

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB9105ED**



Hinweise und Symbole



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zu übergeben. Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen 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 verdeutlicht einen Warnhinweis.

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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



Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie sie griffbereit auf, um bei Bedarf nachschlagen zu können.

- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie sorgfältig eingewiesen wurden. Kleine Kinder sollten ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.
- Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis sind zu beaufsichtigen und in geeigneter Weise in die sichere Handhabung des Gerätes einzuweisen um die damit verbundenen Gefahren zu verstehen.
- Dieses Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank vorgesehen. Es ist für den nicht-professionellen Gebrauch im Haushalt zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Positionierung und Installation oder durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen können.

Warnung:

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, einschließlich der Griffe, wobei einige Teile die Wärme für eine längere Zeit halten können. Es ist besonders darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Lassen Sie zur Vermeidung von Brandgefahr keine Gegenstände im Backraum liegen.

Vorsicht:

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes in irgendeiner Weise zu ändern oder zu modifizieren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass das örtliche Stromnetz (Spannung und Frequenz) und die Anforderungen des Gerätes übereinstimmen. Die Anforderungen an dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird oder unter Spannung gerät. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen Servicetechniker oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben oder zu bewegen.
- Da das Glas beschädigt werden kann, sollten Sie z.B. beim Reinigen vorsichtig sein und es vermeiden, mit Zubehör dagegen zu schlagen oder zu klopfen.
- Wenn die Ofentür offen ist, stellen Sie nichts darauf ab und lassen Sie Kinder nicht darauf klettern oder sitzen.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen, da durch den entstehenden heißen Wasserdampf Verbrühungen und Schäden verursacht werden können.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Lebensmitteln und festen oder flüssigen Fetten, da diese durch die Hitze Feuer fangen könnten. Gießen Sie niemals Wasser auf Flammen, die durch Öl verursacht werden. Ggf. den Topf oder die Pfanne mit dem Deckel abdecken, um die Flamme zu ersticken und den Ofen auszuschalten.
- Die Gitterroste und Bleche neigen sich beim Herausziehen. Achten Sie darauf, dass keine heiße Flüssigkeit überläuft.
- Legen Sie keine schweren, brennbaren oder entzündlichen Gegenstände in den Ofen. Dazu gehört auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z.B. Griffe). Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

Hinweise zur Installation

- Betreiben Sie das Gerät erst, wenn es vollständig installiert ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert werden.
- Das elektrische System dieses Geräts darf nur dann verwendet werden, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
- Achten Sie beim Auspacken des Gerätes darauf, dass es beim Transport nicht beschädigt wurde. Verwenden Sie das Gerät bei Beschädigung oder Unsicherheit über die einwandfreie Funktion nicht, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler oder den Kundenservice.
- Entfernen Sie vor Gebrauch alle Kunststofffolien, die Teile des Gerätes schützen (Blende, Teile aus Edelstahl, etc.)
- Die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Klammern, Styropor usw.) können für Kinder gefährlich sein und sollten sofort entsorgt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Witterungseinflüssen wie Sonne, Regen, Schnee usw.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (z.B. Möbel) müssen einer Mindesttemperatur von 120°C standhalten.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie Pfannen, Töpfe usw. nicht direkt auf den Backraumboden, da dadurch die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte hinterlassen Flecken, die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Verwenden Sie z.B. für feuchte Kuchen tiefe Gefäße.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, achten Sie darauf, dass die Bedienelemente auf „0“ stehen. Wir empfehlen Ihnen, es auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.
- Verwenden Sie den Ofen nicht für Lagerzwecke.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen und bedienen Sie nicht barfuß.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungs- Wärmeabfuhrwege nicht blockiert werden.
- Lassen Sie Versorgungskabel anderer Geräte nicht mit dem Ofen in Berührung kommen.

Bei der Reinigung und Wartung

Während des Gebrauchs

- Vor der ersten Inbetriebnahme erhitzen Sie den leeren Ofen 1 Std. lang auf max. Temperatur, um unangenehme Gerüche und Dämpfe zu entfernen, die durch Produktionsrückstände und Wärmedämmung verursacht werden. Sorgen Sie hierbei für ausreichend Belüftung.
- Während des Betriebs werden die Außen- und Innenflächen des Ofens heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr in den Ofen zu stellen oder zu entfernen.
- Fassen Sie die Ofentür immer mittig am Griff und treten Sie beim Öffnen zurück, um Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf und heiße Geräteteile zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung oder Wartung vom Stromnetz.
- Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Um die Effizienz und Sicherheit Ihres Gerätes zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, immer Original-Ersatzteile zu verwenden und im Bedarfsfall nur autorisiertes Fachpersonal hinzu zu ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber zur Reinigung des Geräts und des Türglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch oder dauerhafter Beschädigung führen kann.
- Verwenden Sie zur Gerätereinigung keine Dampfreiniger.

Vielen Dank

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Gerätes. Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

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

freundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de.

**Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder sonstige Abweichungen ohne Bekanntmachung vor.
Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**



Benutzerhandbuch

Modell EB9105ED

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Benutzung 6

- Beschreibung des Geräts / Abmessungen
- Anzeige und Bedienfeld
- Bedienung
- Programme / Heizmodi
- Benutzung der Drehspeiß-Funktion

Anwendungstipps 13

- Nützliche Hinweise bei Anwendungsproblemen
- Energiespartipps
- Braten, Grillen, Drehspeiß, Backen, Einkochen, Auftauen
- Anwendungstabelle

Reinigung und Pflege 16

- Gehäusefront
- Garraum
- Dampfreinigungsverfahren
- Ersetzen der Ofen-Lampen
- Demontage / Montage der Ofentür / Türglas

Fehlerbehebung 19

- Tabellen mit Problemen, Ursachen und Lösungen
- Fehlercodes

Installation 20

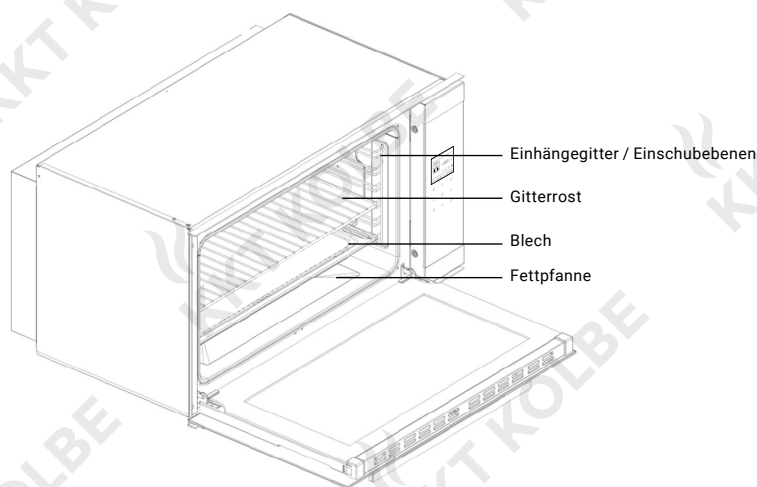
- Installation des Geräts
- Anschluss an das Stromnetz

Technischen Daten 22

Gewährleistung 23

Benutzung

Beschreibung des Geräts



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



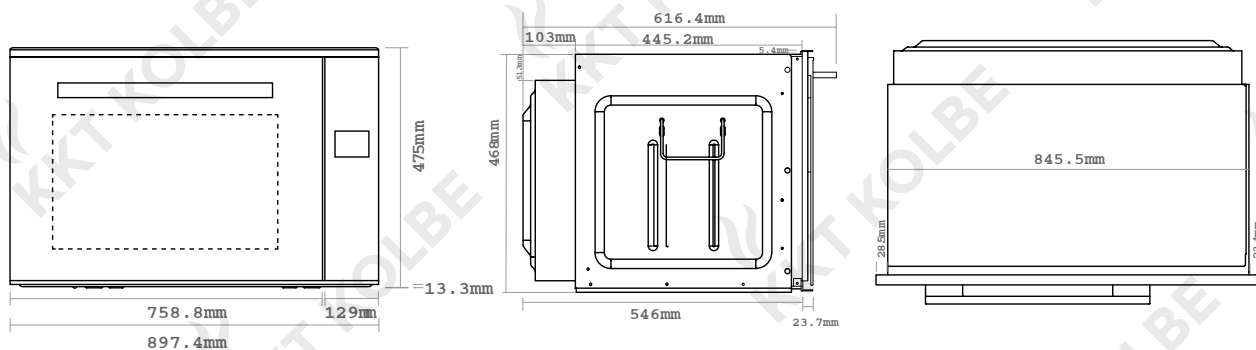
Hinweis: Platzieren Sie niemals Gegenstände direkt auf dem Boden des Ofens, da dies die Emaillebeschichtung beschädigen kann. Kochgeschirr immer auf das mitgelieferte Zubehör (z.B. Gitterrost oder Blech) stellen.



