KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

User's manual →
English language

Modell: **EB8615TC**

Version: 1.01 / 220517

DE EN

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 Wartung, 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 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 finden Sie immer 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 Produkts im Feld unten zu notieren.

Ihr KKT KOLBE - Team

Seriennummer meines Geräts:

S/N :

KKT KOLBE

Benutzerhandbuch
Einbaubackofen, Modell EB8615TC
Version 1.01
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

DE

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Hinweise und Symbole 14

1. Beschreibung des Geräts 16
1.1 Lieferumfang
1.2 Eigenschaften und Aufbau des Geräts
1.3 Ausstattung des Ofens
1.4 Funktionsweise und Benutzung
2. Hinweise vor dem Gebrauch 24
2.1 Allgemeine Hinweise vor der Benutzung
2.2 Inbetriebnahme
2.3 Energieeffiziente Nutzung des Geräts
3. Bedienelemente und Funktionen des Ofens 28
3.1 Bedienfeld
3.2 Displaysymbole und Anzeige
3.3 Beschreibung der Beheizungsarten
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung 35
4.1 Allgemeine Bedienung und Einstellung
4.2 Parametereinstellung
4.3 Manuelles und automatisches Garen
4.4 Automatisches Garen mit Kerntemperaturfühler
4.5 Schnellheizfunktion
4.6 Alarmfunktionen
4.7 Tastensperre / Kindersicherung
4.8 Benutzung der Drehspießfunktion
4.9 Grundeinstellungsoptionen
5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps 50
5.1 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen
5.2 Garmethoden und Richtlinien
5.3 Tipps zur Lösung von Garproblemen
6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts 58
6.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung
6.2 Reinigung und Pflege des Geräts
6.3 Katalytische Reinigung
6.4 Abnehmen und Einsetzen der Zubehörteile im Garraum
6.5 Abnehmen und Anbringen der Gerätetür
6.6 Ofenbeleuchtung
7. Problemlösung 69
7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen
7.2 Fehlercodes
8. Einbau und Installation 73
8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderung
8.2 Voraussetzungen für den Einbau
8.3 Einbau des Ofens
8.4 Elektrischer Anschluss des Ofens
9. Technische Daten 79

Hinweis zur Konformitätserklärung 80
Kundenservice 81

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern.
  Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät, dessen Tasten oder in der Nähe des Geräts spielen.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in der Küche bestimmt. Beachten Sie die Installationshinweise.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt.
  Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Nicht verwendete Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar. Lassen Sie das Gerät nie unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie dieses für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen.
- Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen.
  Erhitzen Sie in diesem Fall keine Lebensmittel im Ofen. Lassen Sie das Gerät laufen, bis der Geruch verschwindet und wischen Sie den Garraum anschließend mit einem feuchten Tuch aus.

Lebens- und Verletzungsgefahren

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

Stromschlaggefahr

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor jeder Reinigung aus.

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

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

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Verbrennungsgefahr

- Während und auch nach dem Gebrauch sind die zugänglichen Teile dieses Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen. Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere die Heizelemente und Innenflächen des Garraums, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb des Ofens sehr heiß. Schützen Sie sich stets vor Verbrennungen z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Ofen zu entfernen.
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Garraum Feuer fangen. Erhitzen Sie nur kleine Mengen von Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist. Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türrändern.

- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen verursachen kann.
  Die dabei entstehende Temperaturänderung kann zudem zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

Brandgefahr

- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Substanzen nicht in der Nähe des Ofens auf, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt! Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen. Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich schnell entzünden.
- Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- Lassen Sie niemals brennbare Gegenstände im Garraum. Diese können beim Erhitzen des Garraums Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Legen Sie Backpapier nicht lose über Zubehör, da es dadurch mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen kann. Belasten Sie es immer mit Ofengeschirr. Decken Sie nur die erforderliche Fläche mit Backpapier ab; es darf nicht über das Zubehör hinausragen.
- Öffnen Sie die Gerätetür niemals im Fall eines Brandes bzw. wenn sich Rauch im Garraum befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Lassen Sie das Gerät nach dem Abkühlen von einer zertifizierten Elektrofachkraft überprüfen.

Ursachen für Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen

- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät einschalten, insbesondere aus dem Garraum.
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.

- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie Geschirr nicht auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch staut sich Wärme und das Emaille wird beschädigt.
- Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht mit dem Türglas in Berührung kommt. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann dadurch beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen möglichst nur bei geschlossener Tür abkühlen und öffnen Sie die Gerätetür zum Trocknen nur, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde. Klemmen Sie nichts in die Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Halten Sie die Dichtung immer sauber. Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig, wodurch die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte beschädigt werden können.

- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Backraum zu Korrosion führen.
  Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Backraum.
- Halten Sie Ihren Ofen immer sauber. Lebensmittelrückstände können die Ofenoberflächen im Laufe der Zeit beschädigen.
- Vermeiden Sie zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Belegen Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Speisen, wie z.B. Obstkuchen, das Backblech nicht zu großzügig und verwenden Sie ein tieferes Backblech.
- Um Beschädigungen der Gerätetür zu vermeiden, belasten Sie diese nicht. Stellen Sie z.B. kein Kochgeschirr und kein Zubehör darauf und hängen Sie nichts daran.
- Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden, schieben Sie das Zubehör immer ggf. richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen

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

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

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

Hinweis zu Abbildungen

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

Zu Geräten, Komponenten und Zubehör

Dieses Symbol zeigt an, dass eine Gebrauchsanweisung vorliegt und beachtet werden muss.
Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, insbesondere die entsprechenden Abschnitte, bevor Sie die mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer weiter.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.
Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.
Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab und machen Sie die Türschließvorrichtung unbrauchbar.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Produkt recycelbar ist.
Es muss zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll getrennt werden.

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

Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis

- Beachten Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise zur energieeffizienten Nutzung des Geräts, um die Umwelt zu schonen.

1. Beschreibung des Geräts

1.1 Lieferumfang

1	Einbau-Backofen, Modell EB8615TC inkl. seitliche Einschubschienen-Gitter, Anschlusskabel und Stecker
2	3 × 30 mm Montageschrauben
1	Backblech
1	tiefes Blech
1	Ofenrost
2	katalytische Platten für seitliche Innenwände
1	katalytische Abdeckplatte für Rückwand
4	(2 × 2) Teleskopauszugsschienen
1	Kerntemperaturfühler
1	Drehspieß
1	Drehspießhalterung

1.2 Eigenschaften und Aufbau des Geräts

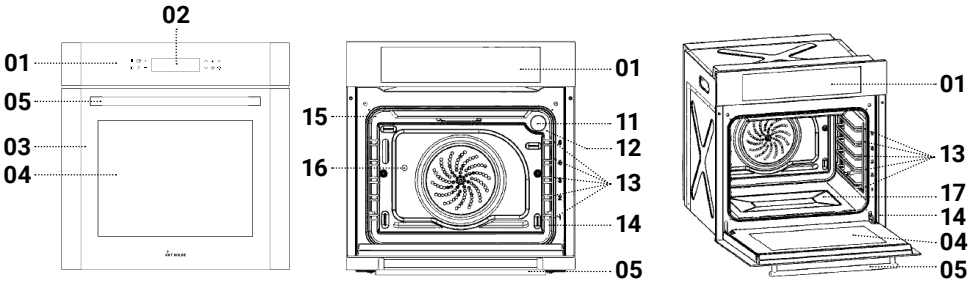
Maße und Daten:

Außenmaße des Geräts:	B 595 × T 595 × H 560 mm
Mindestmaße der Einbaunische:	B 560 × T 570 × H 600 mm
Spannung:	220-240 V/50-60 Hz
Leistung der Ofenbeleuchtung:	25 W

Weitere technische Daten
siehe entsprechender Abschnitt am Ende des Handbuchs.

DE

Gerätekomponenten



Ofenfront

01 Bedienfeld (Beschreibung siehe entsprechender Abschnitt)

02 Display

03 Gerätetür

04 Türglas

05 Türgriff

Backofen-Innenraum / Garraum:

11 Ofenbeleuchtung

12 Temperatursensor

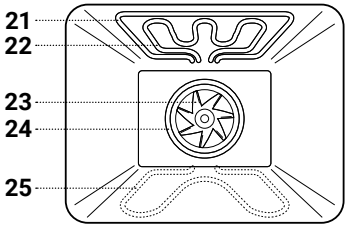
13 Einschubschienen für Zubehör (Zählweise von unten nach oben)

14 Typenschild

15 Anschluss Kerntemperaturfühler

16 Anschluss Drehspieß / Drehspießmotor

17 Garraumboden



Heizelemente

21 Oberes äußeres Heizelement

22 Grillelement

23 Ventilator

24 Ringheizkörper

25 Unteres Heizelement (verdeckt unter dem Garraumboden)

1.3 Ausstattung des Ofens

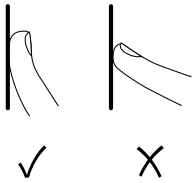
- Temperatursensor zur Regelung von Ofentemperatur und Kühlung
- Kühlgebläse mit Relaisausgang
- Sichtfenster aus Low-E-Sicherheitsglas
- Touch-Steuerung über Sensortasten
- LCD-Display
  - Uhrzeitanzeige
  - Schrittweise Funktions- und Temperatureinstellung
  - 13 verschiedene Beheizungsarten
  - Programmierbarer Gartimer zur Einstellung von Gardauer und Garzeit-Ende mit Startzeitberechnung
- Kerntemperaturfühler mit Garautomatik
- Drehspieß mit entsprechendem Antrieb
- Katalytische Platten zur leichteren Reinigung des Garraums
- Teleskopauszugsschienen für erleichtertes Einschieben und Entnehmen des Zubehörs

1.4 Funktionsweise und Benutzung

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 den Fingerballen, nicht die Kuppe. (siehe Abbildung)
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton zur Bestätigung.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist.
  Hinweis: Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig zu bedienen sind.

Betrieb der Heizelemente

Nach Betriebsstart wird der Ofen von den der eingestellten Beheizungsart entsprechenden Heizelementen auf die eingestellte Gartemperatur erhitzt. (Anzeige ; Jeder dicke Balken entspricht 1/5 der aktuell eingestellten Zieltemperatur, blinkendes Symbol zeigt den aktiven Betrieb der Heizelemente).

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

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

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Geräts hängt von der aktuell eingestellten Gartemperatur ab, wie folgt:

50 - 120 °C :	10 Stunden
121 - 200 °C :	6 Stunden
201 - 250 °C :	3 Stunden

Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Dies dient der zusätzlichen Sicherheit für den Fall, dass Sie das Ausschalten des Geräts vergessen könnten.

Ofensteuerung bei Stromausfällen

Wird die Stromzufuhr unterbrochen, gilt folgendes:

- Bei einem Stromausfall von wenigen Minuten wird die Speicherfunktion der Ofensteuerung nicht beeinflusst.
  Sie können das Gerät nach Wiederherstellung der Stromversorgung normal weiter benutzen.
- Nach einem längeren Stromausfall, ist die Uhrzeiteinstellung zurückgesetzt und muss (wie auch bei Inbetriebnahme) neu eingestellt werden (siehe entsprechendes Kapitel).

Kühlgebläse

Um während des Betriebs eine übermäßige Erwärmung des Einbaubackofens und Hitzeschäden zu verhindern, erzeugt ein eingebauter Ventilator einen Luftstrom, der den Austritt der heißen Luft aus dem Backofen durch die vorderen Gitter (Lüftungsöffnungen) über der Gerätetür fördert.

Gleichzeitig verhindert der dadurch entstehende Luftschleier zwischen dem Bedienfeld und der Gerätetür eine Überhitzung dieser beiden Teile und der darauf befindlichen Komponenten.

Die erzeugte Luftzirkulation verhindert die Bildung von Kondenswasser, das sich unter dem Einfluss von Hitze und Feuchtigkeit an den elektrischen und mechanischen Bauteilen bilden kann und trägt so zu deren längerem und zuverlässigerem Betrieb bei.

Das Kühlgebläse arbeitet temperaturabhängig und wird mit Hilfe des Temperatursensors gesteuert.
Es schaltet sich schaltet sich ein (Anzeige ⮟), wenn die Ofentemperatur 85 °C überschreitet
und schaltet sich aus, wenn sie unter 70 °C fällt.

Um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen, läuft der Kühlventilator je nach Restwärme noch eine Zeit lang weiter, wenn die Gerätetür geschlossen ist (ggf. Anzeige i.hot).

Achtung! Beschädigungsgefahr!

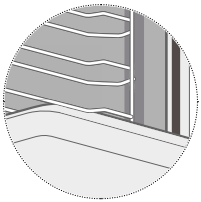
Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden und Hitzeschäden zu verhindern.

Einschieben und Entnehmen von Zubehör (Einschubschienen)

Die Einschubschienen-Gitter seitlich im Garraum besitzen 5 Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden (siehe Abschnitt zu Gerätekomponenten) und der Aufnahme von Backblech, Rost und weiterem Zubehör dienen.

Beachten Sie zur Handhabung folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nach Möglichkeit nur Original-Zubehör.
- Falls Sie z.B. Zubehör mit Kippschutzbügel verwenden, achten Sie auf dessen korrekte Ausrichtung (ggf. mit dem Kippschutzbügel nach hinten).
- Setzen Sie die hinteren Ecken des Zubehörs jeweils zwischen die beiden Metallbügel der gewünschten Einschubschiene und schieben Sie es bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig nutzen möchten, wählen Sie nach Möglichkeit eine ventilator-gestützte Beheizungsart für ein optimales Garergebnis.
- Das Zubehör kann 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.

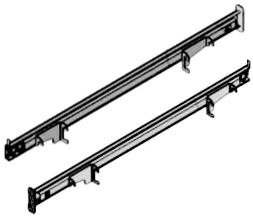
Achtung! Beschädigungsgefahr!

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

Hinweis zu möglicher Verformung des Zubehörs

Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies hat keinen Einfluss auf seine Funktion.
Sobald es sich wieder abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an.

Teleskopauszugsschienen



Die mitgelieferten Teleskopauszugsschienen dienen dem erleichterten Einschieben in / Herausziehen aus dem Garraum von Rost, Backblech und anderem Zubehör,
sowie der zusätzlichen Kippsicherheit beim Herausziehen (De-/Montage und Reinigung siehe entsprechendes Kapitel).

Benutzen Sie diese, wie folgt:

- Ziehen Sie die Teleskopauszugschienen einer Ebene (beidseitig) aus dem Garraum nach vorne heraus
- Stellen Sie das gewünschte Zubehör (z.B. Backblech, Rost) auf den ausgezogenen Schienen ab.
- Schieben Sie diese nach, Möglichkeit durch beidseitigen Druck, bis zum Anschlag in den Garraum ein.

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.

STOP **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.
Hinweis: Je nach Temperatur ist Dampf möglicherweise nicht sichtbar.

2. Hinweise vor dem Gebrauch

2.1 Allgemeine Hinweise vor der Benutzung

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

Warnung! Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinem Kabel oder an anderen Bestandteilen feststellen, nehmen Sie es nicht in Betrieb, um gefährliche Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden! Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wenn Sie das Gerät ordnungsgemäß installiert haben (siehe entsprechendes Kapitel), versichern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwart werden.

Warnung! Erstickungsgefahr!

**Verpackungsmaterialien, Transportschutzmittel und Kleinteile wie Montagezubehör 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 und die seitlichen Einschubschienen aus dem Garraum und reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

2.2 Inbetriebnahme

Geruchs- und Rauchbildung beim ersten Betrieb

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

- Bevor Sie den Ofen zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie diesen zunächst für ca. 30 Minuten leer mit den Einstellungen Umluft-Betrieb und maximale Temperatur, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
- Halten Sie den Raum während dieses Vorgangs gut belüftet, bis evtl. auftretende Gerüche oder Rauch verschwunden sind.
- Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten, seifigen und weichen Tuch aus und trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch.
- Danach können Sie den Garraum zur Erhitzung von Lebensmitteln benutzen.

Einstellung der Uhrzeit vor der Benutzung

Beim ersten Einschalten oder nach einem längeren Stromausfall ist die Einstellung für die Uhrzeit zurückgesetzt (Anzeige 00:00, blinkend) und muss neu eingestellt werden, um alle Funktionen des Ofens benutzen zu können.

Gehen Sie dazu vor, wie im entsprechenden Abschnitt im Kapitel zur Bedienung beschrieben.

2.3 Energieeffiziente Nutzung des Geräts

Energiesparmodus

Diese Gerät besitzt einen Energiesparmodus.
Ist dieser aktiv, schaltet sich das Gerät immer automatisch ab, wenn keine Funktion / kein Garvorgang aktiv ist und 1 Minute lang keine Bedienung erfolgt.
Ein unnötiger Energieverbrauch wird dadurch auf ein Minimum reduziert.
Ab Werk ist der Energiesparmodus nicht aktiv.
Um ihn zu aktivieren, gehen sie vor, wie im entsprechenden Abschnitt unter den Grundeinstellungsoptionen beschrieben.

Um den Energieverbrauch bei der Benutzung weitmöglichst zu reduzieren, nutzen Sie das Gerät nach Möglichkeit im Energiesparmodus.

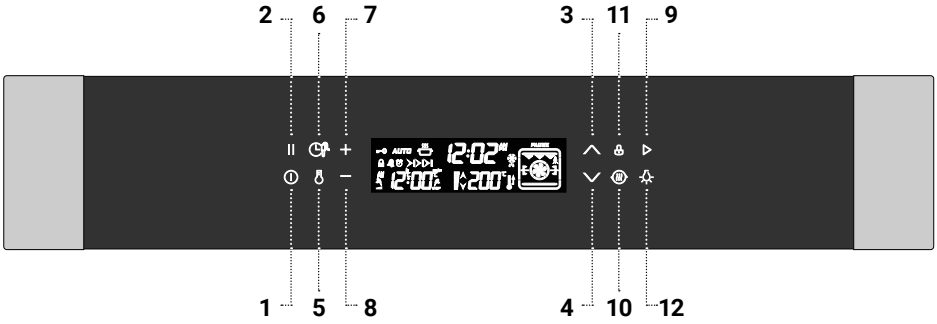
Beachten Sie außerdem die folgenden weiteren Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Entfernen Sie vor dem Einschalten jegliches Zubehör, das nicht erforderlich ist, aus dem Garraum, da dessen Erhitzung zusätzlich Energie verbrauchen würde.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Umluft oder Heißluft als Beheizungsart. Dabei können Sie die Temperatur um 20°C bis 30°C gegenüber anderen Beheizungsarten senken, auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen und auf ein Vorheizen des Ofens verzichten.
- Heizen Sie den leeren Ofen nur vor, wenn dies für die Zubereitung Ihres Gerichts ausdrücklich empfohlen ist. Geben Sie das Gargut gegebenenfalls unmittelbar nach Erreichen der angegebenen Zieltemperatur in den Ofen, was Sie an der Heizstatus-Anzeige ⁞ und dem Erlöschen des Pfeilsymbols ⮝ erkennen können.

