KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

User's manual →
English language

Modell: **EB8017ED**

Version: 6.2 / 250724

DE EN

Seriennummer meines Geräts:

KKT KOLBE

Benutzerhandbuch
Einbaubackofen, Modell: EB8017ED
Version 6.2
© 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 Onlineshops 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 hauseigenen 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

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 Heizbetrieb
2.2 Kühlgebläse
2.3 Benutzung des Backofen-Zubehörs
2.4 Benutzung der Teleskopauszugsschienen
2.5 Öffnen und Schließen der Ofentür

3. Hinweise vor dem Gebrauch **30**

3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts
3.2 Inbetriebnahme

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung **32**

4.1 Bedienfeld und Anzeige
4.2 Benutzung der Touch-Steuerung
4.3 Beschreibung der Beheizungsarten
4.4 Bedienung und Einstellung

DE

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps **43**

5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung
5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen
5.3 Garmethoden
5.4 Anwendungstabellen
5.5 Tipps zur Lösung von Garproblemen

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts **54**

6.1 Katalytische Reinigung
6.2 Reinigung der Ofenfront
6.3 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür
6.4 Reinigung des Garraums
6.5 Reinigung des Zubehörs

7. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör **59**

7.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür
7.2 Ausbauen und Einsetzen der inneren Glasscheibe
7.3 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter
und der katalytischen Platten
7.4 Abnehmen und Einsetzen der Teleskopauszüge
7.5 Auswechseln der Ofenbeleuchtung

8. Problemlösung **66**

9. Einbau und Installation **68**

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen
9.2 Anschluss an die Stromversorgung
9.3 Einbau des Ofens

10. Technische Daten **75**

KKT Kolbe Kundenservice **77**

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 sowie 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 Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen!
- 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 können ein Sicherheitsrisiko darstellen!
  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!

- Um gesundheitliche Risiken auszuschließen, halten Sie Ihren Körper grundsätzlich in einem Abstand von min. 10 cm zu elektrischen Geräten! Dies gilt insbesondere für Personen mit medizinischen Implantaten wie Herzschrittmachern oder Insulinpumpen, da die Funktion solcher Geräte durch die nicht sichtbaren Magnetfelder elektrischer Geräte beeinflusst werden können!

- 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, trennen Sie es sofort von der 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-, Brand- und Verletzungsgefahr!
  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!

- 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.
- Das Gerät ist mit einem Erdungsstecker ausgestattet und muss an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden!
  Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an eine ausgewiesene Elektrofachkraft!

- Falls der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, stellen Sie sicher, 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!
- Änderungen am Stromversorgungssystem und der Austausch eines Kabels 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!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann!
  Schließen Sie den Stecker fern von Hitzequellen an die Stromversorgung an und ziehen Sie ihn nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!

- Klemmen Sie keine Drähte oder Kabel (z.B. von Temperaturmessgeräten) in die Öffnung der Gerätetür! Diese können dadurch beschädigt werden und Stromschläge verursachen!
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungführenden Teilen! Dies 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 im Garraum werden beim Betrieb des Ofens sehr heiß! Schützen Sie sich stets vor Verbrennungen z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen!
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist! Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türrändern!
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum 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!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Backofen! Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!

⚠ 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., um Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden!
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Erhitze Speisen können überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!
  Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, oder alkoholische Dämpfe im Garraum können sich schnell entzünden!
  Erhitzen Sie entsprechende Speisen möglichst langsam und in möglichst kleinen Mengen!
  Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig!
- 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!

- 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!
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich bei Erhitzung entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen!
  Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör!
- 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!
  Wenn das Feuer erloschen ist, lassen Sie das Gerät abkühlen und benutzen Sie es nicht, bis es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde!
- 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!

ACHTUNG!
Gefahr von Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen!

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, insbesondere aus dem Garraum, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb, z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen, zu vermeiden!
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen oder in der Nähe von Gas-, Paraffinkochern oder ähnlichen Geräten!
- Durch aus dem Garraum entweichende Hitze und Feuchtigkeit können die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte mit der Zeit beschädigt werden! Öffnen Sie die Tür des erhitzten Ofens nur so oft und lange, wie jeweils nötig, klemmen Sie nichts zwischen Tür und Türrahmen und lassen Sie den Garraum möglichst nur bei geschlossener Gerätetür abkühlen! Achten Sie stets auf einen sauberen und tadellosen Zustand der Dichtung und tauschen Sie diese im Fall von Beschädigung aus, um ein vollständiges und dichtes Schließen der Tür zu gewährleisten!
- 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 bei der Benutzung des Zubehörs darauf, dieses ggf. richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum einzuschieben, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen 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!
- 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!
- Benutzen Sie den Garraum nicht zu Lagerzwecken!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Gerät und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen! Halten Sie Ihren Ofen immer sauber! Vermeiden Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, bzw. entfernen Sie diese möglichst sofort, 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!

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich des Bedienfelds!
  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!
  Gehen Sie zu dessen Reinigung besonders vorsichtig vor und benutzen Sie hierfür keine Glasschaber!
- 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!

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 weißen 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.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

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

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 Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.

Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)
Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

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!

DE

1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

1 1× Einbau-Backofen, Modell EB8017ED
inkl. Anschlusskabel und Stecker

2 2× (1 × 2) Seitliche Einschubschienen-Gitter (vormontiert)

2× (1 × 2) Katalytische Platten (vormontiert)

3 4× (2 × 2) Teleskopauszüge (vormontiert)

4 1× Ofenrost

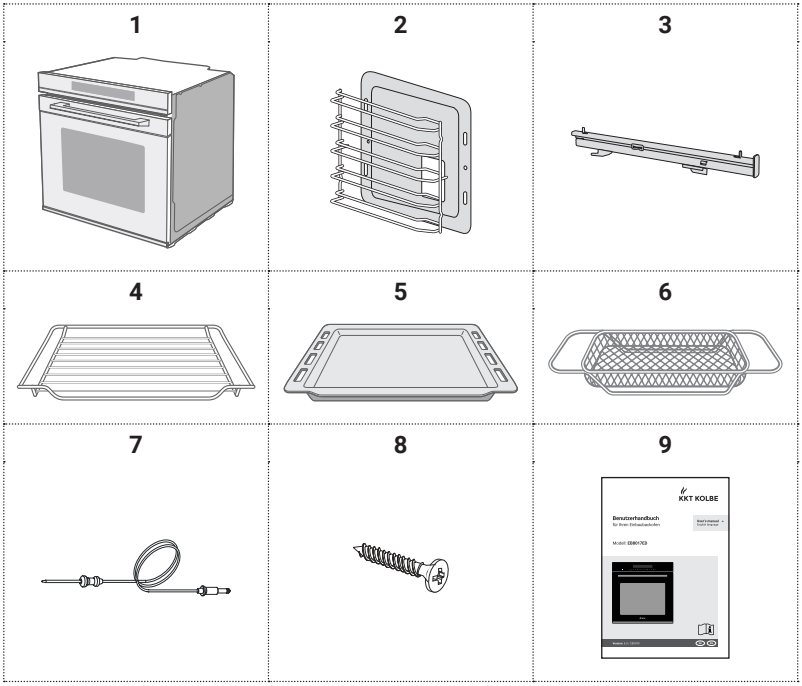
5 2× Backbleche

6 1× Frittierkorb

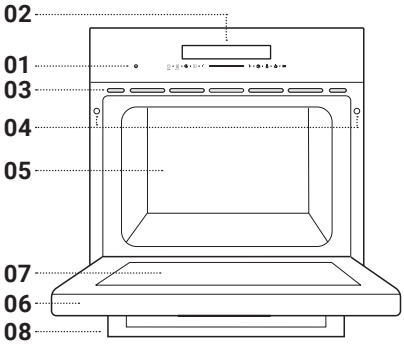
7 1× Kerntemperaturfühler (Bratenthermometer)

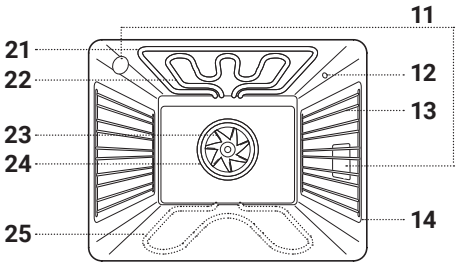
8 2× Montageschrauben

9 1× Benutzerhandbuch



1.2 Gerätekomponenten





Abbildungen ähnlich / vereinfacht

Ofenfront

01 Bedienfeld (Beschreibung siehe entsprechender Abschnitt)

02 Display

03 Lüftungsschlitze

04 Schraublöcher zur Montage

05 Garraum

06 Gerätetür

07 Türglas

08 Türgriff

Backofen-Innenraum / Garraum:

11 Ofenbeleuchtung

12 Kerntemperaturfühler-Anschluss

13 Einschubschienen-Gitter für Zubehör (5 Einschubebenen / Zählweise von unten nach oben)

14 Katalytische Platten zur leichteren Reinigung

Heizelemente

21 Oberhitze-Heizelement (Oberes äußeres Heizelement)

22 Grillheizelement

23 Ventilator

24 Ringheizelement

25 Unterhitze-Heizelement (verdeckt unter dem Garraumboden)

1.3 Ausstattung und weitere Merkmale

- Bedienfeld mit Touch-Steuerung und LED-Display
- Zweifach Wärmeschutzverglasung
- 5 nutzbare Einschubebenen
- 2 Teleskopauszüge auf 2 Einschubebenen
  für erleichtertes Einschieben und Entnehmen des Zubehörs
- Kerntemperaturfühler

Wählbare Funktionen
(Bedienung siehe entspr. Kapitel)

- Schrittweise Einstellung von Beheizungsart und Temperatur
- 11 Beheizungsarten:
  - Ober-/Unterhitze
  - Heißluft
  - Umluft
  - Grill
  - Grill-/Bratsystem
  - Großflächengrill
  - Pizzastufe
  - Unterhitze
  - ECO
  - Auftaustufe
  - Gärstufe

  Zusatzfunktionen:
  - Heißluft - Frittieren (Air fry;
    nutzbar mit individueller Einstellung
    oder voreingestellten Automatik-Programmen)
  - Kerntemperaturfühler
- Programmierbare Zeitmodi / Timerfunktionen:
  - Alarmfunktion ohne Ein-/Abschaltautomatik
  - Gardauer - Automatik
- Pause-Funktion: Pausieren des Betriebs
- Funktion für schnelles Vorheizen
- Demo - Modus
- Sabbat - Modus
- Tastensperre / Kindersicherung:
  Deaktivierung aller Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Taste

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

2.1 Heizbetrieb

Nach Betriebsstart wird der Ofen von den Heizelementen,
die der gewählten Beheizungsart entsprechen (siehe "Gerätekomponenten"
und "... Beheizungsarten") auf die eingestellte Gartemperatur erhitzt.
Der Heizvorgang wird dabei durch die Heizstatus-Anzeige angezeigt
(siehe "Bedienfeld und Anzeige").

Um während des Betriebs die Wärme im Garraum besonders gleichmäßig
zu verteilen und eine bestmögliche Leistung zu gewährleisten, arbeitet der
Ventilator nur zu bestimmten festgelegten Zeiten des Erwärmungsprozesses.

Nach Erreichen der Zieltemperatur startet der Heizprozess automatisch immer,
wenn die Garraumtemperatur sinkt, um die eingestellte Temperatur zu halten.

Auto-Betriebsstopp / Maximale Betriebszeit

Zu Ihrer Sicherheit bzw. für den Fall, dass das Ausschalten des Geräts
vergessen wird, beträgt die maximale Betriebszeit 9 Stunden.

2.2 Kühlgebläse

Um während des Betriebs eine niedrige Temperatur an Bedienfeld 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 Beheizungsart eingestellt wird.
Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienfeld aus.

Je nach Restwärme läuft der Kühlventilator auch nach dem Abschalten
zur schnelleren Abkühlung noch eine Zeit lang weiter.

ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

**Um eine Überhitzung des Geräts und das Risiko von Hitzeschäden
zu vermeiden, achten Sie darauf, die Lüftungswege nicht zu blockieren!
Beachten und befolgen Sie auch die entsprechenden Hinweise
unter "Einbau und Installation"!**

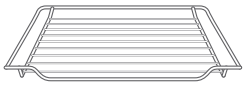
Geräuschentwicklungen während des Betriebs

Während des Kühlbetriebs kann ein leichtes Rauschen des Kühlgebläses
zu hören sein. Außerdem kann es während der Heißluftzirkulation je nach
Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung zu leichten Betriebsgeräuschen /
Vibrationen des Ventilators im Garraum kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.

2.3 Benutzung des Backofen-Zubehörs

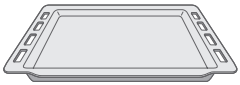
Benutzen Sie im Ofen nach Möglichkeit nur Originalzubehör!
Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.
Benutzen Sie dieses für folgende Zwecke:

Ofenrost



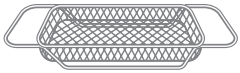
- für Ofengeschirr, Kuchenformen und feuerfestes Geschirr
- für Braten und Grillgerichte
  (bei Bedarf mit einem darunter eingeschobenen Blech zum Auffangen von Fett und Flüssigkeiten)

Backblech



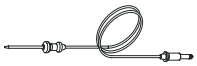
- für Blechbackwaren und kleine Lebensmittel
- für Flüssigkeiten oder feuchte Speisen

Frittierkorb



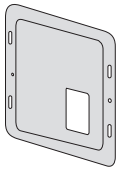
- zum Heißluft - Frittieren (mit Benutzung der entsprechenden Zusatzfunktion AIRFRY bzw. der Automatikprogramme / bei Bedarf mit einem darunter eingeschobenen Blech zum Auffangen von Fett und Flüssigkeiten)

Kerntemperaturfühler



- zur Überwachung der Kerntemperatur von z.B. Fleisch

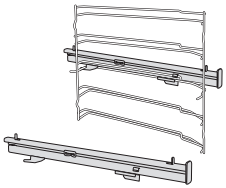
Katalytische Platten
(seitlich im Garraum, jeweils hinter dem Einschubgitter)



- zur Verminderung von Verunreinigungen des Garraums und Geruchsentwicklung während des Betriebs

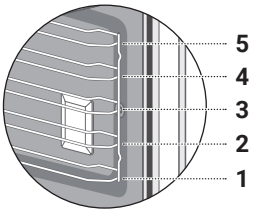
> *i* **Funktionsweise der katalytischen Platten**
> Die Oberfläche der Platten ist mit einer speziellen Emaillierung versehen, die Öl und Fett aufnehmen und zersetzen kann, um Verschmutzung und Geruchsentwicklung zu reduzieren.

Seitliche Einschubgitter und Teleskopschienen



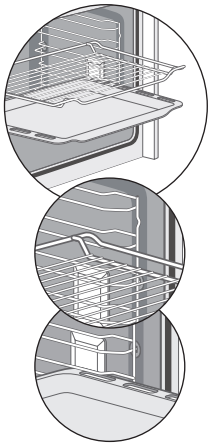
- siehe folgende Abschnitte

Einschieben von Zubehör in den Garraum



Die Einschubschienen-Gitter seitlich im Garraum bieten 5 Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden (siehe auch "Gerätekomponenten") 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 bei der Verwendung von Zubehör mit Kippschutzbügel auf dessen korrekte Ausrichtung (mit dem Kippschutzbügel nach hinten; siehe Darstellung).
- Setzen Sie die hinteren Ecken des Zubehörs jeweils zwischen die beiden Metallbügel der gewünschten Einschubebene und schieben Sie es bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig nutzen möchten, wählen Sie nach Möglichkeit eine ventilatorgestützte Beheizungsart für ein optimales Garergebnis.
- Wenn Sie das Backblech und den Ofenrost gleichzeitig verwenden möchten, schieben Sie das Rost oberhalb des Blechs in den Garraum ein.
- Das Zubehör kann auf den Schienen ohne Teleskop-auszug etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen, wenn es korrekt eingesetzt wurde.

