safety, do not use sealed containers as they may burst under pressure.
  - Ensure the oven door remains closed during operation and is free from obstruction.
  - To prevent electric shock or injury, do not insert any objects, especially metal ones like wires, into the openings.
  - Wear heat-resistant gloves when handling during operation.
  - Do not install decorative door panels, as they may distort from overheating.
  - Maintain a safe distance from the oven during and after use, especially with children around, to avoid burns. Use only heat-resistant pottery inside to reduce fire hazards.
  - To prevent fire, burns, or injury from potential explosions due to pressure buildup, do not place flammable objects like plastic, aluminum foil, or unopened canned products inside the oven.
  - To avoid fire, always monitor the oven when cooking foods with fat or oil.
  - Avoid using the oven to heat the room, as this may cause a fire and reduce its lifespan.
  - Do not disassemble, repair, or modify it yourself. Please contact the nearest KB ELEMENTS point of sale.
  - Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper, as it can scratch the glass and potentially cause it to break.
  - Do not clean with a steam cleaner.
  - This oven should be operated only by individuals who are physically, mentally, and sensory capable, unless under supervision or instruction. Ensure children are supervised to ensure their safety and prevent misuse.
  - In case of abnormal operation or malfunction, stop using the oven immediately and unplug it from the power source.
  - Please disconnect the power before replacing the oven's light to prevent the risk of electric shock.
  - Do not touch the bottom when the power is on.
  - Do not touch the sides of the oven door while closing it.
  - Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven.
  - Do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking trays directly on the bottom.
  - During oven use, refrain from adding water directly to the baking pan if the surface is still very hot, as this may cause steam, burns, or damage to the enamel surface.
  - It's important to use cleaners that are specifically labeled for use in electric ovens to ensure safety and optimal cleaning results.
- (Avoid actions that could lead to insulation aging and oven damage.)

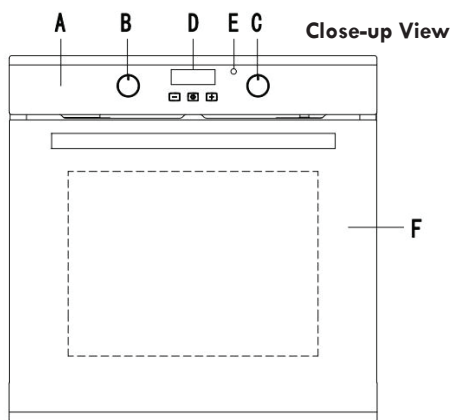
# TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Model                                | ELK75EV1P- ELK75EV2P     |
| Input                                | AC 220-240V              |
| Power                                | 3000W                    |
| Rated frequency                      | 50/60HZ                  |
| Product size(width * depth * height) | 59.5cm X 56.0cm X 59.6cm |
| Capacity                             | 73L                      |

## OVEN STRUCTURE

The Open space oven has a capacity of 73 litres and offers users the option of cooking on 5 shelves at the same time or cooking large quantities which would not necessarily be possible in a traditional oven.

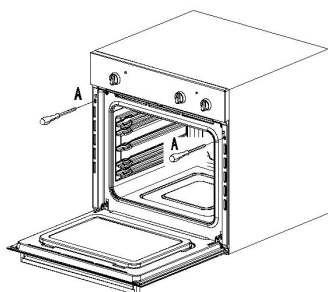
- The first time you use your oven , heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour . Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door . The oven may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.
- Never put objects directly on the bottom of the oven ; this will prevent the enamel coating from being damaged.
- Always place cookware on the rack (s) provided.
- We suggest not opening the door when cooking foodstuffs which require leavening , so as to not compromise cooking results.



- A. Control Panel
- B. Knob for selecting the cooking features.
- C. Knob for adjusting the cooking temperature.
- D. Electronic cooking programmer
- E. Function of light – When the light is on, it indicates that the oven is heating. It will turn off when the temperature setting has been reached.
- F. Glass oven door

## FASTENING THE OVEN

Insert the Oven into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the two screws “A”.