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

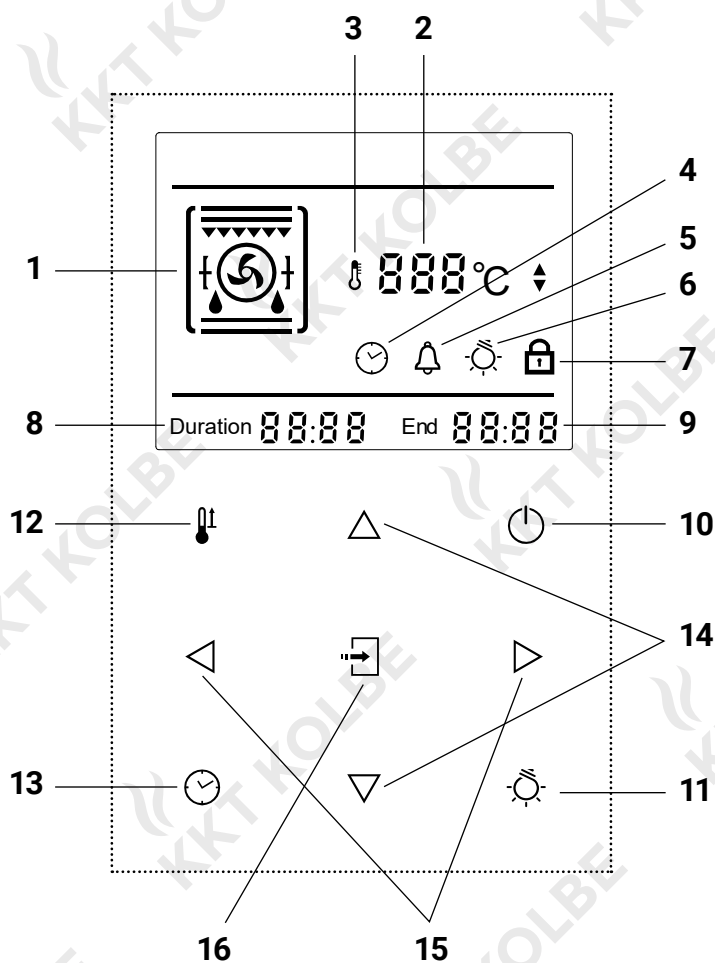
Hinweis: Wir empfehlen, die Tür während des Garens nicht zu öffnen, um das Kochergebnis nicht zu beeinträchtigen.

Abmessungen des Ofens



Benutzung

Anzeige und Bedienfeld



Anzeige

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

Bedienfeld

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


Benutzung

Bedienung




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



Ein- / Ausschalten

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



Licht

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

Kindersicherung / Tastensperre




Um die Kindersicherung einzustellen, halten Sie die Auswahl Taste  einige Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.

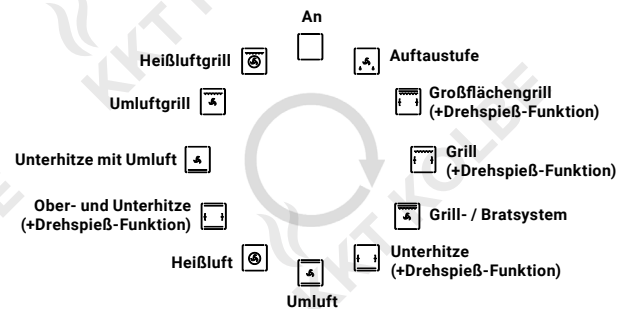
Alle Tasten sind nun deaktiviert und das Bedienfeld ist vor ungewollter oder unbeabsichtigter Bedienung geschützt.



Um die Kindersicherung aufzuheben, halten Sie die Auswahl Taste  erneut einige Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.


Das Bedienfeld kann nun wieder benutzt werden.


Programm und Temperatur

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




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


Um Ihre Einstellungen zu bestätigen und den Garvorgang zu starten, drücken Sie nun Auswahl Taste .


Das Symbol  erscheint auf dem Display, während der Ofen auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt wird.




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

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

Schnellheizfunktion

Wenn die eingestellte Zieltemperatur 100°C überschreitet, können Sie die Schnellheiz-Taste  drücken, um den Heizprozess zu beschleunigen.

Das Schnellheiz-Symbol  wird neben der Zieltemperatur angezeigt, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Dann schaltet die Schnellheiz-Funktion ab.



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




Benutzung

Zeiteinstellungen

Uhrzeit

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



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




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


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





Alarm

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

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




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


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

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





Dauer der Garzeit **Duration**


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

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

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


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




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

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

Ende der Garzeit **End**

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

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

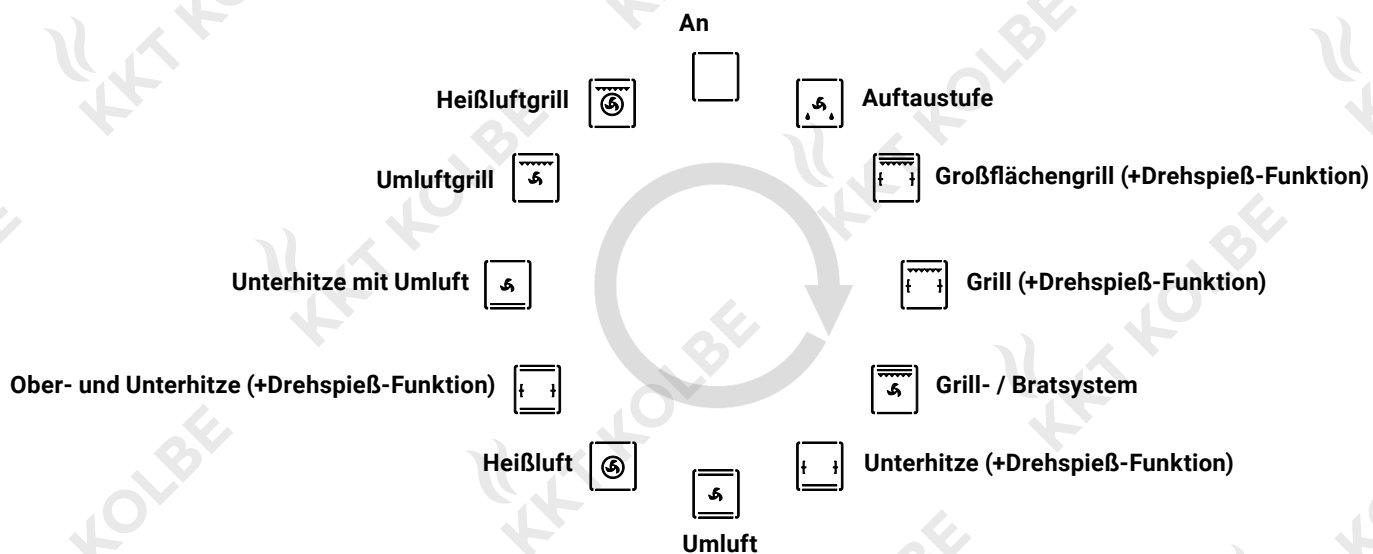
Stellen Sie nun mit den Tasten  /  die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie mit .

