

K B ELEMENTS

EINBAU-BACKOFEN MIT VOLL-TOUCH

ELK75DV1 - ELK75DV2 - ELK75DV3

BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

TECHNISCHE DATEN

Modell	ELK75DV1 - ELK75DV2 - ELK75DV3
Eingangsstrom	AC 220-240V
Leistung	3000W
Nennfrequenz	50/60HZ
Produktgröße (Breite × Tiefe × Höhe)	59.5cm x 56cm x 59.6cm
Kapazität	73L

AUFBAU DES OFENS

Der Open Space-Backofen hat ein Fassungsvermögen von 73 Litern und bietet dem Benutzer die Möglichkeit, auf

5 Einschüben gleichzeitig zu garen oder große Mengen zu garen, was in einem herkömmlichen Backofen nicht unbedingt möglich wäre .

! Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, heizen Sie den leeren Backofen bei geschlossener Tür mindestens eine halbe Stunde lang auf die maximale Temperatur auf. Vergewissern Sie sich, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Backofen ausschalten und die Backofentür öffnen.

Das Gerät kann einen leicht unangenehmen Geruch abgeben, der durch das Abbrennen der bei der Herstellung verwendeten Schutzstoffe verursacht wird.

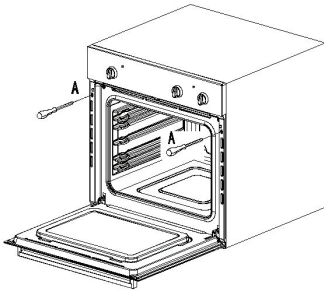
Legen Sie niemals Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens; so vermeiden Sie, dass die Emaille-Beschichtung von beschädigt wird.

Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf den/die vorgesehenen Rost(e).

Wir empfehlen, die Tür beim Garen von Lebensmitteln, die einen Sauerteig benötigen, nicht zu öffnen, um das Garergebnis nicht zu beeinträchtigen.

BEFESTIGUNG DES OFENS

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

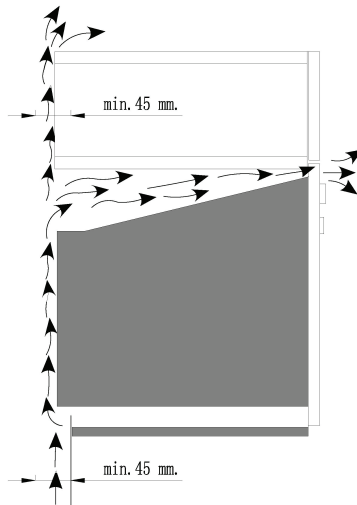


MONTAGE

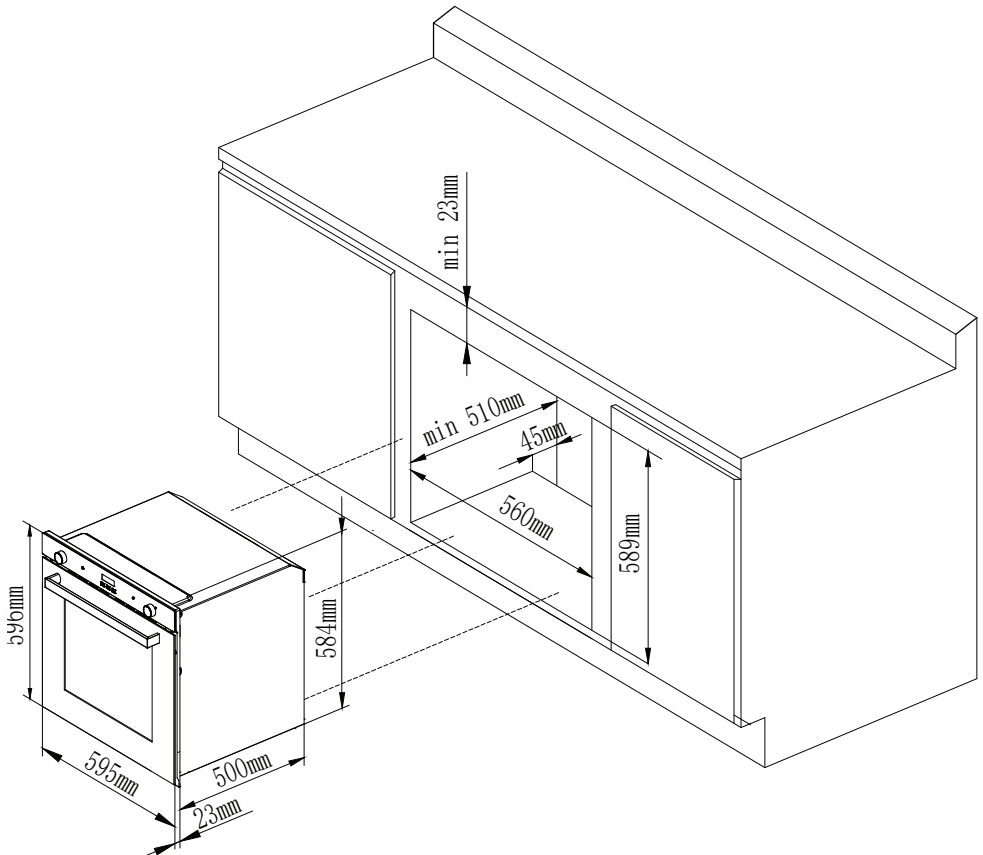
Wichtig: Die Stromversorgung des Ofens muss vor jeglichen Anpassungen oder Wartungsarbeiten unterbrochen werden.

