

K B ELEMENTS



45 LITER BACKOFEN HEIßLUFT FUNKTION DOPPELTEN HEIZPLATTEN **ELK45V2** BENUTZERHANDBUCH

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie den Ofen oder das Kabel NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
2. Legen Sie KEINE Gewichte auf das Kabel und achten Sie darauf, dass es nicht über Kanten hängt oder heiße Oberflächen berührt um eine Beschädigung zu vermeiden.
3. NICHT VERWENDEN, wenn das Kabel oder ein anderer Teil des Produkts beschädigt ist um das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene KB ELEMENTS-Verkaufsstelle.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Anbaugeräten, die NICHT von KB ELEMENTS empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
5. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners platzieren.
6. Trennen Sie den Elektroherd von der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen.
7. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie die Zeitsteuerung aus und ziehen Sie dann den Stecker ab. Ziehen Sie NIEMALS am Kabel, um den Netzstecker zu ziehen.
Halten Sie den Steckerkopf fest und ziehen Sie den Stecker ab.
8. ACHTUNG: Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
9. Decken Sie das Blech oder Teile des Ofens NICHT mit Metallfolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung führen.
10. Warten Sie immer, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Reinigen Sie das Innere des Ofens NICHT mit Scheuerschwämme aus Metall verwenden, können Teile der Scheuerschwämme abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags oder eines Brandes besteht.
11. Legen Sie KEINE übergroßen Lebensmittel in den Ofen, um einen Brand zu vermeiden.
12. Es kann zu einem Brand kommen, wenn der Ofen abgedeckt wird oder brennbare Materialien in Berührung kommen.
13. Stellen Sie stets keine Gegenstände auf den Ofen.
14. Stellen Sie sicher, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
15. Legen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Stoff, Papier oder ähnliches was zu einem Brand führen kann.
16. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe und verwenden Sie einen speziellen Griff, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen hineinlegen oder daraus herausnehmen.
17. Dieser Ofen verfügt über eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Obwohl das Ofenglas stärker und widerstandsfähiger ist als jedes gewöhnliche Glas, könnte bei unsachgemäßer Handhabung dennoch zerbrechen.
Bitte vermeiden Sie starke Schläge und das Verkratzen der Türoberfläche mit scharfen Werkzeugen.
18. Der Elektroofen ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt; Eine kommerzielle Nutzung ist nicht gestattet und NICHT im Freien VERWENDEN.
19. Stellen Sie sicher, dass die Ofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Ofen gegeben haben.
20. Halten Sie die Lüftungskanäle offen.
21. Das Produkt ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
22. Bewahren Sie den Ofen und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
23. Die Tür oder die Außenfläche können beim Betrieb des Ofens heiß werden. Gehen Sie daher stets vorsichtig damit um.
24. Der Ofengriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Backofengriff.
25. Stellen Sie die Backbleche, Teller oder Alufolien nicht direkt auf den Ofenboden.
Die angesammelte Hitze kann den Boden des Ofens beschädigen.
26. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihren Lebensmitteln verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen und einen Brand verursachen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