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkelmattiertes, beschichtetes oder emailliertes Ofengeschirr und leichtgewichtige Backformen und -behälter, da diese die Ofenwärme besonders gut aufnehmen. Glänzende Oberflächen (z.B. Edelstahl) sind weniger effizient, weil sie die Hitze reflektieren.
- Um Energieverlust durch das Eindringen von kalter Luft in den Ofen zu vermeiden, öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs nur, wenn unbedingt nötig.
- Verringern Sie die Temperatureinstellung bei Betrieb ohne Ventilator ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit auf 50°C oder schalten Sie den Ofen aus. So können Sie bis zum Ende des Garprozesses die Restwärme nutzen.
- Wenn Sie mehrere Gerichte erhitzen möchten, nutzen Sie dafür verschieden Einschubebenen gleichzeitig, wobei Sie Gerichte mit niedrigeren Gartemperaturen jeweils früher herausnehmen.
- Ist ein gleichzeitiges Garen mehrerer Gerichte nicht möglich, erhitzen Sie diese direkt nacheinander, um die Restwärme des Ofens zu nutzen.
- Schalten Sie, wenn möglich, die Ofenbeleuchtung aus, wenn Sie diese nicht benötigen.
- Schalten Sie das Gerät immer ab, wenn Sie es nicht benutzen.

3. Bedienelemente und Funktionen des Ofens

3.1 Bedienfeld

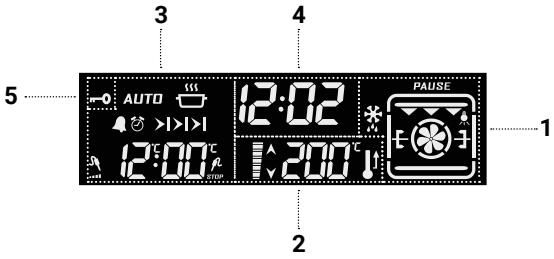


Bedientasten

1	⏻	**An / Aus**	Ein- / Ausschalten des Geräts durch langes Berühren Programmabbruch beim Ausschalten
2	II	**Pause / Stop**	Pausieren des laufenden Garprozesses durch Berühren Abbruch des Garprozesses / der aktuellen Einstellung durch Berühren im Pause-Zustand
3/4	∧ ∨	**Einstellung der Beheizungsart**	Auswahl aus der Liste der verfügbaren Beheizungsarten (Beschreibung siehe entspr. Tabelle) durch Berühren der Tasten
3	∧		In der Liste nach oben scrollen
4	∨		In der Liste nach unten scrollen
5	🌡	**Temperatur-einstellung**	Aktivieren Gartemperatur-Einstellung (Ändern des voreingestellten Werts durch Berühren nach Wahl einer entsprechenden Beheizungsart) Ändern der Temperatur-Voreinstellung einer Beheizungsart durch langes Berühren bei blinkender Anzeige des zuvor eingestellten Werts

6		**Gartimer / Kerntemperaturfühler**	Einstellung einer Gardauer für den Garprozess (Semiautomatisches Garen) durch Berühren nach Wahl einer Beheizungsart und ggf. Gartemperatur
			Einstellung eines Zeitpunkts für das Ende eines Garprozesses (Vollautomatisches Garen) durch Berühren bei noch blinkender Gardauer-Anzeige
			Einstellung eines Zeitpunkts für ein Alarmsignal unabhängig von Garprozessen durch Berührung im Bereitschaftszustand
			Einstellungsaktivierung des Kerntemperaturfühlers bei Anschluss
7+8	+ –	**Uhrzeiteinstellung**	Aktivieren der Uhrzeiteinstellung durch gleichzeitiges Berühren
		Einstellung von Temperatur- und Zeitwerten	Einstellung nummerischer Parameter durch Berühren nach Einstellungsaktivierung
7	+		eingestellte Werte erhöhen
8	–		eingestellte Werte senken
9		**Schnellheizfunktion**	Aktivierung der Schnellheizfunktion durch Berühren nach Start eines Garvorgangs
10	▷	**Bestätigung / Start**	Betriebsstart mit den zuvor eingestellten Parametern durch Betätigung der Taste am Ende des Einstellungsvorgangs
			Fortsetzen eines Garvorgangs durch Berühren im Pause-Zustand
			Schnellzugriff auf die zuletzt eingestellten Parameter durch Berühren im Bereitschaftszustand
11		**Tastensperre / Kindersicherung**	Aktivieren der Tastensperre (Deaktivierung aller Tastenfunktionen außer An/Aus) durch Berühren
12		**Ofenbeleuchtung**	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung durch Berühren der Taste im eingeschalteten Zustand (außer in Auftaustufe: Beleuchtung kann nicht abgeschaltet werden)

3.2 Displaysymbole und Anzeige



1 Anzeige Garraumelemente und Heizbetrieb

- aktuell gewählte Beheizungsart (Symbole und Beschreibung siehe entsprechende Tabelle)
- Auftaustufe gewählt (ohne Heizfunktion)
- Betrieb des Drehspießmotors
- Garraumbeleuchtung eingeschaltet
- Schnellheizfunktion aktiv
- PAUSE Pause-Status (Garfunktionen vorübergehend deaktiviert)

2 Anzeige Temperatur und Heizstatus

- 165 °C aktuell eingestellte Zieltemperatur
- Heizstatus (Jeder dicke Balken entspricht 1/5 der Zieltemperatur, gefüllte Balken zeigen aktuell erreichten Stand)
- Heizelemente aktiv
- Kühlung aktiv

DE

3 Garbetrieb Statusanzeige

Bereitschaft für Start des Garbetriebs /
Garbetrieb aktiv

AUTO Einstellung für automatisches Garen aktiv

Automatisches Garen mit Zeitfunktionen

12:00 Zeitanzeige für automatisches Garen (Start / Dauer / Ende)

Bereits verstrichene Gardauer

Gardauer

Garzeit-Ende

Alarm-Countdown

Küchenwecker

Automatisches Garen mit Kerntemperaturfühler

Kerntemperaturfühler angeschlossen

20 Kerntemperatur-Status /
aktuell an der Spitze des Kerntemperaturfühlers gemessene Temperatur

55 eingestellte Ziel-Kerntemperatur des Garguts

4 Uhrzeit-Anzeige

12:02 aktuelle Uhrzeit im jeweils eingestellten Anzeigeformat

5 Anzeige Tastensperre / Kindersicherung

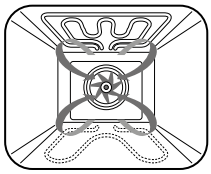
Tastensperre aktiv
(alle Tasten außer An/Aus vorübergehend deaktiviert)

3.3 Beschreibung der Beheizungsarten

Auftaustufe

Gartemperatur: 0°C, nicht einstellbar

Die Luft im Garraum wird ohne Erhitzung zirkuliert. Dadurch wird der Auftauprozess auf schonende Weise beschleunigt.



Drehspieß mit Grill- / Bratsystem

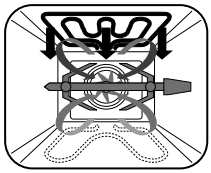
Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

Durch die mittig konzentrierte Hitze von oben und die gleichzeitige stetige Drehbewegung des Spießes durch den Drehspießmotor wird das Grillgut besonders gleichmäßig erhitzt und gebräunt, wobei der Garprozess durch die schnellere Hitzeverteilung durch den Ventilator beschleunigt wird.

Zur Drehspieß-Benutzung siehe entspr. Abschnitt.

Geeignet für Spießbräten bis 1000g.

* Ventilatoranzeige erscheint erst nach Betriebsstart



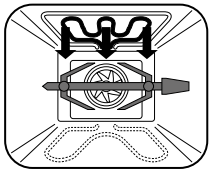
Drehspieß mit Grill

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C

Durch die mittig konzentrierte Hitze von oben und die gleichzeitige stetige Drehbewegung des Spießes durch den Drehspießmotor wird das Grillgut besonders gleichmäßig erhitzt und gebräunt.

Zur Drehspieß-Benutzung siehe entspr. Abschnitt.

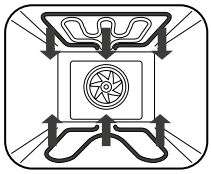
Geeignet für Spießbräten bis 1000g.



Warmhaltestufe

Voreingestellte Gartemperatur: 80°C

Die durch Ober-/Unterhitze erzeugte Wärme hält das Gargut warm, ohne es zu schnell auszutrocknen.

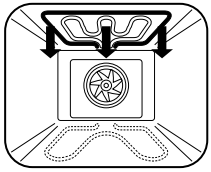


Oberhitze

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C

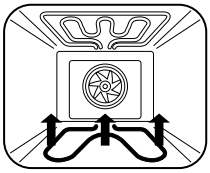
Die Hitze kommt konzentriert von oben. Die Oberseite des Garguts wird gebräunt.

Geeignet zum Überbacken und Gratinieren.



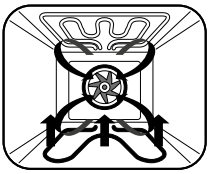
Unterhitze

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C
Die Hitze kommt konzentriert von unten ohne die Oberseite des Garguts zu bräunen.
Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck, sowie für die Dampfreinigung (Beschreibung siehe Reinigungskapitel).



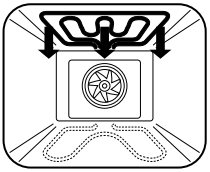
Pizzastufe

Voreingestellte Gartemperatur: 240°C
Die konzentrierte Hitze von unten wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt.
Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen.



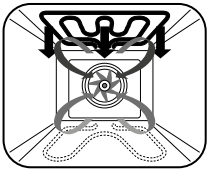
Großflächengrill

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C
Durch großflächig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt.
Geeignet zum Grillen und Bräunen größerer Mengen.



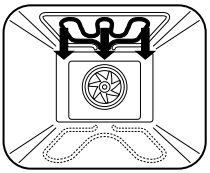
Grill- / Bratsystem

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C
Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt.
Geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.



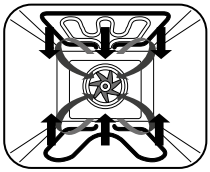
Grill

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C
Durch mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt.
Positionieren Sie das Gargut mittig unter dem Grill.
Geeignet zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen.



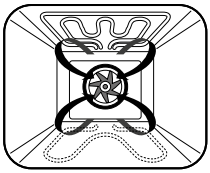
Umluft

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C
Die gleichmäßig erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt. Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig.
Geeignet zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke.



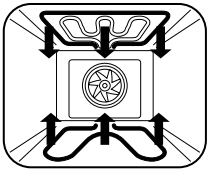
Heißluft

Voreingestellte Gartemperatur: 165°C
Die Luft im Garraum wird gleichzeitig erhitzt und zirkuliert. Die optimale Hitzeverteilung vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut.
Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.



Ober-/ Unterhitze

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C
Die Hitze wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.
Geeignet zum Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.



Hinweis zur Temperaturvoreinstellung 165°C bei den meisten Beheizungsarten:

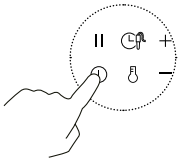
Da bei einer Gartemperatur von mehr als 165°C vermehrt Fettspritzer während des Garvorgangs entstehen, ist diese Temperatur bei den meisten Beheizungsarten voreingestellt.
Um Verschmutzungen des Garraums während des Betriebs weitgehend zu vermeiden, erhöhen Sie diese Voreinstellung ggf. nicht bzw. wählen Sie eine entsprechende Temperatureinstellung.

DE

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

4.1 Allgemeine Bedienung und Einstellung

Ein- und Ausschalten des Geräts



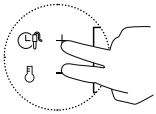
- Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die Taste ⏻ etwa 1 Sekunde lang.
  Das Display wird aktiviert und das Gerät schaltet in den Bereitschaftszustand (Anzeige: aktuelle Uhrzeit und ggf. Restwärme i.hot mit leerer Beheizungsart-Anzeige ☐).
  Sie können nun über die Sensortasten Ihre gewünschten Einstellung vornehmen.
- Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie die Taste ⏻ erneut 1 Sekunde lang. Das Display erlischt.
  Das Gerät ist nun abgeschaltet (Aus-Zustand).
  Hinweis: Aktive Garvorgänge werden beim Abschalten abgebrochen.

Einstellung der Uhrzeit

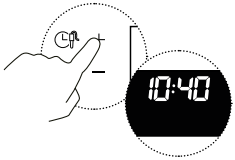
Hinweis zur Erst- bzw. Neueinstellung

Vor Inbetriebnahme oder nach einem längeren Stromausfall ist die Einstellung der Uhrzeit zurückgesetzt (Anzeige 0:00, blinkend) und muss neu eingestellt werden.

Um die Funktionen des Ofens, insbesondere für das automatische Garen, uneingeschränkt nutzen zu können, achten Sie darauf, dass die auf dem Display angezeigte Uhrzeit der tatsächlich aktuellen entspricht.
Um diese einzustellen, gehen Sie vor wie folgt:



- Um die Einstellung zu ändern, berühren Sie die Tasten + und − gleichzeitig, bis die Uhrzeit-Anzeige zu blinken beginnt.
  Wenn die Anzeige (z.B. bei Erstbetrieb) bereits blinkt, entfällt dieser Schritt.



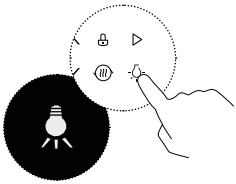
- Benutzen Sie nun die Tasten + und −, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen (Beschleunigtes Einstellen durch langes Berühren).

- Wenn die Zeit korrekt angezeigt wird, warten Sie etwa 7 Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken.
- Wenn die Uhrzeit stetig angezeigt wird, ist die Einstellung abgeschlossen und Sie können alle Funktionen uneingeschränkt nutzen.

Einstellen der Beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich standardmäßig bei der Einstellung jeder beliebigen Beheizungsart ein (Anzeigesymbol in der Einstellungsanzeige der Beheizungsart:) und erlischt zum Abschluss des Garprozesses.

Zur manuellen Steuerung der Beleuchtung gehen Sie wie folgt vor:

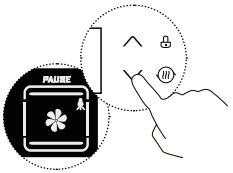


- Um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten, betätigen Sie jeweils die Taste .
  Hinweis: Während des Betriebs der Auftaustufe kann die Beleuchtung nicht abgeschaltet werden.

4.2 Parametereinstellung

Einstellung der Beheizungsart

Um einen Garvorgang, bzw. einen Auftau- oder Warmhaltevorgang zu starten, wählen Sie hierzu die gewünschte Beheizungsart, wie folgt:

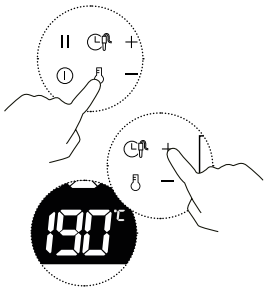


- Benutzen Sie die Tasten ∧ und ∨, um die verfügbaren Beheizungsarten aufzurufen und die gewünschte daraus auszuwählen.
- Die jeweils auf dem Display angezeigte Beheizungsart ist bereits gewählt und startbereit (Anzeige).
- Wenn die voreingestellte Gartemperatur der gewählten Beheizungsart geändert werden kann, wird diese auf dem Display entsprechend angezeigt.
  Um diese anzupassen, gehen Sie vor, wie unter dem folgenden Abschnitt beschrieben.

Anpassung der Gartemperatur

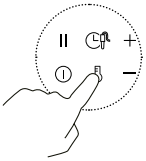
Für alle Beheizungsarten ist die Gartemperatur bereits wie in der entsprechenden Tabelle angegeben voreingestellt, kann jedoch manuell angepasst werden, wenn diese bei der Auswahl auf dem Display angezeigt wird. Für die Auftaustufe kann die voreingestellte Temperatur nicht geändert werden. In diesem Fall bleibt das Temperatur-Anzeigefeld leer.
Um die aktuell angezeigte Gartemperatur anzupassen, gehen Sie vor, wie folgt:

- Wenn die vor-/eingestellte Gartemperatur für die aktuell gewählte Beheizungsart angezeigt wird, betätigen Sie die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken und kann geändert werden.
- Passen Sie die Gartemperatur mit den Tasten + und – in 5°C-Schritten an, wie gewünscht.
- Warten Sie dann einige Sekunden, ohne eine Taste zu berühren. Wenn die Anzeige der Gartemperatur aufhört zu blinken, ist diese eingestellt.



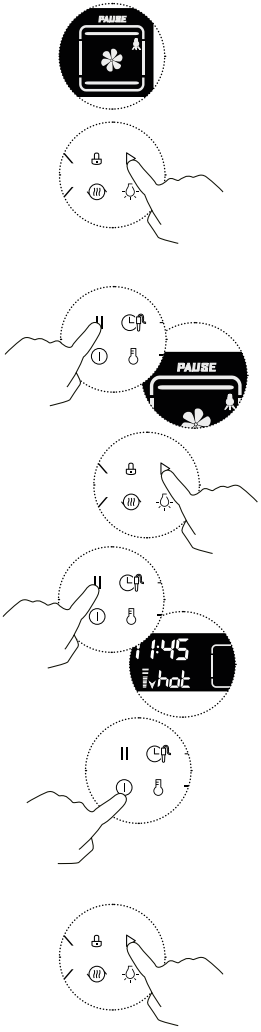
Ändern der Voreinstellung einer Gartemperatur

Nach Anpassung der Gartemperatur können Sie den aktuell eingestellten Wert als Voreinstellung für die gewählte Beheizungsart übernehmen.
Berühren Sie dazu die Taste , solange die Temperatureinstellungsanzeige noch blinkt, etwa 5 Sekunden lang, bis ein Signalton die dauerhafte Übernahme der entsprechenden Temperatur-Voreinstellung bestätigt.



Betriebsstart, Unterbrechen, Einstellungsänderung und Abbruch eines Garprogramms

- Wenn Sie Beheizungsart und ggf. Gartemperatur eingestellt haben, ist das Gerät für den Garvorgang bereit (Anzeige), befindet sich jedoch zunächst noch im Pause-Zustand, ohne zu starten (Anzeige ***PAUSE***, blinkend).
- Um den Garvorgang mit den zuvor eingestellten Parametern manuell zu starten, betätigen Sie die Taste ▷.
- Um zu einem beliebigen Zeitpunkt / Status, die aktuellen Einstellungen zu ändern, gehen Sie vor, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Um den laufenden Garprozess zu unterbrechen, betätigen Sie während des Betriebs die Taste ⏸. Der Garvorgang wird pausiert, d.h. der Betrieb aller Heizelemente und des Ventilators wird vorübergehend gestoppt (Anzeige ***PAUSE***, blinkend).
- Um den Garvorgang nach dem Pausieren oder nach dem Neu-Einstellen ggf. mit den geänderten Parametern fortzusetzen, betätigen Sie die Taste ▷.
- Um einen Garvorgang abzubrechen / zu beenden, betätigen Sie nach dem Pausieren erneut die Taste ⏸. Das Gerät stoppt den Betrieb und begibt sich in den Bereitschaftszustand (Anzeige: aktuelle Uhrzeit und ggf. Restwärme i.hot mit leerer Beheizungsart-Anzeige ☐).
- Um das Gerät auszuschalten und den Garprozess gleichzeitig zu beenden, berühren Sie die Taste ⏻ 1 Sekunde lang.