Installation von Einbauöfen

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



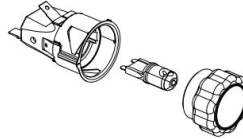
Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, müssen geeignete Lüftungsöffnungen an der unteren Vorderseite und der oberen Seite mit jeweils mindestens 200 cm^2 vorhanden sein, sowie eine Abluftöffnung an der Unterseite von mindestens 200 cm^2 und eine Abluftöffnung von mindestens 60 cm^2 . Die Seitenteile der Einheit neben dem Herd müssen hitzebeständig sein. Im Falle von furnierten Holzschränken müssen die Leime eine Temperaturbeständigkeit von 120 Grad aufweisen. Gemäß den Sicherheitsvorschriften darf nach der Montage des Geräts kein Kontakt mit elektrischen Teilen möglich sein. Alle Schutzvorrichtungen müssen so gesichert werden, dass sie nur mit Werkzeug entfernt werden können.



AUSTAUSCH DER LAMPE IM OFEN

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

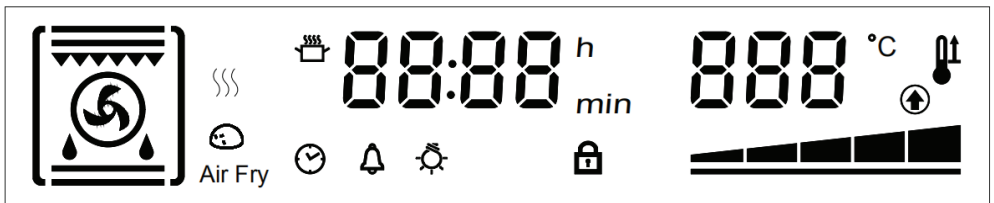
- Spannung: AC 230V
- Leistung: 25W
- Fassung: G9