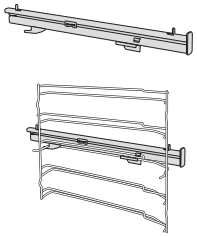
VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

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.

2.4 Benutzung der Teleskopauszugsschienen



Die seitlichen Einschubgitter im Garraum besitzen Teleskopauszüge auf 2 Einschubebenen.
Diese dienen dem erleichterten Einschieben von Rost, Backblech und anderem Zubehör in den Garraum, sowie der zusätzlichen Kippsicherheit beim Herausziehen (De-/Montage und Reinigung siehe entsprechende Abschnitte).

Benutzen Sie die Teleskopauszugschienen folgendermaßen:

- Ziehen Sie die Auszüge beider Schienen der entsprechenden Einschubebene nach vorne aus dem Garraum heraus.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör (z.B. Backblech, Rost) mit den entsprechenden Aussparungen auf die Halterungsstifte des Teleskopauszugs.
- Schieben Sie diese nach Möglichkeit durch beidseitigen Druck bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Schließen Sie die Backofentür erst, wenn die Teleskopauszüge und sämtliches Zubehör vollständig eingeschoben sind.

2.5 Öffnen und Schließen der Ofentür

Um das Gerät zu öffnen, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte, bevor Sie ihn nach vorne und leicht nach unten ziehen.

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen durch aus dem Garraum entweichenden Dampf zu vermeiden, halten Sie beim Öffnen des erhitzten Geräts Abstand zu den Türrändern und greifen Sie den Türgriff nicht zu weit an der Seite! Beachten Sie, dass entweichender Dampf je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!

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 der ersten Seite 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 Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwart 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 Transportschutzmittel im Garraum (wie z.B. Styroporteile) 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 einschließlich der seitlichen Schienengitter und katalytischen Platten 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 einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr ist die Einstellung für die Uhrzeit zurückgesetzt und sollte eingestellt werden.
Gehen Sie dazu vor, wie 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 unten beschrieben.

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation in Betrieb.
- Bevor Sie den Ofen zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie den Garraum zunächst leer mit den in der folgenden Tabelle angegebenen Einstellungen (Bedienung und Einstellung siehe entspr. Abschnitte):

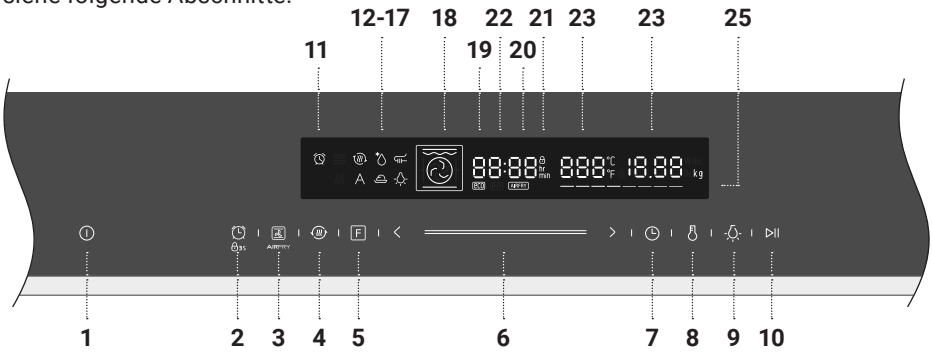
Einstellungen für das Erhitzen zur Inbetriebnahme	
Beheizungsart	
Temperatur	250 °C
Dauer	30 min

- Halten Sie den Raum während dieses Vorgangs gut belüftet, bis evtl. auftretende Gerüche und Dunst verflogen 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 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung
der Anzeige und Tastenfunktionen dar.
Für eine detaillierte Beschreibung der Bedienung und Anzeige
siehe folgende Abschnitte.



Bedientasten			
1		**Abbrechen**	Abbrechen des aktuellen Zustands / Wechsel in den Bereitschaftszustand (Standby)
2		**Alarm**	Alarmeinstellung
		Kindersicherung	De-/Aktivieren der Kindersicherung durch 3 Sek. langes Berühren der Taste
3	AIRFRY	**Heißluft - Frittieren**	Aktivieren der Heißluft-Frittier - Zusatzfunktion
4		**Schnelles Vorheizen**	Aktivieren der Funktion für beschleunigtes Vorheizen
5		**Funktionswahl**	Wahl der Beheizungsart; schneller Wechsel durch lange Berührung der Taste
6		**Slider (Schieberegler) + Ab-/Aufwärtstasten zur Temperatur- / Zeiteinstellung**	Regelung durch Wischbewegung der Fingerspitze über die Balkenmarkierung oder Berühren der Pfeiltasten; schnelle Einstellung durch lange Tasten-Berührung
7		**Garzeit (Dauer) & Uhr**	Einstellen der Gardauer / Uhreinstellung im Standby
8		**Temperatur**	Temperatureinstellung
9		**Ofenbeleuchtung**	Ein- / Ausschalten der Beleuchtung im Garraum
10		**Start / Pause**	Start und Pausieren des Heizprozesses

Statusanzeige / Anzeigesymbole					
11		Alarm	19	ECO	Beheizungsart ECO
12		Schnelles Vorheizen	20	AIRFRY	Heißluft-Frittieren - Funktion
13		Auftaustufe	21		Tastensperre / Kindersicherung
14	A	Automatikprogramme	22	88:88 hr min	Zeitanzeige /
15		Gärstufe		A- 88	Programmanzeige
16		Kerntemperaturfühler	23	888 °C °F	Temperaturanzeige
17		Ofenbeleuchtung	24	88.88 kg	Gewichtsanzeige (A)
18		Beheizungsart	25	_____	Heizstatus-Anzeige

4.2 Benutzung der Touch-Steuerung

Das Bedienfeld des Geräts besteht aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.
Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Benutzen Sie nicht nur die vordere Fingerspitze, sondern legen Sie die Fingerkuppe auf die Bedienfläche auf wie in der Abbildung gezeigt und gehen Sie zur Einstellung und Bedienung vor, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wenn eine Eingabe über die Touch-Steuerung 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.
- Vermeiden Sie es, über das Bedienfeld zu wischen. Dadurch kann es zu unbeabsichtigten Einstellungen des Geräts kommen.

4.3 Beschreibung der Beheizungsarten

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Während und auch nach dem Betrieb sind einige Geräteteile, Zubehör und Utensilien sehr heiß und können Verbrennungen verursachen! Wenn Sie die Gerätetür während Heizvorgangs öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen! Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig und beachten Sie die entsprechenden Sicherheitshinweise am Beginn dieses Handbuchs, um Verbrennungen zu vermeiden!

	30 - 250 °C	**Ober-/ Unterhitze** Die Hitze wird gleichmäßig von oben und unten an die Speisen abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Geeignet zum Braten im Römertopf, Blechkuchen, Brot etc.
	50 - 250 °C	**Heißluft** Die Hitze wird vom Ringheizelement erzeugt und vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Der Garprozess wird dadurch beschleunigt und das Verbrennungsrisiko der Speisen vermindert. Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.
	50 - 250 °C	**Umluft** Die gleichmäßig oben und unten erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt. Die Speisen werden außen gebräunt und bleiben innen saftig. Geeignet zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke sowie zum Heißluft-Frittieren mit dem Frittierkorb von Gerichten mit rundum knuspriger Oberfläche wie z.B. Pommes Frites, panierten Filets oder Bratlingen.

	150 - 250 °C	**Grill** Durch mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite der Speisen gebräunt. Positionieren Sie die Speisen mittig unter dem Grill. Geeignet zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen.
	50 - 250 °C	**Grill- / Bratsystem** Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt. Geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder flacher Gerichte, zum Bräunen von Speisen sowie zum Gratinieren und Überbacken.
	150 - 250 °C	**Großflächengrill** Durch die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite der Speisen gebräunt. Geeignet zum Grillen und Bräunen größerer Mengen.
	50 - 250 °C	**Pizzastufe** 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.
	30 - 220 °C	**Unterhitze** Die Hitze kommt konzentriert von unten ohne die Oberseite der Speisen zu bräunen. Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck sowie für die Dampfreinigung (siehe "Reinigung...").
	140 - 240 °C	**ECO (für energiesparendes Garen)** Die Hitze wird gleichmäßig vom Ringheizkörper und von unten erzeugt und schnell im Garraum verteilt, wobei der Betrieb der Heizelemente so geregelt wird, dass sich der Stromverbrauch reduziert. Für energiesparendes Garen.

	50 °C	**Auftaustufe** Die Luft im Garraum wird mit geringer Erwärmung zirkuliert. Dadurch wird der Auftauprozess auf schonende Weise beschleunigt.
	30 - 45 °C	**Gärstufe** Die Art der Wärmeerzeugung ist zum Gären optimiert. Geeignet zum Gehen lassen von Hefeteig und Sauerteig und zur Herstellung von Joghurtkulturen.

Zusatzfunktionen

	150 - 250 ˚C	**Heißluft - Frittieren** **(nutzbar mit beliebiger Einstellung oder voreingestellten Automatik-Programmen, siehe entspr. Abschnitt)** Die erhitzte Luft verteilt sich besonders schnell und gleichmäßig im Garraum und entzieht den Speisen (im Frittierkorb) Feuchtigkeit an der Oberfläche, so dass dieses auch mit wenig Fett rundum besonders knusprig wird, ohne die Speisen wenden zu müssen. Geeignet für Frittiergerichte wie Pommes Frites oder paniertes Gemüse oder Fleisch.
	40 - 99 ˚C	**Kerntemperaturfühler** Hilfe zum Garen von Fleisch wie Steak und Huhn. Anwendung siehe „Bedienung und Einstellung“.

4.4 Bedienung und Einstellung

Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Nach dem Anschluss des Ofens an die Stromversorgung ist die Uhrzeit-Einstellung zurückgesetzt. Stellen Sie diese ein, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Wenn Sie den Ofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn zunächst mit leerem Garraum, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.

Einstellung der Uhrzeit

Bevor der Ofen in Betrieb genommen wird, sollte die Zeit eingestellt werden. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Berühren Sie nach dem Anschließen des Ofens die Taste , um die Uhrzeit-Einstellung (zunächst Stundenziffer) zu aktivieren.
- Stellen Sie mit dem Slider oder mit den Tasten und die Stundenzahl der aktuellen Uhrzeit ein.
  Hinweis:
  Die Uhrzeit wird in der 24-Stunden-Zählung eingestellt und angezeigt.
- Berühren Sie die Taste erneut und stellen Sie die aktuelle Minutenzahl in gleicher Weise ein.
- Schließen Sie die Einstellung mit der Taste ab.

Einstellen von Beheizungsart und Temperatur

- Berühren Sie die Taste so oft, bis das Symbol Ihrer gewünschten Beheizungsart auf der Anzeige erscheint.
- Stellen Sie mit dem Slider oder mit den Tasten und die gewünschte Gartemperatur ein.
- Starten Sie den Heizvorgang mit der Taste .
  Hinweis: Wird die Taste nicht berührt, schaltet das Gerät nach 5 Min. in auf Standby (Anzeige der Uhrzeit).

Pausieren und Abbrechen des Heizbetriebs

- Um den Heizvorgang zu pausieren, berühren Sie die Taste .
  Berühren Sie dann die Taste erneut, um ihn fortzusetzen.
- Um den Heizvorgang abzubrechen / zu beenden, berühren Sie die Taste .

Schnelles Vorheizen

Um die Vorheizzeit für die gewählte Beheizungsart zu beschleunigen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Berühren Sie die Taste , sodass das entsprechende Symbol auf der Anzeige erscheint .
- Wenn für die gewählte Beheizungsart bzw. Funktion kein schnelles Vorheizen verfügbar ist, ertönt ein Piepton.
  Dies ist der Fall bei den Einstellungen ECO , Umluft , Auftaustufe und Gärstufe .

Einstellung der Gardauer

Um eine Zeitspanne bis max. 9 h festzulegen, nach deren Ablauf sich der Ofen automatisch abschaltet, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Berühren Sie nach der Temperatureinstellung die Taste , um die Einstellung der Gardauer zu aktivieren.
- Stellen Sie mit dem Slider oder mit den Tasten und die gewünschte Gardauer Ihres Gerichts ein.

Änderungen während des Betriebs

- Während der Betriebszeit können Sie die Beheizungsart und Gartemperatur mit der Taste und dem Slider ändern.
- Zum Ändern der Garzeit während des Garvorgangs benutzen Sie die Taste und den Slider oder die Tasten und .
- Jeweils nach 6 Sekunden ohne Aktion arbeitet der Ofen mit den gewählten Einstellungen weiter.

Hinweis zu Auswirkungen von Änderungen auf das Garergebnis

Das Ändern der Beheizungsart / Temperatur / Rest-Garzeit kann negative Auswirkungen auf das Garergebnis haben. Nehmen Sie Einstellungsänderung, die z.B. vom Rezept abweichen, nur vor, wenn Sie über gute Kochkenntnisse verfügen!

Benutzung des Kerntemperaturfühlers (Bratenthermometer)

Für punktgenaues Garen mit Überwachung der Kerntemperatur
z.B. von Fleisch und Auto-Abschaltung des Ofens, sobald die eingestellte Kerntemperatur Ihres Gerichts 6 Sekunden lang erreicht ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Führen Sie die Metallspitze des mitgelieferten Kerntemperaturfühlers möglichst an der dicksten Stelle in die Mitte des Bratens, abseits von Knochen und Fett ein und entfernen Sie diese während der Benutzung nicht.
- Schließen Sie dessen anderes Ende an den entsprechenden Anschluss oben rechts im Garraum an (siehe "Gerätekomponenten"). Das Symbol wird angezeigt und die entsprechende Temperatur-Einstellung wird aktiviert.
- Stellen Sie die gewünschte Ziel-Kerntemperatur bis max. 99°C mit dem Slider oder mit und ein.
- Wählen Sie nun die gewünschte der für diese Funktion verfügbaren Beheizungsarten (, , , , ECO) und stellen Sie die Gartemperatur ein, wie zuvor beschrieben.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste .
- Verwenden Sie in dieser Funktion die Taste sowohl zur Einstellung der Ziel-Kerntemperatur, als auch der Gartemperatur. Dies ist auch während des Garvorgangs möglich.

Benutzung der Zusatzfunktion zum Heißluft - Frittieren (Air fry)

Um die Funktion zum Heißluft - Frittieren mit beliebigen Einstellungen zu verwenden (Funktionsbeschreibung siehe "...Beheizungsarten"), gehen Sie folgendermaßen vor:

- Benutzen Sie für die Speisen, die Sie frittieren möchten, den mitgelieferten Frittierkorb, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Wählen Sie im Standby- oder Alarmstatus die Funktion zum Heißluft - Frittieren mit der Taste AIRFRY .
- Stellen Sie die Gartemperatur und bei Bedarf die Garzeit ein, wie zuvor beschrieben.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste .

Benutzung der Automatikprogramme zum Heißluft - Frittieren (Air fry)

Um zum Heißluft - Frittieren die Automatikprogramme mit Voreinstellungen für entsprechende Gerichte zu verwenden, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Benutzen Sie für die Speisen, die Sie frittieren möchten, den mitgelieferten Frittierkorb, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby) die Taste AIRFRY etwa 3 Sekunden lang.
  Der Einstellungsmodus für die Automatik-Programme wird aktiviert.
- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm entsprechend des Programmcodes, wie in der unten abgebildeten Tabelle angegebenen.
- Wenn Sie ein Programm ohne Vorheizen (siehe Tabelle) gewählt haben, schieben Sie den Frittierkorb mit den Speisen, die Sie frittieren möchten, in den Garraum ein, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben. Wenn Sie ein Programm mit Vorheizen gewählt haben, tun Sie dies erst bei Ertönen des Piepsignals für das Ende der Vorheizzeit.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste ⏯.