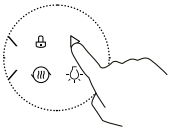
Direktzugriff auf die zuletzt verwendete Einstellung

Die jeweils zuletzt eingestellte Beheizungsart und Gartemperatur werden gespeichert.
Um auf diese zuzugreifen, betätigen Sie die Taste ▷ im Bereitschaftszustand.
Sie können diese nun ändern, wie zuvor beschrieben, oder den Betrieb sofort durch eine weitere Berührung der Taste ▷ starten.

4.3 Manuelles und automatisches Garen

Manuelles Garen

Um nach Betriebsstart mit den eingestellten Parametern die Gardauer selbst zu überwachen und den Garvorgang zum gewünschten Zeitpunkt manuell zu beenden, gehen Sie vor, wie folgt:

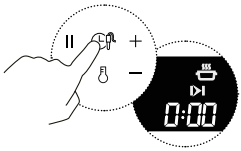


- Wenn Sie Beheizungsart und ggf die Gartemperatur eingestellt haben, wie zuvor beschrieben, betätigen Sie die Taste ▷, um den Garvorgang zu starten.
- Die bereits verstrichene Gardauer wird während des Garvorgangs auf dem Display angezeigt (Symbol ›).

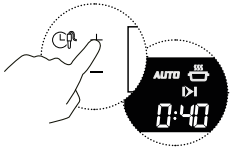
- Überwachen Sie den Garprozess, bis das Gericht fertig gegart ist und beenden Sie den Garvorgang manuell, wie zuvor beschrieben.
- Wird der Garvorgang nicht von Ihnen beendet, schaltet sich das Gerät nach der maximalen Betriebsdauer zur Sicherheit automatisch ab. Siehe hierzu entsprechender Abschnitt im Kapitel zu Funktionsweise und Benutzung.

Halbautomatisches Garen mit Einstellung der Gardauer

Um eine Gardauer einzustellen, so dass der Garprozess nach dem manuellen Start automatisch endet, wenn die festgelegte Gardauer abgelaufen ist, gehen Sie wie folgt vor:

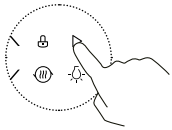


- Betätigen Sie nach oder während der Parametereinstellung die Taste so oft, bis das Symbol I›I über der entsprechenden Zeiteinstellungsanzeige erscheint.
- Legen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Gardauer fest (in h : min, Beschleunigte Einstellung durch langes Berühren, Anzeige ***AUTO*** ab Einstellung) und warten Sie einige Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken.

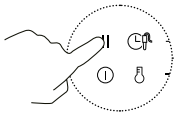


- Die Gardauer ist nun eingestellt.
  Der Zeitpunkt für das Ende der Gardauer wird automatisch berechnet und auf dem Display mit Anzeige des Symbols ›I angezeigt.
  Hinweis: Um danach die eingestellte Gardauer abzurufen (und wenn gewünscht, zu ändern), betätigen Sie die Taste erneut entsprechend oft (Anzeigesymbol I›I) .

- Um den Garvorgang zu starten, betätigen Sie die Taste ▷ .



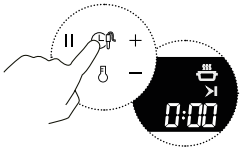
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer / zum angezeigten Zeitpunkt für das Ende der Garzeit stoppt der Garvorgang automatisch und ein 7 Minuten langes Alarmsignal ertönt.
  Um dieses zu beenden, betätigen Sie die Taste II oder eine beliebige Taste, deren Funktion Sie nun benutzen möchten.



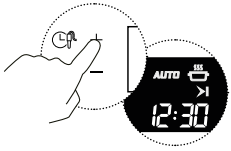
Halbautomatisches Garen mit Einstellung des Garzeit-Endes

Um einen Zeitpunkt für das Ende der Garzeit einzustellen, zu dem der Garprozess nach dem manuellen Start automatisch endet, gehen Sie wie folgt vor:

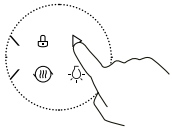
- Betätigen Sie nach oder während der Parametereinstellung die Taste so oft, bis das Symbol ›I über der entsprechenden Zeiteinstellungsanzeige erscheint.



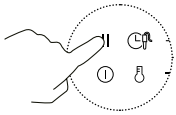
- Legen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit fest (Anzeige ***AUTO*** ab Einstellung) und warten Sie einige Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken.



- Wenn die Uhrzeit für das Garzeit-Ende stetig angezeigt wird (Symbol ›I), wurde die Einstellung übernommen.
- Um den Garvorgang zu starten, betätigen Sie die Taste ▷ .



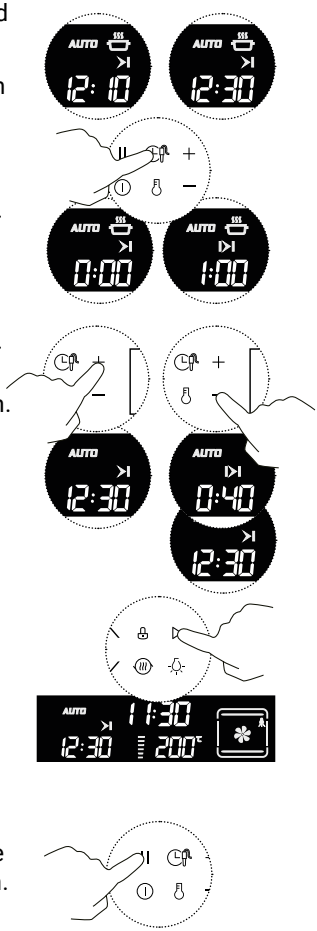
- Wenn die eingestellte Uhrzeit für das Ende der Garzeit erreicht ist, stoppt der Garvorgang automatisch und ein 7 Minuten langes Alarmsignal ertönt.
  Um dieses zu beenden, betätigen Sie die Taste II oder eine beliebige Taste, deren Funktion Sie nun benutzen möchten.



DE

Vollautomatisches (zeitverzögertes) Garen
(Kombinierte Einstellung von Gardauer und Garzeit-Ende)

Um sowohl die Gardauer, als auch den Zeitpunkt für das Ende der Garzeit festzulegen, so dass der Betrieb automatisch zu dem daraus berechneten Zeitpunkt startet und entsprechend der Einstellungen stoppt, gehen Sie wie folgt vor:

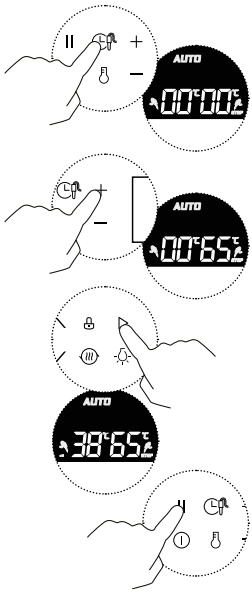


- Gehen Sie zunächst vor, wie für das halbautomatische Garen beschrieben (Gardauer oder Garzeit-Ende - Einstellung). Die Uhrzeit für das Garzeit-Ende wird zusammen mit dem Symbol ⏭ auf dem Display angezeigt.
- Um zusätzlich zur bereits festgelegten Einstellung die Gardauer (⏮⏭) bzw. das Garzeit-Ende (⏭)einzustellen, betätigen Sie die Taste so oft, bis das entsprechende Symbol über der Zeiteinstellung erscheint.
- Stellen Sie mit den Tasten + und − die gewünschten Gardauer bzw. das gewünschte Ende der Garzeit ein und warten Sie einige Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken.
- Gardauer und Zeitpunkt für das Ende der Garzeit sind nun eingestellt (Anzeige: Garzeit Ende ⏭ und ***AUTO***, Abruf der Eingestellten Gardauer mit der Taste).
  Der Startzeitpunkt der Garzeit wird daraus automatisch berechnet, das Gerät befindet sich jedoch noch im Pause-Zustand (Anzeige ***PAUSE***, blinkend).
- Um den Pause-Zustand zu beenden und das Auto-Programm zu starten, betätigen Sie die Taste ▷ .
- Daraufhin startet der Betrieb automatisch mit den gespeicherten Einstellungen, wenn der berechnete Startzeitpunkt erreicht ist und stoppt nach Ablauf der eingestellten Gardauer / zum angegebenen Garzeit-Ende, worauf ein Alarmsignal ertönt.
  Um dieses zu beenden, betätigen Sie die Taste ⏸ oder eine beliebige Taste, deren Funktion Sie nun benutzen möchten.

4.4 Automatisches Garen mit Kerntemperaturfühler

Um eine Ziel-Kerntemperatur des Garguts festzulegen, so dass der Garprozess automatisch stoppt, sobald diese erreicht ist, benutzen Sie den Kerntemperaturfühler, wie folgt:

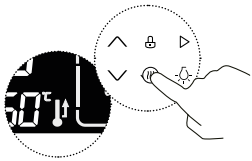
- Öffnen Sie die Kappe des Anschlusses in der linken oberen Ecke des Garraums, nahe der Türöffnung (Siehe Abschnitt zu Gerätekomponenten unter Eigenschaften und Aufbau des Geräts) und schließen Sie den Stecker des mitgelieferten Kerntemperaturfühlers an diesen an.
- Führen sie die Metallspitze des Fühlers in die Mitte des Garguts bzw. an dessen dickster Stelle und nach Möglichkeit abseits von ggf. Knochen und Fett ein.
  Belassen Sie die Fühlerspitze während des gesamten Garvorgangs im Gargut.
- Stellen Sie die gewünschte Beheizungsart und Gartemperatur ein, wie zuvor beschrieben und betätigen Sie die Taste .
- Die aktuell an der Spitze des Kerntemperaturfühlers gemessene Temperatur wird nun links unten im Display angezeigt und die Einstellungsanzeige für die Ziel-Kerntemperatur des Garguts beginnt rechts daneben zu blinken. Stellen Sie diese mit den Tasten + und – ein.
- Um den Garvorgang zu starten, betätigen Sie die Taste ▷ .
- Wenn die eingestellte Kerntemperatur des Gargut an der Spitze des Temperaturfühlers gemessen wird, stoppt der Garvorgang automatisch und ein 7 Minuten langes Alarmsignal ertönt.
  Um dieses zu beenden, betätigen Sie die Taste II oder eine beliebige Taste, deren Funktion Sie nun benutzen möchten.



4.5 Schnellheizfunktion

Die Schnellheizfunktion dient dazu, das Aufheizen des kalten Ofens auf die eingestellte Gartemperatur zu beschleunigen. Dazu wird dem Starten der Funktion vorübergehend die Heißluft (Beschreibung siehe Abschnitt Beheizungsarten) aktiviert und wieder deaktiviert, wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist.

Um die Schnellheizfunktion für ein bereits gestartetes Garprogramm zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:



- Betätigen Sie nach dem Betriebsstart die Taste .
- Die Schnellheizfunktion wird aktiviert und das Aufheizen beschleunigt (Anzeige).
- Um den Schnellheizvorgang abzubrechen, berühren Sie erneut die Taste (Anzeige erlischt).
- Ohne Abbruch bleibt die Schnellheizfunktion aktiv, bis die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist und wird dann automatisch deaktiviert (Anzeige erlischt).

Hinweis auf Zugriffsbeschränkung

Die Schnellheizfunktion kann nicht aktiviert werden, wenn...

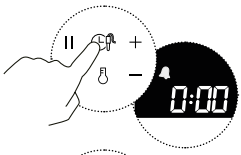
- eine Beheizungsart mit Grillelement aktiv ist.
- die eingestellte Zieltemperatur unter 100°C liegt.
- der Unterschied zwischen der eingestellten Zieltemperatur und der aktuellen Garraumtemperatur weniger als 50°C beträgt.

4.6 Alarmfunktionen

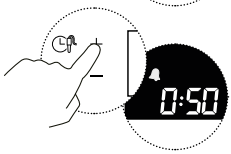
Die Alarmfunktionen, d.h. der Alarm-Countdown (Alarmsignal nach Ablauf einer eingestellten Zeitspanne) und der Küchenwecker (Alarmsignal zu einem eingestellten Zeitpunkt), sind unabhängig von Parametereinstellungen oder Garvorgängen nutzbar.

Alarm-Countdown

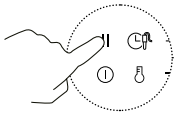
Um nach Ablauf einer festgelegten Zeitspanne ein Alarmsignal zu erhalten, gehen Sie vor wie folgt:



- Betätigen Sie die Taste , bis das Symbol über der Zeiteinstellungsanzeige erscheint).
- Stellen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Zeitspanne bis zum Alarmsignal (in h : min) ein und warten Sie einige Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Der Alarm-Countdown ist nun eingestellt und startet automatisch (Abruf der verbleibenden Zeit bis zum Signal durch entsprechende Betätigung der Taste).



- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das Alarmsignal und das Symbol blinkt.
  Hinweis: Laufende Garvorgänge bleiben vom Alarm unbeeinflusst und werden nicht gestoppt.
- Um den Alarm zu stoppen, betätigen Sie die Taste II oder eine beliebige Taste, deren Funktion Sie nun benutzen möchten.



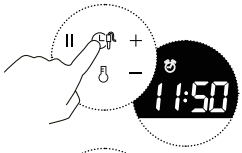
Deaktivieren der Alarmfunktion

Um den laufenden Alarm-Countdown abzubrechen, muss die Restzeit auf 0:00 gesetzt werden.

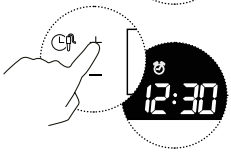
- Rufen Sie dazu die entsprechende Zeiteinstellung ( ) auf und treffen Sie die Einstellungen, wie zuvor beschrieben.

Küchenwecker

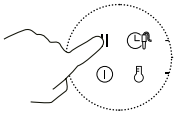
Um zu einem festgelegten Zeitpunkt (Uhrzeit) ein Alarmsignal zu erhalten, gehen Sie vor wie folgt:



- Betätigen Sie die Taste , bis das Symbol über der Zeiteinstellungsanzeige erscheint.
- Stellen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Uhrzeit für den Alarm ein und warten Sie einige Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken.
  Der Alarm-Countdown ist nun eingestellt und startet automatisch (Abruf der eingestellten Zeit durch entsprechende Betätigung der Taste).



- Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit ertönt das Alarmsignal und das Symbol blinkt.
  Hinweis: Laufende Garvorgänge bleiben vom Alarm unbeeinflusst und werden nicht gestoppt.



- Um den Alarm zu stoppen, betätigen Sie die Taste II oder eine beliebige Taste, deren Funktion Sie nun benutzen möchten.

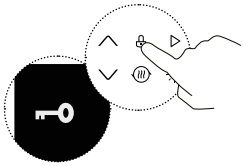
Deaktivieren der Küchenwecker-Funktion

Um die Küchenwecker-Einstellung abzubrechen, muss der Alarmzeitpunkt auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

- Rufen Sie dazu die entsprechende Zeiteinstellung () auf und treffen Sie die Einstellungen, wie zuvor beschrieben.

4.7 Tastensperre / Kindersicherung

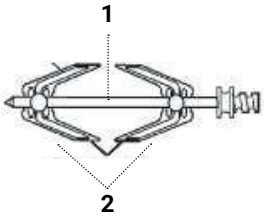
Um alle Bedienelemente außer der An/Aus-Taste ⏻ zu sperren und so unbeabsichtigte Tastenbetätigungen z.B. durch Kinder zu verhindern, verwenden Sie die Tastensperre. Deaktivieren Sie diese wieder, wenn Sie das Gerät bedienen möchten.
Gehen Sie dazu vor, wie folgt:



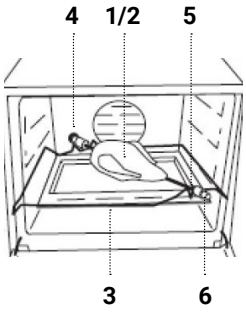
- Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste 🔒 1 Sekunde lang.
- Das Symbol 🔑 erscheint in der oberen linken Ecke des Bildschirms.
  Alle Tasten außer der An/Aus-Taste ⏻ sind gesperrt.
- Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie die Taste 🔒 erneut 1 Sekunde lang.
- Das Symbol 🔑 erlischt und Sie können das Gerät wieder normal bedienen.

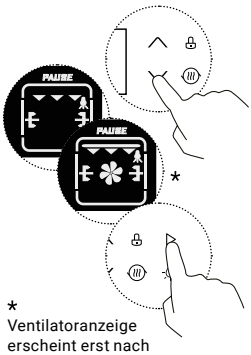
4.8 Benutzung der Drehspießfunktion

Die ständige Drehbewegung des Spießes ermöglicht eine besonders gleichmäßige Bräunung das Gargut.
Um die Drehspießfunktion zu nutzen, gehen Sie vor, wie folgt:



- Setzen Sie das Gargut (max. 1000g) auf den Spieß (**1**) und führen Sie die beiden Gabeln (**2**) hinein.
  Achten Sie dabei darauf, dass das Gewicht gut ausbalanciert ist und das Gargut nicht gequetscht wird.
- Positionieren Sie die Drehspießhalterung wie abgebildet im Garraum (**3**).
- Führen Sie das hintere Ende des Spießes in die Motoröffnung etwa auf mittlerer Höhe, links an der Garraum-Rückwand (**4**) ein und setzen Sie das fordere Ende in die Spießstütze ein (**5**).
- Schrauben Sie den Griff (**6**) ab und legen Sie ihn beiseite. Dieser dient ausschließlich dem erleichterten Einsetzen bzw. der Entnahme des Spießes.
- Schieben Sie ein Blech oder Ofengefäß mit etwas Wasser zum Auffangen von Fett und Bratensaft auf der untersten Eben in den Garraum ein.
- Starten Sie einen geeigneten Garvorgang mit einer Beheizungsart mit Drehspieß (,), wie zuvor beschrieben.





* Ventilatoranzeige erscheint erst nach Betriebsstart

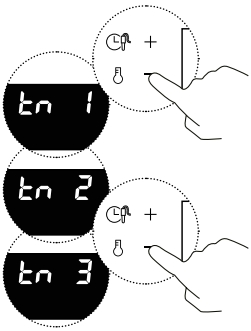
> **Achtung! Beschädigungsgefahr!**
>
> **Beachten Sie, dass am Spieß haftende Objekte während des Betriebs stetig gedreht werden und beschädigt werden können, wenn diese z.B. mit anderen Garraumbestandteilen verbunden sind. Benutzen Sie insbesondere den Kerntemperaturfühler nicht in Kombination mit dem Drehspießmotor.**

- Um den Spieß nach Abschluss des Garvorgangs wieder zu entnehmen, schrauben Sie den Griff (**6**) wieder auf. Schützen Sie sich jedoch zusätzlich z.B. mit Ofenhandschuhen for Verbrennungen.