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

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

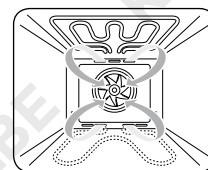
Benutzung

Programme / Heizmodi



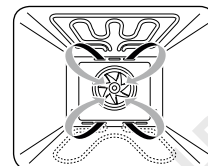
An

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



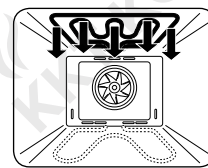
Auftaustufe

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



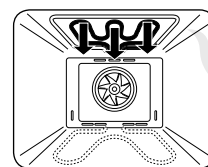
Großflächengrill (+ Drehspieß-Funktion)

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



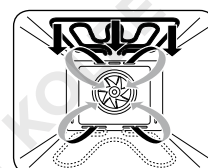
Grill (+ Drehspieß-Funktion)

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



Grill- / Bratsystem (Großflächengrill + Ventilator)

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

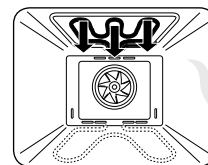


Benutzung



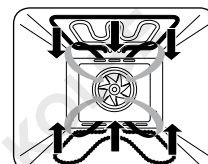
Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

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



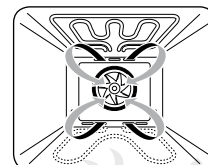
Umluft (Ober- und Unterhitze + Ventilator)

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



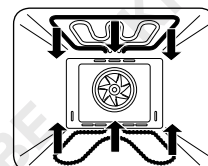
Heißluft (Ringheizkörper + Ventilator)

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



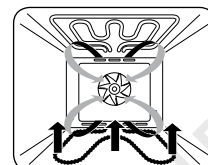
Ober- und Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

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



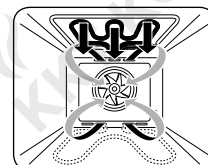
Unterhitze mit Umluft (Unterhitze + Ventilator)

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



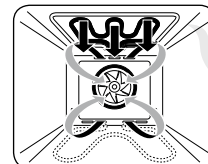
Umluftgrill (Grill + Ventilator)

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



Heißluftgrill (Grill, Ringheizkörper + Ventilator)

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



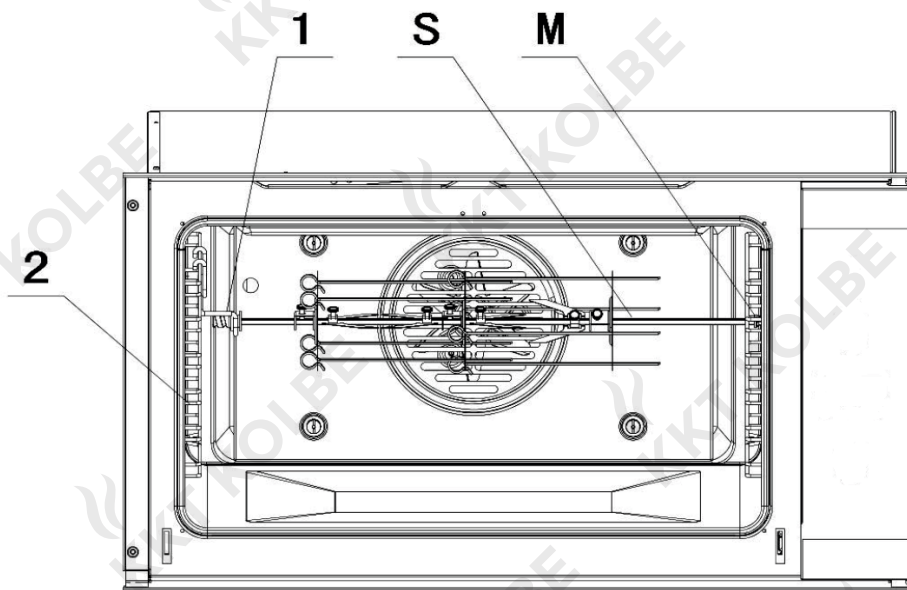
Hinweis: Während der Laufzeit aller Programmen mit Drehspieß-Funktion (Programm-Symbole mit ↑↓) ist der Drehspieß-Motor in Betrieb. Zur Benutzung dieser Funktion setzen Sie das Drehspieß-Zubehör vor Programmstart in den Ofen ein, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Natürlich können Sie diese Programme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

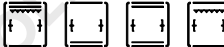
Benutzung

Benutzung der Drehspeiß - Funktion † †

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

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



- Befestigen Sie die Halterung 1 für den Speiß oben am linken Gitter 2.
- Stecken Sie den Drehspeiß S in das Motorloch M auf der rechten Seite des Ofens. Dann fixieren Sie ihn auch in der Halterung auf der linken Seite.
- Schieben Sie eine Tropfschale (oder ein tiefes Blech) mit etwas Wasser in die unterste Einschubebene des Ofens.
- Der Drehspeiß-Motor beginnt zu arbeiten, sobald ein Programm mit der Drehspeiß-Funktion ausgewählt und gestartet wurde. Verfügbare Drehspeiß-Funktionen sind:

- Halten Sie die Ofentür während des Betriebs geschlossen.

Siehe auch Abschnitt „Grillen / Braten mit Drehspeiß“

Anwendungstipps

Nützliche Hinweise bei Anwendungsproblemen

Problem	Ursachen	Abhilfemaßnahmen
Die obere Kruste ist dunkel und der untere Teil zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht genug Wärme von der Unterseite • Zu viel Wärme von der Oberseite 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie tieferes Kochgeschirr • Verringern Sie die Temperatur • Benutzen Sie eine tiefere Einschubebene
Der untere Teil ist dunkel und die obere Kruste zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Wärme von der Unterseite • Zu wenig Wärme von der Oberseite 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie niedrigeres Kochgeschirr • Verringern Sie die Temperatur • Benutzen Sie eine höhere Einschubebene
Die Außenseite ist zu sehr gegart und das Innere nicht genug durch.	Zu hohe Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Senken Sie die Temperatur und erhöhen Sie die Garzeit
Die Außenseite ist zu trocken, obwohl sie die richtige Farbe hat.	Zu niedrige Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhen Sie die Temperatur und reduzieren Sie die Garzeit.



Energiespartipps

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

Gar-Richtlinien

Braten

Zum Braten kann die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden.

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in das Bratgefäß geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken kann der Großflächengrill oder eine andere Grillfunktion verwendet werden.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind alle Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben.
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich Verschmutzungen nicht festsetzen.

Braten / Grillen mit Drehspeiß

Zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten mit dem Drehspeiß können alle Programme mit dem Symbol † verwendet werden: Großflächengrill, Grill, Unterhitze, Ober- und Unterhitze.

- Das Gargut (max. 1000g) mittig auf den Speiß stecken und darauf achten, dass dieser ausbalanciert ist: Alle Seiten des Speißes sollten etwa gleich schwer sein, so dass er sich gleichmäßig drehen lässt.
- Den Speiß in den Ofen einsetzen wie unter "Benutzung der Drehspeiß-Funktion" beschrieben.
- Tropfwanne mit etwas Wasser darunter platzieren.

Hinweise

- Gargut für gleichmäßiges Braten mittig aufstecken.
- Das Gargut so rund wie möglich formen, abstehende Teile mit Küchengarn oder Fleischklammern zusammenfassen.
- Zuckerhaltige Marinaden und Saucen erst ca. 10 min vor Ende der Garzeit auftragen um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Zur Entnahme des heißen Speißes Griff (falls vorhanden) aufschrauben und / oder Küchenhandschuhe verwenden!

