

# **KKT KOLBE**

## **Montage- und Gebrauchsanleitung**

Elektro-Einbauherd  
und Backofen

7 oder 9 Funktionen  
mit oder ohne Uhr

KKT elektronisch gesteuert

## Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines KKT Kolbe-Einbaugerätes.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung, 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 ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

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

Sie erreichen unsere Kundendienstmitarbeiter unter der Telefonnummer 09502 9258810

Ihr KKT Kolbe Team

## Firmenzentrale

KKT KOLBE Küchentechnik

Ohmstraße 17

96175 Pettstadt

Telefon: 09502-9258810

Fax: 09502-9258825

Internet: <http://www.kolbe.de>

E-Mail: [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| Lieber Kunde, .....  | 2         |
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>Geräteabbildung .....</b>   | <b>5</b>  |
| <b>Zeitschaltuhr .....</b>   | <b>6</b>  |
| Einstellung der Uhrzeit .....  | 7         |
| Kurzzeitmesser (Timer) .....   | 7         |
| Abschaltautomatik .....  | 8         |
| Ein-/ Abschaltautomatik .....  | 9         |
| <b>Tipps zum Geschirr und Kochen .....</b>                               | <b>10</b> |
| <b>Kochstellen .....</b>   | <b>11</b> |
| Bedienung der Kochstellen .....  | 11        |
| <b>Backofen .....</b>  | <b>12</b> |
| Backofenknebel .....   | 12        |
| Das Backofeninnere .....   | 12        |
| Die Beheizungsarten .....  | 13        |
| <b>Anwendung .....</b>   | <b>15</b> |
| Backen .....   | 15        |
| Braten .....   | 15        |
| Grillen und Überbacken .....   | 16        |
| Einkochen .....  | 16        |
| Auftauen .....   | 16        |
| Anwendungs-Tabelle .....   | 17        |
| <b>Reinigung und Pflege .....</b>  | <b>18</b> |
| Frontgehäuse .....   | 18        |
| Backofen .....   | 18        |
| Backofentür herausnehmen .....   | 19        |
| Einhängegitter abnehmen .....  | 20        |
| Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen) .....                  | 20        |
| Rückwand mit katalytischer Beschichtung (nur bei einigen Modellen) ..... | 21        |
| Backofenlampe auswechseln .....  | 22        |
| <b>Was tun bei Problemen? .....</b>                                      | <b>23</b> |
| <b>Montageanleitung .....</b>  | <b>24</b> |
| Elektroanschluss .....   | 24        |
| Geräteeinbau .....   | 25        |
| Inbetriebnahme .....   | 25        |
| <b>Garantie-Information .....</b>  | <b>28</b> |

## Sicherheitshinweise



- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Daher sollte der Kochvorgang ständig beaufsichtigt werden. Entzündetes Fett oder Öl darf keinesfalls mit Wasser gelöscht werden, sondern muss durch Zudecken erstickt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren oder auf die Kochstellen legen. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.

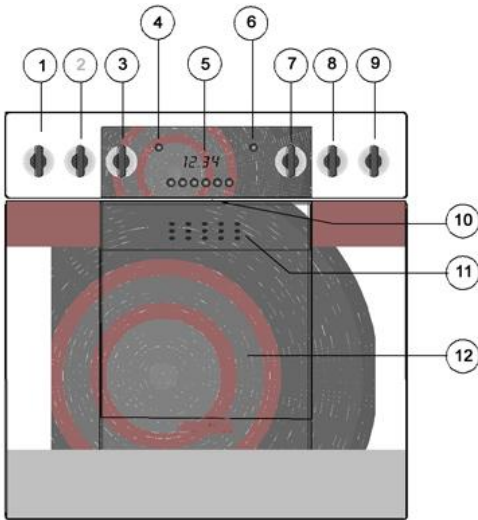
### Wichtige Hinweise

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschränk bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

# Geräteabbildung



- ① Kochstellen-Schalter, vorne links
- ② Kochstellen-Schalter, hinten links
- ③ Funktions-Wahlschalter für die Beheizungsarten
- ④ Betriebskontrolllampe
- ⑤ Zeitschaltuhr
- ⑥ Backofenkontrolllampe
- ⑦ Temperaturregler
- ⑧ Kochstellen-Schalter, hinten rechts
- ⑨ Kochstellen-Schalter, vorne rechts
- ⑩ Wrasenaustritt
- ⑪ Backofentürgriff
- ⑫ Backofentür mit Sichtfenster

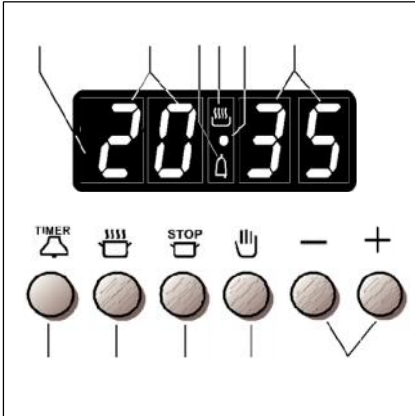
Die Betriebskontrolllampe leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.

Die gelbe Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn die Heizkörper im Backraum in Betrieb sind.

Bei Erreichen der Backofentemperatur geht die Lampe aus.

**Hinweis:** Die Regler für Backofen und Temperatur können auch seitlich sein.

# Zeitschaltuhr



## Funktionen der Zeitschaltuhr

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik (Backofen)
- Ein-/Abschaltautomatik (Backofen)



## Allgemeine Hinweise

Nach Erstanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt das Display. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb unbedingt erforderlich, weil dadurch der Backofen freigeschaltet wird.