Code	Gericht	Gewicht in g	Temperatur in °C	Garzeit in min	Vorheizen Ja / Nein
Ar01	**Pommes frites**	350	200	19	Ja
Ar02		750	230	23	Ja
Ar03	**Hühnchenschlegel**	500	250	20 + 10	Nein
Ar04		1000	250	20 + 10	Nein
Ar05	**Hühnchen-Nuggets**	200	250	17	Ja
Ar06	**Gemüse-Nuggets**	180	250	11,5	Ja
Ar07	**Mozzarella-Sticks**	120	250	10	Ja
Ar08	**Zwiebelringe (dick)**	160	220	11,5	Ja
Ar09	**Gebackene Champignons**	125	230	13	Ja
Ar10		250	230	13	Ja

Alarm-Einstellung

Um eine Zeitspanne festzulegen, nach deren Ablauf ein Piepsignal ertönt, ohne dass der Heizbetrieb unterbrochen wird, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Berühren Sie z.B. während des Heizvorgangs die Taste , um die Alarm-Einstellung (zunächst Stundenziffer) zu aktivieren. **Hinweis:** Während der Einstellung von Beheizungsart und Temperatur ist dies nicht möglich.
- Stellen Sie mit dem Slider oder mit den Tasten und die Stundenzahl der gewünschten Zeitspanne bis zum Alarm ein.
- Berühren Sie die Taste erneut und stellen Sie die gewünschte Minutenzahl in gleicher Weise ein.
- Schließen Sie die Alarm-Einstellung mit der Taste ab.

Einstellung der Kindersicherung (Tastensperre)

Um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich einschaltet wird oder Einstellungen ungewollt verändert werden können, z.B. durch Kinder, sperren Sie das Bedienfeld, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Berühren Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang (unabhängig vom Betriebsstatus), um die Kindersicherung zu aktivieren, so dass das entsprechende Symbol auf der Anzeige erscheint.
- Durch erneutes Berühren der Taste für 3 Sekunden werden die Bedienelemente wieder entsperrt.

Demo - Modus

Der Demo - Modus ist zu Demonstrationszwecken bestimmt.
Bei Aktivierung kann das Gerät bedient werden,
während der Garraum unbeheizt bleibt.
Der vorherige Betriebszustand bleibt dabei gespeichert.
Aktivieren oder deaktivieren Sie den Demo - Modus, wie folgt:

- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby) die Taste ⏻
  etwa 3 Sekunden lang.
  Das Display zeigt "off", wenn der Demo - Modus aktiv und der Normalbetrieb dadurch deaktiviert ist, oder "on" bei Normalbetrieb (kein Demo - Modus).
- Ändern Sie die Aktivierungseinstellung des Demo - Modus mit dem Slider:
  Aktivieren Sie den Demo - Modus durch Wischen nach rechts (Anzeige: "off"),
  deaktivieren Sie ihn durch Wischen nach links (Anzeige: "on").
- Um die Demo - Modus - Einstellung zu beenden und in den
  Bereitschaftszustand zu wechseln, benutzen Sie die Taste ⏻,
  oder warten Sie 3 Sekunden ohne eine Taste zu bedienen.

Sabbat - Modus

Der Sabbat - Modus ermöglicht die Benutzung des Geräts zum Warmhalten von Speisen an Ruhetagen, ohne religiöse Gebote missachten zu müssen.
Bei Aktivierung werden die Einstellungen (alle 25 min)
für den weiteren Betrieb, auch nach dem Aus- und wieder Einschalten
oder Unterbrechung der Stromversorgung, gespeichert.
Alle Tasten bis auf die Taste ⏻ sind in diesem Modus gesperrt
und die Garraumbeleuchtung bleibt ausgeschaltet.

Gehen Sie zur Benutzung des Sabbat - Modus' folgendermaßen vor:

- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby)
  die Taste für schnelles Vorheizen etwa 3 Sekunden lang.
  Der Sabbat - Modus wird aktiviert und das Display zeigt "5A8".
- Benutzen Sie den Slider, um die Zeitspanne im Bereich 24-80 Stunden
  für den Sabbat-Betrieb festzulegen.
  Die weiteren Einstellungen sind für diesen Modus voreingestellt
  und können nicht verändert werden (Ober- Unterhitze bei 85°C).
- Um die Einstellungen für den Sabbat - Modus abzuschließen,
  berühren Sie die Taste ⏯ oder warten Sie 8 Sekunden ohne Bedienung.
- Im eingeschalteten Zustand (ggf. mit Unterbrechung, s.o.)
  läuft der Sabbat-Betrieb nun weiter, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Um zuvor in den Bereitschaftszustand zu wechseln, berühren Sie die Taste ⏻.

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!

Verschütten Sie keine Flüssigkeiten im heißen Garraum oder auf anderen erhitzen Flächen!
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!
Lebensmittel können anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!
Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Achten Sie darauf, dass Backpapier, Lebensmittel 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 sie 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 die erhitzten Lebensmittel einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behalten.
- Erhitzen Sie die Speisen nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

Kondensatbildung während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz der erhitzten Lebensmittel entsteht im Backofen verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Gerätetür führen kann.
Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
Lassen Sie die Lebensmittel 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 der Lebensmittel oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können.
  Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf Angaben in Rezepten, Gartabellen 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 Beheizungsart, um die gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu unterstützen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um die Ofentemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten.
- Um eine Verschmutzung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie 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 oder in den
  Tabellen angegeben bzw. unbedingt nötig ist.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit die Beheizungsart ECO .
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Alarmfunktion
  und / oder den Kerntemperaturfühler zur genauen Bestimmung
  des Garpunktes.
- Wenn Sie mehrere Gerichte erhitzen möchten, nutzen Sie dafür
  verschieden 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 Beheizungsarten Grill , 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!
  Die Speisen können durch die starke Hitze schnell verbrennen!
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit die Lebensmittel nicht festkleben, legen Sie diese so auf den Rost, dass sie mittig unter dem Grillelement liegen 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.

Heißluft - Frittieren

- Benutzen Sie den mitgelieferten Frittierkorb für Ihr Frittiergut und schieben diesen auf der mittleren Schiene in den Garraum ein.
- Verwenden Sie die Zusatzfunktion zum Heißluft - Frittieren

, wie im entsprechenden Abschnitt unter "Bedienung und Einstellung" beschrieben und beachten Sie die entsprechende Anwendungstabelle im folgenden Kapitel.

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 Einschub-
  schiene des Ofens und wählen Sie Heißluft bei 180°C.
- Wenn die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt,
  schalten Sie den Ofen aus
  und lassen Sie das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen.

Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe .
- Decken Sie die Lebensmittel 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 die Lebensmittel während des Auftauvorgangs
  hin und wieder bzw. rühren Sie es um.
- Zum Auftauen und zur Zubereitung von tiefgekühlten
  Fertiggerichten befolgen Sie die Herstelleranweisungen.
- Um große Mengen an Lebensmitteln mit geringer Erwärmung aufzutauen,
  können Sie die einen Behälter auf den Garraumboden stellen
  und bei Bedarf hierfür die seitlichen Einschubgitter entfernen.

5.4 Anwendungstabellen

Die folgenden Tabellen dienen als Richtlinien zur Anwendung.
Wählen Sie die Beheizungsart gemäß der vorherigen Beschreibung und beachten Sie, dass Gardauer und Temperatur je nach Eigenschaften der jeweiligen Lebensmittel variieren können.
Wenn die exakte Art oder Menge Ihres Gerichts in den Tabellen nicht enthalten ist, wählen Sie eine ähnliche Einstellungsvorgabe und passen Sie die Garzeit entsprechend an.

VHZ = Vorheizzeit
GZ = Garzeit

Kuchen	Form / Zubehör	Einschub-Ebene	Be-heizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Biskuitkuchen	Kastenform	2		170	50
		1		140	70
Biskuitkuchen mit Obst, rund	Runde Kuchenform	1		150	50
	Blech	1		140	70
Rosinen-Brötchen / Hefe-Muffins	Muffinform	2		220	VHZ: 19:00 GZ: 11:00
Hefe-Gugelhupf	Blech	1		150	VHZ: 11:00 GZ: 60:00
Muffins	Muffinform	1		160	VHZ: 08:30 GZ: 30:00
				150	VHZ: 08:30 GZ: 30:00
Apfelhefekuchen (Blechkuchen)	Blech	1		160	VHZ: 10:00 GZ: 42:30
		2		150	VHZ: 08:00 GZ: 42:00
Wasserbiskuit (6 Eier)	Springform	1		160	VHZ: 09:30 GZ: 41:00
Wasserbiskuit (4 Eier)	Springform	1		160	VHZ: 09:00 GZ: 26:00
Wasserbiskuit	Springform	1		160	VHZ: 09:30 GZ: 41:00
Küchlein, 20 Stk.	Blech	2		150	36
Küchlein, 40 Stk.	Blech	2 & 4		150	VHZ: 10:00 GZ: 34:00

Kuchen	Form / Zubehör	Einschub-Ebene	Be-heizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hefezopf / Challah	Blech	2		150	40
Butterhefekuchen	Blech	2		150	VHZ: 08:00 GZ: 30:00
Plätzchen					
Butterplätzchen	Blech	2		170	VHZ: 08:00 GZ: 13:00
Butterplätzchen, 2 Bleche	Bleche	2 & 4		160	VHZ: 08:20 GZ: 12:00
Vanilleplätzchen	Blech	2		160	VHZ: 08:00 GZ: 10:00
Vanilleplätzchen, 2 Bleche	Bleche	2 & 4		150	VHZ: 08:00 GZ: 14:00
Brot / Pizza					
Weißbrot (1 kg Mehl)	Kastenform	1		170	VHZ: 09:00 GZ: 50:00
				170	VHZ: 12:00 GZ: 45:00
Frische Pizza (dünn)	Blech	2		170	VHZ: 09:30 GZ: 21:00
Frische Pizza (dick)	Blech	2		170	VHZ: 10:00 GZ: 45:00
				170	VHZ: 08:00 GZ: 41:00
Brot	Blech	1		190	VHZ: 09:00 GZ: 30:00
Fleisch					
Rinderlende, 1,6 kg	Blech	2		180	55
Tomahawk	Blech	3		120	85
Schweinenacken, 1,2 kg	Blech	1		160	82
Hackbraten, 1 kg	Blech	1		180	75
Huhn, 1 kg	Rost & Blech	2: Rost 1: Blech		180	50
Huhn, 1,7 kg	Rost & Blech	2: Rost 1: Blech		180	78
Fisch, 2,5 kg	Blech	2		170	70

5.5 Tipps zur Lösung von Garproblemen

Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

- Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsameres und gleichmäßigeres Garen (Dies kann zu einer verlängerten Garzeit führen).
- Verwenden Sie insbesondere für Ober- / Unterhitze die mittlere Einschubebene.
- Achten Sie auf die Verwendung von geeignetem Ofengeschirr und Zubehör (siehe "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.
- Verzichten Sie nach Möglichkeit auf die Verwendung von Alufolie z.B. zum Auffangen von Flüssigkeiten, um den Luftstrom nicht zu behindern und eine Irritation des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen sauberen Zustand aller Geräteteile, insbesondere der Türdichtung.

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

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

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

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

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

- Drehen Sie die Speisen 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 Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den Einschubebenen für eine optimale Luftzirkulation.

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 oder verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf erhitzte Flächen! 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!

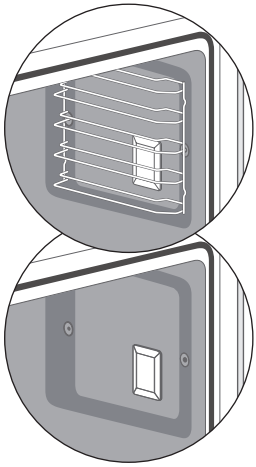
Hinweise zu scheinbaren Produktbeeinträchtigungen

- Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, was zu leichten Farbveränderungen führen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb. Die Kanten von dünnen Blechen können nicht vollständig emailliert werden, weshalb diese Kanten rau sein können. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Durch die Verwendung verschiedener Materialien können leichte Farbunterschiede entstehen, die keinen Produktmangel darstellen.
- Durch Reflexionen der Innenbeleuchtung können Schatten auf die Türverkleidungen fallen, die wie Beschädigungen oder Verschmutzungen aussehen können.

6.1 Katalytische Reinigung

Funktionsweise der katalytischen Platten

Die katalytischen Platten befinden sich seitlich im Garraum (siehe Abbildungen) und ermöglichen die Selbstreinigung des Geräts bei konventionellen Gartemperaturen. Durch ihre spezielle Beschichtung werden Öl- und Schmutzpartikel von der Oberfläche absorbiert und brennen aufgrund der Temperatur im Inneren des Ofens aus. Dies erleichtert die Reinigung des Ofens und reduziert die Geruchsbildung während des Betriebs.



- Um die Rückstände der ausgebrannten Verschmutzungen zu entfernen, wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch und etwas Seifenwasser aus.
- Zur Reinigung entnehmen Sie die Platten, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.

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

6.2 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.
- Entfernen Sie insbesondere Flecken, die Kalk, Fett, Stärke oder Eiweiß enthalten, sofort, da diese Korrosion verursachen können.
- Spülen Sie nach der Reinigung gut mit Wasser nach und trocknen 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 Feuchtigkeitsfilm auf dem Bedienfeld kann zu Funktionsbeeinträchtigungen führen. Trocknen Sie den Bereich nach der Reinigung gut!

6.3 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür

- Verwenden Sie zur Reinigung der Türverkleidung ein weiches Tuch und ein geeignetes Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Zur Erleichterung der Reinigung nehmen Sie die Backofentür vom Ofen ab, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- Überprüfen Sie Tür und Gummidichtung nach dem Betrieb auf Verunreinigung sowie Feuchtigkeit z.B. durch Kondenswasser. Säubern und / oder trocknen Sie diese ggf. mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Sollte diese beschädigt sein, lassen Sie sie von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft austauschen, bevor Sie den Ofen weiter benutzen.

Hinweise zum Türglas

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

Beginnen Sie z. B. nicht mit deren Reinigung,
wenn das Glas heiß ist!
Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases
keine scharfen Metallschaber!

6.4 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 Spezialreinigern
  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 die Mulde des Garraumbodens ein.
- Schließen Sie die Gerätetür und wählen Sie Unterhitze bei 50°C.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem weichen Lappen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

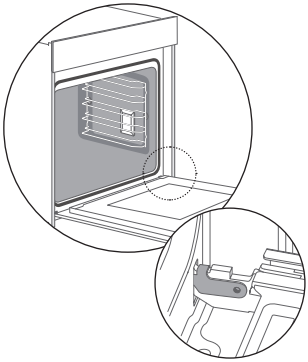
6.5 Reinigung des Zubehörs

- 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.
- Reinigen Sie die Teleskopauszüge von der Außenseite mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.
  Um diese hierzu vom Einschub-Gitter abzunehmen, siehe entsprechenden Abschnitt.
  Hinweis: Tauchen Sie die Teleskopauszüge nicht in Flüssigkeiten, reinigen Sie sie nicht im Geschirrspüler und fetten Sie die Rollen nicht ein!

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 sowie die Reinigung der Türkomponenten erheblich erleichtert.
Hierzu müssen die Verriegelungshebel der Ofentür-Scharniere gelöst werden.



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere der Gerätetür nicht gesichert sind, können diese mit großer Kraft zuschnappen und Verletzungen verursachen! Achten Sie darauf, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen bzw. beim Lösen der Gerätetür vollständig geöffnet sind!