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingeback möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Gar-Richtlinien

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmach- gläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, dass sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C bei Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Verwenden Sie die Auftaustufe. Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Um eine gleichmäßige Auftauen zu gewährleisten, das Abtauprodukt gelegentlich drehen oder rühren gelegentlich.

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-45
Braten			
Schweinebraten ca.2kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehkeule	2	200	ca. 90-150
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorherigen Beschreibung wählen.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



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



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

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

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

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



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

Gehäusefront

- Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.
- Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.



Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Garraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden.
- Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Reinigung und Pflege



Dampfreinigungsverfahren

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

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



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

Ersetzen der Ofen-Lampen

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

Eigenschaften der Halogenbirne:

Spannung: AC 220V - 240V

Leistung: 25W

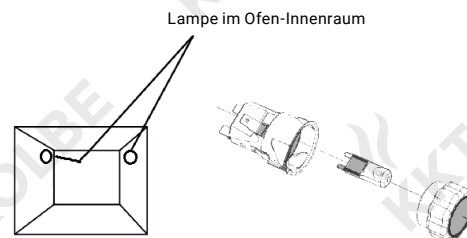
Kappe: G9

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



WARNUNG:

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



Berühren Sie die Halogenbirne nicht direkt mit Ihren Händen

Reinigung und Pflege

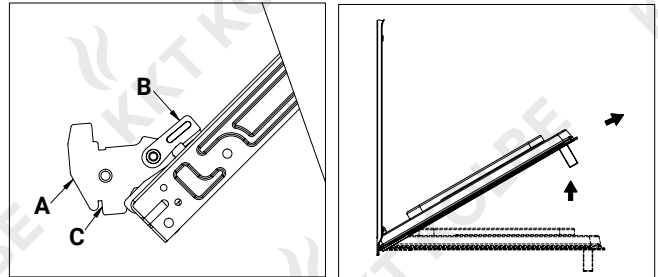
Demontage / Montage der Ofentür

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

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

Um die Tür wieder zusammenzusetzen:

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



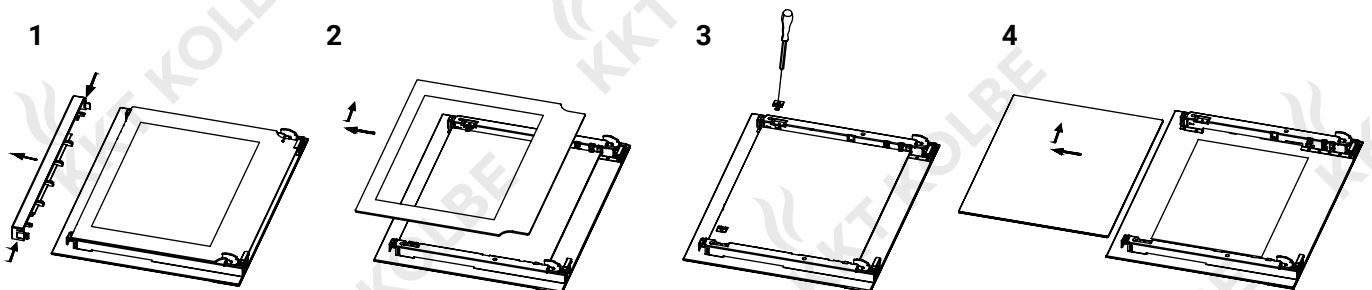
Demontage und Reinigung des Türglases

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

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

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

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



Fehlerbehebung

Problemlösung

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

Fehlercodes

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



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

Installation

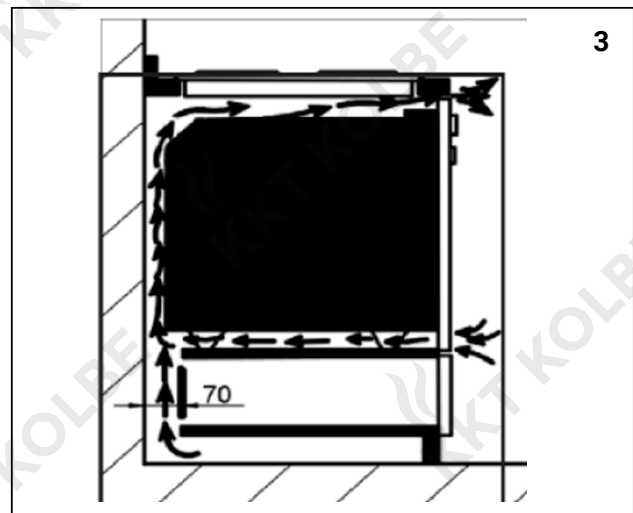
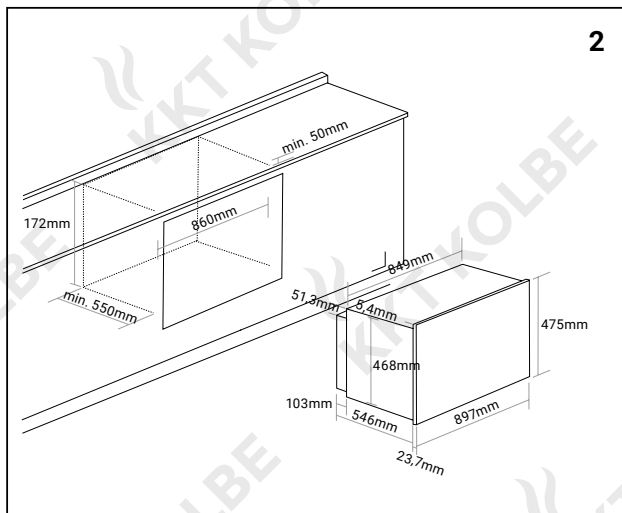
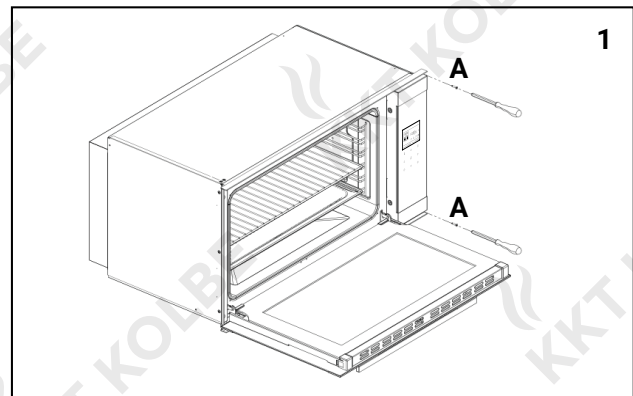
Installation des Geräts



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

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

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



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

- Die angrenzenden Möbelwände sollten hitzebeständig sein. Insbesondere wenn diese aus furniertem Holz hergestellt sind, sollten die Klebstoffe eine Temperatur von 120°C aushalten können. Kunststoffe oder Klebstoffe, die dieser Temperatur nicht standhalten, können sich leicht verformen oder sich lösen.
- Um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, sollte es nach der Montage des Geräts nicht mehr möglich sein, mit elektronischen Teilen in Berührung zu kommen.
- Alle Elemente, die eine Schutzfunktion besitzen, sollten so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Installation

Anschluss an das Stromnetz



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



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



Warnung: Dieses Gerät muss geerdet sein.

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

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EB9105ED
Hersteller	KKT KOLBE
Spannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50Hz / 60Hz
Leistung	2800 - 3400 W
Vorheizleistung	3070 - 3650 W

EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnungen:
EB9105ED Einbaubackofen

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

Für die, in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte, liegen sämtliche entsprechenden EG Konformitätserklärungen vor.

Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement



Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt muss an einem zugelassenen Ort für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden. Indem Sie Abfälle sammeln und recyceln, tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass das Produkt umweltfreundlich und nachhaltig entsorgt wird.