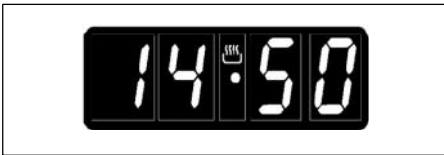
- 1 **„AUTO“ = Automatikanzeige**  
Leuchtet konstant wenn eine Programmierung vorliegt und blinkt am Ende eines Automatikbetriebes.
- 2 **Anzeige der Stunden**
- 3 **Glockensymbol**   
Kurzzeitmesser
- 4 **Kochtopfsymbol**   
d.h. Backofen wird beheizt, falls er durch die Knebel eingeschaltet ist (Normalbetrieb = Handbetrieb).
- 5 **Allgemeine Betriebsanzeige**  
Das Gerät ist am Netz.
- 6 **Anzeige der Minuten**
- 7 **Kurzzeitmesser-Taste**  <sup>TIMER</sup>:  
Funktion Kurzzeitmesser
- 8 **Dauer-Taste**   
Funktion Betriebsdauer
- 9 **Stop-Taste**   
Funktion Betriebsende
- 10 **Hand-Taste**   
zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb nach einer Automatik.
- 11 **+/- Taste**  
zur Einstellung von Zeiten (+ erhöht die Zeit, - verringert die Zeit)

## Einstellung der Uhrzeit

Vorgehensweise

- **Dauer-Taste**  und **Stop-Taste**  gleichzeitig drücken und gleich anschließend mit den **+/- Tasten** die Uhrzeit einstellen.
- Nach der Einstellung wird die eingestellte Uhrzeit angenommen und angezeigt.




Beispiel:



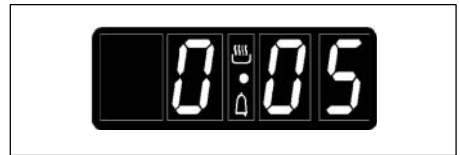
Für Korrekturen der Uhrzeit und zur Umstellung auf Sommer- / Winterzeit genauso vorgehen.

## Kurzzeitmesser (Timer)


Vorgehensweise

1. **Kurzzeitmesser-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
2. Nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und das Glockensymbol  leuchtet.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton, der durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste**  abgestellt werden kann.

Beispiel: Kurzzeit von 5 Minuten ist eingegeben:



### Korrektur

Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste**  abgelesen bzw. korrigiert werden.

### Löschen

Zum Löschen die Kurzzeit auf 0.00 stellen.

### Hinweis





Der Kurzzeitmesser ist unabhängig von den Ein-/Abschaltfunktionen des Backofens, d.h. beide Funktionen können gleichzeitig unabhängig voneinander benutzt werden.

## Abschaltautomatik


Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet.

Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.


### Vorgehensweise

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Dauer-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Kochtopfsymbol  und „AUTO“ leuchten.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „AUTO“ blinkt. Das Kochtopfsymbol  ist erloschen und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste**  drücken um den Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

## Korrektur



Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls korrigieren.

## Löschen

**Dauer-Taste**  kurz drücken und mit der **-Taste** im Display 0.00 einstellen.





**Hand-Taste**  einmal drücken.

## Hinweis

Zum Einstellen der Abschaltautomatik kann auch anstelle der **Dauer-Taste**  die **Stop-Taste**  verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit!) einzugeben. Beispiel: Der Backofen soll um 12.45 Uhr abschalten.




## Ein-/Abschaltautomatik

1. Gericht vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. **Dauer-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Stop-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Der Backofen wird automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der Dauer automatisch ausgeschaltet. Wenn das Gericht fertig ist, blinkt „AUTO“ und der Backofen ist ausgeschaltet. Das Kochtopfsymbol  ist erloschen.
5. Gericht entnehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste**  drücken, um den Backofen freizuschalten.

### Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Stop-Taste**  oder **Dauer-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls korrigieren.

### Löschen

**Dauer-Taste**  kurz drücken und mit der **- Taste** im Display 0.00 einstellen.

**Hand-Taste**  einmal drücken.



### Hinweis

Die Automatik soll nur bei den Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren bzw. Überwachen erlauben.

## Beispiel für Ein-/Abschaltautomatik

Die gegenwärtige Uhrzeit ist 10.05 Uhr. Sie möchten, dass ein vorbereitetes Gericht um 12.00 Uhr (= Betriebsende) fertig ist. Die Garzeit (= Betriebsdauer) im Backofen soll 45 Minuten betragen.

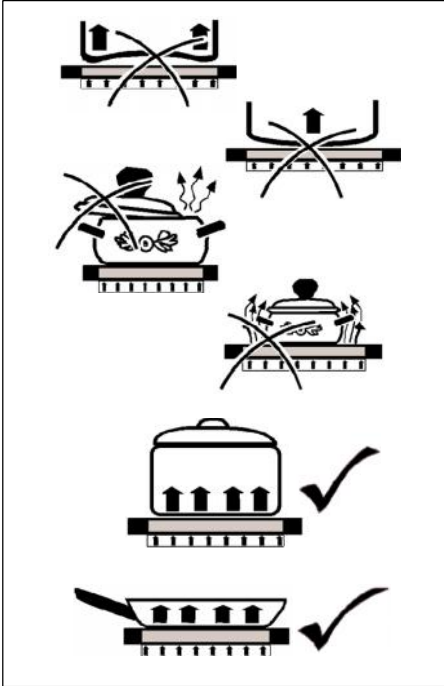
### Vorgehensweise

- **Dauer-Taste**  drücken und mit der **+ Taste** 45 Minuten einstellen:  
0.00→0.01→0.02 ... .. 0.44→0.45
- **Stop-Taste**  drücken und mit der **+ Taste** 12.00 Uhr einstellen:  
10.50→10.51→10.52 ... .. →12.00
- Speisen in den Backofen stellen. Funktions-Wahlschalter und dem Temperaturregler betätigen.
- Um 11.15 Uhr schaltet sich der Backofen ein und um 12.00 Uhr wieder aus.