Die Türscharniere bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können etwas einklemmen! Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern!

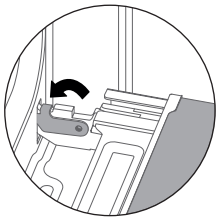
Abnehmen der Gerätetür

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Verriegelungshebel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (siehe Abbildung).
- Halten Sie die Tür und schließen Sie sie vorsichtig bis zu einem Öffnungswinkel von etwa 15°.
- Greifen Sie die Tür mit beiden Händen auf der linken und rechten Seite und heben Sie sie nach oben aus der Halterung heraus.
- Legen Sie die Ofentür auf eine weiche Unterlage, um Griff und Front vor Beschädigungen zu schützen, bevor Sie diese reinigen.

Ansetzen der Gerätetür

Um die Tür wieder anzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

- Richten Sie dazu die Ansatzpunkte der Scharniere und die der Scharnierhalter genau aufeinander aus, so dass beim Einsetzen kein Widerstand zu spüren ist.
- Schieben Sie die Tür wieder in ihre Halterung.
- Überprüfen Sie die korrekte Position der Scharniere, indem Sie die Gerätetür vorsichtig vollständig öffnen. Wenn dies nicht möglich ist, korrigieren Sie die Position.
- Schließen Sie die Klappbügel der Scharniere vollständig (Siehe Abbildung).
- Schließen Sie die Gerätetür und achten Sie darauf, dass diese korrekt sitzt und die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden.



7.2 Ausbauen und Einsetzen der inneren Glasscheibe

Der Zwischenraum zwischen den Glasscheiben der Gerätetür sollte regelmäßig gereinigt werden.
Entnehmen Sie hierfür die innere Glasscheibe aus der Tür, wie folgt:

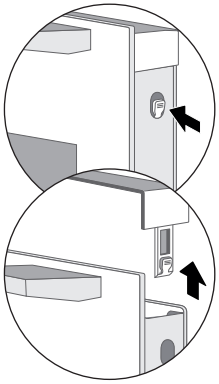
VORSICHT!
Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Um das Innenglas aus der Gerätetür zu entnehmen, nehmen Sie die Gerätetür ab und legen Sie diese auf eine geeignete Unterlage, wie zuvor beschrieben!

Nach dem Lösen der Halterung kann das Türglas bei ungenügender Sicherung schnell verrutschen und ggf. herabfallen, wodurch Verletzungs- und Beschädigungsrisiken entstehen!

Wird das Innenglas aus der montierten Gerätetür entnommen, wird deren Gewicht erheblich reduziert, so dass sich die Scharniere wesentlich leichter und möglicherweise unkontrolliert bewegen können, wodurch Gefahren wie z.B. Klemmgefahr entstehen!

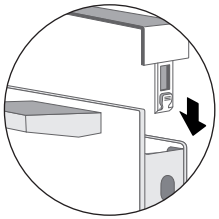
Ausbau der inneren Glasscheibe



- Nehmen Sie die Gerätetür ab und legen Sie diese mit der Außenseite nach unten auf eine geeignete Unterlage, wie zuvor beschrieben.
- Drücken Sie fest auf die beiden Drücker, die sich seitlich im oberen Bereich des Türrahmens befinden, so dass sich der obere Teil der Türverkleidung löst.
- Ziehen Sie das gelöste Teil aus der Halterung heraus, so dass die Oberkante der inneren Glasscheibe frei wird.
- Ziehen Sie die Glasscheibe vorsichtig aus der unteren Halterung und entnehmen Sie diese.

Sie können nun die innere Glasscheibe
und den nun frei liegenden Bereich reinigen,
wie unter "Reinigung..." beschrieben.

Einsetzen der inneren Glasscheibe



- Setzen Sie die Scheibe wieder ein, indem Sie deren Unterkante in die Aufnahme an der Unterseite der Gerätetür schieben und sie so in die Gerätetür einlegen, wie vor der Entnahme.
- Schieben Sie das obere Teil der Türverkleidung wieder in deren Halterung bis die Drücker einrasten.
- Wenn Sie sich versichert haben, dass alles stabil sitzt, setzen Sie die Gerätetür wieder an, wie zuvor beschrieben und schließen Sie diese.

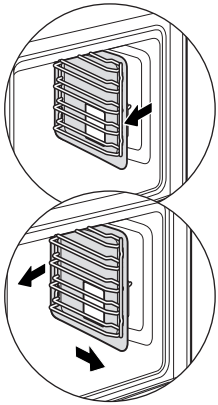
7.3 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter und der katalytischen Platten

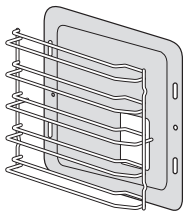
Abnehmen der Schienengitter und katalytischen Platten

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

Gehen Sie dazu für jede Seite folgendermaßen vor:

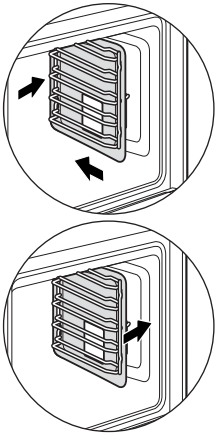
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost und Backblech(e).
- Drücken Sie auf Höhe der mittleren Einschubschiene die Vorderkante des Gitters etwas nach hinten und ziehen Sie diese gleichzeitig vorsichtig aus der Einhängeöffnung, wobei Sie das Gitter stützen und darauf achten, dass sich die hinter dem Gitter angebrachte katalytische Platte nicht von der Verankerung rutscht.
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45° von der Garraumwand weg, so dass sich auch die Verankerung an der Hinterkante löst, und ziehen Sie auch diese Vorsichtig aus der Öffnung. Achten Sie dabei ebenfalls darauf, dass sich die katalytische Platte nicht löst.
- Entnehmen Sie das Gitter mit der katalytischen Platte nach vorne aus dem Garraum. Achten Sie dabei darauf, dass Haken und Kanten nicht mit empfindlichen Oberflächen in Berührung kommen, um diese nicht zu zerkratzen!
- Trennen Sie die katalytische Platte vom Schienengitter, indem Sie diese von den Verankerungshaken ziehen.





Einsetzen der Schienengitter und katalytischen Platten

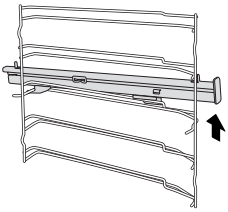
Gehen Sie zum Einsetzen für jede Seite in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.



- Schieben Sie die katalytische Platte mit den entsprechenden Öffnungen auf die Verankerungshaken des Schienengitters.
- Führen Sie das Schienengitter mit der katalytischen Platte in leicht schräger Haltung (ca. 45° zur Garraumwand) in den Garraum ein
  und schieben Sie den hinteren Verankerungshaken in die entsprechende Öffnung in der Garraumwand.
- Schwenken Sie die vordere Kante des Gitters in Richtung Garraumwand und schieben Sie den vorderen Verankerungshaken ebenfalls in die entsprechende Öffnung.
  Wenn nötig, üben Sie dabei vorsichtig etwas Druck von vorn auf die Gitter-Vorderkante aus.
- Versichern Sie sich, dass alles stabil in der richtigen Position sitzt.

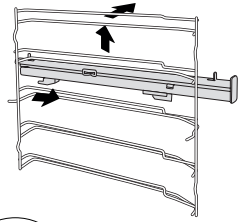
7.4 Abnehmen und Einsetzen der Teleskopauszüge

Abnehmen der Teleskopauszüge

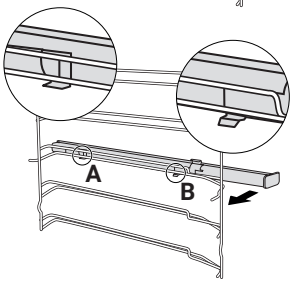


Um die Teleskopauszüge von den seitlichen Einschubgittern abzunehmen, gehen Sie für jeden davon folgendermaßen vor:

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost oder Blech(e) und achten Sie darauf, dass die Teleskopschiene komplett eingeschoben ist.
- Ziehen Sie das vordere Ende der Teleskopschiene fest, aber behutsam nach oben, so dass sich die vordere Klemme löst.
- Ziehen Sie die gesamte Teleskopschiene etwas nach vorne, so dass auch die hinter Verankerung frei wird, und heben Sie sie seitlich aus dem Gitter heraus.

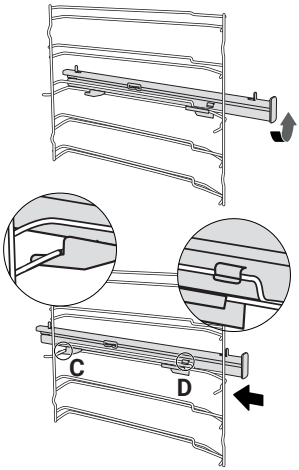


Einsetzen der Teleskopauszüge



Gehen Sie zum Einsetzen für jede Schiene in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

- Halten Sie den Teleskopauszug um 90° gedreht zum Garraum und platzieren Sie die mit **A** und **B** markierten Punkte an der Unterseite der Einschubschiene.
- Drehen Sie die Teleskopschiene gegen den Uhrzeigersinn wieder in die aufrechte Position.
- Schieben Sie die Teleskopschiene nach hinten, so dass sie an den mit **C** und **D** markierten Punkten hinten an der unteren und vorne an der oberen Führungsschiene festklemmt.

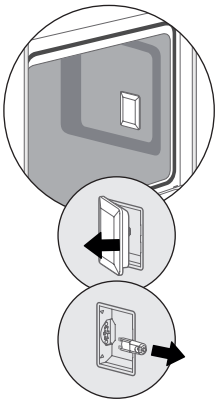


7.5 Auswechseln der Ofenbeleuchtung

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
Um die Lampenbirne im Garraum auszuwechseln,
gehen Sie folgendermaßen 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!



- Versichern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist und legen Sie den Garraum zur Schutz vor Beschädigungen mit einem weichem Tuch o.a. aus.
- Entfernen Sie die Glaskappe, wie in der Abbildung gezeigt und legen Sie diese beiseite.
- Ziehen Sie die Halogenbirne aus der Fassung (Drehen Sie sie nicht) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs (im Fachhandel erhältlich).

Merkmale der Halogenbirne

- Hochtemperaturbeständigkeit (bis 300°C)
- AC 230 V
- Leistung: 25 Watt

Hinweis: Berühren Sie die Halogenbirne nicht mit ihren Fingern, sondern benutzen Sie z.B. ein trockenes Tuch. Dies erhöht die Lebensdauer der Lampe.

- Richten Sie die Stifte der neuen Birne in die richtige Position aus und drücken Sie sie in die Fassung.
- Setzen Sie die Glaskappe wieder auf.
- Entfernen Sie das zum Schutz ausgelegte Tuch, stellen Sie die Stromverbindung wieder her und versichern Sie sich, dass die Backofenlampe korrekt funktioniert.

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 der folgenden Tabelle sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten genannt. 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 (Beheizungsarten 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.
Das Gerät lässt sich nicht bedienen.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe Abschnitt zu Kindersicherung unter "Bedienung, Einstellung ...").
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es befindet sich ein Feuchtigkeitsfilm oder eine Verschmutzung auf dem Bedienfeld.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. Beachten Sie, dass ein dünner Feuchtigkeitsfilm möglicherweise nicht sichtbar ist.
	Die Touchsteuerung wird auf ungünstige Weise bedient.	Benutzen Sie die Touchsteuerung, wie unter "Benutzung der Touch-Steuerung" beschrieben.
Der Betrieb startet nicht.	Die Einstellungen wurden nicht vollständig / korrekt vorgenommen.	Stellen Sie die Parameter für den Garvorgang ein, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampenbirne im Ofen muss ausgetauscht werden.	Ersetzen Sie die Lampenbirne, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Fehlfunktion	Technische Fehlfunktion	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.

9. Einbau und Installation

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

WARNUNG!
Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden und das Gerät ist dafür von der Stromzufuhr zu trennen! 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

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten!
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss an die Stromversorgung" genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind!
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Einbaumöbel alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt und eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben!
- Beachten Sie vor der Installation die Hinweise im Abschnitt "Auspacken und Vorbereitung des Geräts"!

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 Front der Einbau-Nische darf keine Möbeltür o.ä. vorhanden sein, um Überhitzung und damit verbundene Gefahren zu vermeiden!
  Wenn möglich, entfernen Sie die Rückwand der Nische.
  Beachten Sie außerdem die im folgenden Abschnitt angegeben Abmessungen und Mindestanforderungen!
- Bauen Sie das Gerät nach Möglichkeit in ein Küchenmöbel der Standardbreite 600 mm ein, damit es bündig mit den Möbelfronten abschließt.
- Achten Sie auf eine Materialstärke des Einbaumöbels von 20mm.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie enthaltene Klebstoffe müssen feuerfest / bis 90°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!
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche für den Ofen dessen Gewicht tragen kann, eben und waagerecht ist und eine hohe Standsicherheit gewährleistet!
- Wenn Sie ein Kochfeld über dem Backofen installieren, beachten Sie die im folgenden Abschnitt angegebene Mindeststärke der Arbeitsplatte entsprechend der Kochfeldart und 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!

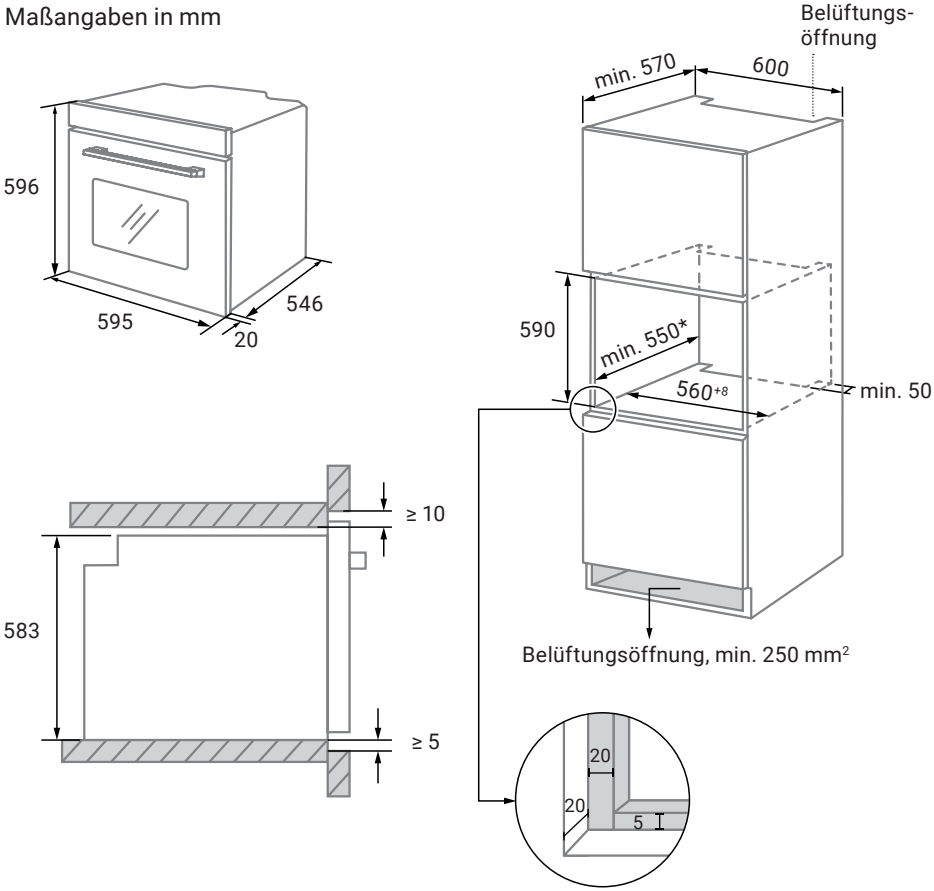
Maßzeichnung für den Einbau

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

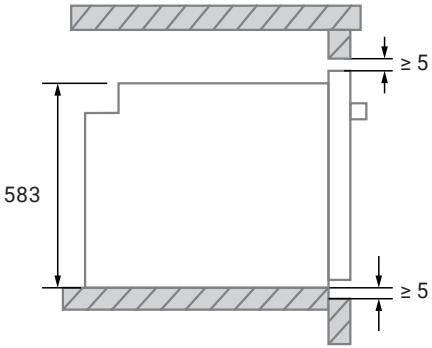
Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

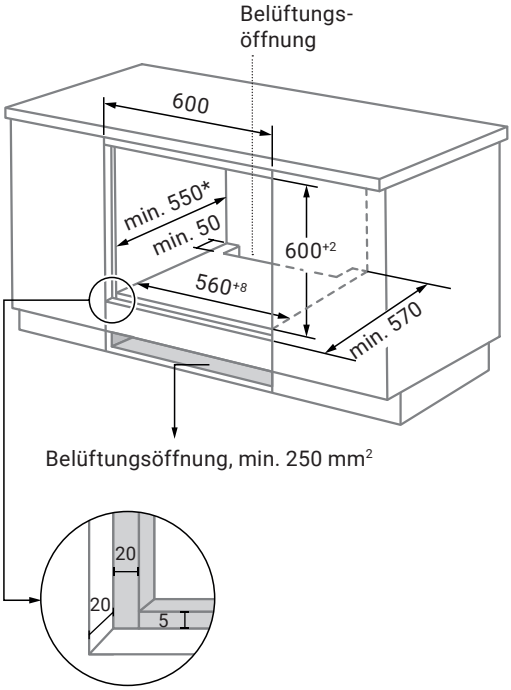
Um Probleme nach der Einbau-Vorbereitung zu vermeiden, prüfen Sie, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt exakt übereinstimmen.