Wichtig: Wenn Sie sich entscheiden, den Ofen nicht mehr zu benutzen, sollte er außer Betrieb gesetzt werden, indem Sie das Netzkabel abschneiden, nachdem Sie es von der Stromversorgung getrennt haben. Stillgelegte Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen, da Kinder oft mit ihnen spielen. Aus diesem Grund ist es ratsam, den Ofen zu entsorgen oder an einem sicheren, für Kinder unzugänglichen Ort aufzubewahren.

Gewährleistung

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer. (Stand 04.2018)

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

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB9105ED**



Hints and symbols



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.



This symbol indicates a safety note.

In particular, you will find it in all descriptions of the work steps that might cause danger to persons. Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Also pass these warnings on to other users of the device.



This icon indicates a warning.

You will find it in the description of the work steps that are particularly important to prevent damage to the appliance. Also pass on these safety instructions to all device users.



This icon indicates an information.

This symbol indicates useful tips and draws attention to proper procedure and behavior. The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.



Safety instructions

Read these instructions carefully and completely before using your appliance, keep it in a convenient place for reference when necessary.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, if they have been carefully introduced. Small children should be kept away or continuously supervised.
- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must be supervised and given appropriate instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is designed for installation in a built-in cupboard. It is intended for non-professional household use in food preparation and is not suitable for unattended operation.
- The manufacturer is not liable for any damage resulting from incorrect placement and installation or improper use of the appliance.

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use, including the handles, and some parts could keep the heat for a longer period of time. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- To prevent fire hazards do not leave any objects in the baking chamber.

Caution:

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Installation, maintenance and repair work must be made only by authorised service technicians.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the rating label.

Safety instructions

- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension cords.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Ensure that the supply cord is not wedged, trapped or under tension.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service technician or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- Since the glass may break, you should be careful while cleaning etc. and avoid hitting or knocking on it with accessories.
- While the oven door is open, do not place anything on it and do not let children climb on the door or sit on it.
- Do not pour water into the hot oven, as scalding and damage can be caused by hot steam.
- Pay close attention to the oven while heating alcoholic foods and cooking with solid or liquid oils as they could potentially catch fire when the oven is hot.
Never pour water on flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its lid in order to choke the flame and turn the oven off.
- The oven shelves and trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- Do not put anything heavy, flammable or ignitable into the oven. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles). Do not hang towels, dishcloths or clothes on the appliance or its handles.
- Do not lay out aluminium foil or place pans, pots etc. directly on the baking chamber floor, as this can damage the coating.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician.
- The electrical system of this appliance may be used safely only when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the safety standards currently in effect.
- When unpacking the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In the case of any defect or when in doubt about the proper functioning or operation of the device; do not use the appliance, disconnect it from the power supply and contact your retailer or costumer service immediately.
- Before use, remove all plastic films protecting some parts of the appliance (fascia - panel, parts in stainless steel, etc)
- Materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam etc) may cause harmful effects to children they should be disposed of immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (i.e. furniture) must be able to withstand a minimum temperature of 120°C.
- Fruit juices leave stains that can no longer be removed from the surface. Use deep containers for moist cakes, for example.
- When the appliance is not in use, Make sure that the control knobs are on the "0" setting. We recommend you turn it off, and isolate it from the electrical supply.
- Do not use the appliance to heat a room.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Do not touch the appliance with wet parts of the body and do not use the appliance when barefoot.
- Do not obstruct the ventilation openings.
- Do not allow supply cords from other small appliances to come into contact with the oven.

During Cleaning and Maintenance

- Disconnect the device from the power supply before any cleaning or maintenance.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to consult authorised specialist personnel in case of need.
- Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use abrasive cleaners or metal scrapers to clean the the appliance and the door glas as it can scratch the surface which may result in the glass shattering or permanent damage.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

During Usage

- Before using the oven for the first time, heat the empty oven at max. temperature for 1 hour in order to remove any unpleasant smells and smoke caused by working residues and thermal insulation. Make sure you do this in a well ventilated area.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. Use cooking gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Always grasp the oven door in the centre of the handle and step back while opening as escaping steam and hot components could cause burns.

Thank you

Dear customer,

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE device. Your new appliance is designed for the requirements in your household.

Please read this user's and instruction manual carefully, which describes the capabilities and operation of your KKT KOLBE-mounted device.

This manual is adapted to different types of devices, so it is possible that you can find some descriptions of functions that does not contain your device.

For damage to persons or objects caused by faulty or improper installation of the device, the manufacturer accepts no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary modifications to the model types of devices that are used for ease of use and protect the user and the device and correspond to a current technical standards.

Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.

If you see any discrepancies: You can always find the most recent version of your user manual on our support or product page on www.kolbe.de.

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.

This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.



User's manual
Model EB9105ED

Version 1.1

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Using the device 30

- Description of the appliance / Oven dimensions
- Control panel and display
- Operating the appliance
- Programs / Heating modes
- Using the rotary spit function

Cooking guidelines 37

- Useful hints for application problems
- Energy saving tips
- Roasting, grilling, rotary spit, baking, boiling down, defrost
- Application table

Care an cleaning 40

- Case front
- Oven cavity
- Steam cleaning method
- Replacing the lamp the lamps
- Disassembling / assembling the oven door / door glas

Troubleshooting 43

- Tables of errors and solutions
- Error codes

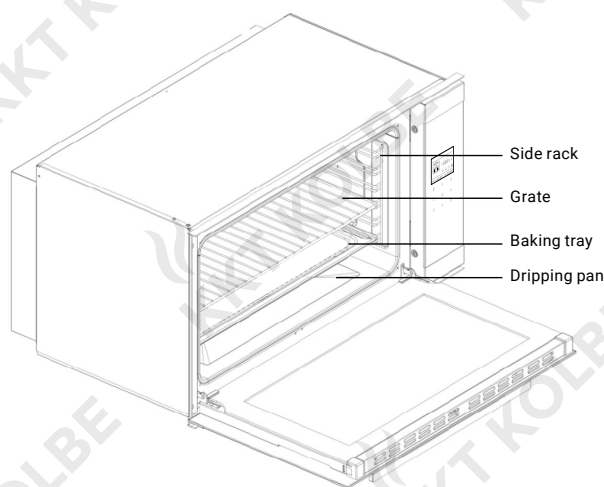
Installation 44

- Fitting the appliance
- Connection of the appliance

Technical details 46

Using the device

Description of the appliance



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



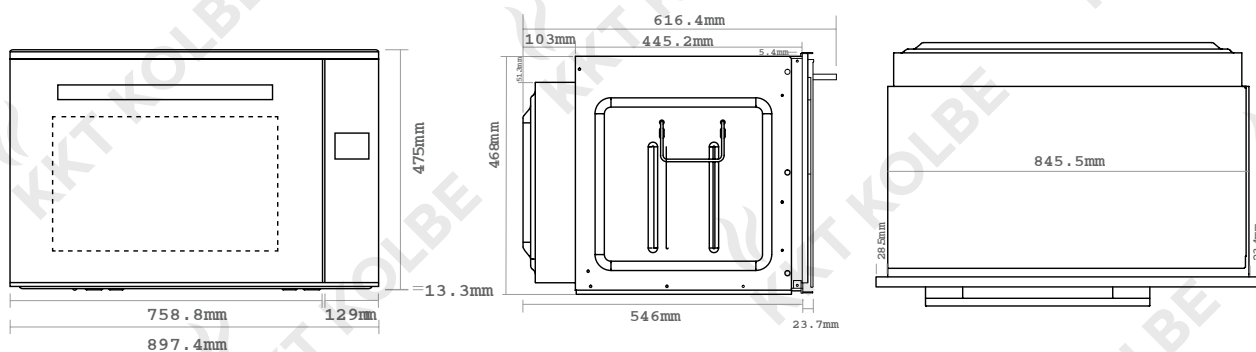
Note: Never put objects directly on the bottom of the oven as this can damage the enamel coating. Always place cookware on the accessories provided (such as grate or baking tray).