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

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

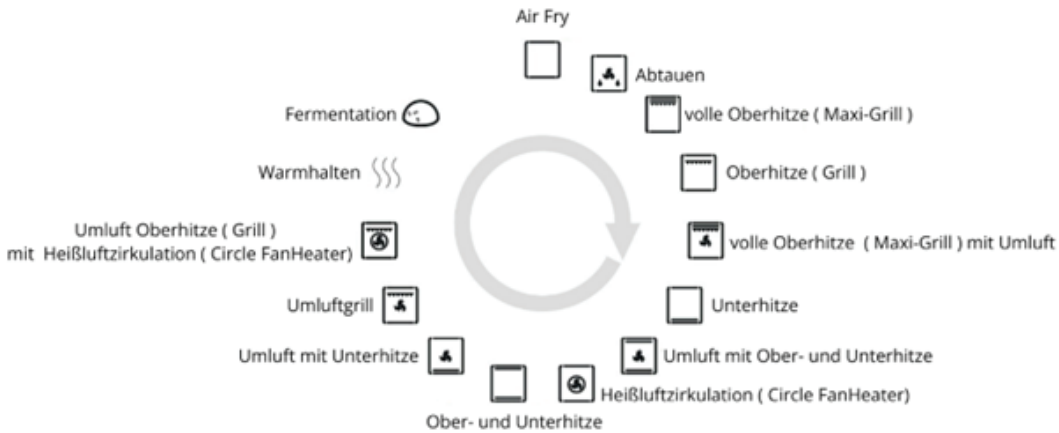
FUNKTIONEN



Funktion auswählen

1. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, die **I** gedrückt halten, um den Ofen zu starten. Mit **P** die gewünschte Funktion auswählen, dann mit OK bestätigen.
2. Beim Wechsel der Funktion werden die eingestellte Endzeit und Dauerzeit ungültig.
3. Wenn die Arbeitstemperatur neu eingestellt wurde, stoppt der Ofen den Betrieb und ein Alarm ertönt. Zum Neustarten des Alarms muss OK gedrückt werden.
4. Neue Temperatur- und Funktionseinstellungen müssen mit OK bestätigt werden.
5. Im Funktionsmodus **I** gedrückt halten, um in den Standby-Modus zu wechseln. Das Display zeigt dann die aktuelle Uhrzeit an.

OVEN FUNCTIONS:



1. Air Fry

Genießen Sie knusprige und goldbraune Ergebnisse mit der Air Fry-Funktion, die eine fettfreie Zubereitung von Pommes, Snacks und anderen frittierten Gerichten ermöglicht. Ideal für gesunde, leckere Mahlzeiten mit weniger Öl und mehr Geschmack.

2. Abtauen

Die Abtaufunktion sorgt für eine sanfte, gleichmäßige Temperatur, die das schnelle und gleichmäßige Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln ermöglicht. So bleiben Nährstoffe und Geschmack erhalten, während das Lebensmittel schonend auftaut.

3. Maxi-Grill

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

4. Grill

Die Grill-Funktion nutzt die intensive Hitze des oberen Heizelements (1900 W), um Gerichte schnell zubrünen, knusprig zu machen und zu garen. Ideal zum Grillen von Fleisch, Toasten von Brot oder zum Fertigstellen von Gerichten mit einer knusprigen Oberfläche. Die hohe Hitze sorgt für gleichmäßige Grill-Ergebnisse und verleiht Ihren Mahlzeiten das perfekte Finish.

5. Maxi-Grill mit Umluft

Kräftige Oberhitze in Kombination mit Umluft sorgt für intensives und gleichmäßiges Grillen im gesamten Garraum. Die Hitzeverteilung ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung und eine knusprige Oberfläche.

6. Unterhitze

Die Unterhitze sorgt für direkte Wärme von unten und ist ideal, wenn gezielte Hitzezufuhr von unten erforderlich ist. Sie gewährleistet gleichmäßige Ergebnisse bei Anwendungen, bei denen eine intensive Bodenwärme wichtig ist.

7. Ober-/Unterhitze mit Umluft

Diese Funktion kombiniert Ober- und Unterhitze mit einem Umluftventilator, der die heiße Luft gleichmäßig im Garraum verteilt. Sie sorgt für konstante Temperaturen, gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen und zuverlässige Ergebnisse bei unterschiedlichsten Anwendungen.

8. Heißluftzirkulation (Circle Fan Heater)

Diese Funktion nutzt ein ringförmiges Heizelement rund um den Ventilator an der Rückseite des Ofens. Die heiße Luft wird gleichmäßig im Innenraum verteilt und sorgt für konstante Temperaturen auf allen Ebenen.

9. Ober-/Unterhitze

Diese klassische Heizart nutzt die gleichzeitige Wärme von oben und unten. Sie sorgt für eine stabile Hitzeverteilung ohne Umluft und eignet sich besonders für Anwendungen mit definierten Temperaturzonen.