Maßangaben in mm

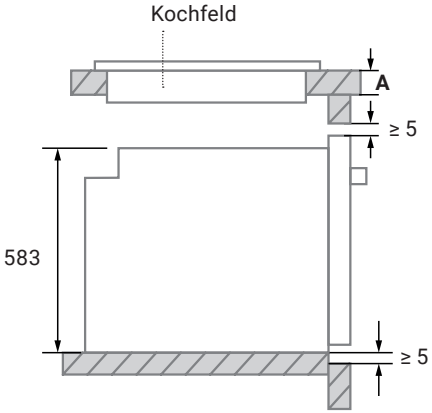


* Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert ist, muss die Tiefe der Einbaunische auf min. 590 - 620 mm vergrößert werden.





* Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert ist,
muss die Tiefe der Einbaunische auf min. 590 - 620 mm vergrößert werden.



Wird ein Kochfeld über dem Gerät installiert, beachten Sie die folgenden Mindeststärken der Arbeitsplatte (**A**)
entsprechend der Kochfeldart:

Kochfeldart	Arbeitsplattenstärke **A**
Induktion	37 - 47 mm
Gas	30 mm
Glaskeramik / Ceran	27 mm

9.2 Anschluss an die Stromversorgung

Das Gerätekabel ist mit einem Standardstecker versehen.
Um diesen an eine Steckdose anzuschließen,
beachten Sie folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Netzspannung (V) und -frequenz (Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Stellen Sie sicher, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger 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!
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose in der Nähe des Geräts an!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewährleisten nicht die nötige Sicherheit!
- Achten Sie darauf, dass das Kabel während und nach der Installation nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden oder mit heißen Oberflächen oder Bereichen in Berührung, scharfen Kanten o.ä. in Berührung kommen kann.
  Schließen Sie den Stecker fern von Hitzequellen an die Stromversorgung an und ziehen Sie ihn nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!
- Für Änderungen am Stromversorgungssystem oder den Austausch des Netzkabels wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft!
  Der folgende Abschnitt ist zu beachten!

Austausch des Anschlusskabels

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

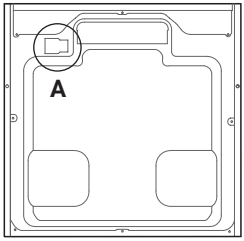
Der Austausch eines Kabels oder Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft unter Beachtung der folgenden Anweisungen durchgeführt werden!
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

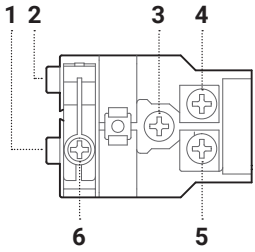
Das Gerät ist für den Anschluss mit einem dreipoligen Netzkabel vorgesehen.
Folgende Schritte sind beim Austausch des vormontierten Netzkabels vom Installateur zu beachten:

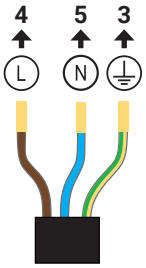
- Trennen Sie die Stromzufuhr!
- Verwenden Sie einen kleinen flachen Schraubendreher, um die beiden Verschlüsse **1** und **2** des Klemmkastens auf der Geräte-Rückseite (**A**) zu öffnen.
- Entfernen Sie die Schrauben **3**, **4**, **5** und **6** mit einem Schraubendreher.
- Verbinden Sie das neue Kabel gemäß der Anschluss-Skizze und der folgenden Tabelle mit Hilfe der Schrauben **3**, **4**, und **5** mit dem Klemmkasten:

PE	Erdung	gelb-grün	auf **3**
L	stromführend / leitend	braun	auf **4**
N	neutral	blau	auf **5**

- Fixieren Sie den Klemmkastendeckel, indem Sie die Schraube **6** festziehen.





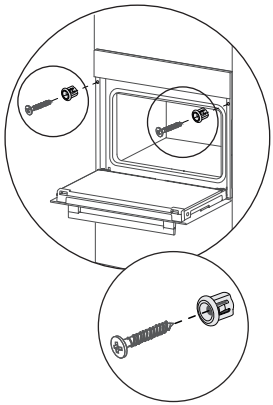


9.3 Einbau des Ofens

VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

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

- Achten Sie auf gute Standsicherheit des Einbaumöbels.
- Bereiten Sie die Einbauöffnung für die Installation des Ofens den Anforderungen und Maßvorgaben entsprechend vor (siehe entspr. Abschnitte) und reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Schieben Sie das Gerät bis zum Anschlag in die Nische. Fassen Sie dabei das Gerät nicht am Griff der Gerätetür, sondern an den Gerätekanten und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und auch nach dem Einbau nicht mit scharfen Kanten, heißen Oberflächen o.ä. in Berührung kommen kann!
- Öffnen Sie die Gerätetür befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben jeweils links und rechts vom Öffnungsrahmen des Garraums am Einbaumöbel (siehe Abbildung; evtl. Schraublöcher am Möbelrahmen entsprechend vorbohren).



ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

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

- Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät und beachten Sie das Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch".

10. Technische Daten

Modellname	**EB8017ED**
Hersteller	KKT KOLBE
Art des Backofens	Einbaugerät
Wärmequelle	Elektrisch
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	72 L
Energieeffizienzklasse	**A++**
Energieeffizienzindex (EEI)	61,2
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Beheizungsmodus	1,10 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im Beheizungsmodus Umluft	0,52 kWh
Leistung	2900 W
Spannung	220 - 240V ~
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 56,6 × 59,6 cm
Garraummaße (B×T×H)	50,5 × 39,4 × 36,2 cm
Kabellänge	1 m
Gewicht	35,5 kg

Energieverbrauch
Produktinformation zum Stromverbrauch
und zur maximalen Zeit bis zum Wechsel in den Energiesparmodus

Energieverbrauch im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximal benötigte Zeit zum automatischen Betriebszustandswechsel in den Energiesparmodus oder -zustand	20 min

Hinweis zur Produktkonformität

Produktbezeichnung:

EB8017ED
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.

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 der ersten Seite dieses Handbuchs.

Notizen

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

KKT KOLBE

User's manual

for your built-in oven

Model: **EB8017ED**

Version: 6.2 / 250724

EN

Serial number of my appliance:

KKT KOLBE

User's manual

Built-in oven, model: EB8017ED

Version 6.2

© 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

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 Heating operation
2.2 Cooling fan
2.3 Use of the oven accessories
2.4 Use of the telescopic pull-outs
2.5 Opening and closing the oven door

3. Notes Before Use **30**

3.1 Unpacking and preparing the appliance
3.2 Commissioning

4. Operation, Setting and Use **32**

4.1 Control panel and display
4.2 Using the touch controls
4.3 Description of the heating types
4.4 Operation and setting

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips **43**

5.1 Important notes on use
5.2 General recommendations for cooking in the oven
5.3 Cooking methods
5.4 Application tables
5.5 Tips for solving cooking problems

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance **54**

6.1 Catalytic cleaning
6.2 Cleaning the oven front
6.3 Cleaning and maintaining the oven door
6.4 Cleaning the cooking chamber
6.5 Cleaning the accessories

7. Removing and attaching appliance parts and accessories **59**

7.1 Removing and attaching the appliance door
7.2 Removing and inserting the inner glass pane
7.3 Removing and inserting the slide-in rail racks and the catalytic plates
7.4 Removing and inserting the telescopic pull-outs
7.5 Changing the oven lighting

8. Troubleshooting **66**

8.1 Problems, possible causes and solutions

9. Mounting and Installation **68**

9.1 Important notes and installation requirements
9.2 Connection to the power supply
9.3 Fitting the oven

10. Technical Data **75**

KKT Kolbe Customer Service **77**

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 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 as well as 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!
- 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 may pose a safety risk!
  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!

- To rule out health risks, always keep your body at least 10 cm away from electrical appliances!
  This applies in particular to people with medical implants such as pacemakers or insulin pumps, as the function of such appliances can be affected by the invisible magnetic fields of electrical appliances!

- 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, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- 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, fire and injury 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!

- 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 appliance is fitted with a grounding plug and must be connected to a grounded outlet installed in accordance with all applicable regulations!
  If you are unsure, consult a qualified electrician!

- If the plug is no longer accessible after installation, make sure that an easily accessible circuit breaker (fuse) with at least 3 mm contact spacing 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 an emergency!
- Modifications to the power supply system and the replacement of a cable may only be carried out by a certified electrician!
  There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance!
  These do not provide the necessary safety!
- To prevent damage to the power cable and associated hazards, ensure that it is not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc.!
  Connect the plug to the power supply away from heat sources and do not pull it out of the socket by the cable, but grasp it directly!

- Do not clamp any wires or cables (e.g. from temperature measuring devices) in the opening of the appliance door! This can damage them and cause electric shocks!
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts! This can 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 in the cooking chamber 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!
- Do not heat sealed containers or tins in the oven!
  These can explode due to the overpressure created during heating!

⚠ 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!
- Do not leave the appliance unattended when in use!
  Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!
  In particular, heated food containing fat, oil or alcohol or alcoholic vapours in the cooking chamber can quickly catch fire!
  Heat relevant food as slowly as possible and in as small quantities as possible!
  Open the appliance door carefully!
- 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!

- 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!
- Food residues, grease and other residues may ignite, burn in or cause harmful smoke, when heated!
  Remove coarse stains from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation!
- 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!
  When the fire has gone out, allow the appliance to cool down and do not use it until it has been checked and approved for further operation by a suitably qualified specialist!
- Do not store highly flammable or explosive substances near the oven to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!

⚠ ATTENTION!
Causes for damage and functional impairments!

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed, especially from the cooking cabinet, before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures or near gas or paraffin cookers or similar appliances!
- Heat and moisture escaping from the cooking cabinet can damage the fronts of neighbouring furniture or appliances over time!
  Only open the door of the heated oven as often and for as long as necessary, do not clamp anything between the door and the opening frame and, if possible, only allow the cooking chamber to cool down with the appliance door closed!
  Always ensure that the seal is clean and in perfect condition and replace it if it is damaged to ensure that the door closes completely and tightly!
- 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!

- When using the accessories, make sure that they are inserted the right way round and as far as they will go into the cooking chamber to ensure safe handling and prevent damage!
- 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!
- 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 use the cooking space for storage purposes!
- Stains and food residues can damage the appliance and its components over time!
  Always keep your oven clean!
  In particular, avoid sugary stains, e.g. fruit juice in the cooking chamber, or remove them as soon as possible, as they may not be able to be removed after cooling down!
  When preparing very moist dishes, such as fruit cake, do not cover the baking tray too generously and use a deep baking tray!

- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or pointed or sharp utensils to clean the appliance, as this may damage its surfaces, especially in the area of the control panel!
  Do not use spray cleaners in the area of the seal!
  Follow the instructions for cleaning and care in the relevant chapter!
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break!
  Be particularly careful when cleaning it and do not use glass scrapers!
- 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!

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.

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.

Environmental protection and disposal

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding application recommendations in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Note icons 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 product components by type from the residual waste and dispose of them in accordance with the local regulations.

Recyclable material (Triman symbol)
Separate the product or its components from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health! Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!
  This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste! It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste. Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

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:

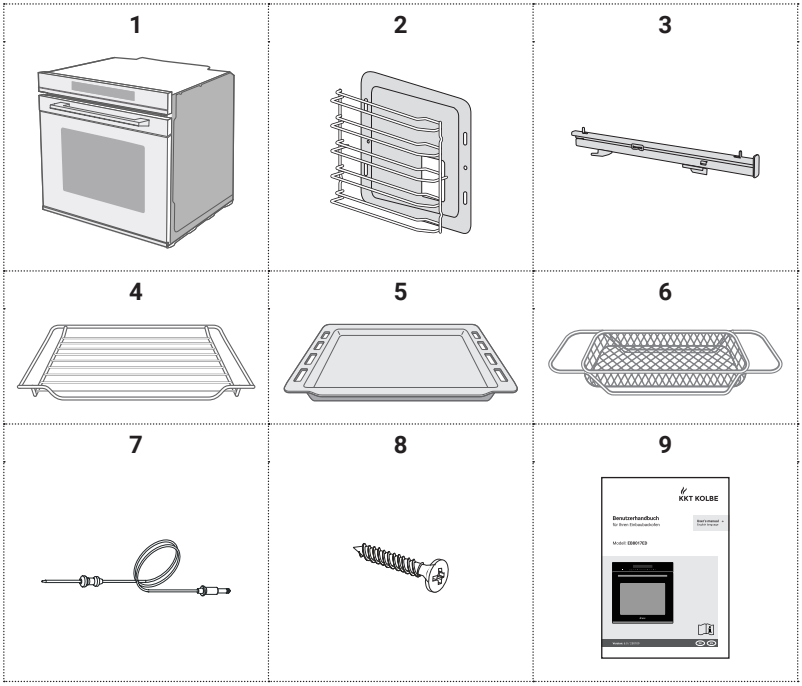
- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape!
- Choose a dry and clean storage place!
- Make sure to keep it in an horizontal position!
- Do not load the packaging!
- Only store the appliance for as long as absolutely 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!