### Akustisches Signal

Die Lautstärke des Signaltons kann folgendermaßen verstellt werden: Wenn keine Programmierung vorliegt, die **- Taste** mehrmals betätigen um den Signaltone zu verändern. Der zuletzt gehörte Signaltone wird übernommen.

## Tipps zum Geschirr und Kochen



### Tipps zum Geschirrkau

- Gute Töpfe erkennt man an einem ebenen starken Boden. Unebene Töpfe verursachen einen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

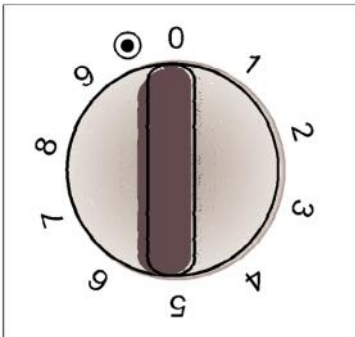
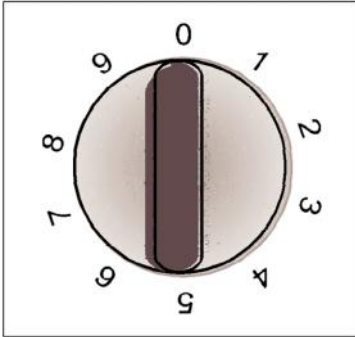
### Wissenswertes zu den Kochstellen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Geschirr möglichst immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden kann.

### Energiespartipps für den Backofen

- 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.


# Kochstellen



## Bedienung der Kochstellen (nur Herde / keine Backöfen)

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

### Zweikreiskochstelle

Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (Symbol , „Klick“ ist hörbar).

Anschließend wird die gewünschte Kochstufe eingestellt.

Das Abschalten erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

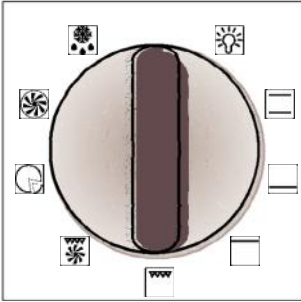
### Restwärmeanzeige

Den Kochstellen sind Signallampen als Restwärmeanzeige zugeordnet. Die jeweilige Lampe zeigt an, welche Kochstelle heiß ist.

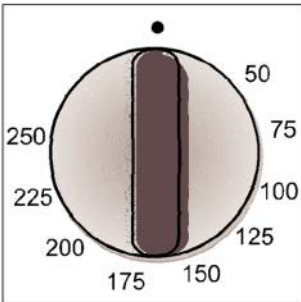
Nach Abkühlung erlischt die Lampe.

| Kennzahl | Geeignet für   |
|----------|--|
| 0        | Aus-Stellung, Nachwärmenutzung                                       |
| 1 - 2    | Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen ( <b>niedrigste Leistung</b> ) |
| 3        | Fortkochen   |
| 4 - 5    | Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke               |
| 6        | Braten, Einbrenne herstellen   |
| 7 - 8    | Braten   |
| 9        | Ankochen, Anbraten, Braten ( <b>höchste Leistung</b> )               |

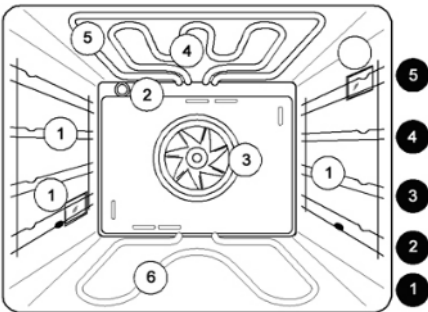
# Backofen



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler



## Backofenknebel

Der Backofen wird mit dem Temperaturregler und dem Funktions-Wahlschalter bedient.

Mit dem Funktions-Wahlschalter wird die gewünschte Beheizungsart, und mit dem Temperaturregler die Backofen-Temperatur eingestellt.

## Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.

Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

## Das Backofeninnere

- ① Einhängegitter mit Einschubebenen
- ② Beleuchtung (je nach Modell)
- ③ Ventilator mit Ringheizkörper
- ④ Grillheizkörper
- ⑤ Oberhitzeheizkörper
- ⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

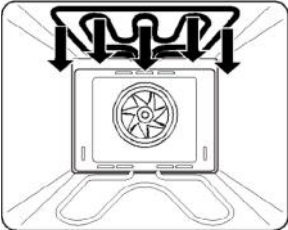
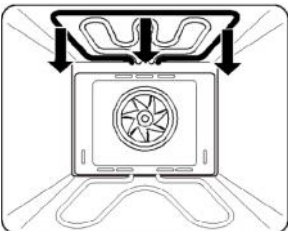
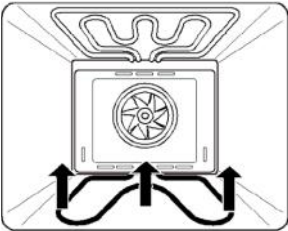
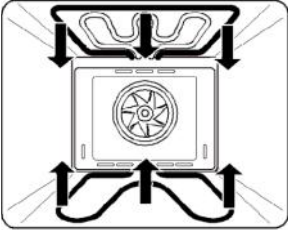
Einschubebene 1 bis 5 für Rost, Backblech oder Fettpfanne.

Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

## Die Beheizungsarten

### Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



### Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.

### Unterhitze

Der untere Heizkörper ist in Betrieb. (teilweise in Verbindung mit Ventilator)  
Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag). Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet. Näheres zur Soft Clean Funktion im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### Oberhitze

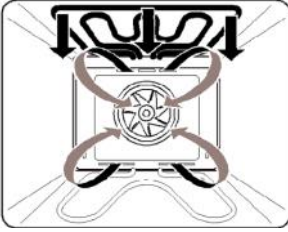
Der obere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll, z.B. zum Nachgaren oder Nachbräunen.

### Großflächengrill

Die oberen Heizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.

Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.

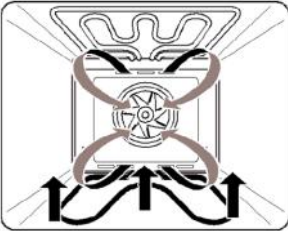
# Backofen



## Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.

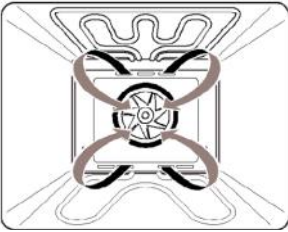
**Hinweis: stellen Sie die Temperatur auf 160° ein, da Fett ab 175° anfängt zu spritzen. So ist der Braten saftiger und der Ofen bleibt sauber.**



## Pizzastufe (nicht vorhanden bei 7F.)

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb. Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.

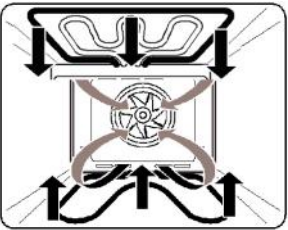
Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen am besten.



## Heißluft

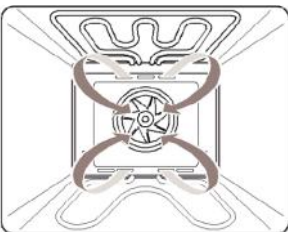
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.

Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf bis zu 3 Ebenen.



## Umluft (Ober- und Unterhitze + Ventilator)

Die klassische Ober- Unterhitze in Verbindung mit dem Ventilator eignet sich besonders für Gerichte, die schonend und mit gleichmäßiger Wärmeeinwirkung zubereitet werden. Geeignet für 1 – 2 Ebenen gleichzeitig.



## Auftaustufe (nicht vorhanden 7 F.)

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

## 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 / Umluft

- 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.
- Kleingebäck 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.

## Grill-Brat-System

Zum Braten verwenden Sie am besten unser Grill-Brat-System

- stellen Sie die Temperatur nicht höher als 160 Grad. Ab 172 Grad fängt Fett an zu spritzen, somit bleibt Ihr Backofen schön sauber.
- Geben Sie das Backblech mit ca. 1 Liter Wasser, einer Karotte, einer Zwiebel und einem Brühwürfel in Ebene 1
- Legen Sie den Braten auf den Rost auf Ebene 2
- Der Braten wird schön kross und bleibt sehr saftig.
- Das heruntertropfende Fett tropft in das Backblech, diesen Sud können Sie am Schluss zerkleinern und haben eine wohlschmeckende Bratensoße.

### Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Bratopf 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 den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.

- **Vorsicht** Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind die 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 der Schmutz nicht festsetzt.

## Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metall Dosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C und 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

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und den Temperaturregler ausgeschaltet lassen.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.



## Anwendungs-Tabelle

| Speise                   | Einschub<br>von unten | Temperatur<br>in °C | Zeit<br>Minuten |
|--------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Backen</b>            |                       |                     |                 |
| Kuchen                   | 2-3                   | 175                 | ca. 55-65       |
| Tortenboden              | 2-3                   | 200                 | ca. 8-10        |
| Mürbeteig                | 2-3                   | 200                 | ca. 25-35       |
| Obstkuchen               | 2-3                   | 200                 | ca. 25-35       |
| Weißbrot aus Hefeteig    | 2-3                   | 200                 | ca. 25-35       |
| Pizza                    | 2-3                   | 220                 | ca. 20-30       |
| Gemüseauflauf            | 2-3                   | 200                 | ca. 40-45       |
| <b>Grill-Brat-System</b> |                       |                     |                 |
| Schweinebraten ca.2kg    | 2                     | 160                 | ca. 120         |
| Hackbraten ca.1,5kg      | 2                     | 160                 | ca. 45          |
| Ente ca.2kg              | 2                     | 160                 | ca. 120-180     |
| Gans ca.3kg              | 1                     | 160                 | ca. 150-210     |
| Hähnchen ca. 1,3kg       | 2                     | 160                 | ca. 60-80       |
| Wildhase                 | 2                     | 160                 | ca. 60-90       |
| Rehschenkel              | 2                     | 160                 | ca. 90-150      |
| <b>Grillen</b>           |                       |                     |                 |
| 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 vorangegangenen Beschreibung wählen.



- Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

## Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit dem Jan Kolbe Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen 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!