4.9 Grundeinstellungsoptionen

Signaltöne

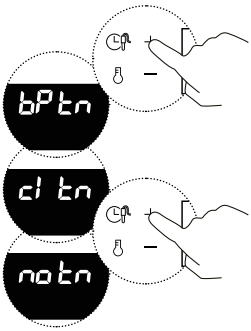
Sie können aus drei Tonarten für die Signaltöne wählen wie folgt:



- Berühren Sie die Taste – im Bereitschaftszustand 5 Sekunden lang.
  Die Tonauswahl erscheint auf der Uhrzeit-Anzeige (Anzeige tn 1 = Ton 1, tn 2 = Ton 2, tn 3 = Ton 3; Voreinstellung: tn 1)
- Um zwischen den Auswahloptionen zu wechseln und die gewünschte Tonart auszuwählen, betätigen Sie die Taste – entsprechend oft.
- Nach 7 Sekunden wird die aktuelle Auswahl bestätigt und übernommen.

Tastentöne

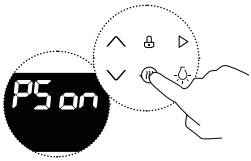
Sie können aus drei Tastentonarten wählen wie folgt:



- Berühren Sie die Taste + im Bereitschaftszustand 5 Sekunden lang.
  Die Tonauswahl erscheint auf der Uhrzeit-Anzeige (Anzeige bPtn = Piepton, cl tn = Klickton, notn = kein Ton)
- Um zwischen den Auswahloptionen zu wechseln und die gewünschte die gewünschte auszuwählen, betätigen Sie die Taste + entsprechend oft.
- Nach 7 Sekunden wird die aktuelle Auswahl bestätigt und übernommen.

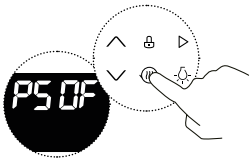
Automatisches Energiesparen (APS) / Energiesparmodus

Der Energiesparmodus ist für das Gerät standardmäßig nicht aktiviert. Um ihn zu aktivieren, so dass sich das Gerät nach 1 Minute ohne Eingabe oder aktiver Funktion abschaltet, gehen Sie vor, wie folgt.



- Berühren Sie die Taste ⏻ im Bereitschaftszustand 5 Sekunden lang.
- Der Energiesparmodus wird aktiviert (Anzeige: PS on).
- Erfolgt nun eine Minute lang keine Bedienung des Geräts, ohne dass eine Funktion bzw. ein Garvorgang aktiv ist, schaltet sich das Gerät einschließlich der Uhrzeitanzeige automatisch ab (Aus-Zustand).

Um den Energiesparmodus zu deaktivieren, gehen Sie genauso vor wie zur Aktivierung:



- Berühren Sie die Taste ⏻ im Bereitschaftszustand 5 Sekunden lang.
- Der Energiesparmodus wird deaktiviert (Anzeige: PS OF).

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.
Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.

Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Der dadurch entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

Vorsicht! Brandgefahr!

Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden!
Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.
Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Um Brandgefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Backpapier, Gargut usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung) und halten Sie den Garraum stets sauber.

Öffnen Sie die Gerätetür im Fall eines Brandes nicht und unterbrechen Sie die Stromzufuhr!

Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

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

Kondensatbildung während des Betriebs

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

5.1 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie geeignetes Ofengeschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren.
  Gut geeignet sind z.B. dunkle Metallformen, da sie die Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und Ofentemperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität des Garguts oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können.
  Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf Rezeptangaben o.ä.. Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
  Zur genauen Bestimmung des Garpunkts benutzen Sie den Kerntemperaturfühler.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich. (Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen.)
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen eine ventilatorgestütze Beheizungsart, um die gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu unterstützen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um die Ofentemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten.
- Um eine Verschmutzung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie eine Gartemperatur von max. 165°C. Diese ist für die meisten Beheizungsarten empfohlen und voreingestellt.
- 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.

5.2 Garmethoden und Richtlinien

Braten

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

Grillen und Überbacken

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

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

- Lassen Sie den Grillvorgang nicht unbeobachtet. Das Grillgut kann durch die starke Hitze schnell verbrennen.
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit das Grillgut nicht festklebt, legen Sie das Grillgut auf den Rost und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.

- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange.
- Beachten Sie, dass dunkle Fleischsorten besser und schneller bräunen, als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Reinigen Sie nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör gut, damit sich Verschmutzungen nicht festsetzen.

Backen

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

Einkochen

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

Auftauen

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

5.3 Tipps zur Lösung von Garproblemen

Problem	Tipps und Lösungsmöglichkeiten
Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.	• Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsameres und gleichmäßigeres Garen (Dies kann zu einer verlängerten Garzeit führen). • Verwenden Sie insbesondere für Ober- / Unterhitze die mittlere Einschubebene. • Achten Sie auf die Verwendung von geeignetem Ofengeschirr und Zubehör (siehe Abschnitt Allgemeine Empfehlung zum Garen im Ofen). • Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den Garraum vor und verzichten Sie auf die Verwendung der Schnellheizfunktion. • Achten Sie bei der Verwendung von Backpapier darauf, dieses passend zuzuschneiden, so dass es die Hitzeverteilung nicht behindert und ein Kontakt mit den Heizelementen ausgeschlossen ist. • Verzichten Sie nach Möglichkeit auf die Verwendung von Alufolie z.B. zum Auffangen von Flüssigkeiten, um den Luftstrom nicht zu behindern und eine Irritation des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu vermeiden. • Achten Sie auf einen sauberen Zustand aller Geräteteile, insbesondere der Türdichtung.
Die Oberseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Unterseite.	• Wählen Sie eine tiefere Einschubebene. • Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von oben bzw. mehr Hitze von unten. • Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen). • Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches Ofengeschirr.
Die Unterseite des Gerichts gart zu schnell im Vergleich zur Oberseite.	• Wählen Sie eine höhere Einschubebene. • Wählen Sie ein Beheizungsart mit weniger Hitze von unten bzw. mehr Hitze von oben.

Problem	Tipps und Lösungsmöglichkeiten
Die Hinterseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Vorderseite.	• Drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit um 180°.
Das Gericht sieht fertig aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	• Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Das Gericht ist zu trocken.	• Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Backgut verliert deutlich an Volumen.	• Heizen Sie den Backofen vor, achten Sie während des Garvorgangs auf eine stabile Gartemperatur und lassen Sie das Backgut langsam abkühlen. • Befolgen Sie die Rezeptangaben unter Berücksichtigung der Reihenfolge und Teig-Beschaffenheit. Achten Sie auf Raumtemperatur der Zutaten und kneten oder rühren Sie den Teig nicht zu stark.
Das Backgut ist in der Mitte viel höher als am Außenrand.	• Fetten Sie den Rand der Spring- /Backform nicht ein und streichen Sie den Teig am Rand etwas hoch, damit der Teig gleichmäßig aufgehen kann. • Isolieren Sie den Rand der Backform von außen z.B. mit einem Backgürtel oder gut befeuchtetem, in Alufolie eingeschlagenem Küchenpapier.
Beim Garen auf mehreren Ebenen ist ein Blech dunkler als das andere.	• Verwenden Sie zum Garen auf mehreren Ebene eine ventilatorunterstützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind. • Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den Einschubebenen für eine optimale Luftzirkulation.

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts

6.1 Allgemeine Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung

Vorsicht! Stromschlaggefahr!

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromzufuhr.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
  Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

- Um Verbrennungen zu vermeiden, reinigen Sie den Ofen nicht im heißen Zustand und gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen kann.
- Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr können nach dem Betrieb sehr heiß sein und können Verbrennungen verursachen.
  Berühren Sie den Garraum und alles was sich darin befindet nicht, bevor alle Elemente abgekühlt sind.

Achtung! Beschädigungsgefahr!

- **Lebensmittelrückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen. Halten Sie den Ofen und seine Bestandteile, sowie das Zubehör immer sauber.**
- **Insbesondere 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 darauf, dass diese immer vollständig sauber ist.**
- **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, scharfe oder spitze Utensilien (wie. z.B. Kochfeld- / Glasschaber), Nylonschwämme oder ähnlich Produkte zur Reinigung der Oberflächen, um diese nicht zu beschädigen! Dies gilt besonders für den Bereich der Bedienelemente.**
- **Entfernen Sie Reinigungsrückstände nach der Reinigung sofort vollständig, um Beschädigungen zu vermeiden.**

Hinweis zu Funktionsbeeinträchtigung durch Feuchtigkeit oder Verschmutzung auf dem Bedienfeld

Auch ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitsfilm auf dem Bedienfeld kann dazu führen, dass die Bedienung der Sensortasten nicht mehr und nur eingeschränkt möglich ist.
Achten Sie darauf, dass der Bereich der Bedienelemente, sowie auch Ihre Hände vor der Bedienung immer sauber und trocken sind.

6.2 Reinigung und Pflege des Geräts

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

Ofenfront

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

Hinweise zur Reinigung des Bedienfelds

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

Ofentür

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

Hinweise zum Türglas

Bei dem in der Gerätetür verbauten Glas handelt es sich um Sicherheitsglas, das im Falle eines Bruchs in kleine nicht-scharfkantige Stücke zerspringt. Gehen Sie vorsichtig damit um und vermeiden Sie thermische Schocks für die Glasscheibe.
Beginnen Sie z. B. niemals mit deren Reinigung, wenn diese heiß ist.
Verwenden Sie auch für das Türglas keine scharfen Metallschaber zur Reinigung, um Beschädigungsrisiken auszuschließen.

Ofen-Innenraum

- 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, jedoch nicht mehr heiß ist.
- 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 etwas Spülwasser aus.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen können Sie einen handelsüblichen Backofenreiniger nach Herstellerangabe verwenden. Achten Sie dabei darauf, dass keine anderen Oberflächen außer den emaillierten Flächen (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 eine Ofenschale, Fettpfanne o.ä. und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Garraum ein.
- Schließen Sie die Gerätetür und wählen Sie Unterhitze bei 50°C.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromzufuhr.
- Entfernen Sie die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem weichen Lappen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

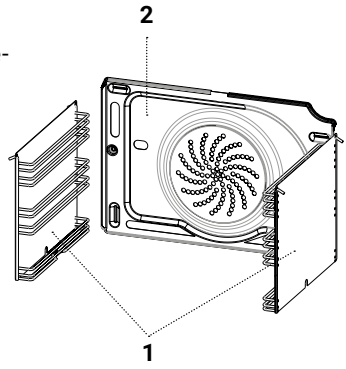
Zubehör

- Reinigen Sie Backblech, Fettpfanne, 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 Teleskopauszugsschienen 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 sie nicht ein.

6.3 Katalytische Reinigung

Funktionsweise der katalytischen Platten

Dieses Gerät ist mit katalytischen Platten ausgestattet, die sich im Garraum seitlich (**1**) und an der Rückwand (**2**) befinden und eine Selbstreinigung bei konventionellen Gartemperaturen ermöglichen.
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.

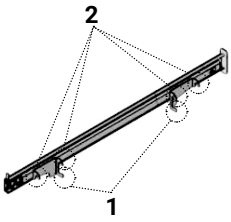


- Entnehmen Sie die Platten zur Reinigung, wie im entsprechenden Abschnitt dieses Kapitels beschrieben.
- Säubern Sie die Rückstände der ausgebrannten Verschmutzungen mit einem weichen Tuch und etwas Seifenwasser.

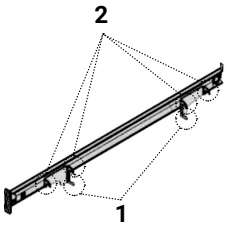
6.4 Abnehmen und Einsetzen der Zubehörteile im Garraum

Abnehmen und Einsetzen der Teleskopauszugsschienen

Um die Teleskopauszüge von den seitlichen Einschubschienen abzunehmen, gehen Sie für jeden einzelnen vor, wie folgt:



- Drücken Sie die beiden Metallbügel der Einschubschiene, an der der Teleskopauszug befestigt ist, mit der einen Hand leicht zusammen.
- Drehen Sie mit der anderen Hand den Teleskopauszug mit dessen Unterkante leicht nach oben in Richtung Garraum, bis sich die unteren Klemmhaken (**1**) von der Schiene lösen.
- Heben Sie den Teleskopauszug dann leicht an, so dass sich die oberen Haken (**2**) ebenfalls von der Schiene lösen.



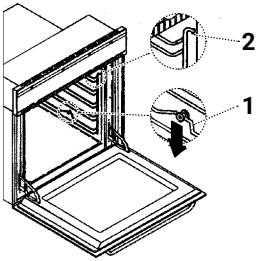
Um die Teleskopauszüge wieder einzusetzen, gehen Sie für jeden einzelnen vor, wie folgt:

- Setzen Sie die oberen Klemmhaken des Teleskopauszugs (**2**) auf die Einschubschiene, an der Sie diesen befestigen möchten.
- Drücken Sie die beiden Metallbügel der Einschubschiene mit der einen Hand leicht zusammen.
- Drehen Sie mit der anderen Hand den Teleskopauszug mit dessen Unterkante leicht nach unten in Richtung Einschubgitter, bis die unteren Klemmhaken (**1**) an der Schiene einrasten.
- Achten Sie auf einen stabilen Sitz des Auszugs.

Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter

Durch das Abnehmen der Einschubschienen, ggf. einschließlich der seitlichen katalytischen Platten (siehe entsprechender Abschnitt), wird der Zugang zu den seitlichen Innenwänden des Ofens, deren Reinigung, sowie die Reinigung aller Zubehör-Teile erheblich erleichtert.
Gehen Sie dazu für jede Seite vor, wie folgt:

- Entnehmen Sie sämtliches Zubehör wie Backblech und Rost.
- Drücken Sie das Schienengitter unten an der Klemmstelle geringfügig nach unten und lösen Sie es aus der Verankerung (**1**).
- Schwenken Sie das Gitter etwas von der Ofeninnenwand weg und heben Sie es dann leicht an, so dass sich die oberen Haken aus ihren Einhängelöchern lösen (**2**).
  Hinweis: Sofern die seitliche katalytische Platte im Ofen eingesetzt ist, löst diese sich zusammen mit dem Schienengitter. Greifen Sie die einzelnen Teile ggf. so, dass sie nicht auseinanderfallen können.



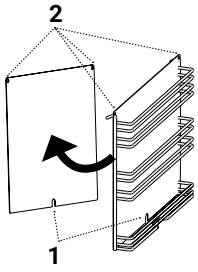
- Achten Sie während und nach der Entnahme des Schienengitters aus dem Garraum darauf, dass Haken und Kanten nicht mit empfindlichen Oberflächen in Berührung kommen, um diese nicht zu zerkratzen.

Um die Einschubschienen-Gitter, ggf. zusammen mit den seitlichen katalytischen Platten, wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

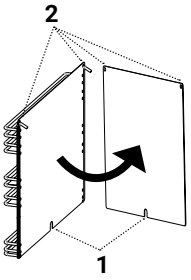
- Führen Sie das Schienengitter, ggf. mit der angesetzten katalytischen Platte, dazu in leicht schräger Haltung in den Garraum ein, hängen die oberen Haken abwärts in die Aufnahmelöcher ein und schwenken Sie das untere Ende des Gitters in Richtung Ofeninnenwand.
- Drücken Sie den untersten Gitterstab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

Abnehmen und Einsetzen der katalytischen Platten

Die seitlichen katalytischen Platten sind durch die Einschubschienengitter an den Garraumwänden fixiert.
Um diese abzunehmen, entfernen Sie die Schienengitter zusammen mit den katalytischen Platten aus dem Garraum, wie zuvor beschrieben und gehen Sie dann für jede Platte vor, wie folgt:



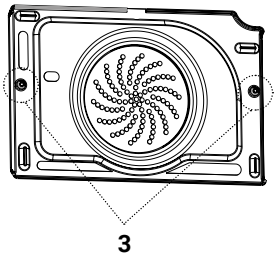
- Lösen Sie zuerst die Fixierung in der Mitte der unteren Plattenkante vom Schienengitter, indem Sie dieses evtl. an der Klemmstelle etwas nach unten drücken (**1**).
- Ziehen Sie dann die oberen Haken des Schienengitters aus den Ösen der Platte (**2**).



Um die seitlichen katalytischen Platten wieder einzusetzen, fixieren Sie diese wieder in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben am Schienengitter und setzen sie beide Teile zusammen wieder in den Garraum ein (Siehe entsprechender Abschnitt).

Um die katalytische Ventilator-Abdeckplatte von der Garraum-Rückwand zu entfernen, gehen sie vor, wie folgt:

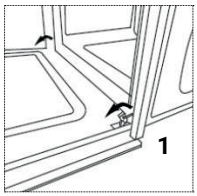
- Lösen Sie die Schrauben auf jeder Seite (**3**) mit einem Schraubendreher und halten Sie die Platte dabei fest.
  Hinweis: Legen Sie die Schrauben sicher beiseite.
- Dann können Sie die Platte vorsichtig herausheben.



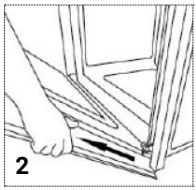
Um die Ventilator-Abdeckplatte wieder an der Garraum-Rückwand anzubringen, gehe Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, wie oben beschrieben und schrauben Sie diese wieder mit den zuvor gelösten Schrauben fest.

6.5 Abnehmen und Anbringen der Gerätetür

Durch das Abnehmen der Ofentür wird der Zugang zum Ofeninnenraum und dessen Reinigung erheblich erleichtert. Gehen Sie dazu wie folgt vor:



- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (**1**).
- Halten Sie die Tür und schließen Sie sie vorsichtig bis zum ersten Anschlagpunkt.
- Heben Sie die Tür dann an, so dass sich die Scharniere lösen und entnehmen Sie sie aus der Halterung (**2**).
- Legen Sie sie die Ofentür auf eine weiche Unterlage, um Griff und Front vor Beschädigungen zu schützen, bevor Sie diese reinigen.



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

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

6.6 Ofenbeleuchtung

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

Vorsicht! Stromschlaggefahr!

Die Fassung der Lampenlampe kann unter Strom stehen und beim Entfernen der Birne Stromschläge verursachen.
Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr, bevor Sie diese auswechseln.

- Drehen Sie die Glasschutzkappe der Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Drehen Sie dann das Leuchtmittel heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue des selben Typs.

Merkmale der Ofenbeleuchtung

- Hochtemperaturbeständigkeit (bis 300°C)
- 220-240 V, 50-60 Hz
- Leistung: 25 Watt
- Anschlusstyp E14

- Schrauben Sie die Glaskappe wieder auf und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

7. Problemlösung

Vorsicht! Stromschlaggefahr!

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

Sollten die folgenden Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an eine zertifizierte Elektrofachkraft.

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Ungünstige Anwendungsweise oder Einstellungen	Befolgen Sie die in dieser Anleitung beschriebenen Hinweisen 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 Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Das Bedienfeld ist gesperrt (Display-Anzeige ⊶).	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe entsprechendes Kapitel).
Das Gerät ist schwer zu bedienen.	Das Bedienfeld ist feucht oder verschmutzt.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.
	Die Tasten werden nicht richtig bedient.	Befolgen Sie die Anleitung zur Bedienung der Sensortasten in diesem Handbuch.
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampenbirne im Ofen muss ausgetauscht werden.	Ersetzen Sie die Lampenbirne, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Fehlfunktion oder Anzeige eines Fehlercodes	Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie ggf. den angezeigten Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft. Weiteres siehe Abschnitt Fehlercodes.