EN

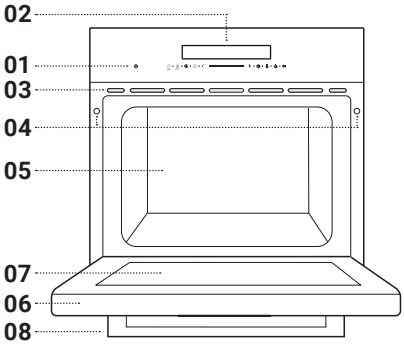
1. Product Overview

1.1 Packing list

1	1×	Built-in oven, model EB8017ED incl. connection cable and plug
2	2×	(1 × 2) lateral slide-in rail racks (pre-assembled)
	2×	(1 × 2) Catalytic panels (pre-assembled)
3	4×	(2 × 2) Telescopic pull-outs (pre-assembled)
4	1×	Cooking grate
5	2×	Baking tray
6	1×	Fry basket
7	1×	Core temperature probe (roasting thermometer)
8	2×	Mounting screws
9	1×	User's manual



1.2 Appliance components



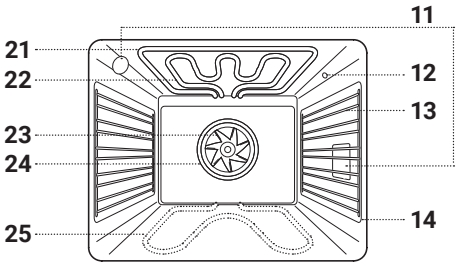


Illustration similar / simplified

Oven front

01 Control panel (for description see relevant section)

02 Display

03 Ventilation slots

04 Screw holes for mounting

05 Cooking chamber

06 Appliance door

07 Door glass

08 Door handle

Oven interior / cooking chamber:

11 Oven light

12 Core temperature sensor connection

13 Slide-in rail rack for accessories (5 slide-in levels / counting from bottom to top)

14 Catalytic plates for easier cleaning

Heating elements

21 Top heat element (Top outer heating element)

22 Grill element

23 Fan

24 Ring heating element

25 Bottom heat element (concealed under the cooking chamber floor)

1.3 Features and further characteristics

- Control panel with touch control and LED display
- Double thermal insulation glazing
- 5 usable slide-in levels
- Telescopic pull-outs on 2 slide-in levels
  for easy insertion and removal of accessories
- Core temperature probe

Selectable functions
(for operation, see relevant chapter)

- Step-by-step setting of heating type and temperature
- 11 heating modes:
  - Top and bottom heat
  - True convection
  - Fan-assisted convection
  - Grill
  - Grilling / Roasting system
  - Full width grill
  - Pizza mode
  - Bottom heat
  - ECO
  - Defrost
  - Dough proving

  Additional functions:
  - Air fry (hot air frying function; can be used with individual settings or preset automatic programmes)
  - Core temperature probe
- Programmable timer functions:
  - Alarm function without automatic on/off
  - Cooking duration with auto switch-off
- Pause function: Pausing operation
- Quick preheating function
- Demo mode
- Sabbath mode
- Key lock / child lock:
  Deactivation of all controls except the on/off

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 Heating operation

After starting operation, the oven is heated to the set cooking temperature by the heating elements corresponding to the selected heating type (see "Appliance components" and "... Heating modes").
The heating process is indicated by the heating status display (see "Control panel and display").

In order to distribute the heat in the cooking chamber particularly evenly during operation and to ensure the best possible performance, the fan only operates at certain times during the heating process.

Once the target temperature has been reached, the heating process starts again automatically whenever the cooking chamber temperature drops in order to maintain the set temperature.

Auto operation stop / maximum operating time

For your safety or in case you forget to switch off the appliance, the maximum operating time is 9 hours.

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 type 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!

To avoid overheating the appliance and the risk of heat damage, be careful not to block the ventilation paths!
Also observe and follow the corresponding instructions under "Mounting and installation"!

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 oven accessories

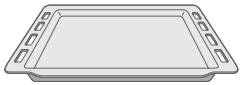
If possible, only use original accessories in the oven!
It is specially designed for your appliance.
Use it for the following purposes:

Cooking grate

- for ovenware, cake tins and fireproof crockery
- for roasts and grilled dishes
  (if necessary with a tray inserted underneath
  to collect fat and liquids)

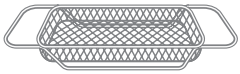
Baking tray

- for tray bakery products and small food to be cooked
- for liquids or moist food



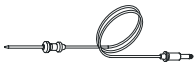
Fry basket

- for hot air frying
  (using the corresponding additional function AIRFRY
  or automatic programmes / if necessary with a tray
  inserted underneath to collect fat and liquids)



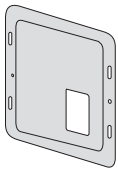
Core temperature probe

- for monitoring the core temperature of food, e.g. meat



Catalytic plates
(on both sides of the cooking chamber, behind the rack)

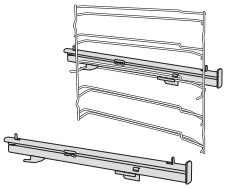
- for reducing soiling of the cooking chamber
  and odours during operation



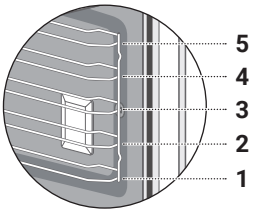
How the catalytic plates work
The surface of the panels has a special
enamel coating that can absorb and decompose
oil and grease to reduce soiling and odours.

Lateral slide-in racks and telescopic pull-outs

- see the following sections



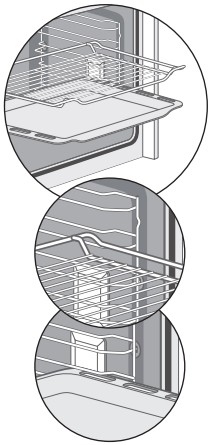
Inserting accessories into the cooking cabinet



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 (see also "appliance components") and are used to hold baking trays, cooking grate and other accessories.

Observe the following handling instructions:

- If possible, use only original accessories.
- When using accessories with anti-tip bars, make sure they are oriented correctly (with the anti-tip bar to the rear; see exemplary illustration).
- Place the rear corners of each accessory between the two metal bars of the desired slide-in level 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 type if possible for optimum cooking results.
- If you want to use the baking tray and the cooking grate at the same time, slide the grate into the cooking chamber above the tray.
- On the rails without telescopic pull-outs, the accessories can be pulled out about halfway without tipping over if they have been inserted correctly.



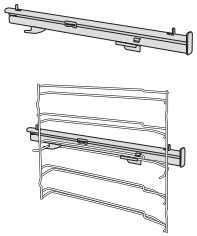
CAUTION!
Risk of burns!

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.

2.4 Use of the telescopic pull-outs



The side racks in the cooking chamber have telescopic pull-outs on 2 slide-in levels.
These make it easier to slide the cooking grate, baking tray and other accessories in the cooking chamber, as well as providing additional protection against tipping when pulling them out (for disassembly/assembly and cleaning, see the relevant sections).

Use them as follows:

- Pull the telescopic pull-outs of one level (on both sides) out of the cooking chamber towards the front.
- Place the desired accessories (e.g. baking tray, rack) with the corresponding recesses on the holding pins of the telescopic pull-out.
- Push them into the cooking chamber as far as they will go, if possible by pushing on both sides.
- Do not close the oven door before the telescopic pull-outs and all accessories are fully inserted.

2.5 Opening and closing the oven door

To open the appliance, always grasp the door handle in the middle before pulling it forward and slightly downwards.

CAUTION!
Risk of burns!

To avoid burns from steam escaping from the cooking chamber, keep your distance from the edges of the door when opening the heated appliance and do not grip the door handle too far to the side! Note, that depending on the temperature, escaping steam may not be visible.

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 first page 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 including the lateral slide-in racks and catalytic plates 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 interruption of the power supply, the setting of the clock is reset and must be should be set.
To do this, proceed as described 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.
- Before using the oven to prepare food,
  first heat the cooking chamber empty with the settings shown in the following table
  (for operation and settings, see relevant sections):

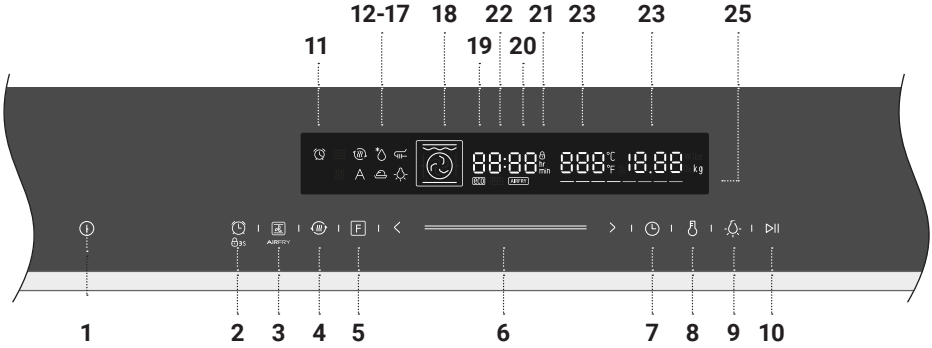
Heating settings for commissioning	
Heating mode	
Temperature	250 °C
Duration	30 min

- Keep the room well ventilated during this process until any odours and smoke that may appear have dissipated.
- 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 Control panel and display

The following overview is a brief description of the display and key functions.
For detailed instructions regarding operation and display, see the following sections.



Control keys			
1		**Cancel**	Cancelling the current state / Entering standby state
2		**Alarm**	Alarm setting
		Child lock	Deactivating/activating the child lock by touching the key for 3 seconds
3	AIRFRY	**Air fry**	Activating the additional hot air frying function
4		**Quick preheating**	Activating the quick preheating function
5		**Function selection**	Selecting the heating type; quick change by touching and holding the key
6		**Slider + Down/Up keys for temperature and time setting**	Control by swiping the fingertip across the bar or touching the arrow keys; quick setting by touching and holding the keys
7		**Cooking duration & clock**	Setting the cooking duration / Clock setting in standby
8		**Temperature**	Temperature setting
9		**Oven lighting**	Switching the lamp in the oven on and off
10		**Start / Pause**	Starting and pausing the heating process

Status display / Display symbols					
11		Alarm	19	ECO	Heating type ECO
12		Quick preheating	20	AIRFRY	Air fry function
13		Defrost	21		Key lock / Child lock
14	A	Automatic programmes	22	88:88 hr min	Time display /
15		Dough proving		Ar 88	Programme display
16		Core temperature probe	23	888 °C °F	Temperature display
17		Oven lighting	24	18.88 kg	Weight display (A)
18		Heating type	25	_____	Heating status display

4.2 Using the touch controls

The control panel of the appliance consists of sensor keys that react to touch.
To use them, observe the following instructions:

- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Do not just use the end of your fingertip, but lay it on the control surface as shown in the illustration and proceed for setting and operation, as described in the following sections.
- If an input is registered via the sensor control, 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.
- Avoid wiping over the control panel. This may result in unintentional settings of the appliance.

4.3 Description of the heating types

CAUTION!
Risk of burns!

During and after operation, some appliance parts, accessories and utensils are very hot and can cause burns!
If you open the appliance door during the heating process, operation will not be interrupted!
Be careful and follow the safety instructions at the beginning of this manual to avoid burns!

	30 - 250 °C	**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 e.g. for roasting in a Roman pot, sheet cakes, bread etc. .
	50 - 250 °C	**True convection** The heat is generated by the ring heating element and distributed evenly throughout the cooking chamber by the fan. This speeds up the cooking process and reduces the risk of the food burning. Suitable e.g. for cooking on several levels.
	50 - 250 °C	**Fan-assisted convection** 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 inside. Suitable e.g. for frying at high temperatures or for hot-air frying with the fry basket of dishes with an all-round crispy surface such as French fries, breaded fillets or patties.

	150 - 250 °C	**Grill** The top of the food is browned by heat concentrated centrally from above. Position the food centrally under the grill. Suitable e.g. for grilling small quantities and for browning food.
	50 - 250 °C	**Grilling / Roasting system** The heat concentrated over a large area from above is supplemented by the circulation of heated air. Suitable e.g. for grilling and roasting large pieces of meat or flat dishes, for browning food as well as for gratinating.
	150 - 250 °C	**Full width grill** The large concentrated heat from above browns the top of the food. Suitable e.g. for grilling and browning larger quantities.
	50 - 250 °C	**Pizza function** 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.
	30 - 220 °C	**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).
	140 - 240 °C	**ECO (for energy-saving cooking)** The heat is generated evenly by the ring heating element and from below and distributed quickly in the cooking chamber, with the operation of the heating elements being regulated in such a way that power consumption is reduced. For energy-saving cooking.

	50°C	**Defrost** The air in the cooking chamber is circulated with low heating. This gently accelerates the defrosting process.
	30 - 45 °C	**Dough proving** The way heat is generated is optimised for proofing. Suitable for proofing yeast dough and sourdough and for producing yoghurt cultures.

Additional functions

	150 - 250 ˚C	**Air fry** **(can be used with individual setting or with use of the preset automatic programmes, see corresponding section)** The heated air is distributed particularly quickly and evenly in the cooking chamber and removes moisture from the surface of the food (in the frying basket), so that it becomes particularly crispy all round, even with little fat and without having to turn the food. Suitable for deep-frying dishes such as french fries or breaded vegetables or meat.
	40 - 99 ˚C	**Core temperature probe** Auxiliary function for cooking meat such as steak and chicken. For use, see "Operation and setting".

4.4 Operation and setting

Notes on commissioning:

- After connecting the oven to the power supply, the time setting is reset.
  Set it as described in the following section.
- When using the oven for the first time, first heat it up with an empty cooking chamber, as described under "Commissioning".

Setting the clock

Before the oven is put into operation, the time should be set.
To do this, proceed as follows:

- After connecting the oven, touch the key to activate the time setting (initially hour digits).
- Use the slider or the and keys to set the number of hours of the current time.
  Note:
  The time is set and displayed in 24-hour counting.
- Touch the key again and set the current number of minutes in the same way..
- Confirm the setting with the key.

Setting the heating type and temperature

- Touch the key repeatedly until the symbol for your desired heating type appears on the display.
- Use the slider or the and keys to set the desired cooking temperature.
- Start the heating process with the key.
  Note: If the key is not touched, the appliance switches to standby after 5 minutes (display of the clock).

Pausing and cancelling heating operation

- To pause the heating process, touch the key.
  Then touch the key again to continue.
- To cancel / end the heating process, touch the key.

Quick preheating

To shorten the preheating time for the selected heating mode, proceed as follows:

- Touch the key, so that the corresponding symbol appears on the display.
- If fast preheating is not available for the selected heating type or function, you will hear a beep.
  This is the case for the ECO, fan-assisted convection, defrost and dough proving settings.

Setting the cooking duration

To set a time period up to a maximum of 9 h after which the oven switches off automatically, proceed as follows:

- After setting the temperature, touch the key to activate the cooking time setting.
- Use the slider or the and keys to set the desired cooking time for your dish.

Changes during operation

- During the operating time, you can change the heating type and cooking temperature using the key and the slider.
- To change the cooking duration during the cooking process, use the key and the slider or the and keys.
- After 6 seconds of inactivity, the oven continues to work with the selected settings.

Note on the effects of changes on the cooking result

Changing the heating type / temperature / remaining cooking duration can have a negative effect on the cooking result.
Only change settings that deviate from the recipe, for example, if you have good cooking skills!

Using the core temperature probe (roasting thermometer)

For precise cooking with monitoring of the core temperature, e.g. of meat, and automatic switch-off of the oven as soon as the set core temperature of your dish has been reached for 6 seconds, proceed as follows:

- Insert the metal tip of the core temperature probe supplied into the centre of the food, preferably away from the bone and fat, at the thickest point an do not remove it during use.
- Connect its other end to the corresponding connection at the top right of the cooking chamber (see "Appliance components"). The symbol is displayed and the corresponding temperature setting is activated.
- Use the slider or the and keys to set the desired target core temperature up to max. 99°C.
- Now select the desired heating type available for this function (, , , , ECO) and the cooking temperature as described before.
- Start operation with the key.
- In this function, use the key to change both the target core temperature and the cooking temperature. This is also possible during the cooking process.

Using the additional function for hot air frying (air fry)

To use the air fry function (for a description of the function, see "...Heating types"), proceed as follows:

- Use the supplied fry basket for the food you want to fry, as described in the relevant sections.
- In Standby or alarm status, select the hot air frying function using the AIRFRY key.
- Set the cooking temperature and, if necessary, the cooking time as described before.
- Start operation with the key.