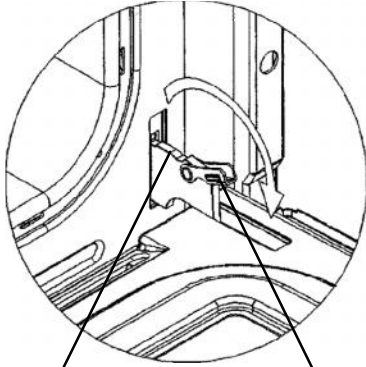
## Backofen

- 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.

## Dampf Clean Funktion

Diese Funktion 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 einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 50°C einstellen.
- Nach ca. 15 Minuten Gerät ausschalten und ca. 1 Stunde einweichen lassen und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



Scharnierträger

Bügel

### Backofentür herausnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.

Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

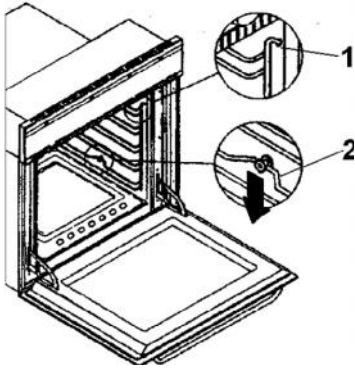
Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.

### Wichtiger Hinweis:

Lagern Sie keine Lebensmittel im Ofen und lassen Sie den Innenraum nach Gebrauch immer abtrocknen.

Feuchtigkeit im Innenraum, z.B. durch Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Brot greifen den Innenraum an und es kann zu Rostbildung kommen.



### **Einhängegitter abnehmen**

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (2 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen. Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (1 in Abb.).

### **Einhängegitter einsetzen**

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

### **Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)**

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden.

Die Teleskopebenen sind nur aufgeclipst und können auf andere Ebenen gesteckt werden.

Die Teleskopauszugschienen zum reinigen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen. Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden. Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

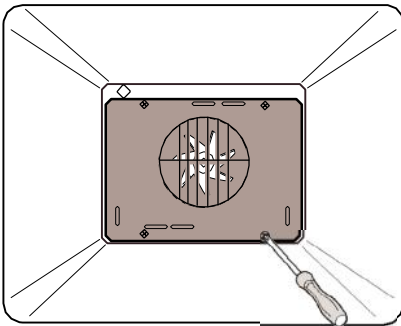
## Rückwand mit katalytischer Beschichtung (nur bei einigen Modellen)

Die katalytischen Bleche erkennt man an der rauhen schwarzen Oberfläche.

Bei normaler Verschmutzung der Bleche müssen sie nicht gereinigt werden, weil sich diese durch die katalytische Beschichtung während des nächsten Backofenbetriebes von selbst reinigen.

Bei starker Verschmutzung oder bei besonders hartnäckig haftenden Speiseresten sollte der Backofen -ohne Zubehör- ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur im Heißluftbetrieb arbeiten, um die Verschmutzungen zu beseitigen.

Bei sehr starker Verschmutzung müssen die katalytischen Bleche herausgenommen und gereinigt werden.



katalytisches Blech

## Ausbau katalytisches Blech

**Wichtig:** Vor Demontage das Gerät vom Netz trennen!

Zubehör wie Backblech, Rost usw. und die seitlichen Einhängegitter herausnehmen. Die 4 Schrauben an der Rückwand heraus-schrauben und katalytisches Blech entnehmen.

## Reinigung

Das Blech zuerst in Spülwasser gut einweichen und anschließend mit einer weichen Bürste vorsichtig reinigen.

**Wichtig:** die katalytische Beschichtung darf nicht beschädigt oder abgekratzt werden, weil sonst die selbstreinigende Wirkung verloren geht.

Das Blech gut spülen, so dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.

Das gereinigte Blech hinten im Backofen wieder einsetzen und mit den Schrauben befestigen.

Netzverbindung wieder herstellen.

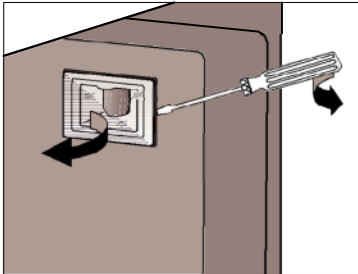


Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).

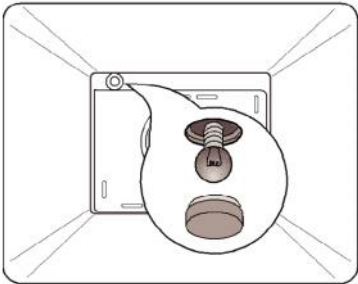
### Backofenlampe auswechseln

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden (auf Temperaturbeständigkeit von 300°C achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Typ A: Einhängegitter herausnehmen. Mit einem Hilfsgegenstand (Gabel, Schraubendreher etc.) das Glas der Beleuchtungsstelle vorsichtig heraushebeln.
- Typ B: Glas der Beleuchtungsstelle herausschrauben.
- Backofenlampe wechseln. Beim Einsetzen die Lampe vollständig hineindrehen, damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Glas der Beleuchtungsstelle wieder einsetzen und Gerätesicherung einschalten.



Typ A



Typ B

## Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen.

### **Der Backofen wird nicht beheizt**


- Wurde die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

**Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus**  
Den KKT Kolbe Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

### **Beleuchtung ist ausgefallen**

Der Austausch der Beleuchtung ist im vorangegangenen Kapitel beschreiben.

### **„AUTO“ blinkt im Display der Zeitschaltuhr (nur bei einigen Modellen)**

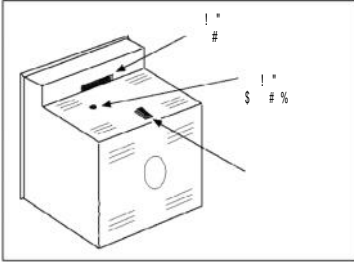
**Hand-Taste**  drücken um den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Hinweis: so lange die Uhrzeit nicht eingestellt ist, hat der Backofen keine Funktion. Dies passiert z.B. nach einem Stromausfall.