10. Umluft mit Unterhitze

Diese Funktion kombiniert die direkte Wärme von unten mit gleichmäßig zirkulierender Heißluft. So wird die Hitze optimal im Garraum verteilt, während die Unterhitze gezielt für eine stabile Bodentemperatur sorgt.

11. Umluft mit starker Oberhitze (Grill)

Diese Funktion kombiniert starke Oberhitze mit zirkulierender Umluft. Die heiße Luft wird gleichmäßig im Garraum verteilt, wodurch kräftiges Bräunen und eine knusprige Oberfläche erzielt werden.

12. Umluft mit Oberhitze (Grill) und Circle Heater Fan

Diese Funktion kombiniert die starke Oberhitze des Grills mit der gleichmäßigen Wärmeverteilung durch den Circle Heater Fan. Der Ventilator sorgt für eine optimale Zirkulation der heißen Luft, wodurch sich intensive Grill- und Bräunungsergebnisse erzielen lassen.

13. Warmhalten

Diese Funktion hält die Temperatur im Ofen konstant bei 65 Grad Celsius und sorgt dafür, dass Speisen warm bleiben, ohne weiter zu garen. Ideal, um Gerichte bis zum Servieren auf der perfekten Temperatur zu halten.

14. Fermentation

Die Fermentationsfunktion bietet eine ideale Temperatur von 34 Grad Celsius für das Aufgehen von Teig. Sie sorgt für konstante Wärme, um den Gärprozess gleichmäßig zu unterstützen, sodass der Teig perfekt aufgeht.

15. Rapid-Heat-Funktion

Die Rapid-Heat-Funktion ermöglicht ein besonders schnelles Vorheizen des Ofens. Durch die gleichzeitige Aktivierung mehrerer Heizelemente wird die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit erreicht. Ideal, um den Garprozess zügig zu starten und Wartezeiten deutlich zu verkürzen.

16. Aqua Clean

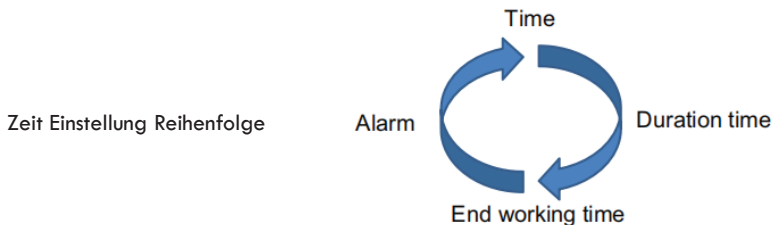
Die Aqua Clean-Funktion nutzt Dampf, um die Reinigung des Ofens zu vereinfachen. Wasser wird in den speziell dafür vorgesehenen Bodenbereich des Ofens eingefüllt. Sobald die Funktion Umluft mit Unterhitze aktiviert wird, erhitzt sich das Wasser und verdampft, wodurch Fettablagerungen und Schmutz im Inneren des Ofens gelöst werden.

17. Timer


Die Timer-Funktion ermöglicht es, eine genaue Zeit für den Garvorgang einzustellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, und der Ofen schaltet sich automatisch ab. Ideal, um Speisen präzise zu garen oder zu backen, ohne ständig auf die Uhr schauen zu müssen.


Ofeneinstellungen


1. Der Zeitbereich zeigt den Timer, Alarm, die Dauerzeit und die Endarbeitszeit an. Zeit und Temperatur können durch Drücken von \pm eingestellt und mit der Bestätigungstaste „OK“ gespeichert werden.



2. Alarm einstellen




Der Alarm kann nur eingestellt werden, wenn der Hauptschalter  ausgeschaltet ist.

Drücke einmal auf das Hauptschalter , um in den Alarmeinstellungsmodus zu gelangen.



Das Alarm-Symbol blinkt Hauptschalter , und die Standardzeit ist 0:00. Drücke + oder -, um die Alarmzeit einzustellen, und drücke OK, um zu bestätigen.

PS: Du kannst den Alarm deaktivieren, indem du die Zeit auf 0:00 setzt.