Using the automatic programmes for hot air frying (air fry)

Proceed as follows to use the automatic programmes
with pre-settings for corresponding dishes for hot air frying:

- Use the supplied frying basket for the food you want to fry,
  as described in the relevant sections.
- In standby mode, touch the AIRFRY key for about 3 seconds.
  The setting mode for the automatic programmes is activated.
- Select the desired automatic programme according to the
  programme code as shown in the table below.
- If you have selected a programme without preheating (see table),
  insert the frying basket with the food you want to fry into the cooking space
  as described in the relevant sections.
  If you have selected a programme with preheating,
  wait until you hear the beep signal for the end of the preheating time.
- Start operation with the ⏯ key.

Code	Dish	Weight in g	Temperature in °C	Cooking duration in min	Preheat Yes / No
Ar01	**French fries**	350	200	19	Yes
Ar02		750	230	23	Yes
Ar03	**Chicken drumsticks**	500	250	20 + 10	No
Ar04		1000	250	20 + 10	No
Ar05	**Chicken nuggets**	200	250	17	Yes
Ar06	**Vegetable nuggets**	180	250	11,5	Yes
Ar07	**Mozzarella fries**	120	250	10	Yes
Ar08	**Onion rings (thick cut)**	160	220	11,5	Yes
Ar09	**Beaded mushrooms**	125	230	13	Yes
Ar10		250	230	13	Yes

Alarm setting

To set a time period after which a beep signal sounds
without interrupting heating operation, proceed as follows:

- During the heating process, for example,
  touch the key to activate the alarm setting (initially the hour digit).
  Note: This is not possible while setting the heating type and temperature.
- Use the slider or the < and > keys to set the number of hours
  until the alarm sounds.
- Touch the key again and set the desired number of minutes
  in the same way.
- Use the key to complete the alarm setting.

Setting the childproof lock (key lock)

To prevent the appliance from being switched on accidentally
or settings from being changed unintentionally, e.g. by children,
lock the control panel by proceeding as follows:

- Touch the key for about 3 seconds (regardless of the operating status)
  to activate the child lock so that the corresponding symbol appears
  on the display.
- Touch the key again for 3 seconds to unlock the controls.

Demo mode

The demo mode is intended for demonstration purposes.
When activated, the appliance can be operated
while the cooking chamber remains unheated.
The previous operating status remains saved.

To activate or deactivate the demo mode, proceed as follows:

- In standby mode, touch the key for about 3 seconds.
  The display shows "off" when demo mode is active
  and thereby normal operation is disabled,
  or "on" during normal operation (no demo mode).
- Use the slider to change the activation setting for demo mode:
  Activate the demo mode by swiping to the right (display: "off"),
  deactivate it by swiping to the left (display: "on").
- To exit the demo mode setting and switch to standby mode,
  use the key , or wait 3 seconds without touching a key.

Sabbath mode

Sabbath mode allows the appliance to be used to keep food warm
on days of rest without having to disregard religious commandments.
When activated, the settings are saved (every 25 minutes) for further operation,
even after switching off and on again or interrupting the power supply.
All keys except the key are locked in this mode
and the cooking chamber lighting remains switched off.

To use the sabbath mode, proceed as follows:

- In standby state, touch the key for fast preheating for about 3 seconds.
  Sabbath mode is activated and the display shows "5A8" .
- Use the slider to set the time period for sabbath operation
  in the range 24-80 hours.
  The other settings are pre-set for this mode
  and cannot be changed (top and bottom heat at 85°C).
- To finalise the settings for sabbath mode, touch the key
  or wait 8 seconds without operation.
- When switched on (possibly with interruption, see above),
  operation in sabbath mode continues until the set time has elapsed.
- To switch to standby state beforehand, touch the key.

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 spill liquids in the hot cooking chamber
or on other heated surfaces!
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 heated food, steam is increasingly produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the appliance 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 type set, and thus can vary considerably.
  Therefore, do not rely completely on specifications in recipes, cooking tables or similar. Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
- As a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature (The dish will usually cook faster on the outside than on the inside).
- For cooking on several levels, use a fan-assisted heating type to help distribute the heat evenly in all areas of the cooking chamber.
- Only open the appliance door during cooking if absolutely necessary to keep the oven temperature and, if applicable, the air circulation stable.
- To avoid soiling the cooking chamber with fat splashes, select a cooking temperature of max. 165°C, 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 in the tables or absolutely necessary.
- Use the heating type ECO whenever possible.
- If possible, use the alarm function and / or the core temperature probe to determine the exact cooking point.
- 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 and bottom heat , fan-assisted convection or true convection .
- 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 modes grill , 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.
- Clean the oven and accessories well, especially after grilling, to prevent soil from settling.

Hot air frying

- Use the fry basket supplied for your food to be fried and slide it into the cooking chamber on the centre rail.
- Use the additional function for hot air frying

, as described in the corresponding section under "Operation and setting" and refer to the corresponding application table in the following chapter.

Baking

- Use top and bottom heat for dry cakes, bread and sponge cake. Use only one shelf level and preheat the cooking chamber if possible.
- Use true convection 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 true convection .
- 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, true convection .
- When the liquid in the jars starts to bubble,
  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.
- For defrosting large quantities of food with low heating,
  you can place a container on the cooking chamber base and remove the lateral slide-in racks if necessary.

5.4 Application tables

The following tables serve as guidelines for use.
Select the heating type according to the previous description and note that cooking time and temperature may vary depending on the characteristics of the food being cooked.
If the exact type or quantity of your dish is not included in the tables, select a similar setting and adjust the cooking duration accordingly.

PHD = Preheating duration
CD = Cooking duration

Cake	Accessories	Level	Heating mode	Temperature in °C	Duration in min
Sponge cake	Loaf tin	2		170	50
		1		140	70
Sponge cake with fruits, round shape	Round tin	1		150	50
	Tray	1		140	70
Sultana rolls / Yeast muffins	Muffin tin	2		220	PHD: 19:00 CD: 11:00
Yeast bundt cake	Tray	1		150	PHD: 11:00 CD: 60:00
Muffins	Muffin tin	1		160	PHD: 08:30 CD: 30:00
				150	PHD: 08:30 CD: 30:00
Apple yeast cake (sheet cake)	Tray	1		160	PHD: 10:00 CD: 42:30
		2		150	PHD: 08:00 CD: 42:00
Water sponge cake (6 Eggs)	Springform tin	1		160	PHD: 09:30 CD: 41:00
Water sponge cake (4 Eggs)	Springform tin	1		160	PHD: 09:00 CD: 26:00
Water sponge cake	Springform tin	1		160	PHD: 09:30 CD: 41:00
Small cakes, 20 pcs.	Tray	2		150	36
Small cakes, 40 pcs.	Tray	2 & 4		150	PHD: 10:00 CD: 34:00
Challah / yeast plait	Tray	2		150	40

Cake	Accessories	Level	Heating mode	Temperature in °C	Duration in min
Butter yeast cake	Tray	2		150	PHD: 08:00 CD: 30:00
Biscuits					
Shortbread	Tray	2		170	PHD: 08:00 CD: 13:00
Shortbread 2 trays	Tray	2 & 4		160	PHD: 08:20 CD: 12:00
Vanilla cookies	Tray	2		160	PHD: 08:00 CD: 10:00
Vanilla cookies, 2 trays	Tray	2 & 4		150	PHD: 08:00 CD: 14:00
Bread / Pizza					
White bread (1 kg flour)	Loaf tin	1		170	PHD: 09:00 CD: 50:00
				170	PHD: 12:00 CD: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2		170	PHD: 09:30 CD: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2		170	PHD: 10:00 CD: 45:00
				170	PHD: 08:00 CD: 41:00
Bread	Tray	1		190	PHD: 09:00 CD: 30:00
Meat					
Beef tenderloin, 1.6 kg	Tray	2		180	55
Ribs Tomahawk	Tray	3		120	85
Pork neck, 1.2 kg	Tray	1		160	82
Meatloaf, 1 kg	Tray	1		180	75
Chicken, 1 kg	Grate & tray	2: Grate 1: Tray		180	50
Chicken, 1.7 kg	Grate & tray	2: Grate 1: Tray		180	78
Fish, 2.5 kg	Tray	2		170	70

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

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

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

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

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

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

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

The dish is too dry.

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

The baked good loses considerable volume.

- Preheat the oven, maintain a stable cooking temperature during cooking and allow the baked dish to cool slowly.
- Follow the recipe instructions, taking into account the 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 type and remove trays one at a time when each is ready.
- Make sure there is sufficient space between the slide-in levels for optimum air circulation.

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 or spill any liquids on heated surfaces!
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!

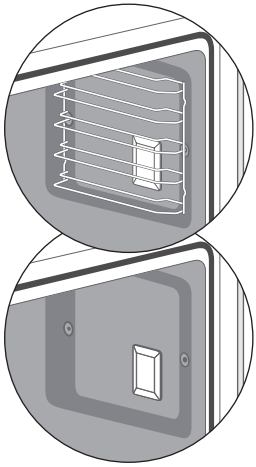
Notes on apparent product impairments

- Enamel is baked at very high temperatures, which can lead to slight changes in colour. This is normal and has no effect on operation.
- The edges of thin metal sheets cannot be completely enamelled, which is why these edges may be rough. This does not affect the corrosion protection.
- The use of different materials may result in slight differences in colour, which do not constitute a product defect. Reflections from the interior lighting may cast shadows on the door panelling, which may look like damage or soiling.

6.1 Catalytic cleaning

How the catalytic plates work

The catalytic plates are located at the sides of the cooking chamber (see illustrations) and enable the appliance to self-clean at conventional cooking temperatures. Thanks to their special coating, oil and dirt particles are absorbed by the surface and burn out due to the temperature inside the oven. This makes it easier to clean the oven and reduces odours during operation.



- To remove the residues of burnt-out soiling, wipe out the cooking chamber with a soft cloth and a little soapy water.
- To clean, remove the plates as described in the relevant section.

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

6.2 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.
- In particular, remove stains containing limescale, grease, starch or protein immediately, as these can cause corrosion.
- 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!

6.3 Cleaning and maintaining the oven door

- To clean the door panelling, use a soft cloth and a suitable cleaning agent in accordance with the manufacturer's instructions.
- To make cleaning easier, remove the oven door from the oven as described in the relevant section.
- After operation, check the door and rubber seal for dirt and moisture, e.g. from condensation. Clean and / or dry them with a soft cloth if necessary.
- Check the condition of the seal regularly. If it is damaged, have it replaced by a suitably qualified specialist before continuing to use the oven.

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 thermal shocks, especially when cleaning it!

For example, never start cleaning the glass when it is hot!

Do not use sharp metal scrapers to clean the door glass!

6.4 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 the recess in the cooking chamber bottom.
- Close the appliance door and select bottom heat at 50°C.
- After about 30 minutes, switch off the appliance.
- 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.

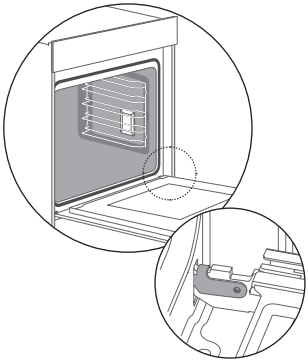
6.5 Cleaning the accessories

- 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.
- Clean the telescopic pull-outs from the outside
  with commercially available cleaning agents.
  To remove them from the slide-in rack for this purpose,
  see the corresponding section.
  Note: Do not immerse the telescopic pull-outs in liquids,
  do not clean them in the dishwasher
  and do not grease the rollers.

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 and the door components. To do this, the locking levers of the oven door hinges must be released.



CAUTION!
Risk of injury!

If the hinges of the appliance door are not locked, they can snap shut with great force and cause injuries!
Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open!

The door hinges move when opening and closing the door, and you may be trapped!
Keep your hands away from the hinges!

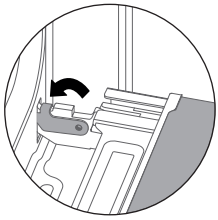
Removing the appliance door

- Open the door completely.
- Open the locking levers on the two door hinges fully (see illustration).
- Hold the door and close it carefully to an opening angle of approx. 15°.
- Grasp the door with both hands on the left and right side and lift it upwards out of the holder.
- Place the oven door on a soft surface, to protect the handle and front from damage before cleaning.

Attaching the appliance door

To replace the door, proceed in reverse order to that described before.

- To do this, align the attachment points of the hinges and those of the hinge holders exactly with each other, so that no resistance is felt during insertion.
- Push the door back into its holder
- Check the correct position of the hinges by carefully opening the appliance door fully. If this is not possible, correct the position.
- Close the locking levers on the two door hinges fully (see illustration).
- Close the appliance door and ensure that it is correctly positioned and that the ventilation slots are not blocked.



7.2 Removing and inserting the inner glass pane

The space between the glass panes of the appliance door should be cleaned regularly.
To do this, remove the inner glass pane from the door, as follows:

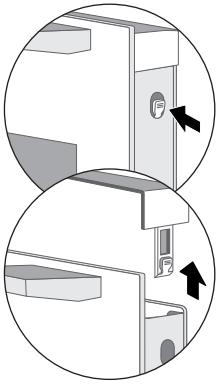
CAUTION!
Risk of injury and damage!

To remove the inner glass from the appliance door, remove the appliance door and place it on a suitable surface as described above!

After loosening the holder, the door glass can quickly slip and possibly fall down if it is not properly secured, posing a risk of injury and damage!

If the inner glass is removed from the mounted appliance door, its weight is considerably reduced, so that the hinges can move much more easily and possibly in an uncontrolled manner, resulting in hazards such as the risk of jamming!

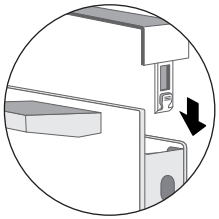
Removing the inner glass pane



- Remove the appliance door and place it face down on a suitable surface as described before.
- Press firmly on the two pushers located on the sides of the upper part of the door frame so that the upper part of the door panelling comes loose.
- Pull the detached part out of the holder so that the upper edge of the inner glass pane is free.
- Carefully pull the glass pane out of the lower holder and remove it.

You can now clean the inner glass pane and the now exposed area as described under "Cleaning...".

Inserting the inner glass pane



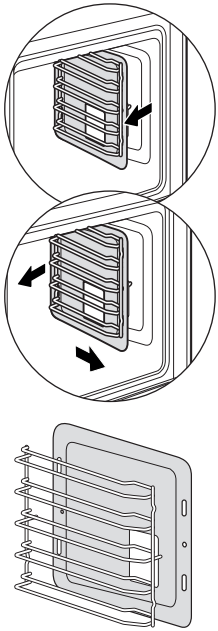
- Replace the glass by sliding its lower edge into the holder on the underside of the appliance door and insert it into the appliance door as it was before removal.
- Push the upper part of the door panelling back into its holder until the pushers engage.
- Once you have made sure that everything is securely in place, attach the appliance door as described before and close it.

7.3 Removing and inserting the slide-in rail racks and the catalytic plates

Removing the rail racks and catalytic plates
Removing the slide-in racks and the catalytic plates mounted behind them greatly facilitates access to the inner side walls of the cooking chamber and their cleaning.