### **Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend**

Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?

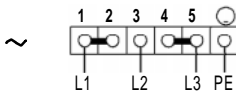
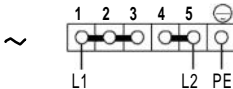
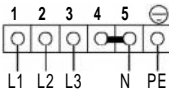
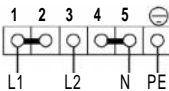
# Montageanleitung



Netz AnschlussSchema

1 2 3 4 5

L1 N PE



## Elektroanschluss

Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen.

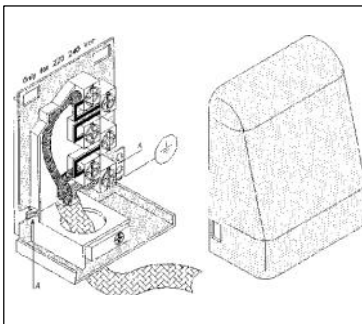
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

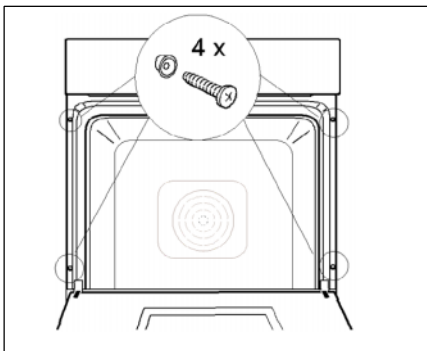
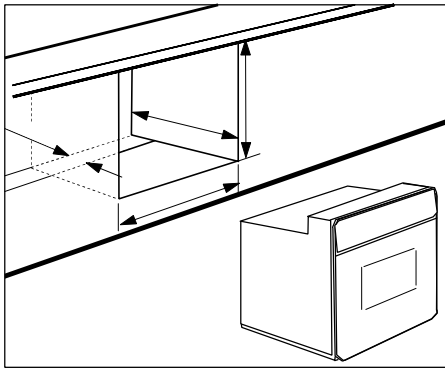
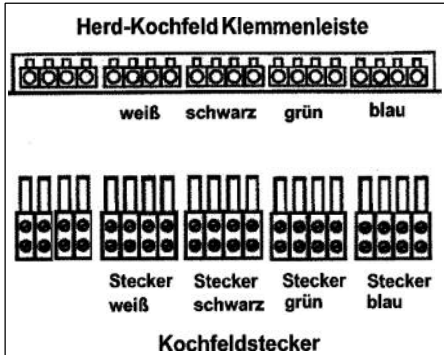
Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschleiben angeschlossen werden kann. Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

### Vorgehensweise:

- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den Anschluss gemäß einer der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.
- Die Zugentlastung festschrauben.







## Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Das Gerät vor die Nische stellen oder halten und farbige Stecker der Kochmulde bzw. des Glaskeramik-Kochfeldes in die farbig passende Buchse am Herd ganz einstecken. Den Schutzleiter am Gehäuse anbringen.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben und Hülsen am Einbauschränk befestigen. Die Schrauben nicht zu fest anziehen.

## Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurz feucht reinigen.
- Die gegenwärtige Uhrzeit an der Zeitschaltuhr einstellen (nur bei einigen Modellen).
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.





# Gewährleistungs-Information

KKT Kolbe übernimmt für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter und fehlerhafter Montage entstanden sind. Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen.

Alle Geräte müssen durch einen Elektro Fachbetrieb angeschlossen werden. Ansonsten droht der Verlust der Gewährleistung

□ DIE BEDIENBLENDE

Die dargestellte Bedienblende zeigt nur ein Beispiel und entspricht nicht unbedingt der Blende des von Ihnen gewählten Modells.

Die Einstellung der *Garfunktionen* und der *Temperaturanzeige* kann je nach Modell auch über die Bedientknöpfe erfolgen, die beschriebene Funktionsweise bleibt jedoch gleich.



## ERSTE INBETRIEBNAHME

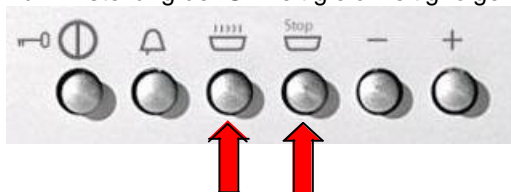
Nach dem elektrischen Anschluss des Ofens, wie auch bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall, erscheinen auf der Anzeige der Programmiervorrichtung drei blinkende Nullen und keine Funktionswahl ist möglich: die Uhr muss eingestellt werden.



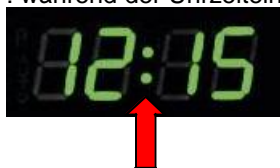
**Die Inbetriebnahme des Ofens ohne vorherige Uhreinstellung ist nicht möglich.**

### Uhrzeiteinstellung

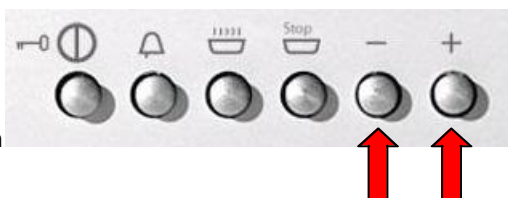
Zur Einstellung der Uhrzeit gleichzeitig folgende Tasten drücken und wieder loslassen



: während der Uhrzeiteinstellung blinkt der Doppelpunkt.



mit den Tasten



die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen, der Doppelpunkt hört zu blinken auf und leuchtet dauerhaft.