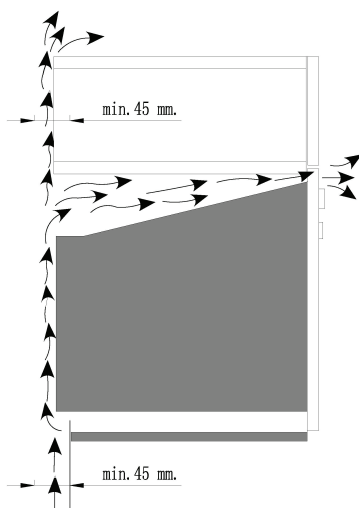


## INSTALLATION

Important: the power supply to the oven must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

### Installation of Built-in Ovens

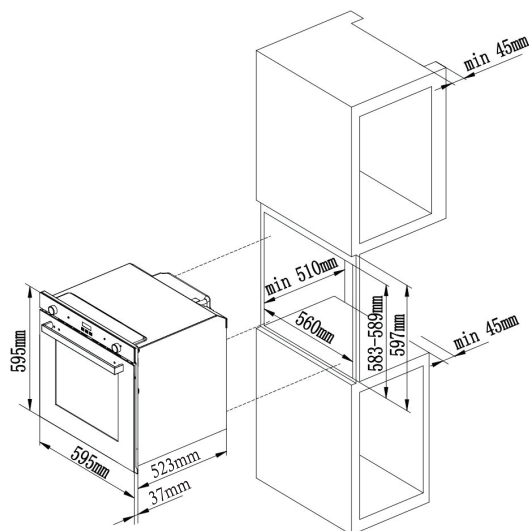
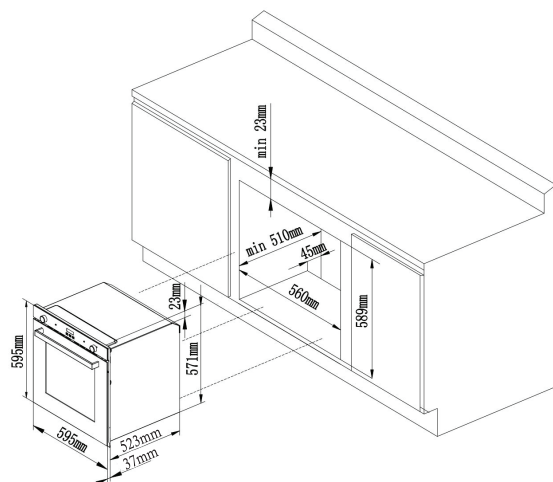
To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size. The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.



To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of 200 cm<sup>2</sup> , and an exhaust opening on the bottom of an least 200 cm<sup>2</sup> , and an exhaust opening of at least 60 cm<sup>2</sup> .

The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120°C.

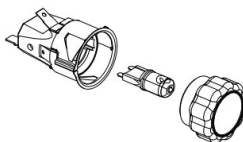
In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.



# REPLACING THE LAMP IN THE OVEN

- Cut off the supply of power to the oven by turning off the omni-polar switch connecting it to the mains, or by removing the plug if it is accessible; Avoids appearing the electric shock;
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder;
- Pull out the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following characteristics:

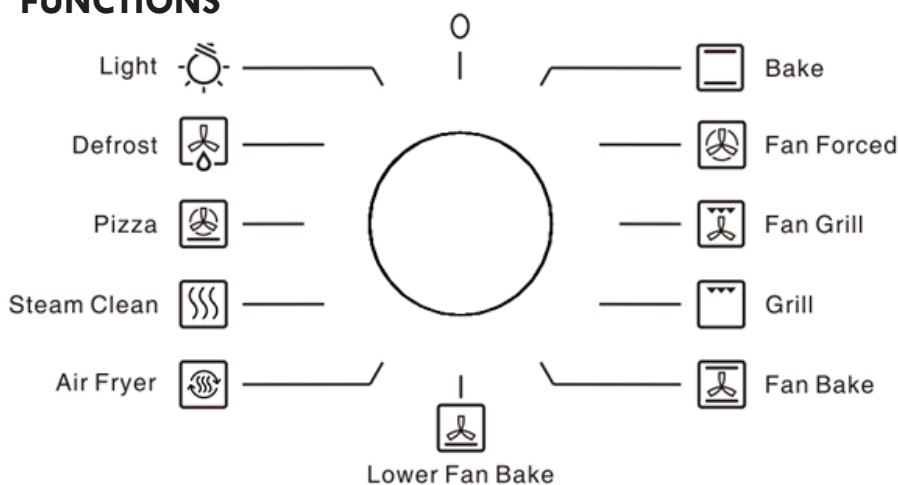
- Voltage: AC 230V
- Wattage: 25W
- Socket: G9



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

**WARNING:** Ensure that the oven is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

## FUNCTIONS



### 1.OVEN LIGHT

The oven light allows you to clearly observe the cooking process through the oven door without opening it. This helps maintain a constant temperature and gives you full control over your dishes.