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

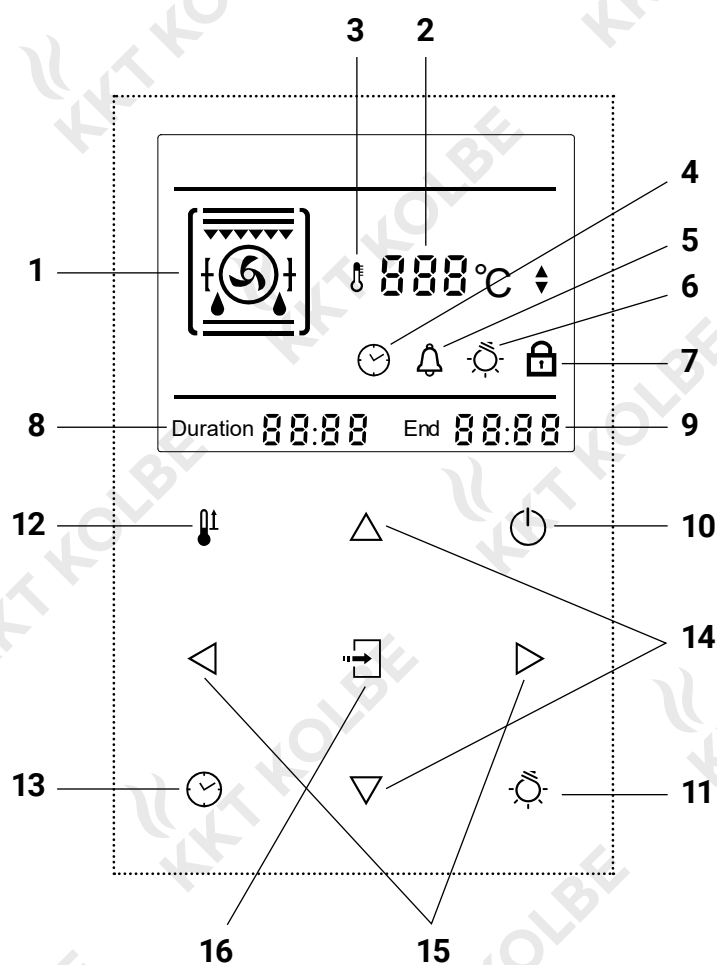
Note: We recommend not to open the oven door during cooking in order not to impair the cooking result.

Oven dimensions



Using the device

Display and control panel



Control panel

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

Display

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

Using the appliance


Operating the appliance




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

On / off

If the oven is in standby mode, the current time is displayed after pressing any key briefly. In this state, you can set the light, time, alarm, and child lock as described below.



To switch on the oven / activate the oven functions, keep the  key pressed for a short time.

Light



Press the  key to switch the internal oven lighting on and off.

The light will automatically turn off if no action is taken within 3 minutes.

Child lock / Key lock




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

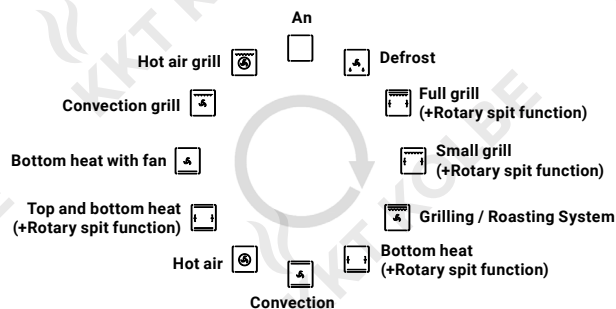
All keys are now disabled and the control panel is protected from accidental or unintentional operation.



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


The control panel can now be used again.


Program and temperature

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




Now press the  and  keys to set the desired temperature.


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


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

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

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

Quick heating function

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

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



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


Using the appliance

Time settings

Time

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


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


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


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

Alarm

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



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

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

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


The cooking process remains unaffected.

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


, Δ , ∇ or .

Duration of the cooking time **Duration**

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



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


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

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

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


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


, Δ , ∇ or .

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

End of the cooking time **End**

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

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

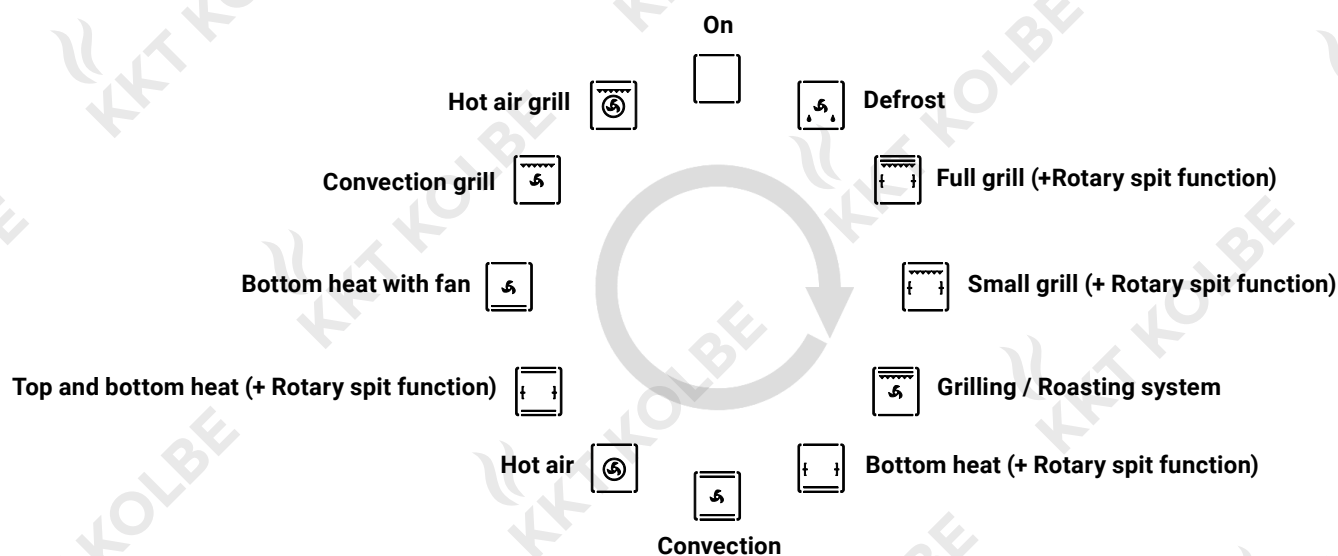
Now use the Δ / ∇ keys to set the desired time for the end of the cooking time and confirm with .

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

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

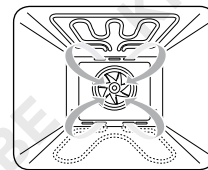
Using the device

Programs / Heating modes



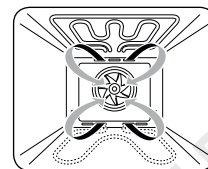
On

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



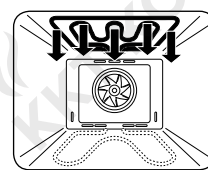
Defrost

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



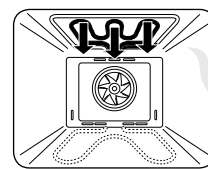
Full grill (+ Rotary spit function)

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



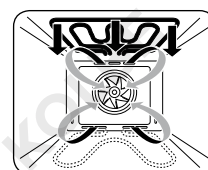
Small grill

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



Grilling / Roasting system (Full grill + Fan)

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

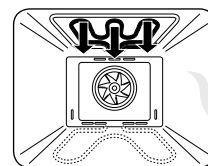


Using the device



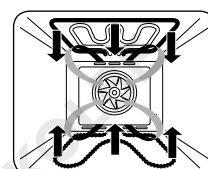
Bottom heat (+ Rotary spit function)

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



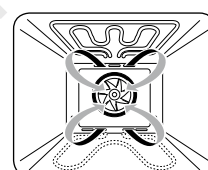
Circulating air (Top and bottom heat + Fan)