7.2 Fehlercodes

Im Fall eines Fehlers, der den normalen Betrieb des Ofens verhindert, wird ggf. der laufende Kochvorgang abgebrochen und der entsprechende Fehlercode auf dem Display angezeigt, wie folgt:

Fehler-code	Bedeutung	Mögliche Ursache
Fehler 1	Kommunikationsfehler zwischen UM- und PM-Protokollen	• DKB2-XX-POC400: Datenkabelanschluss von beiden Enden gelöst • DKB2-XX-POC400: defekt • POC 400 PM: fehlerhaft
Fehler 2	Temperatursensor Ein	• PT-1000-M2-XXX: Sensorstecker lose • PT-1000-M2-XXX: Sensorfehler • POC 400 PM: fehlerhaft
Fehler 3	Offener Stromkreis des Temperatursensor	• PT-1000-M2-XXX: fehlerhaft • POC 400 PM: fehlerhaft
Fehler 4	Temperaturgrenze der Frontplatte überschritten	• UM: überschritten Grenzwert (100°C) • Temperatur-/ Kühllüftersteuerung fehlerhaft • POC 400 UM: fehlerhaft
Fehler 5	PM-Temperaturgrenze überschritten	• PM: überschritten Temperaturgrenze (105°C). • POC 400 PM: fehlerhaft
Fehler 6	Temperatursensorfehler	• UM POC 400: UM Fehler
Fehler 7	Temperatursensorfehler UM	• PM: Temperatursensorfehler • POC 400 PM: fehlerhaft
Fehler 8	Temperaturregelung	• Heizelemente o. Anschlüsse fehlerhaft • POC 400 PM: fehlerhaft

Gerätebedienung bei Fehleranzeige

- Um Fall einer Fehlercode-Anzeige wird die Stromzufuhr durch Berühren der Taste ⏸ unterbrochen.
  Um Gefahren zu vermeiden, warten Sie anschließend noch min. 2 Minuten, bevor Sie weitere Schritte einleiten und ziehen Sie zusätzlich den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.
- Um nach Beheben des Problems die Anzeige des Fehlercodes zu löschen, drücken Sie erneut die Taste ⏸ .

8. Einbau und Installation

8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

Warnung! Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden.
Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich.

Vor der Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät und aus dem Garraum und halten Sie diese aus der Reichweite von Kindern und Haustieren.

Warnung! Erstickungsgefahr!

Verpackungsmaterialien, Transportschutzmittel und Kleinteile wie Montagezubehör 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 können bei der Erhitzung Feuer fangen oder schmelzen (wie z.B. Styroporteile).
Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden.

8.2 Voraussetzungen für den Einbau

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten.
- Die Wand hinter dem Ofen, angrenzende und umgebenden Oberflächen, sowie verwendete Klebstoffe müssen bis 100°C hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung der Beschichtung auszuschließen.
- An der Einbau-Nische darf keine Rückwand und kein Tür o.ä. an der Front vorhanden sein, um die Belüftung zu gewährleisten und eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- 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, 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.
- Der Backofen muss wie in der Abbildung dargestellt installiert werden, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten. Es wird empfohlen, an der Rückseite des Geräts einen Abstand von mindestens 40 mm einzuplanen.
- Planen Sie für die Installationsnische eine Mindestgröße von B560 × T570× H600 mm ein.

DE

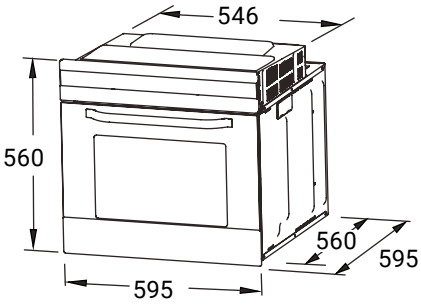
Maßzeichnung für den Einbau

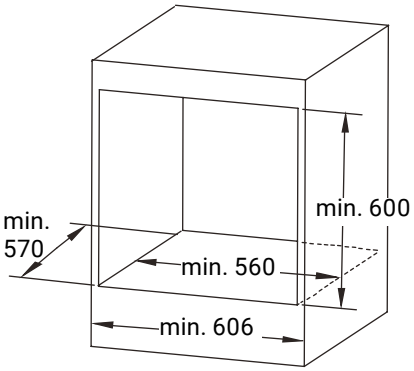
Beachten Sie die zum Einbau notwendigen Maße des Geräts und der Einbaunische.

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





8.3 Einbau des Ofens

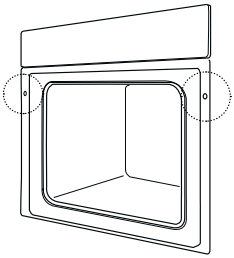
Vorsicht! Stromschlaggefahr!

- **Die Benutzung von defekten Elektrogeräten kann gefährlich sein!**
  Überprüfen Sie den Ofen gründlich vor der Installation und schließen Sie ihn im Fall von Beschädigung nicht an.
- **Um Risiken für Stromschläge auszuschließen, vermeiden Sie den direkten Kontakt mit elektrischen Teilen des Ofens!**

Vorsicht! Verletzungsgefahr!

Die Gerätekanten können scharf sein!
Tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe, um sich nicht zu verletzen!

- Bereiten Sie die Einbauöffnung für die Installation des Ofens den Maßvorgaben entsprechend vor, wie in der Abbildung zuvor gezeigt.
- Schieben Sie den Ofen vollständig mittig in die Einbaunische ein, wobei Sie darauf achten, dass das Kabel nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird.
- Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie den Ofen am Einbaumöbel, indem Sie die mitgelieferten Schrauben jeweils in die Montagelöcher links und rechts vom Öffnungsrahmen des Garraums einschrauben (Evtl. Schraublöcher am Möbelrahmen entsprechend vorbohren).



Achtung! Beschädigungsgefahr!

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

8.4 Elektrischer Anschluss des Ofens

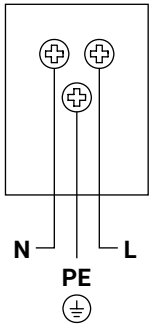
Warnung! Stromschlaggefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden, um die nötige Sicherheit zu gewährleisten.

Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Wenn die Stromstärke der Sicherung in Ihrem Haus weniger als 16 Ampere beträgt, lassen Sie von einer zertifizierten Elektrofachkraft eine 16-Ampere-Sicherung installieren.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet.
  Die Erdungsleitung darf dabei von der Sicherung nicht durchtrennt werden.
- Das Gerät verfügt über einen geerdeten Stecker, der am Netzkabel angebracht ist. Dieser muss an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wenn das Gerät direkt (ohne den vormontierten Stecker) an das Stromnetz angeschlossen werden soll, beachten Sie dazu die abgebildete Anschlussskizze mit den folgenden Bezeichnungen:

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



- Verwenden Sie zur Installation das mitgelieferte Netzkabel und lassen Sie dieses nur durch eines des gleichen Typs austauschen, wenn nötig.
- Lassen Sie das Elektrokabel des Ofens nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder spitzen Ecken in Berührung kommen und achten Sie darauf, dass es nicht geklemmt, geknickt oder verdreht wird.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies durch eine zertifizierte Elektrofachkraft mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
  Falls unbedingt erforderlich, können Adapter oder Verlängerungskabel verwendet werden, die den Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überschreiten Sie jedoch niemals die für den Adapter angegebene maximale Stromkapazität und Leistung.
- Führen Sie nach Anschluss des Geräts einen Test durch, indem Sie die Heizelemente 3 Minuten lang erhitzen.

9. Technische Daten

Modellname	**EB8615TC**
Hersteller	KKT KOLBE
Spannung	220 - 240 V ~ 50 Hz / 60 Hz
Energieeffizienzindex (EEI)	94
Energieeffizienzklasse	**A**
Energieverbrauch im Aus-Zustand	0,5 W
Energieverbrauch im Bereitschaftszustand	1 W
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,87 kW / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,77 kW / Zyklus
Maximale Ausgangsleistung	3377 W
Wärmequelle	elektrisch
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	67 L
Außenmaße des Ofens (B×T×H)	595 × 595 × 560 mm
Maße der Installationsnische (B×T×H)	560 × 570 × 600 mm
Kabellänge	1,35 m
Gewicht	33,5 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung

Produktbezeichnung:
EB8615TC
Einbau-Backofen

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

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

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

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe 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 auf der Außenseite des Verpackungskartons oder auf dem Gerät.
  Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

Notizen

KKT KOLBE

User's manual

for your built-in oven

Model: **EB8615TC**

Version: 1.01 / 220517

EN

Thank you for your trust and congratulations on the purchase of your new built-in oven.

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

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

In view of the constant further 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 the current technical standard.

You can always find the latest version of your user's manual 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.
For a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the 20-digit serial number of your product in the field below.

Your KKT KOLBE Team

Serial number of my appliance:

S/N :

KKT KOLBE

User's manual
Built-in oven, model EB8615TC
Version 1.01
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE is a registered trademark.

Important Safety Instructions 4
Notes and Icons 14

1. Description of the Appliance 16
1.1 Scope of delivery
1.2 Properties and construction of the appliance
1.3 Oven equipment
1.4 Function and use

2. Notes before Use 24
2.1 General notes before use
2.2 Commissioning
2.3 Energy-efficient use of the appliance

3. Controls and Functions of the Oven 28
3.1 Control panel
3.2 Display icons and indication
3.3 Description of the heating types

4. Operation, Setting and Use 35
4.1 General operation and setting
4.2 Parameter setting
4.3 Manual and automatic cooking
4.4 Automatic cooking with core temperature sensor
4.5 Quick heating function
4.6 Alarm functions
4.7 Key lock / Child lock
4.8 Using the rotary spit function
4.9 Basic setting options

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips 50
5.1 General recommendations for cooking in the oven
5.2 Cooking methods and guidelines
5.3 Tips for solving cooking problems

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance 58
6.1 General instructions for cleaning and maintenance
6.2 Cleaning and care
6.3 Catalytic cleaning
6.4 Removing and inserting the accessories in the cooking chamber
6.5 Removing and attaching the appliance door
6.6 Oven lighting

7. Troubleshooting 69
7.1 Problems, possible causes and solutions
7.2 Error codes

8. Installation and Fitting the Appliance 73
8.1 Important notes and installation requirements
8.2 Requirements for the fitting
8.3 Fitting the oven
8.4 Electrical connection of the oven

9. Technical Data 79

Note on the Declaration of Conformity 80
Customer Service 81

EN

Important Safety Instructions

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

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

Intended use

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

- Keep young children away from the appliance. Children aged 8 years and above, or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge, should 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 and understand the hazards involved.

- Do not allow children to play with the appliance, its keys, or near the appliance.
- The appliance is only intended for installation in the kitchen. Observe the installation instructions.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
  Use it exclusively for its intended purpose!
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or an external timer.
- Unused appliances are a safety hazard.
  Never leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long time.
- When you switch on the oven for the first time, insulating materials and heating elements may cause a particular smell.
  In this case, do not heat food in the oven.
  Let the appliance run until the smell disappears and then wipe out the cooking chamber with a damp cloth.

Danger to life and injury

- 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.
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries.
  Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.
- There is a risk of pinching when opening and closing the appliance.
  Do not reach into hinges.
- If the oven door comes off the hinge due to carelessness, this can cause injury.
  Always make sure that the door is firmly mounted.

Risk of electric shock

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it and switch it off before any cleaning.

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

- In the event of a malfunction or damage to the mains cable or other elementary components, do not continue to use the appliance and immediately disconnect it from the power supply by removing the fuse in order to avoid associated dangers.
  Otherwise there is a risk of fatal electric shocks! This applies in particular to damage where internal components can become freely accessible.
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, take care not to bend or crush it during installation and grasp the plug to pull it out of the socket.
- Replacement of the mains cable and repairs, as well as maintenance of the appliance, may only be carried out by a certified electrician. Never attempt to make any changes to the appliance, its cable or the mains plug yourself and do not disassemble it.
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.

- Moisture penetration may cause a short circuit or electric shock.
  Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns

- During and even after use, the accessible parts of this appliance are very hot and can cause burns.
  Be careful not to touch the heated surfaces, especially the heating elements and inner surfaces of the cooking chamber, with your body, clothing or objects and keep children away from the appliance.
- Accessories and dishes become very hot when the oven is in operation. Always protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves to remove anything from the heated oven.
- Alcohol vapours can catch fire in the hot cooking chamber. Only heat small amounts of food with a high alcohol content. Open the appliance door carefully.
- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape and may not be visible depending on the temperature.
  To avoid injury, always grip the handle in the middle when opening the appliance door and keep your distance from the edges of the door.

- Do not pour water into the hot cooking chamber.
  This produces hot steam which can cause injuries. The resulting temperature change can also damage the enamel coating.

Fire hazard

- Do not store highly flammable or explosive substances near the oven to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation.
- Do not leave the appliance unattended when in use!
  Food can burn, cause harmful smoke or catch fire. Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly.
- Remove coarse soiling from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation.
  Loose food residues, fat and gravy can catch fire.
- Never leave flammable objects in the cooking chamber.
  These may catch fire, melt, deform or be damaged when the cooking chamber heats up.

- When the appliance door is opened, there is a draught. Do not place baking paper loosely over accessories as this may cause it to come into contact with the heating elements and catch fire. Always load it with ovenware.
  Only cover the required area with baking paper; it must not protrude over the accessories.
- Never open the appliance door in case of fire or smoke in the cooking chamber.
  Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box.
  Have the appliance checked by a certified electrician after it has cooled down.

Causes of damage and functional impairment

- Make sure that all packaging material has been removed before you switch on the appliance, especially from the cooking chamber.
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker.

- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50 °C is set.
  This will cause heat to build up and damage the enamel.
- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass. This may cause permanent discolouration of the door glass.
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories that contain silicone.
  This may damage the oven sensor.
- If possible, only allow the appliance to cool down after operating at high temperatures with the door closed and only open the appliance door for drying if a lot of moisture has been produced during the operation of the oven.
  Do not bracket anything in the appliance door. Even if the door is only open a crack during cooling, the adjacent furniture or appliance fronts may be damaged over time.
- Always keep the seal clean.
  If the seal is heavily soiled, the appliance door will no longer close properly during operation, which may damage the fronts of adjacent furniture or appliances.

- Over a longer period of time, moisture in the baking chamber can lead to corrosion.
  Allow the appliance to dry after use.
  Do not store moist food in the closed oven for a long period of time.
  Do not store food in the oven cavity.
- Always keep your oven clean.
  Food residues can damage the oven surfaces over time.
- Avoid sugary stains, such as fruit juice in the cooking chamber, as they may not be removed after cooling. When baking very moist food, such as fruit cake, do not cover the baking tray too generously and use a deeper baking tray.
- To avoid damaging the appliance door, do not put any weight on it.
  For example, do not place any cooking utensils or accessories on it and do not hang anything on it.
- To ensure safe handling and avoid damage, always push the accessories the right way round when required and all the way into the cooking chamber.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Notes and Icons

In this manual

Icons for hazards and information

This icon warns of danger.

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

This icon cautions against damage.

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

This icon indicates an information.

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

Note on illustrations

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

For appliances, components and accessories

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

Read this manual thoroughly, especially the relevant sections, before using products marked with this icon and pass on the relevant information to other users.

Environmental protection and disposal

Notes on disposal

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

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

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

This icon indicates that the labelled product is recyclable.

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

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

Notes on environmental protection and energy saving

- Observe the instructions for energy-efficient use of this appliance contained in this manual, in order to protect the environment.

1. Description of the Appliance

1.1 Scope of delivery

1	built-in oven, model EB8615TC incl. lateral slide-in rail racks, connection cable and plug
2	3 × 30 mm mounting screws
1	baking tray
1	deep tray
1	cooking grate
2	catalytic panels for lateral inner walls
1	catalytic cover plate for rear wall
4	(2 × 2) telescopic pull-out rails
1	core temperature sensor
1	rotary spit
1	rotary spit holder

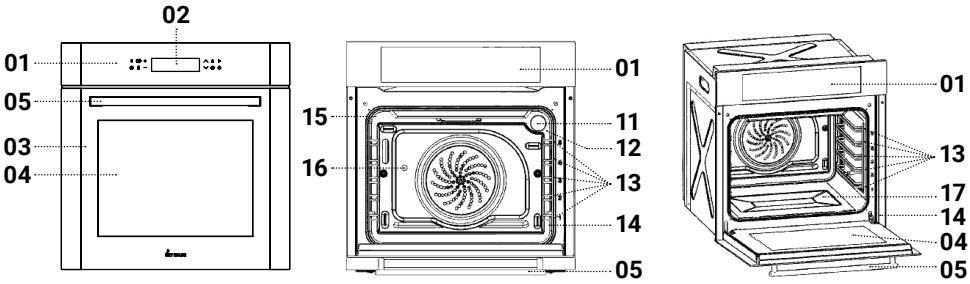
1.2 Properties and construction of the appliance

Dimensions and data:

External dimensions of the appliance:	W 595 × D 595 × H 560 mm
Minimum dimensions of the built-in niche:	W 560 × D 570 × H 600 mm
Voltage:	220-240 V/50-60 Hz
Oven lighting power:	25 W

Further technical data
see corresponding section at the end of the manual.

Appliance components



Oven front

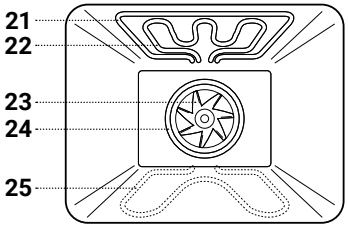
01 Control panel (for description see relevant section)

02 Display

03 Oven door

04 Door glass

05 Door handle



Oven interior / cooking chamber:

11 Oven light

12 Temperature sensor

13 Slide-in rails for accessories (counting from bottom to top)

14 Rating plate

15 Core temperature sensor connection

16 Rotary spit connection / rotary spit motor

17 Oven bottom

Heating elements

21 Top outer heating element

22 Grill element

23 Fan

24 Ring heating element

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

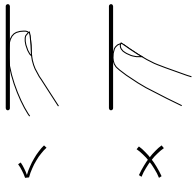
1.3 Oven equipment

- Temperature sensor for controlling oven temperature and cooling
- Cooling fan with relay output
- Viewing window made of low-E safety glass
- Touch control via sensor keys
- LCD display
  - Clock display
  - Step-by-step function and temperature setting
  - 13 different heating types
  - Programmable cooking timer for setting cooking duration time and end of cooking time with start time calculation
- Core temperature sensor with automatic cooking function
- Rotary spit with corresponding drive
- Catalytic panels for easier cleaning of the cooking chamber
- Telescopic pull-out rails for easy insertion and removal of accessories

1.4 Function and use

Touch control

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



- Do not exert much pressure on the controls.
  It is sufficient to touch them.
- Use the ball of your finger, not the tip (see illustration).
- When a touch is registered, a beep sounds to confirm it.
- Make sure that the control panel is always clean and dry.
  Note: Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult to operate.