### 2.DEFROST

The defrost function circulates ambient air evenly inside the oven, gently and hygienically thawing frozen foods. Ideal for bread, cakes, meat, and other frozen items.

### 3.BAKE (TOP AND BOTTOM HEAT)

The top and bottom heat function ensures even heat distribution from the upper and lower heating elements, providing a consistent cooking temperature. Ideal for baking, roasting, and browning dishes to perfection.

### 4.FAN FORCED (CIRCLE FAN HEATER)

This function uses a circular heating element surrounding the fan at the rear of the oven. The fan evenly distributes heat throughout the oven cavity, ensuring uniform cooking results on all levels. Ideal for baking and roasting multiple dishes at the same time without flavor transfer. This function operates at an oven power of 2100 W and delivers optimal performance.

## **5.GRILL**

The maxi grill function delivers powerful top heat at maximum output, ensuring intensive grilling results throughout the entire oven cavity. Perfect for large cuts of meat, grilled vegetables, or toasting bread. It guarantees even browning and a crispy surface. The extended grilling area allows larger quantities to be cooked at once, delivering excellent results every time.

## **6.FAN GRILL**

The fan grill function combines the intense heat of the grill with even heat distribution from the fan. This allows food to cook quickly while maintaining a crispy, golden-brown surface. Ideal for grilling meat, fish, and vegetables, it enables faster cooking with consistent results on multiple oven levels.

## **7.LOWER FAN BAKE**

The fan with bottom heat function combines even air circulation with gentle heat from the lower heating element. This ensures thorough cooking and a crispy base. Ideal for baking pizzas, cakes, and other dishes that require a well-cooked bottom and an evenly browned top.

## **8.FAN BAKE (FAN WITH TOP AND BOTTOM HEAT)**

The fan with top and bottom heat function combines uniform air circulation with heat from both the upper and lower heating elements. This ensures even cooking and browning, making it perfect for roasting, baking, and cooking multiple dishes at the same time. It delivers consistent results on all oven levels and is ideal for achieving perfectly cooked meals with a golden finish.

## **9.AIR FRYER**

The air fry function allows crispy dishes to be prepared with significantly less fat. Thanks to even hot air circulation, fries, vegetables, and snacks become golden and crispy on the outside while remaining juicy on the inside.

## **10.PIZZA**

The special pizza program combines intensive bottom heat with optimal hot air distribution. This makes the dough especially crispy while toppings and cheese are baked evenly.

## **11.STEAM CLEAN**

The steam clean function uses the power of steam to make oven cleaning easier. The oven base is designed to allow water to be added. When the steam clean function is activated, the water is heated and turned into steam, loosening grease and dirt inside the oven cavity.

## **POP-UP-KNOBS**



The KB ELEMENTS electric oven features sleek Pop-Out Control Knobs that can be pressed in for a seamless look and popped out for easy, precise operation.

### **Elegant design**

Smooth, clutter-free front with no protruding knobs – modern and stylish.

### **Easy to clean**

No dirt or grease can collect around sticking-out controls – simply wipe clean.

### **Safe & practical**

No accidental adjustments – the knob is only active when popped out..

# ELECTRONIC TIMER SETTING (3 KEYS)

Operating instructions for Electronic Timer (3 keys)  
Before using for the first time  
Setting and changing the current time

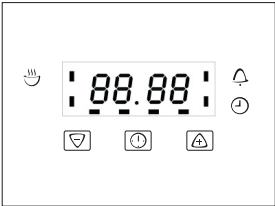
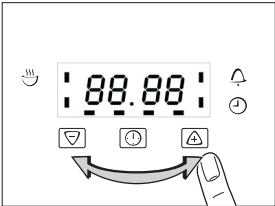
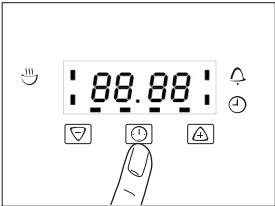
- **The oven only operates when the time has been set.**

When the appliance has been connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the function indicator Time ⌚ flashes automatically.