3. Zeit einstellen

Die Zeit kann nur eingestellt werden, wenn der Hauptschalter  ausgeschaltet ist. Drücke zweimal auf , um in den Zeiteinstellmodus zu gelangen. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Das Zeit-Symbol  blinkt, drücke + oder -, um die Zeit einzustellen. Halte + oder - gedrückt, um den Einstellvorgang zu beschleunigen. Die eingestellte Zeit wird automatisch nach 8 Sekunden übernommen, du kannst auch auf OK drücken, um zu bestätigen.


4. Dauerzeit einstellen

Die Dauerzeit kann nur eingestellt werden, wenn eine Funktion ausgewählt wurde. Drücke auf , um in den Modus zur Einstellung der Dauerzeit zu gelangen. Das Symbol  blinkt. Drücke + oder -, um die Dauerzeit einzustellen, und drücke OK, um zu bestätigen.

5. Endarbeitszeit einstellen

Die Endarbeitszeit kann nur eingestellt werden, nachdem die Dauerzeit festgelegt wurde. Drücke dann , um die Zeiteinstellung aufzurufen. Das Symbol  blinkt. Drücke + oder -, um die Endarbeitszeit einzustellen, und drücke OK, um zu bestätigen.

6. Kindersicherung

Drücke OK für 5 Sekunden, um die Kindersicherungsfunktion  zu aktivieren oder zu deaktivieren.



7. Temperaturanzeige

Die Anzeige  besteht aus mehreren Balken – jeder Balken entspricht 20 % der eingestellten Temperatur.

8. Temperatur einstellen

Wenn eine Funktion ausgewählt ist, blinkt der Temperaturbereich. Drücke + oder -, um die Temperatur einzustellen, und drücke OK, um zu bestätigen.

9. Schnellaufheizfunktion

Wenn die eingestellte Temperatur 100°C überschreitet und der Vorheizvorgang noch nicht abgeschlossen ist, kann der Benutzer  drücken, um den Schnellaufheizmodus zu starten. Auf dem Display wird das Symbol  dauerhaft angezeigt.

10. Beleuchtung

Drücke , um das Licht einzuschalten.

REINIGUNG DER OFENTÜR

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

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

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

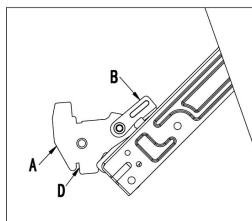


Fig. 4

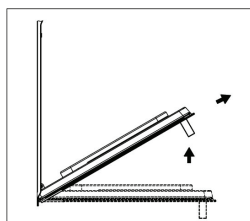


Fig. 5

ANLEITUNG ZUR DEMONTAGE DER OFENTÜR MIT ABNEHMBAREM GLAS

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

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

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

3. Lösen Sie die Clips (Abb. 8).

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

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

Trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch ab.

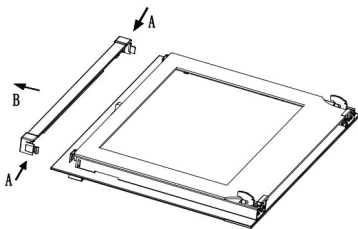


Fig. 6

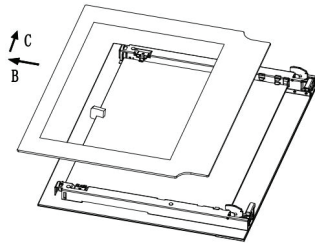


Fig. 7

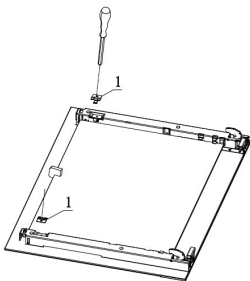


Fig 8

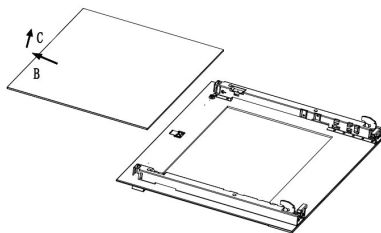


Fig 9

UMWELTINFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

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

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

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



Um mehr über dieses Produkt zu erfahren, besuchen Sie bitte unseren YouTube-Kanal

23





www.kbelements.de