Operation of the heating elements

After starting operation, the oven is heated to the set cooking temperature by the heating elements corresponding to the selected heating type (Display ; each thick bar corresponds to 1/5 of the currently set target temperature, flashing icon indicates active operation of the heating elements).

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

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

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance depends on the current cooking temperature setting, as follows:

50 - 120 °C :	10 hours
121 - 200 °C :	6 hours
201 - 250 °C :	3 hours

After this time has elapsed, the appliance switches off automatically.
This is for extra safety in case you might forget to switch off the appliance.

Oven control during power outages

If the power supply is interrupted, the following applies:

- In the event of a power failure of a few minutes, the memory function of the oven control is not affected.
  You can continue to use the appliance normally after the power supply has been restored.

- After a longer power failure, the time setting is reset and (as also during commissioning) must be set again (see the corresponding chapter).

Cooling fan

To prevent excessive heating of the built-in oven and heat damage, a built-in fan generates an air flow that promotes the escape of hot air from the oven through the front grilles (ventilation openings) above the appliance door.

At the same time, the resulting air curtain between the control panel and the appliance door prevents these two parts and the components on them from overheating.

The air circulation generated prevents the formation of condensation that can form on the electrical and mechanical components under the influence of heat and humidity, thus contributing to their longer and more reliable operation.

The cooling fan operates depending on the temperature and is controlled with the help of the temperature sensor. It switches on (Display ⮟) when the temperature of the oven exceeds 85 °C and switches off when it falls below 70 °C.

To allow the appliance to cool down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a while after the appliance door is closed, depending on the residual heat (Display i.hot if applicable).

Attention! Risk of damage!

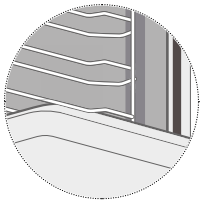
Make sure that the ventilation slots are not covered to prevent the appliance from overheating and to prevent heat damage.

Inserting and removing accessories (slide-in rails)

The slide-in rail racks at the side of the cooking chamber have 5 slide-in levels, which are counted from the bottom to the top (see section on 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.
- If, for example, you use accessories with an anti-tip bar, make sure that they are correctly aligned (with the anti-tip bar to the rear, if applicable).
- Place the rear corners of each accessory between the two metal bars of the desired slide-in rail and push it into the cooking chamber as far as it will go.
- If you want to use several levels at the same time, choose a fan-assisted heating mode if possible for optimum cooking results.
- The accessories can be pulled out about halfway without tipping over if they have been inserted correctly.



Caution! Risk of burns!

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

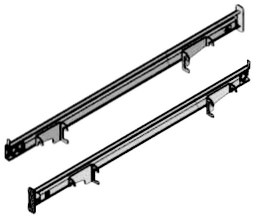
Attention! Risk of damage!

To avoid damage, always make sure that all accessories, including the telescopic pull-out rails, are fully inserted and are not touching the oven door before closing it.

Note on possible deformation of the accessories

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.
As soon as they cool down again, they resumes their original shape.

Telescopic pull-out rails



The telescopic pull-out rails provided make it easier to slide the cooking grate, baking tray and other accessories into / out of the cooking chamber,
as well as providing additional protection against tipping when pulling them out
(for assembly and cleaning, see the relevant chapter).

Use them as follows:

- Pull the telescopic pull-out rails of one level (on both sides) out of the cooking chamber towards the front.
- Place the desired accessories (e.g. baking tray, cooking grate) on the extended rails.
- Push them into the cooking chamber as far as they will go, if possible by pushing on both sides.

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.

STOP **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: Depending on the temperature, steam may not be visible.

2. Notes before Use

2.1 General notes before use

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

Warning! Risk of electric shock!

If you notice any damage to the appliance, its cable or other components, do not operate it to avoid dangerous electric shock or injury! Contact customer service.

- If you have installed the appliance properly (see relevant chapter), make sure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and disposed of properly and that remaining small parts such as assembly materials are safely stored.

Warning! Danger of suffocation!

Packaging materials, transport protection materials and small parts such as assembly accessories can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!
Always keep them out of reach of children and pets.

Warning! Fire hazard and risk of damage!

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

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

2.2 Commissioning

Odour and smoke 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 smoke. This is normal and harmless; however, do not heat any food in the cooking chamber yet in this case. Proceed as described below.

- Before using the oven to prepare food, first heat it for approx. 30 minutes empty with the settings convection mode and maximum temperature, as described in the corresponding chapter.
- Keep the room well ventilated during this process until any odours or smoke that may appear have disappeared.
- Wipe out the inside of the oven with a damp, soapy, soft cloth and dry everything with a soft cloth.
- You can then use the cooking chamber to heat food.

Setting the time and date before use

When switching on for the first time or after a longer power failure, the setting of the clock is reset (display 00:00, flashing) and must be set anew to be able to use all functions of the oven.

To do this, proceed as described in the relevant section in the operation chapter.

2.3 Energy-efficient use of the appliance

Energy-saving mode

This appliance has an energy-saving mode.
If this is active, the appliance always switches off automatically if no function / no cooking process is active and no operation is performed for 1 minute.
This reduces unnecessary energy consumption to a minimum.
By default, the energy-saving mode is not active.
To activate it, proceed as described in the corresponding section in the chapte of basic setting options.

To reduce energy consumption during use as much as possible, use the appliance in energy-saving mode whenever possible.

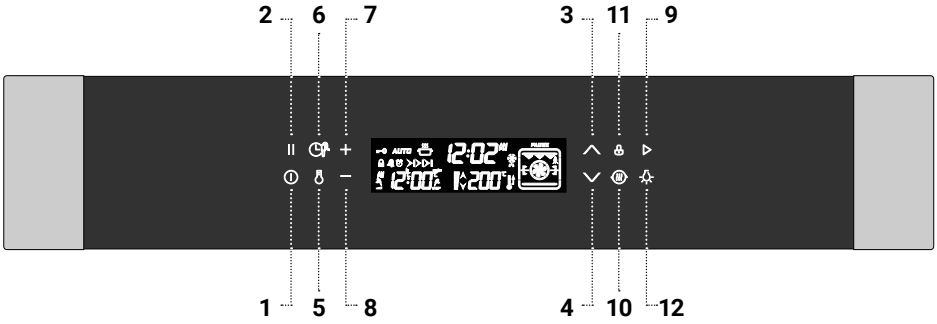
In addition, observe the following further instructions for an energy-saving way of use:

- Before switching on, remove any accessories that are not necessary from the cooking chamber, as heating them would consume additional energy.
- If possible, use convection or hot air as the heating type. This allows you to reduce the temperature by 20°C to 30°C compared to other heating types, to cook on several levels at the same time and there is no need to preheat the oven.
- Only preheat the empty oven if this is specifically recommended for the preparation of your dish.
  If necessary, place the food in the oven immediately after the target temperature has been reached, as indicated by the heating status display and the extinguishing of the arrow icon .
- If possible, use dark-matt, coated or enamelled ovenware and lightweight baking dishes and containers, as these absorb the oven heat particularly well. Shiny surfaces (e.g. stainless steel) are less efficient because they reflect heat.

- To avoid energy loss due to cold air entering the oven, do not open the appliance door during operation unless absolutely necessary.
- When operating without a fan, reduce the temperature setting to 50°C approx. 10 minutes before the end of the cooking time or switch off the oven. This will allow you to use the residual heat until the end of the cooking process.
- If you want to heat several dishes, use different shelf levels at the same time, taking out dishes with lower cooking temperatures earlier.
- If it is not possible to cook several dishes at the same time, heat them directly one after the other to use the residual heat of the oven.
- If possible, switch off the oven lighting, when you do not need it.
- Always switch off the appliance when it is not in use.

3. Controls and Functions of the Oven

3.1 Control panel

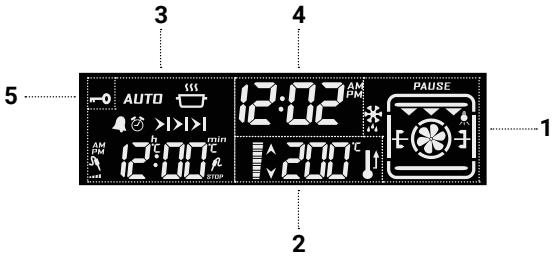


Operation keys

1	⏻	**On / Off**	Switching the appliance on / off by touching for a long time Cancelling the running programme while switching off
2	⏸	**Pause / Stop**	Pausing the cooking process in progress by touching Stopping the cooking process / cancelling the current setting by touching in the pause state
3/4	∧ ∨	**Setting the heating type**	Selection from the list of available heating types (for description see corresponding table) by touching
3	∧		Scrolling upwards in the list
4	∨		Scrolling downwards in the list
5	🌡	**Temperature setting**	Activating the cooking temperature setting (Changing the pre-set value by touching after selecting a corresponding heating type). Changing the pre-set temperature of a heating type by touching for a long time while the previously set value is flashing.

6		**Cooking timer / Core temperature sensor**	Setting a cooking time for the cooking process (semi-automatic cooking) by touching after selecting a heating type and, if applicable, cooking temperature
			Setting a time for the end of a cooking process (fully automatic cooking) by touching while the cooking duration display is still flashing
			Setting a time for an alarm signal independent of cooking processes by touching in standby mode
			Setting activation of the core temperature sensor when connected
7+8	+ −	**Clock setting**	Activating the time setting by touching simultaneously
		Setting temperature and time values	Setting numerical parameters by touching after activation of the setting
7	+		Increasing the set values
8	−		Decreasing the set values
9		**Quick heating function**	Activating the quick heating function by touching after starting a cooking process
10	▷	**Confirmation / Start**	Start operation with the previously set parameters by touching at the end of the setting procedure
			Resuming a cooking process by touching in the pause state
			Quick access to the last set parameters by touching in standby mode
11		**Key lock / Child lock**	Activating the key lock (deactivating all key functions except On/Off) by touching
12		**Oven lighting**	Switching the oven lighting on and off by touching when the oven is switched on (except in defrost mode: lighting cannot be switched off)

3.2 Display icons and indication



1 Display of cooking chamber elements and heating operation

currently selected heating type
(For icons and description see corresponding table)

Defrost selected (without heating function)

Operation of the rotary spit motor

Oven lighting switched on

Quick heating function active

PAUSE Pause mode
(cooking functions temporarily deactivated)

2 Display temperature and heating status

Currently set target temperature

Heating status (each thick bar corresponds to 1/5 of the target temperature, filled bars show currently reached level)

Heating elements active

Cooling active

EN

3 Cooking mode status display

Ready for start of cooking process /
Cooking process active

AUTO Setting for automatic cooking active

Automatic cooking with time functions

12:00 Time display for automatic cooking (start / duration / end)

Already elapsed cooking time

Cooking duration

End of cooking time

Alarm countdown

Kitchen alarm clock

Automatic cooking with core temperature sensor

Core temperature sensor connected

20 Core temperature status /
temperature currently measured at the tip of the core temperature sensor

55 set target core temperature of the food to be cooked

4 Clock display

12:02 Current time in the respective set display format

5 Key lock / child lock display

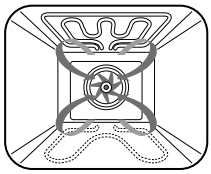
Key lock active
(all keys except On/Off temporarily deactivated)

3.3 Description of the heating types

Defrost

Cooking temperature: 0°C, not selectable

The air in the cooking chamber is circulated without heating. This accelerates the defrosting process in a gentle way.



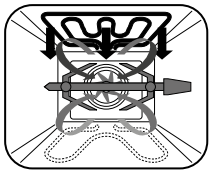
Rotary spit with grilling / roasting system

Pre-set cooking temperature:180°C

Due to the centrally concentrated heat from above and the simultaneous continuous rotation of the spit by the rotating spit motor, the food is heated and browned particularly evenly, whereby the cooking process is accelerated by the faster distribution of heat by the fan.

For information on use of the spit, see relevant section.

Suitable for spit roasts up to 1000g.



* Fan display appears only after start of operation

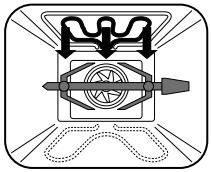
Rotary spit with grill

Pre-set cooking temperature: 180°C

Due to the centrally concentrated heat from above and the simultaneous continuous rotation of the spit by the rotating spit motor, the food is heated and browned particularly evenly.

For information on use of the spit, see relevant section.

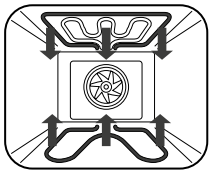
Suitable for spit roasts up to 1000g.



Keep warm

Pre-set cooking temperature: 80°C

The heat generated by top/bottom heat keeps the food warm without drying it out too quickly.



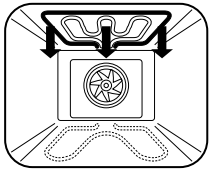
Top heat

Pre-set cooking temperature: 165°C

The heat is concentrated from above.

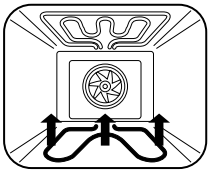
The top of the food is browned.

Suitable for gratinating.



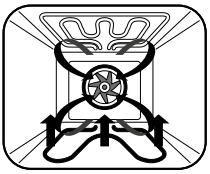
Bottom heat

Pre-set cooking temperature: 165°C
The heat comes 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 description see cleaning chapter).



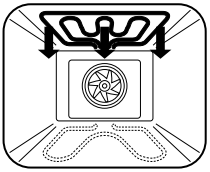
Pizza function

Pre-set cooking temperature: 240°C
The concentrated heat from below is complemented by the circulation of heated air.
Suitable for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cakes.



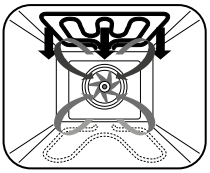
Full width grill

Pre-set cooking temperature: 165°C
Large-area concentrated heat from above browns the top of the food.
Suitable for grilling and browning larger quantities.



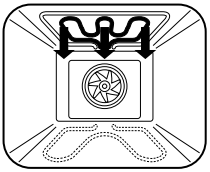
Grilling / roasting system

Pre-set cooking temperature: 165°C
The large-area concentrated heat from above is supplemented by the circulation of heated air.
Suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating.



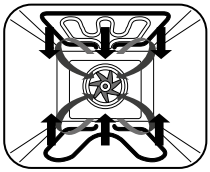
Grill

Pre-set cooking temperature: 165°C
The top of the food is browned by heat concentrated centrally from above.
Position the food centrally under the grill.
Suitable for grilling small quantities and browning food.



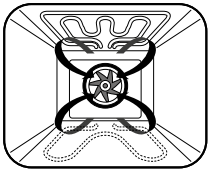
Convection

Pre-set cooking temperature: 165°C
The evenly generated heat is quickly distributed in the cooking chamber. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside.
Suitable for roasting at high temperatures or for large pieces of meat.



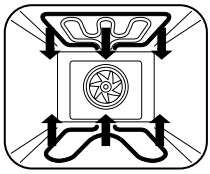
Hot air

Pre-set cooking temperature: 165°C
The air in the cooking chamber is heated and circulated simultaneously. The optimal heat distribution reduces the risk of burning the food.
Suitable for cooking on several levels.



Top / bottom heat

Pre-set cooking temperature: 180°C
The heat is evenly transferred to the food.
Baking or roasting is only possible on one level.
Suitable for roasting in a Roman pot, flat sheet cakes, bread, etc.



Note on the temperature pre-setting 165°C for most heating types:

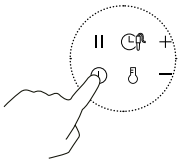
Since a cooking temperature of more than 165°C causes more fat splashes during the cooking process, this temperature is pre-set for most heating types.
To prevent soiling of the cooking chamber during operation, do not increase this pre-setting if present or select an appropriate temperature setting.

DE

4. Operation, Setting and Use

4.1 General operation and setting

Switching the appliance on and off



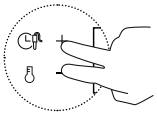
- To switch on the appliance, touch the ⏻ key for about 1 second.
  The display is activated and the appliance switches to standby mode (display: current time, and if applicable, residual heat i.hot with empty heating mode display ▢).
  You can now use the sensor buttons to make your desired settings
- To switch off the appliance, touch the ⏻ key again for 1 second. The display goes out.
  The appliance is now switched off (off state).
  Note: Active cooking processes are interrupted when the appliance is switched off.

Clock setting

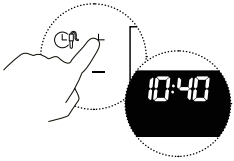
Note on initial or re- setting

Before commissioning or after a longer power failure, the time setting is reset (display 0:00, flashing) and must be set again.

To be able to use the functions of the oven without restriction, especially for automatic cooking, make sure that the clock time shown on the display corresponds to the current time of day.
To set the time, proceed as follows:



- To change the setting, touch the + and − keys simultaneously until the clock display starts flashing.
  If the display is already flashing (e.g. during first operation), this step is omitted.
- Now use the + and − keys to set the current time of day (Accelerated setting by long touch).

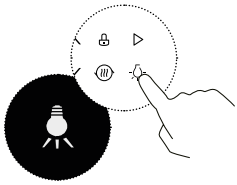


- When the time is displayed correctly, wait about 7 seconds until the display stops flashing.
- When the time is displayed steadily, the setting is complete and you can use all functions without restriction.

Adjusting the lighting

The lighting in the cooking chamber switches on as standard when any heating mode is set
(display icon in the heating mode setting display:)
and goes out at the end of the cooking process.

To control the lighting manually, proceed as follows:

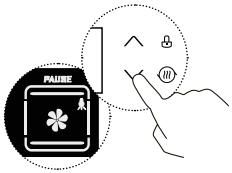


- To switch the illumination on or off, press the key.
  Note: The lighting cannot be switched off during operation of the defrost function .

4.2 Parameter setting

Setting the heating type

To start a cooking process or the defrost or keep warm process, select the desired heating type as follows:



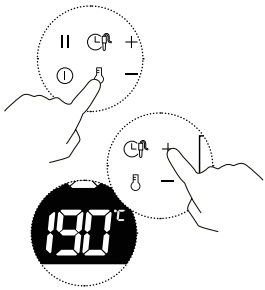
- Use the and ∧ and ∨ keys to call up the available heating types and to select the desired one from them.
- The current heating mode shown on the display has already been selected and is ready to start (Display).
- If the preset cooking temperature of the selected heating mode can be changed, this is shown accordingly on the display.
  To adjust it, proceed as described in the following section.

Adjusting the cooking temperature

For all heating types, the cooking temperature is already pre-set as indicated in the corresponding table, but can be adjusted manually if it is shown on the display during selection.
For defrost, the preset temperature cannot be changed.
In this case, the temperature display field remains empty.
To adjust the currently displayed cooking temperature,

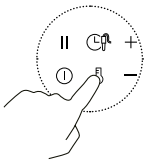
proceed as follows:

- If the pre-set/set cooking temperature for the currently selected heating mode is displayed, touch the key.
  The temperature display starts flashing and can be changed.
- Adjust the cooking temperature with the + and – keys in 5°C increments as desired.
- Then wait a few seconds without touching any key.
  When the cooking temperature display stops flashing, it is set.