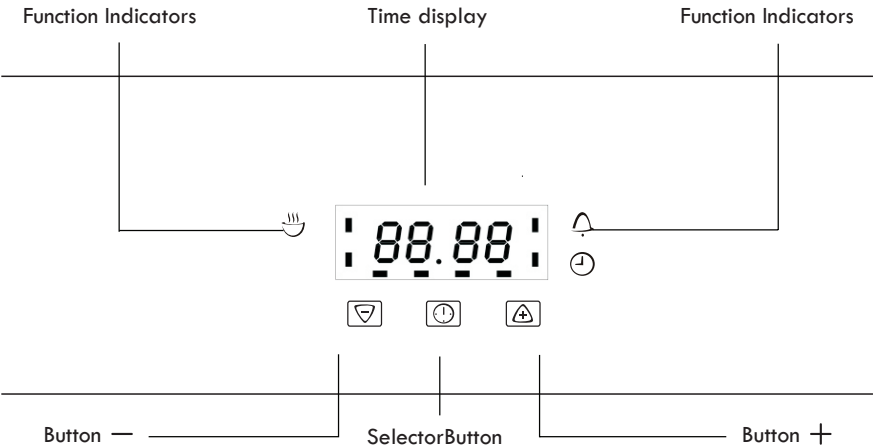
1. To change the time that has already been set, press the Selection ⌚ button repeatedly, until the function indicator Time ⌚ flashes.
2. Set the current time using the + or - button.

After approx. 5 seconds, the flashing stops and the clock displays the time of day set.  
The oven is now ready to use.

- **The time can only be changed if neither of the automatic functions (Cook time 🍲) have been set.**



## CLOCK FUNCTIONS



## COUNTDOWN

To set a countdown, a signal sounds after the time has elapsed.

This function does not affect the operation of the oven.

## COOK TIME

To set how long the oven is to be in use.

## TIME

To set, change or check the time (See also section "Before Using for the First Time").

## HOW TO USE THE CLOCK FUNCTIONS

- When a function has been selected, the corresponding function indicator flashes for approx. 5 seconds. During this time the desired times can be set using the  or  button.
- When the desired time has been set, the function indicator flashes for approx. another 5 seconds. After that the function indicator is then lit. The set time begins to run.
- Press any of the buttons to stop the acoustic signal.
- The desired oven function and temperature can be selected before or after the clock functions of Cook time 
- When the cooking time has ended, turn the oven function and temperature dial back to the OFF position.

## SWITCHING OFF THE TIME DISPLAY

- By switching off the time display you can save energy.
- Switching off the time display
- Hold down any two buttons until the display becomes dark.
- Switching on the time display
- Hold down any button until the time reappears in the display.
- The display can only be switched off if none of the clock functions Cook time  or Countdown  are in use.

## COUNTDOWN

Press Selection  button repeatedly, until the function indicator Countdown  flashes.

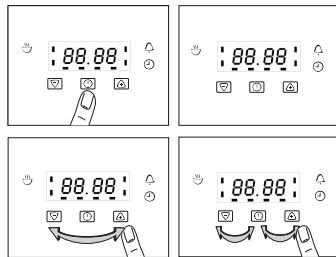
Using the  or  button, set the required Countdown.

After approx. 5 seconds, the display shows the remaining time.

The function indicator Countdown  will light up.

When the time has elapsed, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes.

Press any button to switch off the signal.



## COOK TIME

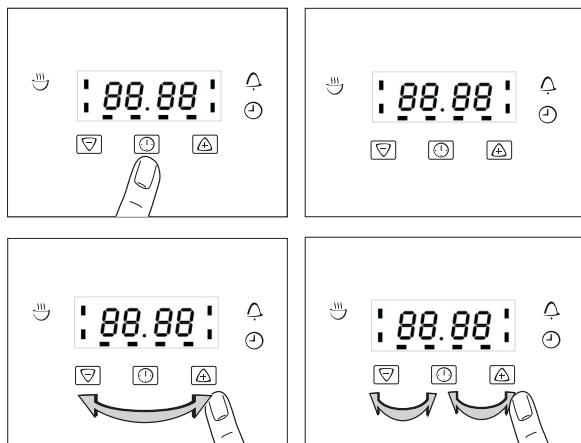
Press Selection  button repeatedly, until the function indicator Cook time  flashes.