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



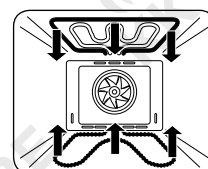
Hot air (Ring heater + Fan)

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



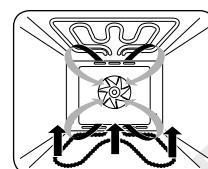
Top and bottom heat (+ Rotary spit function)

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



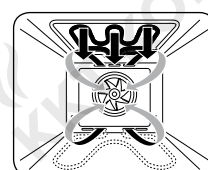
Bottom heat with fan

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



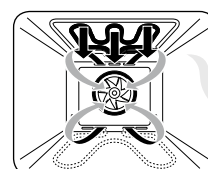
Convection grill (Small grill + Fan)


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



Hot air grill (Small grill + Ring heater + Fan)

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



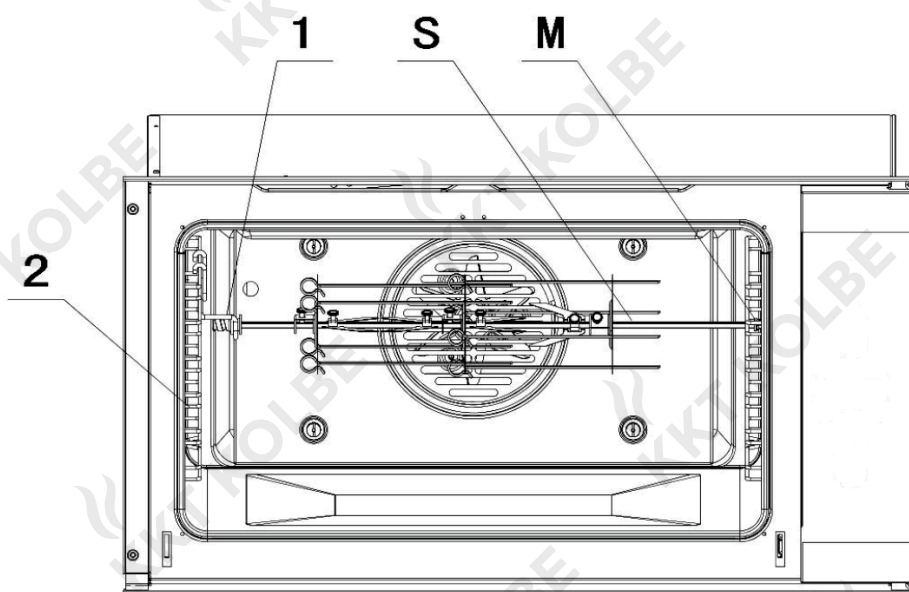
Note: During the running time of all programs with spit function (program icons with ) the rotary spit motor is in operation. To use this function, insert the spit accessories into the oven before starting the program, as described in the corresponding chapter. Of course, you can also use these programs without the rotary spit. The operation of the rotary motor has no influence on the cooking process.

Using the device

Using the rotary spit function † †

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

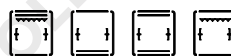
- To do this, place the food on the skewer and insert the two forks.
- Then proceed as described below.



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

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

Available programmes with rotary spit function:



- Keep the oven door closed during operation.

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

Cooking guidelines

Useful hints for application problems

Faults	Causes	Remedies
The upper crust is dark and the lower part too pale.	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough heat from the bottom • Excessive heat from the top 	<ul style="list-style-type: none"> • Use deeper cake tins. • Lower the temperature. • Put the food to be cooked on a lower shelf.
The lower part is dark and the upper crust too pale.	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive heat from the bottom • Not enough heat from the top 	<ul style="list-style-type: none"> • Use lower side tins. • Lower the temperature. • Put the food to be cooked on a higher shelf.
The outside is too cooked and the inside not cooked enough.	Too high temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Lower the temperature and increase the cooking time.
The outside is too dry even though of the right color.	Too low temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Increase the temperature and reduce the cooking time.



Energy saving tips

- If possible, use dark black finished or silicone-coated enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- Heating the empty oven requires a lot of energy. Therefore, energy can be saved by baking several dishes one after the other, because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.

Cooking guidelines

Roasting

For roasting the top and bottom heat or hot air can be used.

- Use tableware made of enamel, fire resistant glass, clay (clay pot) or cast iron.
- Stainless steel frying pots are unfavourable because they reflect the heat.
- In open dishes the roast tans faster. For very large roasts, the grate in combination with the fat pan is suitable.
- A covered roast remains juicy and the oven does not get dirty.

Notes

- Roasting times depend on the type, weight and quality of the meat.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and meat juice do not burn (odors).
- First place the roast in the pan with the sideboard side and turn after half the cooking time.
- When roasting larger pieces of meat, more steam is generated, which is deposited at the oven door. The function is not affected by this. After frying, wipe dry. Do not allow the roast to cool in a closed oven.

Grilling and browning

For grilling and browning, use the full grill or another heating type with grill function.



Caution: Risk of burns when operating the grill. Due to the high heat the parts are very hot. Therefore use kitchen gloves and grill tongs.

- Constantly observe the grilling process. Food can burn very rapidly by the intense heat.
- Always keep children away.

Notes

- Food is grilled with the oven door closed. To grill, pre-heat the grill heating element briefly.
- Brush in the grate with oil, so the grilled food does not stick.
- Place flat pieces of meat on the grate and insert the drip pan to catch the meat juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with a grill tongs.
- Dark meat types tan better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and the accessories, so that the dirt doesn't stick firmly.

Roasting / Grilling with rotary spit

For even browning of roasts with the spit all types of heating with the icon †† can be used: Full grill, Small grill, Bottom heat, Top and Bottom heat.

- Place the food to be cooked (max. 1000g) in the middle of the spit and make sure that it is balanced: All sides of the spit should have approximately the same weight so that it can be turned evenly.
- Insert the spit into the oven as described under „Using the rotary spit function“.
- Place a drip tray with some water underneath.

Notes

- Place the food to be cooked centrally for even roasting.
- Form the meat as round as possible, stick protruding parts together with kitchen thread or meat clips.
- Marinades and sauces containing sugar should not be applied before approx. 10 minutes before the end of cooking to avoid burning.
- To remove the hot spit, unscrew the handle (if supplied) and / or use kitchen gloves!

Baking

For baking, the top and bottom heat or the hot air may be used. If there are no special types of baked goods specified in the baking table, select information on a similar type of goods.

Top and bottom heat

- Use one rack level.
- The top and bottom heat is particularly suitable for baking dry cakes, bread and biscuit.
- Use dark baking tins. Light baking pans brown worse as they reflect the heat.
- Put baking pans on the grate.

Hot air

- The hot air is particularly suitable for baking on several levels, for moist cakes and fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert a maximum of 2 trays due to the formation of steam.
- The baking time can be different for several trays. It may be necessary to remove one sheet earlier than the other.
- Prepare small pastries of the same thickness and size so that they tan evenly.
- If several cakes are baked at the same time, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation at the oven door. This cannot be avoided.

Cooking guidelines

Boiling down

Use hot air for boiling down.

- Prepare the food to be cooked and the glasses as usual. Use only commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids. Glasses with screw or bayonet locks as well as metal cans are unsuitable. The glasses should be the same size and filled with the same contents.
- Use only fresh foods.
- For sufficient moisture pour about 1 liter of water in the drip pan and put in the glasses so that they do not touch each other.
- Insert the drip pan with the glasses at the bottom and set 180°C and hot air.
- Watch the food until the liquid starts to pearl in the glasses. Then switch off the oven and allow the food to rest for approx. 30 minutes.

Defrost

Use the defrost function. Air circulation at room temperature accelerates defrosting of dishes.