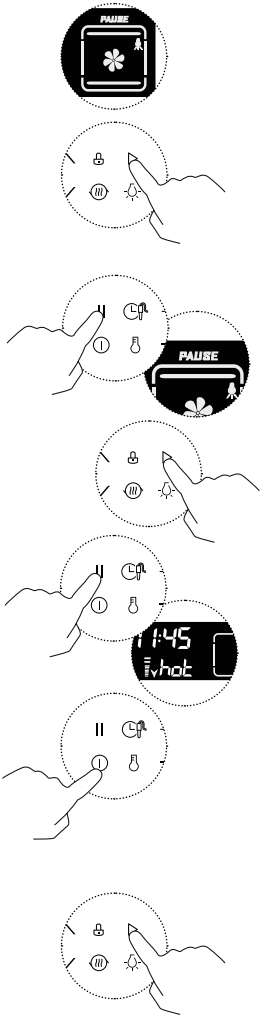


Changing the presetting of a cooking temperature

After adjusting the cooking temperature, you can save the currently set value as the default pre-setting for the selected heating type.
To do this, touch the key for about 5 seconds while the temperature setting display is still flashing until a signal tone confirms that the corresponding temperature pre-setting has been permanently adopted.



Starting operation, interrupting, changing settings and cancelling a cooking programme



- When you have set the heating mode and, if desired, the cooking temperature, the appliance is ready for cooking (display), but is initially still in pause mode without starting operation (display ***PAUSE***, flashing).
- To start the cooking process manually with the previously set parameters, touch the ▷ key.
- To change the current settings at any time / status, proceed as described in the corresponding sections.
- To interrupt the cooking process in progress, touch the ⏸ key during operation.
  The cooking process is paused, i.e. the operation of all heating elements and the fan is temporarily stopped (display ***PAUSE***, flashing).
- To continue cooking after pausing or resetting, with the changed parameters if applicable, touch the ▷ key.
- To cancel / end a cooking process, touch the ⏸ key again after pausing.
  The appliance stops operating and goes into standby mode (display: current time and if applicable, residual heat with empty heating mode display ☐).
- To switch off the appliance and stop the cooking process at the same time, touch the ⏻ key for 1 second.

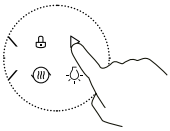
Direct access to the last setting used

The last heating mode and cooking temperature set are saved.
To access them, touch the ▷ key in standby mode.
You can now change them as described before or start operation immediately by touching the ▷ key again.

4.3 Manual and automatic cooking

Manual cooking

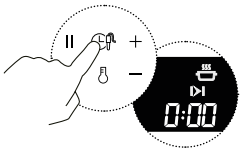
To monitor the cooking time yourself after starting operation with the set parameters and to end the cooking process manually at the desired time, proceed as follows:

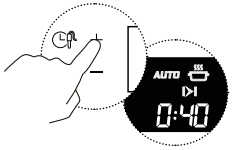


- When you have set the heating type and if applicable the cooking temperature, as described above, touch the ▷ key to start the cooking process.
- The elapsed cooking time is shown on the display during cooking (icon ➤).
- Monitor the cooking process until the dish is fully cooked and end the cooking process manually as described previously.
- If you do not stop the cooking process, the appliance switches off automatically after the maximum operating time for safety reasons. See the corresponding section in the chapter on function and use.

Semi-automatic cooking by setting the cooking duration

To set a cooking duration so that the cooking process ends automatically after the manual start when the specified cooking time has elapsed, proceed as follows:

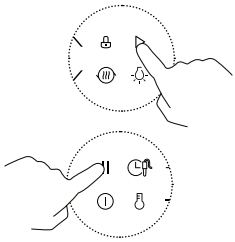




- After or during parameter setting, touch the repeatedly until the I➤I icon appears above the corresponding time setting display.
- Use the + and – keys to set the desired cooking time (in h : min, accelerated setting by long touch, display ***AUTO*** from setting) and wait a few seconds until the display stops flashing.

- The cooking time is now set.
  The time for the end of the cooking process is calculated automatically and shown on the display with the ⏭ icon.
  Note: To call up (and change, if desired) the set cooking time, touch the ⏲ key again as often as required (display icon ⏭) .

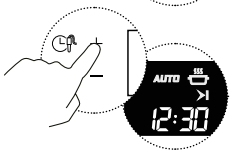
- To start the cooking process, touch the ▷ key.
- After the set cooking time has elapsed / at the displayed time for the end of the cooking time, the cooking process stops automatically and an alarm signal sounds for about 7 minutes. To stop this, touch the ⏸ key or any key whose function you now want to use.



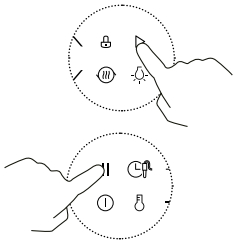
Semi-automatic cooking by setting the end of cooking time

To set a time for the end of the cooking duration when the cooking process ends automatically after the manual start, proceed as follows:

- After or during parameter setting, touch the ⏲ key repeatedly until the ⏭ icon appears above the corresponding time setting display.
- Use the and ＋ and － keys to set the desired time for the end of cooking (display **AUTO** from setting) and wait a few seconds until the display stops flashing.



- If the end of cooking time is displayed steadily (⏭ icon), the setting has been accepted.
- To start the cooking process, touch the ▷ key.



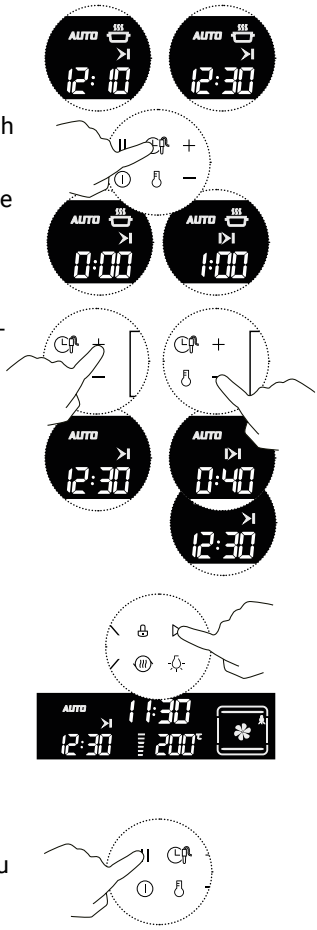
- When the set time for the end of cooking is reached, the cooking process stops automatically and a 7-minute alarm signal sounds.
  To stop this, touch the ⏸ key or any key whose function you now want to use.

DE

Fully automatic (time-delayed) cooking (Combined setting of cooking duration and end of cooking time)

To set both the cooking duration and the end of the cooking time, so that operation automatically starts at the time calculated from this and stops according to the settings, proceed as follows:

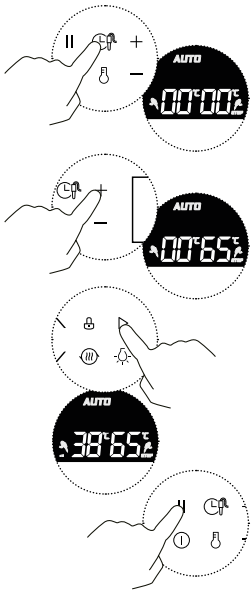
- First proceed as described for semi-automatic cooking (setting cooking duration or end of cooking time). The time for the end of cooking time is shown together with the ›I icon on the display.
- To set the cooking duration (I›I) or the end of cooking time (›I) in addition to the setting already set, touch the key as often as necessary until the corresponding icon appears above the time setting.
- Use the and + and – keys to set the desired cooking duration or the end of the cooking time and wait a few seconds until the display stops flashing.
- The cooking duration and the time for the end of the cooking time are now set (display: end time of cooking time ›I and ***AUTO***, to call up the set cooking duration, touch the key). The start time of the cooking time is calculated automatically, but the appliance is still in pause mode (display ***PAUSE***, flashing).
- To end the pause state and start the auto programme, touch the ▷ key .
- Operation then starts automatically with the stored settings when the calculated start time is reached and stops after the set cooking duration has elapsed / at the specified end of cooking time, after which an alarm signal sounds. To stop this, touch the II key or any key whose function you now want to use.



4.4 Automatic cooking with core temperature sensor

To set a target core temperature of the food to be cooked, so that the cooking process stops automatically when this is reached, use the core temperature sensor as follows:

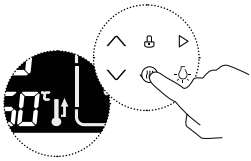
- Open the cap of the connector in the upper left corner of the cooking chamber, near the door opening (See section on appliance components in chapter on properties and construction) and connect the plug of the core temperature sensor supplied to it.
- Insert the metal tip of the probe into the middle of the food or into the thickest part of the food, away from bones and fat if possible.
  Leave the probe tip in the food during the entire cooking process.
- Set the desired heating type and cooking temperature as described previously and touch the key.
- The current temperature measured at the tip of the core temperature sensor is now shown at the bottom left of the display and the setting display for the target core temperature of the food starts flashing to the right of it.
  Set this with the + and – keys.
- To start the cooking process, touch the ▷ key.
- When the set core temperature of the food is measured at the tip of the core temperature sensor, the cooking process stops automatically and a 7-minute alarm signal sounds.
  To stop this, touch the II key or any key whose function you now want to use.



4.5 Quick heating function

The quick heating function is used to speed up the heating of the cold oven to the set cooking temperature.
To do this, hot air (for a description, see the section on heating types) is temporarily activated when the function is started and deactivated again when the set target temperature is reached.

To use the quick heating function for a cooking programme that has already been started, proceed as follows:



- After starting operation, touch the ⏻ key.
- The quick heating function is activated and the heating process is accelerated (Display).
- To cancel the quick heating process, touch the ⏻ key again (icon disappears).
- Without cancellation, the quick heating function remains active until the set target temperature is reached and is then automatically deactivated (icon disappears).

Access restriction notice

The quick heating function cannot be activated if...

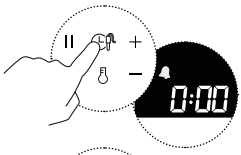
- a heating type with grill element is active.
- the set target temperature is below 100°C.
- the difference between the set target temperature and the current temperature in the cooking chamber is less than 50°C.

4.6 Alarm functions

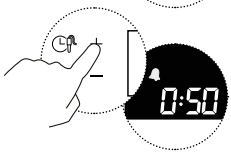
The alarm functions, i.e. the alarm countdown (alarm signal after a set time interval has elapsed) and the kitchen alarm clock (alarm signal at a set time), can be used independently of parameter settings or cooking processes.

Alarm countdown

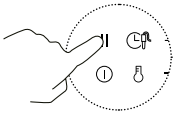
To receive an alarm signal after a set time interval has elapsed, proceed as follows:



- Touch the ⏲ key repeatedly until the 🔔 icon appears above the time setting display).
- Set the desired time until the alarm signal (in h : min) with the + and − keys and wait a few seconds until the display stops flashing.
  The alarm countdown is now set and starts automatically (call up the remaining time until the signal by touching the ⏲ key accordingly).



- After the set time has elapsed, the alarm signal sounds and the 🔔 icon flashes.
  Note: Cooking processes in progress are not affected by the alarm and are not stopped.
- To stop the alarm, touch the II key or any key whose function you now want to use.



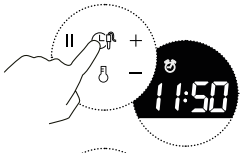
Deactivating the alarm function

To cancel the running alarm countdown, the remaining time must be set to 0:00.

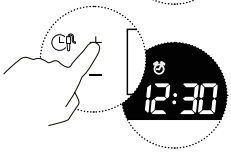
- To do this, call up the corresponding time setting (🔔) and make the settings as just described.

Kitchen alarm clock

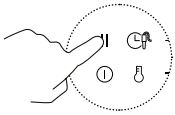
To receive an alarm signal at a set time (time of day), proceed as follows:



- Touch the key repeatedly until the icon appears above the time setting display.
- Use the + and – keys to set the desired time for the alarm and wait a few seconds until the display stops flashing. The alarm countdown is now set and starts automatically (recall the set time by touching the key accordingly).



- When the set time is reached, the alarm sounds and the icon flashes.
  Note: Cooking processes in progress are not affected by the alarm and are not stopped.
- To stop the alarm, touch the II key or any key whose function you now want to use.



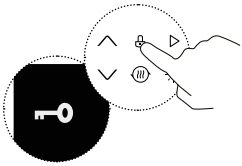
Deactivating the kitchen alarm clock function

To cancel the kitchen alarm setting, the alarm time must be set to the current time.

- To do this, call up the corresponding time setting () and make the settings as described above.

4.7 Key lock / Child lock

To lock all operating elements except the On/Off key ⏻
and thus prevent unintentional key operations,
e.g. by children, use the key lock.
Deactivate it again when you want to operate the appliance.
To do this, proceed as follows:



- To activate the key lock, touch the 🔒 key for 1 second.
- The 🔑 icon appears in the upper left corner of the display.
  All keys except the On/Off key ⏻ are locked.
  When trying to operate them, the appliance only emits an acoustic and visual signal.
- To deactivate the key lock, touch the 🔒 key again for 1 second.
- The 🔑 icon disappears and you can operate the appliance normally again.

4.8 Using the rotary spit function

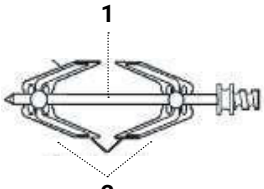
The constant rotating movement of the spit enables particularly even browning of the food.
To use the rotating spit function, proceed as follows:

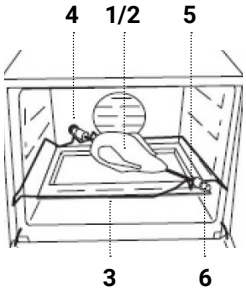
- Place the food (max. 1000g) on the spit (**1**) and insert the two forks (**2**).
  Make sure that the weight is well balanced and that the food is not squashed.
- Position the rotary spit holder in the cooking chamber as shown (**3**).
- Insert the rear end of the spit into the motor opening at about mid-height, on the left of the cooking chamber rear wall (**4**) and insert the forward end into the spit support (**5**).
- Unscrew the handle (**6**) and put it aside.
  It is only for easier insertion or removal of the spit.
- Insert a tray or oven dish with some water into the cooking chamber at the lowest level to catch fat and juices.
- Start a suitable cooking process with a heating type with rotary spit (,) as described previously.

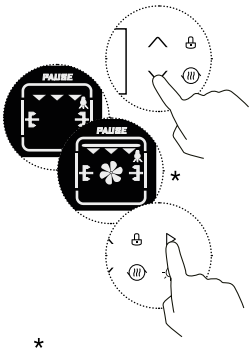
Attention! Risk of damage!

Note that objects attached to the spit are constantly rotated during operation and can be damaged if they are connected to other cooking chamber components, for example.
In particular, do not use the core temperature sensor in combination with the rotary spit motor.

- To remove the spit after the cooking process, screw the handle (**6**) back on. However, protect yourself additionally for burns, e.g. with oven gloves.







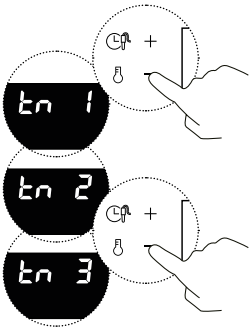
* Fan display appears only after start of operation

4.9 Basic setting options

Signal tones

You can choose from three tone types for the signal tones as follows:

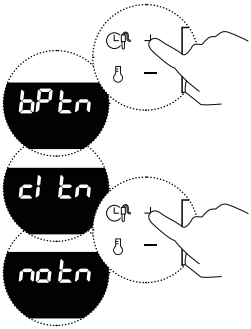
- In standby mode, touch the – key for 5 seconds. The tone selection appears on the time display (Display: tn 1 = tone 1, tn 2 = tone 2, tn 3 = tone 3; Voreinstellung: tn 1)
- To switch between the selection options and to select the desired tone type, touch the – key as many times as necessary.
- After 7 seconds, the current selection is confirmed and accepted.



Key tones

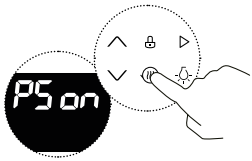
You can choose from three key tone types as follows:

- In standby mode, touch the + key for 5 seconds. The tone selection appears on the time display (Display: bPtn = beep tone, cl tn = click tone, notn = no tone).
- To switch between the selection options and to select the desired one, touch the + key as many times as necessary.
- After 7 seconds, the current selection is confirmed and accepted.



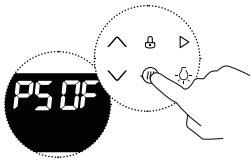
Automatic Power Saving (APS) / Energy saving mode

The energy saving mode is not activated for the appliance by default.
To activate it so that the appliance switches off after 1 minute without any input or active function,
proceed as follows:



- In standby mode, touch the ⏻ key for 5 seconds.
- The power saving mode is activated (Display: "PS on")
- If the appliance is not operated now for one minute without a function or cooking process being active,
  the appliance, including the time display, switches off automatically (off mode).

To deactivate the energy-saving mode, proceed in the same way as for activation:



- In standby mode, touch the ⏻ key for 5 seconds.
- The power saving mode is activated (Display: "PS of").

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips

Caution! Risk of burns!

The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns.
Never touch the inside surfaces of the appliance or the heating elements and protect yourself with oven gloves, for example, to remove anything from the heated cooking chamber.

Always keep children at a safe distance during operation.

Do not pour water into the hot cooking chamber.
The resulting hot steam can cause scalding and also damage the enamel coating due to the temperature change.

Caution! Fire hazard!

Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures!
Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
Do not leave the appliance unattended when in use!

To avoid fire hazards, make sure that baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by protruding parts or by draughts when the door is opened) and always keep the cooking chamber clean.

Do not open the appliance door in case of fire and disconnect the power supply!

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

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

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

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

Condensation during operation

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

5.1 General recommendations for cooking in the oven

- Only use accessories required for the cooking process and, if possible, original ones, as well as suitable ovenware, which you place in the middle of the grate.
  Dark metal dishes are suitable, for example, as they absorb the heat better. Bright, shiny surfaces, ceramics or glass reflect the heat and are therefore not well suited.
- Note that the required cooking time and oven temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food or the heating type set, and thus can vary considerably.
  Therefore, do not rely completely on recipe informations or similar. Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
  To determine the exact cooking point, use the core temperature sensor.
- 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.
  This is recommended and pre-set for most heating types.
- 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.

5.2 Cooking methods and guidelines

Roasting

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

Grilling and gratinating

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

Caution! Increased risk of burns when grilling!

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

- Do not leave the grilling process unattended.
  The food can burn quickly due to the intense heat.
- Brush the grate with oil to prevent the food from sticking, place the food on the grate and slide a tray filled with a little water or a grease pan underneath to collect roasting juices.

- Turn flat slices only once, larger pieces several times with grill tongs.
- Note that dark meat browns better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and accessories well so that dirt does not stick.