Using the  or  button, set the required Cooking time.

After approx. 5 seconds, the display returns to the current time. The function indicator Cook time  will light up.

When the time has elapsed, the function indicator will flash, an acoustic signal will sound for 2 minutes and the oven will switch itself off.

Press any button to switch off the signal and the program.



# CLEANING THE OVEN DOOR

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 1-2):

- Open the door completely and lift the 2 levers “B” (fig.4);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks “A” as shown in figure 2.

To reassemble the door:

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

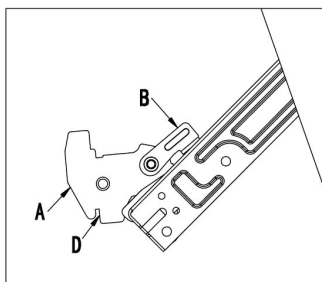


Fig. 4

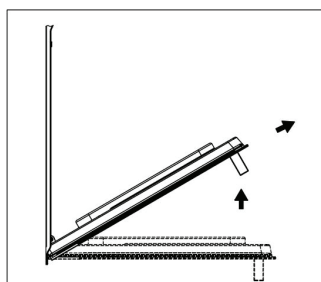


Fig. 5

# INSTRUCTION OF REMOVABLE GLAZING DOOR

The oven door is made up of 3 panes of glass and has vents at the top and bottom. When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes. Remove the door as per above instruction and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it getting scratched. The door handle should line up with the edge of the table. Make sure the glass lies flat to avoid breakage of glass during cleaning.

1. Press the button on left and right side of door, take out top rail. (Fig.6)

2. Take out inner glass slowly (Fig.7)

3. Loose clips. (Fig.8)

4. Take out middle glass. (Fig.9)

Clean the glass panes and other parts with a damp microfibre cloth.

or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth.

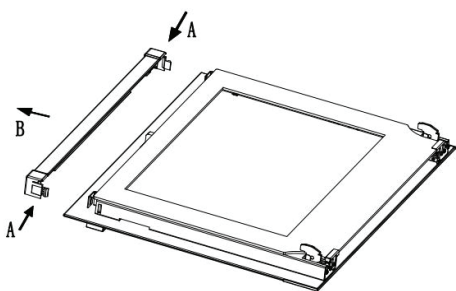


Fig. 6

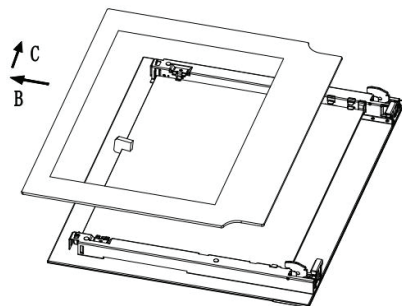


Fig.7

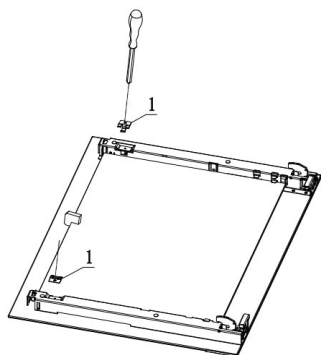


Fig. 8

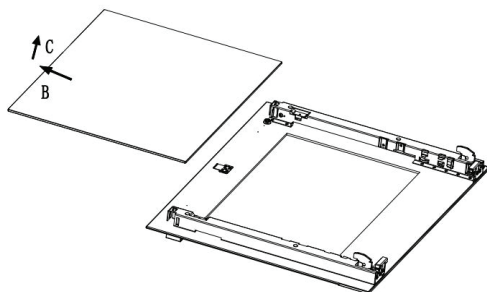


Fig.9

#### **ENVIRONMENTAL INFORMATION ON DISPOSAL**

This product must not be disposed of with household waste. Please dispose of it at a collection point for electrical and electronic equipment. This will help conserve resources and prevent environmental pollution. This product bears the crossed-out wheeled bin symbol.



**To know more about this product, please visit our youtube channel**





[www.kbelements.de](http://www.kbelements.de)