**Achtung: Bei der Uhrzeiteinstellung wird das Reset des elektronischen Timers ausgeführt und alle eventuellen Garprogramme werden gelöscht.**

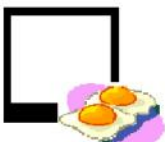
## Ofenfunktionen

Die elektronische Steuerung Ihres neuen Ofens schlägt für die verschiedenen Garfunktionen Temperaturen vor, die Erfahrungswerte darstellen und hervorragende Garergebnisse ermöglichen. Selbstverständlich können Sie diese Temperaturwerte jederzeit nach Belieben ändern und somit Ihren Anforderungen anpassen!

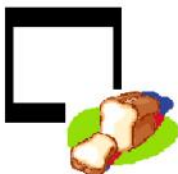
Innen-  
beleuchtung



Unterhitze  
50 °C



Ober- und  
Unterhitze  
190 °C



Heißluft  
165 °C



Pizzastufe  
230 °C



Ober- und  
Unterhitze  
m. Heißluft  
165 °C



Grill Doppelt  
250 °C



Grill Einfach  
250 °C



Grill m. Heißluft  
165 °C



Defrost  
0°C



Die vorgeschlagenen Speisen stellen nur eine Orientierungshilfe dar. Ihre Kocherfahrung wird Sie bei der Erprobung aller Funktionen dieses vielseitigen Ofens unterstützen!

## Der Garvorgang...

Zum Garen genügen wenige und einfache Handgriffe ...



Den Ofen einschalten...



die Garfunktion wählen und ...



die voreingestellte Temperatur verändern, oder 4 Sekunden warten...,

nach deren Ablauf schaltet sich der Ofen automatisch ein und das Celsius-Grad-Symbol zeigt durch Blinken das Vorheizen des Ofens an.

Das Garsymbol auf der Zeitanzeige bedeutet, dass der Ofen in Betrieb ist.



Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Celsius-Grad-Symbol hört zu blinken auf: das Gargut kann eingeschoben werden.



**Achtung!** Wird innerhalb von 8 Sekunden nach Einschaltung des Ofens keine *Garfunktion* gewählt, schaltet er sich automatisch ab : auf der *Zeitanzeige* erscheint die Meldung "OFF" und ein akustisches Signal zeigt die Ausschaltung des Ofens an.



## □ Kontrolle der Innenbeleuchtung

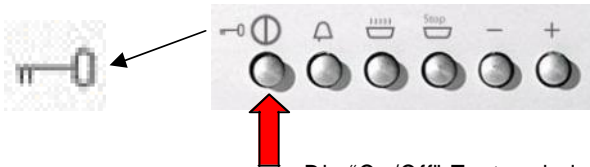
Aus Energiespargründen wird die Innenbeleuchtung des Ofens gesteuert : während des Vorheizens bis zu 3 Minuten nach dem Erreichen der Temperatur bleibt die Beleuchtung eingeschaltet, danach schaltet sie sich aus.

Zur Kontrolle des Gargutes einfach eine beliebige Taste drücken, und die Innenbeleuchtung schaltet sich für weitere 3 Minuten ein.

## □ “Kindersicherung”

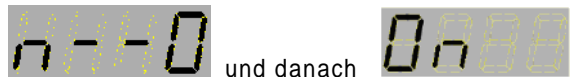
Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Ofens besteht darin, versehentliche Verststellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Es kann daher jederzeit, auch bei ausgeschaltetem Ofen, die *Kindersicherung* zugeschaltet werden!

### Aktivierung der “Kindersicherung”

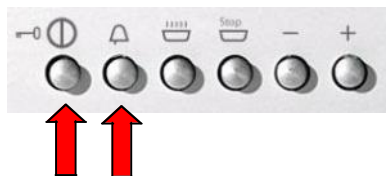


Die “On/Off”-Taste mindestens 3 Sekunden gedrückt halten...

...auf der *Zeit-* oder *Temperaturanzeige* erscheint.



ab diesem Zeitpunkt kann der Ofen einzig und allein ausgeschaltet werden, sofern er eingeschaltet ist, oder die *Minutenuhr* eingestellt werden



Ausschaltung

Minutenuhr

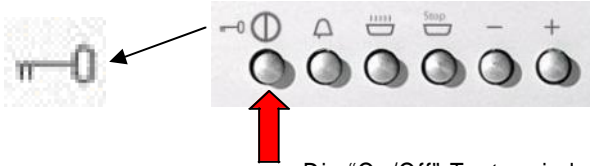
Beim Drücken einer beliebigen Taste zeigt ein Schlüssel auf der *Zeitanzeige* oder *Temperaturanzeige* an, dass die Funktion “Kindersicherung” eingeschaltet ist.



### Achtung!

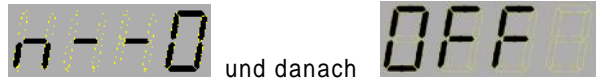
Bei eingeschalteter Kindersicherung sind alle Funktionen des Ofens gesperrt.

### Ausschaltung der "Kindersicherung"



Die "On/Off"-Taste mindestens 3 Sekunden gedrückt halten ...

... auf der Zeitanzeige erscheint.