To do this, proceed as follows for each side:

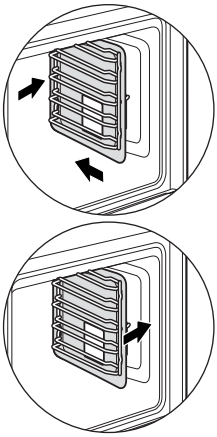
- Remove all accessories such as the baking tray(s) and cooking grate.
- Press the front edge of the grille slightly backwards at the height of the middle slide-in rail and at the same time carefully pull it out of the suspension opening, supporting the rack and making sure that the catalytic plate fitted behind the rack does not slip off the anchorage.
- Swing the rack away from the cooking chamber wall to an angle of approx. 45° so that the anchoring at the rear edge also comes loose and carefully pull it out of the opening. Also make sure that the catalytic plate does not come loose.
- Remove the rack from the cooking chamber together with the catalytic plate. When doing this, make sure that the hooks and edges do not come into contact with sensitive surfaces so as not to scratch them!
- Separate the catalytic plate from the rail rack by pulling it off the anchoring hooks.



Inserting the rail grids and catalytic plates

Proceed in reverse order for inserting on each side as described before.

- Slide the catalytic plate with the corresponding openings onto the anchoring hooks of the rail grid.
- Insert the rail rack with the catalytic plate into the cooking chamber at a slight angle (approx. 45° to the cooking chamber wall) and slide the rear anchoring hook into the corresponding opening in the wall of the cooking chamber.
- Swivel the front edge of the rack towards the cooking chamber wall and slide the front anchoring hook into the corresponding opening.
  If necessary, carefully exert some pressure on the front edge of the rack from the front.
- Make sure that everything is firmly in the correct position.

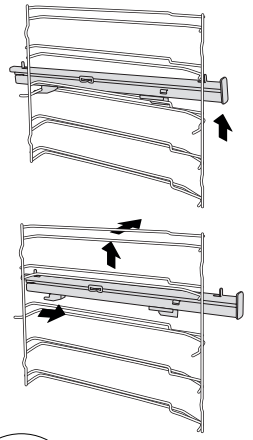


7.4 Removing and inserting the telescopic pull-outs

Removing the telescopic pull-outs

To remove the telescopic pull-outs from the side slide-in racks, proceed as follows for each of them:

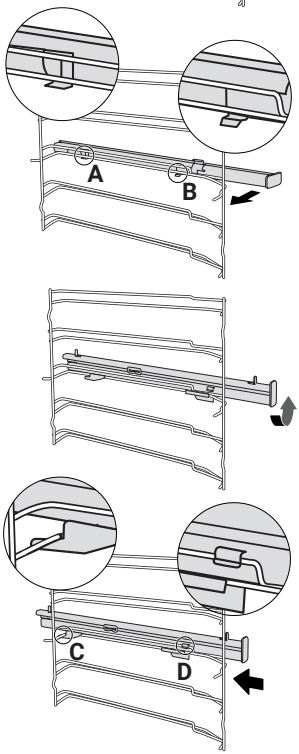
- Remove all accessories such as the baking tray(s) or cooking grate and make sure that the telescopic pull-out is fully pushed in.
- Pull the front end of the telescopic pull-out upwards firmly but gently so that the front clamp is released.
- Pull the entire telescopic pull-out forwards slightly so that the rear anchoring is also free and lift it out of the of the rack to the side.



Inserting the telescopic pull-outs

For inserting, proceed in reverse order to that described before for each rail.

- Hold the telescopic pull-out turned 90° to the cooking chamber and place the points marked **A** and **B** on the underside of the slide-in rail.
- Turn the telescopic pull-out anti-clockwise back to the upright position.
- Push the telescopic pull-out backwards so that it clamps at the points marked **C** and **D** at the back of the lower guide rail and at the front of the upper guide rail.



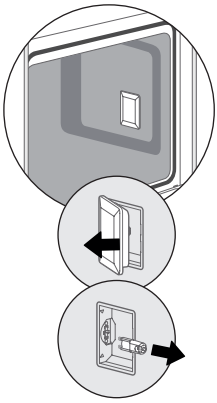
7.5 Changing the oven lighting

This product contains a light source of energy efficiency class G.

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.



- Ensure that the appliance has cooled down completely and protect the cooking chamber from damage with a soft cloth or similar.
- Remove the glass cap as shown in the illustration and put it aside.
- Pull the halogen bulb out of the socket (do not twist it) and replace it with one of the same type (available from specialist retailers).

Properties of the halogen bulb

- High temperature resistance (up to 300°C)
- AC 230 V
- Power: 25 watts

Note: Do not touch the halogen bulb with your fingers, but use a dry cloth, for example.
This increases the service life of the bulb.

- Align the pins of the new bulb in the correct position and press it into the socket.
- Replace the glass cap.
- Remove the protective cloth, re-establish the power connection and ensure that the oven lamp is working correctly.

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 table lists 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 do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

8.1 Problems, possible causes and solutions

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 modes 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.
The appliance cannot be operated.	The control panel is locked.	Unlock the control panel (see the section on child lock under "Operation, Setting and Use").
The touch controls are difficult to operate.	There is moisture or soiling on the control panel	Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible.
	The controls are not operated correctly.	Operate the sensor keys as described in "Using the touch controls".
Operation does not start.	The settings have not been made completely / correctly.	Set the parameters for the cooking process as described in the corresponding chapter.
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.
Malfunction	Technical malfunction	Disconnect the hob from the power supply and contact customer service or a certified electrician.

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 suitably qualified person
in accordance with the applicable regulations
and standards
and the appliance must be disconnected
from the power supply for this purpose!
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

- For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with!
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connection to the power supply" are met!
- Make sure that the furniture intended for installation of the appliance meets all the necessary requirements and that adequate ventilation can be ensured, as described in the following sections.
- Before installation, observe the instructions in the section "Unpacking and preparing the appliance"!

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!
  There must be no furniture door or similar on the front of the built-in niche to avoid overheating and the associated hazards!
  If possible, remove the rear wall of the niche.
  Also note the dimensions and minimum requirements specified in the following section!
- If possible, install the appliance in a kitchen unit of standard width 600mm so that it will be flush with the furniture front.
- Ensure that the material thickness of the furniture in which the appliance is to be installed is 20 mm.
- 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!
- 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, observe the minimum worktop thickness specified in the following section according to the type of hob
  and 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!

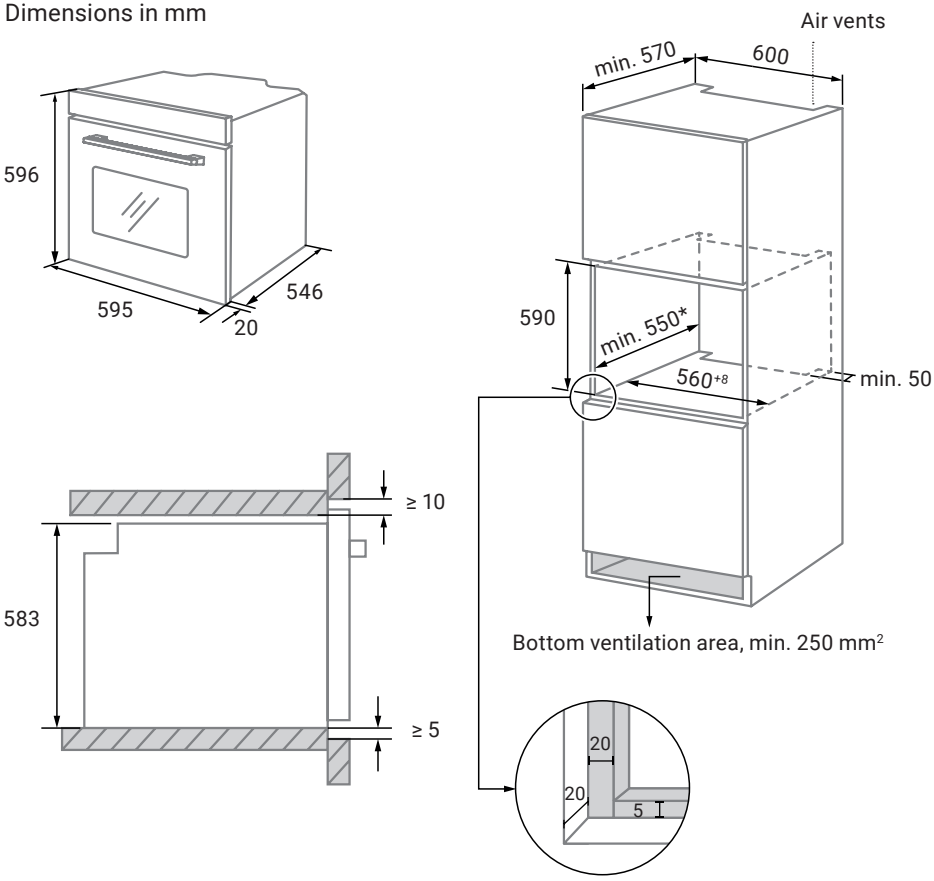
Dimensioned drawing for fitting

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

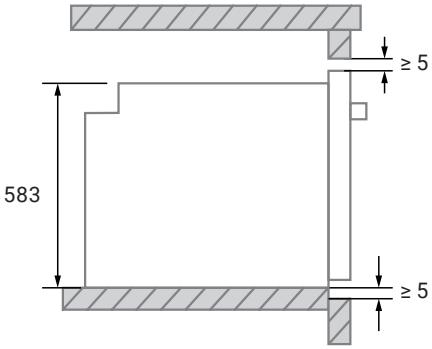
Note on verification of dimensional data

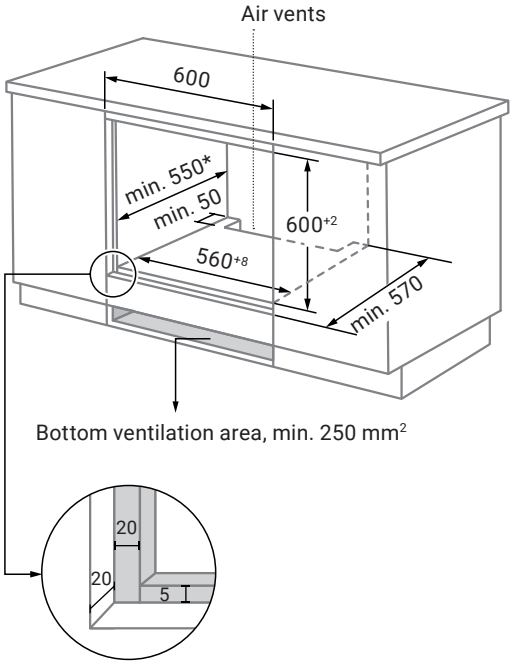
To avoid problems after installation preparation, check that the dimensions given match the dimensions on the product exactly.

Dimensions in mm

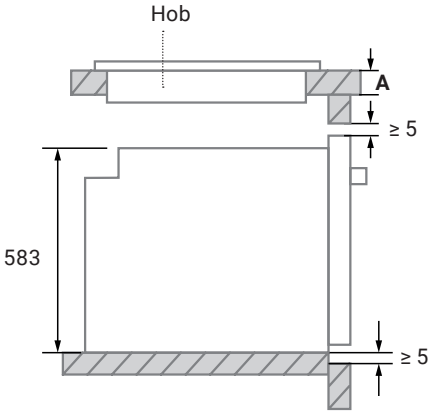


* If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening must be increased to 590 - 620 mm.





* If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening must be increased to 590 - 620 mm.



If a hob is installed above the appliance, observe the following minimum worktop thicknesses (**A**) according to the type of hob:

Type of hob	Worktop thickness **A**
Induction	37 - 47 mm
Gas	30 mm
Glass ceramic / Ceramic	27 mm

9.2 Connection to the power supply

The appliance cable is fitted with a standard plug.
To connect it to a power socket, observe the following instructions:

- Before connecting the appliance, make sure that the local mains voltage (V) and frequency (Hz) match the specifications on the rating plate!
  If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- Make sure that an easily accessible all-pole 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 an emergency!
- Connect the plug of the mains cable directly to a properly earthed socket near the appliance!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance to the mains!
  These do not guarantee the necessary safety!
- Ensure that the cable cannot be kinked, crushed or twisted or come into contact with hot surfaces or areas, sharp edges or similar during and after installation.
  Connect the plug to the power supply away from heat sources and do not pull it out of the socket by the cable, but grasp it directly!
- To make changes to the power supply system or to replace the mains cable, contact a certified electrician!
  The following section must be observed for this!

Replacing the connection cable

WARNING!
Risk of electric shock!

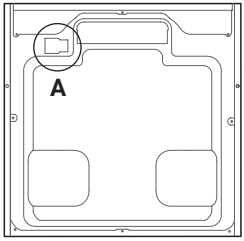
The replacement of a cable or changes to the power supply system may only be carried out by a certified electrician in accordance with the following instructions! There is a risk of fatal electric shock for unqualified persons!

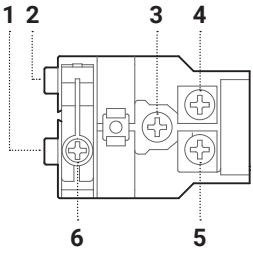
The appliance is designed for connection with a three-pole mains cable.
The following steps must be observed by the installer when replacing the pre-assembled mains cable:

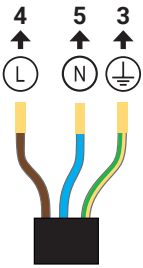
- Disconnect the power supply!
- Use a small flat screwdriver to open the two locks **1** und **2** of the terminal box on the back of the appliance (**A**).
- Remove screws **3**, **4**, **5** and **6** with a screwdriver.
- Connect the new cable to the terminal box according to the connection diagram and the following table using screws **3**, **4**, and **5** :

PE	Grounding	yellow-green	to **3**
L	live / conductive	brown	to **4**
N	neutral	blue	to **5**

- Secure the terminal box cover by tightening the screw **6**.





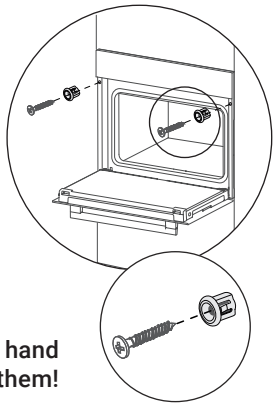


9.3 Fitting the oven

CAUTION!
Risk of injury!

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

- Make sure that the built-in furniture is stable.
- Prepare the installation niche for the oven according to the requirements and dimensional specifications (see relevant sections) and clean the appliance and the area around the installation position.
- Push the appliance into the niche as far as it will go. When doing so, do not hold the appliance by the handle of the appliance door, but by the edges of the appliance and make sure that the cable is not kinked, squeezed or twisted and cannot come into contact with sharp edges, hot surfaces or similar, even after installation!
- Open the appliance door and fasten the appliance to the built-in furniture on the left and right of the opening frame of the cooking chamber using the screws and sleeves supplied (see illustration; 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 with a suitable screwdriver and do not overtighten them!

- Before switching on the appliance, remove all packaging materials and adhesive films from the appliance and observe the chapter "Notes before Use".

10. Technical Data

Model name	**EB8017ED**
Supplier's name	KKT KOLBE
Type of oven	Built-in appliance
Heat source	Electrical
Number of cooking chambers	1
Cooking chamber volume	72 L
Energy efficiency class	**A++**
Energy efficiency index (EEI)	61.2
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.10 kWh
Energy consumption per cycle in fan-assisted convection mode	0.52 kWh
Power	2900 W
Voltage	220 - 240V ~
Appliance dimensions (W×D×H)	59.5 × 56.6 × 59.6 cm
Cooking chamber dimensions (W×D×H)	50.5 × 39.4 × 36.2 cm
Cable length	1 m
Weight	35.5 kg

Energy consumption
Product information for power consumption
and maximum time to reach applicable low power mode

Energy consumption in standby mode	0.8 W
Maximum time needed to reach the applicable low power mode or condition	20 min

Note on product conformity

CE

Model designation:

EB8017ED
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 downloaded from our website under the corresponding product page. You are welcome to obtain the complete documents upon written request via the above contact address.

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions
or problems with your appliance,
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 first page of this manual.

Notes

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de

KKT KOLBE

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

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

Version: 6.2 / 250724