- Cream and butter cream cakes, cakes and pastries, bread and rolls, deep-frozen fruit are suitable for defrosting.
- For a uniform thawing, rotate or stir defrosted in between.

Application table

Food	Insertion	Temperature in °C	Time in min
Baking			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie base	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Flan	1	200	ca. 25-35
Yeast dough white bread	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-45
Roast			
Roast pork ca. 2 kg	2	175	ca. 120
Meat loaf ca. 1,5 kg	2	175	ca. 45
Duck ca. 2 kg	2	200	ca. 120-180
Goose ca. 3 kg	1	200	ca. 150-210
Chicken ca. 1,3 kg	2	200	ca. 60-80
Wild hare	2	200	ca. 60-90
Deer leg	2	200	ca. 90-150
Grilling			
Pork chop	4	max.	ca. 8-12
Sausages	4	max.	ca. 10-12
Chicken halves	3	max.	ca. 25-35
Fish	3	max.	ca. 15-25

Please choose heating type according to the previous description.

Care and cleaning

Care and cleaning



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



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

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

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

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



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

Case front

- Please use only commercially available agents according to the manufacturer's instructions for cleaning and maintenance of the front surfaces.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and wiped dry with mild detergents (e.g. soap) and a soft cloth.



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

Oven cavity

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

Care and cleaning

Steam cleaning method

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

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



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

Replacing the oven lamps

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

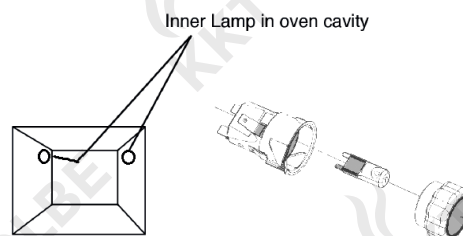
Halogen lamp characteristics:

Voltage: AC 220V - 240V

Wattage: 25W

Cap: G9

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



WARNING:

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



Do not touch the halogen bulb directly with your hands

Care and cleaning

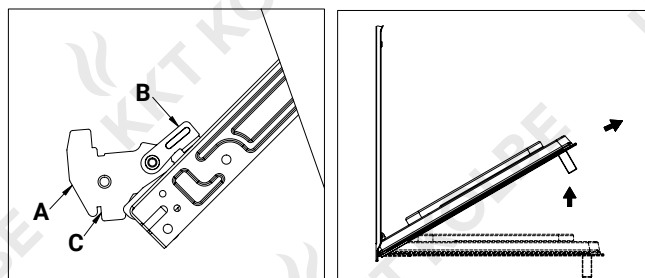
Disassembling / assembling the oven door

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

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

To reassemble the door:

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



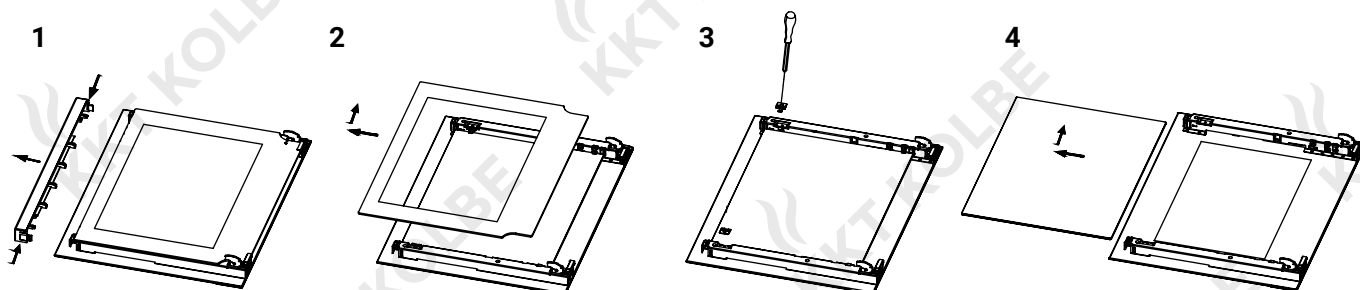
Disassembly and cleaning of the door glass

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

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

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

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



Troubleshooting

Troubleshooting

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

Error codes

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



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

Installation

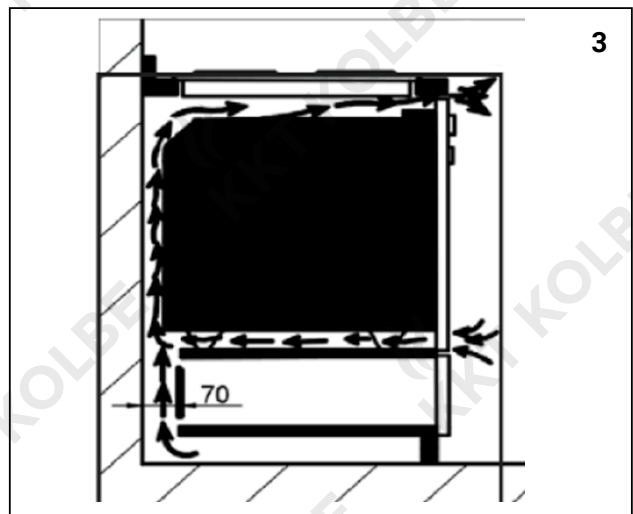
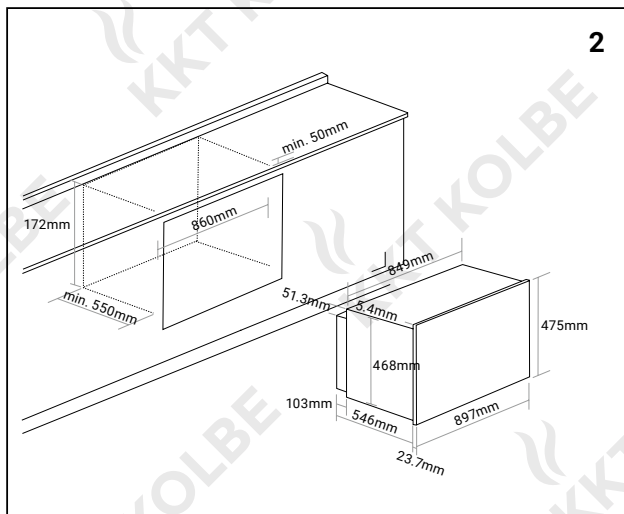
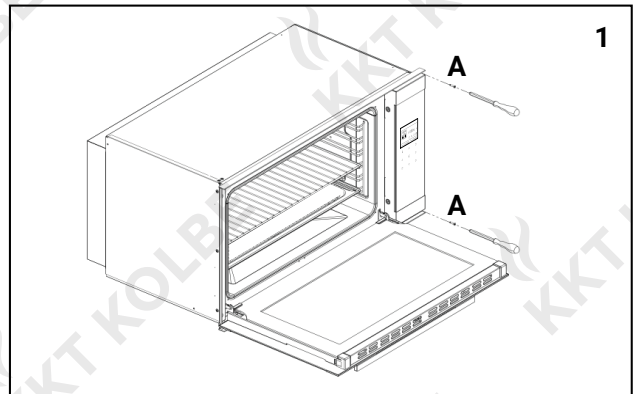
Installing the appliance



Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!

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

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



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

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

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

Installation

Connection of the appliance



The appliance must be connected in accordance with the rules currently.

It can only be handled by an authorized electrical installer if in force.



Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!



Warning: This appliance must be earthed

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

Technical details

Technical details

Oven model name	EB9105ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50Hz / 60Hz
Power	2800 - 3400 W
Preheat-Power	3070 - 3650 W

EC Declaration of Conformity



Product Description(s):

EB9105ED Built-in electric oven

Manufacturer:

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

For the product(s) described in this manual,
all corresponding EC Declarations of Conformity
are available.

The relevant documents can be viewed and downloaded
on our website www.kolbe.de on the relevant product page.

Jan Kolbe
Director Product Management



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.
By collecting and recycling waste, you help to save natural resources, and make sure that the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

Important: If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.



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

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