### □ Gebrauch der Zeitanzeige/Timer

#### 1. Minutenuhr

Der Gebrauch der Minutenuhr ist von den anderen Garfunktionen unabhängig und kann auch bei ausgeschaltetem Ofen als einfaches Tonsignal verwendet werden.



Taste der Minutenuhr



Die Anzeige schaltet um und der Doppelpunkt zwischen Stunden/Minuten blinkt : mit den Tasten "+" und "-" die Gesamtzeit einstellen und einige Sekunden warten, bis die Eingabe erfasst wird...

...danach erscheint auf der *Zeitanzeige* wieder die Uhrzeit sowie das entsprechende Symbol, das die erfolgte Einstellung anzeigt.



Der Ablauf der eingestellten Zeit wird durch einen doppelten Signalton im 2-Sekunden-Abstand und das blinkende Symbol gemeldet: Eine beliebige Taste drücken, um das Tonsignal abzustellen. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und das Ausblenden des Symbols bestätigt.

## 2. Garzeit

Diese Funktion dient zur Einstellung einer Garzeit ausgehend von der aktuellen Uhrzeit und kann nur nach Wahl einer Garfunktion aktiviert werden (siehe Kapitel *"Der Garvorgang..."*).

Ofen in Betrieb: Es wurde eine Garfunktion gewählt.



Mit dieser Taste wird die Option Garzeit aktiviert



Die Anzeige schaltet um und der Doppelpunkt zwischen Stunden/Minuten blinkt : mit den Tasten "+" und "-" die Garzeit einstellen und einige Sekunden warten, bis die Eingabe erfasst wird ...



...danach erscheint auf der *Zeitanzeige* wieder die Uhrzeit sowie das entsprechende Symbol, das die erfolgte Einstellung anzeigt.

Der Ablauf der Garzeit wird durch einen doppelten Signalton im 2-Sekunden-Abstand und blinkende Symbole gemeldet: die *Temperaturanzeige* und die *Anzeige der Ofenfunktionen* sowie die Heizelemente des Ofens werden ausgeschaltet.

Eine beliebige Taste drücken, um das Tonsignal abzustellen. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und das Ausblenden der Symbole bestätigt.



**8 Sekunden nach Abstellen des akustischen Signals schaltet sich der Ofen automatisch aus, wenn keine weiteren Garfunktionen gewählt werden.**

### 3. Garzeitende

Mit der Option Garzeitende kann die Uhrzeit des Garzeitendes ausgehend von der aktuellen Uhrzeit bestimmt werden. Sie kann nur nach Wahl einer Garfunktion aktiviert werden (siehe Kapitel "*Der Garvorgang...*").

Ofen in Betrieb : es wurde eine Garfunktion gewählt



Mit dieser Taste wird die Option Garzeitende aktiviert

Der blinkende Doppelpunkt zwischen Stunden/Minuten zeigt an, dass nun das gewünschte Garzeitende eingestellt werden kann : die eingestellte Uhrzeit muss nach der aktuellen Zeit liegen!



mit den Tasten "+" und "-" das Garzeitende einstellen und einige Sekunden warten, bis die Eingabe erfasst wird ...



... danach erscheint auf der *Zeitanzeige* wieder die Uhrzeit sowie das entsprechende Symbol, das die erfolgte Einstellung anzeigt.

Das Erreichen der eingestellten Uhrzeit für das Garzeitende wird durch einen doppelten Signalton im 2-Sekunden-Abstand und blinkende Symbole gemeldet : die *Temperaturanzeige* und die *Anzeige der Ofenfunktionen* sowie die Heizelemente des Ofens werden ausgeschaltet.

Eine beliebige Taste drücken, um das Tonsignal abzustellen. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und das Ausblenden der Symbole bestätigt.



**8 Sekunden nach Abstellen des akustischen Signals schaltet sich der Ofen automatisch aus, wenn keine weitere Garfunktion angewählt wird.**

#### 4. Programm Garzeitbeginn und -ende

Durch Kombination der beiden Optionen Garzeit und Garzeitende können Sie Ihren elektronischen Ofen programmieren. Dies ist besonders nützlich, wenn Sie außer Haus sind. Der Ofen führt selbständig das eingestellte Garprogramm oder das Auftauen von Speisen aus, die Sie dann bei Ihrer Rückkehr bereits garfertig vorfinden!



**Beispiel :** Der Garvorgang soll 30 Minuten vor unserer Heimkehr beginnen und beendet sein um...

Bereiten Sie die Speise vor und legen Sie sie in den Ofen. Wählen Sie z. B. die Funktion *Grill-Brat-System* und verändern Sie ggf. die Temperatur...



...Geben Sie eine Garzeit von 30 min ein.

Die **Garzeit** einstellen (siehe Punkt 2)



Vor dem Einstellen des gewünschten *Garzeitendes* merken Sie sich die aktuell eingestellte Uhrzeit.



Wird nun die *Uhrzeit für das Garzeitende* eingestellt, erscheint auf der Anzeige die aktuelle Uhrzeit summiert mit der zuvor eingestellten Garzeit!

Mit der Taste “+” fügen wir 10min. zum *Garzeitende* hinzu : die Eingabe wird nach wenigen Sekunden erfasst, der Ofen schaltet sämtliche Displays aus und stellt sich in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt...



Um 12:25 führt der Ofen einen Garvorgang *Grill-Brat-System* der Dauer von 30 min. aus und beendet ihn um 12:55 gemäß unserer Programmierung!





**Empfehlung:**

An dieser Stelle die Funktion "Kindersicherung" einschalten, um eine Verstellung der Eingabewerte oder ein versehentliches Einschalten des Ofens zu verhindern.