Baking

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

Preserving

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

Defrosting

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

5.3 Tips for solving cooking problems

Problem	Tips and possible solutions
The browning is uneven.	• Select a lower temperature setting for slower and more even cooking (This may result in a longer cooking time). • Use the middle slide-in level, especially for top/bottom heat. • Make sure you use suitable ovenware and accessories (see general recommendations for cooking in the oven). • Preheat the cooking chamber for cooking delicate food and avoid using the quick heating function. • When using baking paper, make sure to cut it to fit so that it does not hinder heat distribution and contact with the heating elements is prevented. • If possible, do not use aluminium foil, e.g. to collect liquids, so as not to obstruct the air flow and to avoid irritating the temperature sensor by its heat reflection. • Make sure that all parts of the appliance are clean, especially the door seal.
The top of the dish browns too quickly compared to the underside.	• Use a lower slide-in level. • Select a heating type with less heat from above or more heat from below. • Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time). • Use flat ovenware for casseroles and gratins, for example.
The underside of the dish cooks too quickly compared to the top side.	• Use a higher slide-in level. • Select a heating type with less heat from below or more heat from above.

Problem	Tips and possible solutions
The back of the dish browns too quickly compared to the front.	• Turn the food 180° halfway through the cooking time.
The dish looks done, but the humidity inside is too high.	• Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time).
The dish is too dry.	• Set a higher cooking temperature (This may result in a shorter cooking time).
The baked good loses considerable volume.	• Preheat the oven, maintain a stable cooking temperature during cooking and allow the baked dish to cool slowly. • Follow the recipe instructions, taking into account the order and dough texture. Make sure the ingredients are at room temperature and do not knead or stir the dough too much.
The baked good is much higher in the middle than on the outer edge.	• Do not grease the rim of the springform pan /baking tin and spread the dough slightly up the rim so that the dough can rise evenly. • Insulate the edge of the baking tin from the outside, e.g. with a baking belt or well-moistened kitchen paper wrapped in aluminium foil.
When cooking on several levels, one tray is darker than the other.	• For multi-level cooking, use a fan-assisted heating type and remove trays one at a time when each is ready. • Make sure there is sufficient space between the slide-in levels for optimum air circulation.

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance

6.1 General instructions for cleaning and maintenance

Caution! Risk of electric shock!

- To avoid the risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before any cleaning or maintenance.
- Moisture penetration may cause a short circuit or electric shock.
  Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Caution! Risk of burns!

- To avoid burns, do not clean the oven when it is hot and do not pour water into the hot cooking chamber. This produces hot steam which can cause scalding and can also damage the enamel coating due to the temperature change.
- The oven, as well as accessories and dishes, may be very hot after use and can cause burns.
  Do not touch the cooking chamber or anything in it until all elements have cooled down.

Attention! Risk of damage!

- Food residues can damage the surfaces of the appliance over time.
  Always keep the oven and its components clean, as well as the accessories.
- Dirt on the seal in particular can cause the appliance door to no longer close properly and nearby surfaces can be damaged by the heat escaping during operation.
  Make sure that it is always completely clean.
- If possible, 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 cleaning agents (e.g. bleaching or acidic), scouring agents, sharp or pointed utensils (such as hob / glass scrapers), nylon sponges or similar products to clean the surfaces so as not to damage them!
  This applies especially to the area of the operating elements.
- Remove cleaning residues completely immediately after cleaning to avoid damage.

Note on functional impairment due to moisture or stains on the control panel

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to the sensor keys no longer being operable or only being operable to a limited extent.
Make sure that the area around the operating elements and your hands are always clean and dry before operating the appliance.

6.2 Cleaning and care

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

Oven front

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

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.

Oven door

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

Notes on the door glass

The glass installed in the appliance door is safety glass that will shatter into small non-sharp-edged pieces in case of breakage.

Handle it with care and avoid thermal shocks to the glass. For example, never start cleaning it when it is hot.
Do not use sharp metal scrapers to clean the door glass either, to avoid the risk of damage.

Oven interior

- To preserve the shine of the enamelled surfaces, clean the cooking chamber after each use if possible.
- It is easier to clean the oven when it is still warm to the touch but no longer hot.
- For cleaning, remove all removable parts and possibly the oven door as described in the following sections.
- Wipe out the cooking chamber with a soft cloth using a little rinsing water.
- For stubborn or heavy staining, you can use a commercial oven cleaner according to the manufacturer's instructions. Make sure that no surfaces other than the enamelled surfaces (e.g. heating elements, seal ...) come into contact with this cleaner.
  Note: After using the special cleaner, heat the oven to maximum temperature for 15-20 minutes to remove residues in the oven.
- Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning residues are completely removed and dry the cooking chamber with a soft cloth.

Steam cleaning method for easier cleaning of the cooking chamber:

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

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

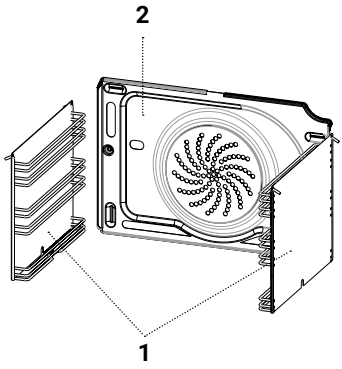
Accessories

- Clean the baking tray, grease pan, cooking grate, etc., as well as the slide-in rails 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-out rails 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 them.

6.3 Catalytic cleaning

Functionality of catalytic panels

This appliance is equipped with catalytic panels located in the cooking chamber on the sides (**1**) and on the back wall (**2**), which enable self-cleaning at conventional baking temperatures.
Due to their special coating, oil and dirt particles are absorbed by the surface and burn out due to the temperature inside the oven.
This facilitates cleaning of the oven and reduces odour formation during operation.

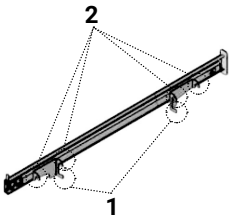


- Remove the panels for cleaning as described in the corresponding section of this chapter.
- Clean the residue of the burnt-out dirt with a soft cloth and some soapy water.

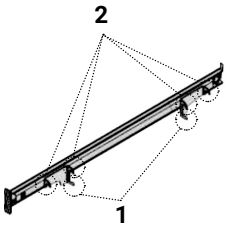
6.4 Removing and inserting the accessories in the cooking chamber

Removing and inserting the telescopic pull-out rails

To remove the telescopic pull-outs from the side rails, proceed as follows for each individual one:



- Press the two metal brackets of the slide-in rail to which the telescopic pull-out is attached lightly together with one hand.
- With the other hand, turn the telescopic slide slightly upwards with its lower edge towards the cooking chamber until the lower clamping hooks (**1**) detach from the rail.
- Then lift the telescopic pull-out slightly so that the upper hooks (**2**) also come off the rail.



To reinsert the telescopic pull-outs, proceed as follows for each individual one:

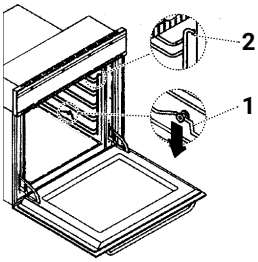
- Place the upper clamping hooks of the telescopic pull-out (**2**) on the slide-in rail to which you want to attach it.
- Press the two metal brackets of the slide-in rail together lightly with one hand.
- With the other hand, turn the telescopic pull-out slightly downwards with its lower edge towards the slide-in rack until the lower clamping hooks (**1**) engage on the rail.
- Make sure that the pull-out is firmly seated.

Removing and inserting the slide-in rail racks

Removing the slide-in rails, including the side catalytic panels if present (see the corresponding section), greatly facilitates access to the inner side walls of the oven, their cleaning, and the cleaning of all accessories.

To do this, proceed as follows for each side:

- Remove all accessories such as the baking tray and the cooking grate.
- Press the rail rack down slightly at the bottom of the clamping point and release it from the anchorage (**1**).
- Swing the rack slightly away from the inner wall of the oven and then lift a bit so that the upper hooks come out of their hooking holes (**2**).
  Note: If the side catalytic panel is inserted in the oven, it will come loose together with the rail rack. If so, grasp the individual parts so that they cannot fall apart.
- During and after removing the rail rack from the cooking chamber, make sure that the hooks and edges do not come into contact with sensitive surfaces so as not to scratch them.

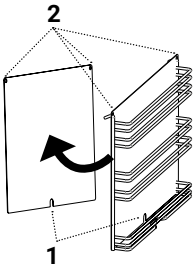


To reinsert the slide-in rails together with side catalytic panels if present, proceed in the reverse order to that described above.

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

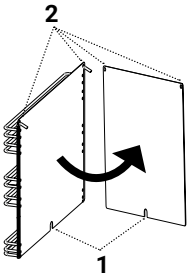
Removing and inserting the catalytic panels

The side catalytic panels are fixed to the cooking chamber walls by the slide-in rail racks.
To remove them, remove the rail racks from the cooking chamber together with the catalytic as previously described and then proceed for each panel as follows:



- First loosen the fixation in the middle of the lower edge of the panel from the rail grid by pressing it down slightly at the clamping point (**1**).
- Then pull the upper hooks of the rail grid out of the holes of the panel (**2**).

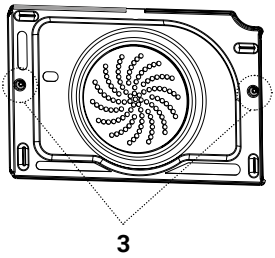
To reinsert the side catalytic panels, fix them to the rail rack again in the reverse order to that described above and reinsert both parts together into the cooking chamber (see relevant section).



To remove the catalytic fan cover from the cooking chamber rear wall, proceed as follows:

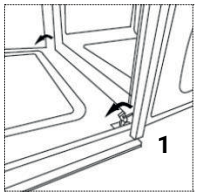
- Loosen the screws on each side (**1**) with a screwdriver while holding the panel.
  Note: Put the screws safely aside.
- Then you can carefully lift out the panel.

To refit the fan cover plate to the cooking chamber rear wall, proceed in reverse order to the above and screw it back in place with the screws previously loosened.

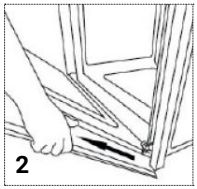


6.5 Removing and attaching the appliance door

Removing the oven door makes it much easier to access and clean the oven interior. To do this, proceed as follows:



- Open the door completely.
- Fold the brackets on the two door hinges fully forwards (**1**).
- Hold the door and close it carefully to the first stop point.
- Then lift the door so that the hinges come off and remove it from the holder (**2**).
- Place the oven door on a soft surface, to protect the handle and front from damage before cleaning.



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

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

6.6 Oven lighting

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

Caution! Risk of electric shock!

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

- Unscrew the protective glass cap of the oven bulb counter-clockwise.
- Then unscrew the bulb and replace it with a new one of the same type.

Properties of the stove lighting

- High temperature resistance (up to 300°C)
- 220-240 V, 50-60 Hz
- Power: 25 Watt
- Connection type E14

- Screw the glass cap back on
  and connect the appliance to the mains supply.

7. Troubleshooting

Caution! Risk of electric shock!

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

If the following suggested solutions do not resolve a problem, contact customer service or a certified electrician.

7.1 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 types 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 appliance is not switched on.	Switch on the appliance.
	The control panel is locked (Display of 🔒 icon).	Unlock the control panel (see the corresponding chapter).
The appliance is difficult to operate.	The control panel is wet or stained.	Make sure the control panel is clean and dry.
	The keys are not operated correctly.	Follow the instructions for operating the sensor keys in this manual.
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 or display of an error code	Technical malfunction / code meaning see following table	If applicable, note the error code displayed, disconnect the hob from the power supply and contact customer service or a certified electrician. For further information, see section error codes.

7.2 Error codes

In the event of an error that prevents normal operation of the oven, the cooking process in progress may be interrupted and the corresponding error code shown on the display, as follows:

Error code	Meaning	Possible cause
Error 1	Communication error between UM and PM protocols	• DKB2-XX-POC400: data cable connector loosened from both ends • DKB2-XX-POC400: damaged • POC 400 PM: faulty
Error 2	Temperature sensor on	• PT-1000-M2-XXX: sensor connector OS loosened • PT-1000-M2-XXX: sensor error • POC 400 PM: faulty
Error 3	Temperature sensor open circuit	• PT-1000-M2-XXX: error • POC 400 PM: faulty
Error 4	Front panel temperature limit exceeded	• UM: exceeded limit (100°C) • temperature, cooling fan control faulty • POC 400 UM: faulty
Error 5	PM temperature limit exceeded	• PM: temperature limit exceeded (105°C). • POC 400 PM: faulty
Error 6	Heat sensor error	• UM POC 400: UM fault
Error 7	Heat sensor error UM	• PM: Heat sensor error • POC 400 PM: faulty
Error 8	Temperature regulation	• heating elements or connections faulty • POC 400 PM: faulty

Operating the appliance when an error is displayed

- In the event of an error display, the power supply is interrupted by touching the II key. To avoid danger, wait at least another 2 minutes before taking further steps and also pull out the mains plug or switch off the fuse.
- To clear the error code display after correcting the problem, press the II key again.

8. Installation and fitting the appliance

8.1 Important notes and installation requirements

Warning! Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards.
This is very dangerous for unqualified persons.

Before installation

- Remove all packaging materials from the appliance and the cooking chamber and keep them out of the reach of children and pets.

Warning! Danger of suffocation!

Packaging materials, transport protection materials and small parts such as assembly accessories 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 can catch fire or melt when heated (such as polystyrene parts).
Make sure that they have been completely removed before use.

8.2 Requirements for the fitting

- For installation, all dimensional specifications and spacing requirements of this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- The wall behind the oven, adjacent and surrounding surfaces,
  as well as the adhesives used must be heat-resistant up to 100°C to prevent deformation of the surfaces or detachment of the coating.
- There must be no rear panel or door or similar on the front of the built-in niche to ensure ventilation and prevent the appliance from overheating.
- 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 floor on which the oven is placed can support its weight, is level and horizontal and ensures a high degree of stability.
- If you install a hob above the oven, make sure that the oven and hob power cables are routed separately so that the oven can be removed independently of the hob if necessary.
- The oven must be installed as shown in the illustration to ensure optimum ventilation. It is recommended to allow at least 40 mm clearance at the back of the appliance.
- Plan a minimum size of W560 × D570× H600 mm for the installation niche.

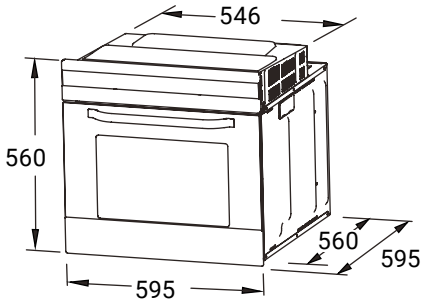
Dimensioned drawing for fitting

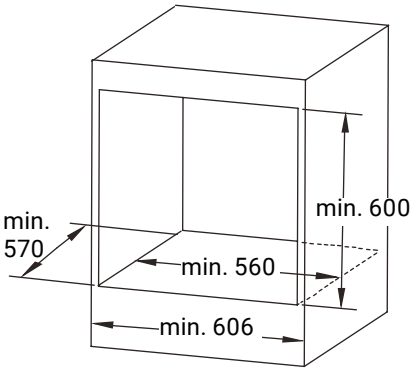
Observe the dimensions of the appliance and the installation niche required for installation.

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





8.3 Fitting the oven

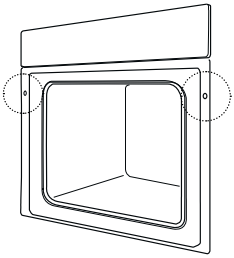
Caution! Risk of electric shock!

- Using defective electrical appliances can be dangerous!
  Check the oven thoroughly before installation and do not connect it in case of damage.
- To eliminate risks of electric shock, avoid direct contact with electrical parts of the oven!

Caution! Risk of injury!

The edges of the unit can be sharp!
Wear protective gloves during assembly, so as not to injure yourself!

- Prepare the installation opening for the installation of the oven according to the dimensional specifications as shown in the illustration before.
- Push the oven fully into the centre of the installation niche, making sure that the cable is not kinked, crushed or twisted.
- Open the appliance door and attach the oven to the built-in furniture by screwing the screws supplied into the mounting holes on the left and right of the cooking chamber frame (If necessary, pre-drill screw holes on the furniture frame accordingly).



Attention! Risk of damage!

To avoid damage, tighten the mounting screws by hand and do not and do not overtighten them.

8.4 Electrical connection of the oven

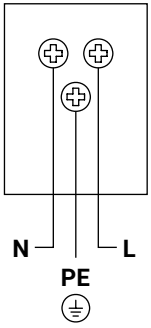
Warning! Risk of electric shock!

This appliance may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards in order to ensure the necessary safety.

Important notes on connection to the mains

- Before connecting the appliance, make sure that the local voltage corresponds to the information on the rating plate.
- If the fuse rating in your home is less than 16 amps, have a certified electrician install a 16-amp fuse.
- The installer must ensure that the appliance's circuit incorporates an easily accessible circuit breaker (fuse) with at least 3 mm contact separation, which complies with current regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in the event of an emergency.
  The earth wire must not be cut by the fuse in the process.
- The appliance has a grounding-type plug attached to the power cord. This must be connected to a properly earthed socket.
- If the appliance is to be connected to the mains directly (without the pre-assembled plug), refer to the connection sketch illustrated with the following designations:

L	live wire / line conductor	brown
N	neutral	blue
PE	protected earthing	yellow-green



- Use the mains cable supplied for installation and only have it replaced with one of the same type if necessary.
- Do not allow the oven's electric cable to come into contact with hot surfaces, sharp edges or pointed corners and take care not to pinch, kink or twist it.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a certified electrician using the correct tools to avoid danger.
- The use of adapters, multiple plugs or extension cables is not recommended.
  If absolutely necessary, adapters or extension cords that comply with safety regulations may be used.
  However, never exceed the maximum current capacity and power specified for the adapter.
- After connecting the appliance, carry out a test by heating the heating elements for 3 minutes.

9. Technical Data

Model name	**EB8615TC**
Manufacturer	KKT KOLBE
Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz / 60 Hz
Energy Efficiency Index (EEI)	94
Energy efficiency class	**A**
Energy consumption in off-mode	0.5 W
Energy consumption in standby mode	1 W
Energy consumption in heating mode convection	0.87 kW / cycle
Energy consumption in conventional heating mode	0.77 kW / cycle
Maximum output power	3377 W
Heat source	electrical
Number of cooking compartments	1
Cooking chamber volume	67 l
Outer dimensions of the oven (W×D×H)	595 × 595 × 560 mm
Dimensions of the installation niche (W×D×H)	560 × 570 × 600 mm
Cable length	1.35 m
Weight	33.5 kg

Note on the EC Declaration of Conformity

Product Description:
EB8615TC
Built-in oven

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

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

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

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions
or problems with your appliance
or if anything should break.

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 invoice or delivery note
- Appliance type (model number)
- Serial number

  Note:
  You will find the 20-digit serial number on the type plate
  on the outside of the packaging box or on the appliance.
  If noted, you will also find it on the first page of this manual.

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: 1.01 / 220517