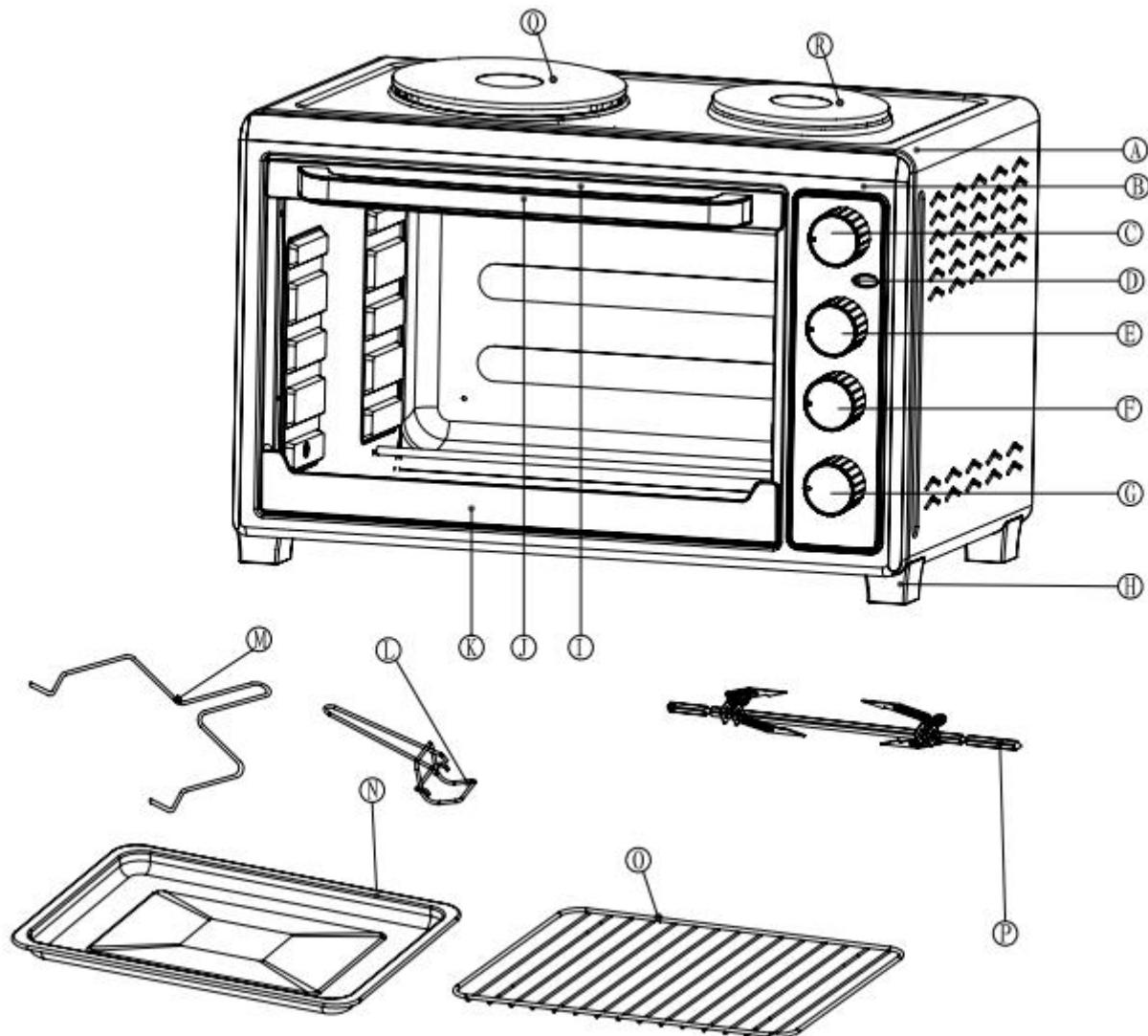
**ACHTUNG: WENN DAS GLAS DES OFENS ZERBROCHEN IST, SCHALTEN SIE ALLE HEIZELEMENTE SOFORT AUS UND TRENNEN SIE DAS PRODUKT VON DER STROMQUELLE.
BERÜHREN SIE NICHT DIE OBERFLÄCHE DES PRODUKTS UND VERWENDEN SIE ES NICHT.**

ACHTUNG: VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS FEUER MIT WASSER ZU LÖSCHEN. SCHALTEN SIE DAS PRODUKT NUR AUS DEM STROMKREIS AB UND BEFOLGEN SIE DIE ALLGEMEINEN BRANDSCHUTZVORSCHRIFTEN.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220 V - 240 V ~ 50/60 Hz.

Leistung: 1600W Oven + 1000W big hotplate + 600W small hot plate.



A: Gehäuse
B: Frontplatte
C: Bedienknopf für die Kochplatte
D: Kontrollleuchte
E: Temperaturregler
F: Funktionskontrollknopf
G: Timer
H: Ofenfuß
I: Oberer Türrahmen

J: Griff K: Unterer Türrahmen
L: Tablettgriff
M: Drehspießgriff
N: Backblech
O: Gitterrost
P: Drehspieß-Set
Q: Linke (große) Kochplatte
R: Rechte (kleine) Kochplatte

ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG

Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, stellen Sie sicher, dass Sie Folgendes tun:

1. Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.
2. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt ist.
3. Waschen Sie alle Zubehörteile in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Zubehörteile und setzen Sie sie wieder in den Ofen ein. Schließen Sie das Kabel an die Steckdose an und schon ist es betriebsbereit.
5. Nachdem Sie Ihren Ofen wieder zusammengebaut haben, empfehlen wir Ihnen, ihn bei höchster Temperatur (230 °C) zu betreiben.

Verwenden Sie die Ober- und Unterheizung etwa 15 Minuten lang, um eventuelle Verpackungsrückstände zu entfernen.

BITTE BEACHTEN SIE:

BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME KANN ES FÜR ETWA 15 MINUTEN ZU MINIMALER GERUCHS- UND RAUCHENTWICKLUNG KOMMEN. DAS IST NORMAL UND HARMLOS. DIES IST VERURSACHT DURCH DIE VERBRENNUNG DER AUFGETRAGENEN SCHUTZSUBSTANZ.

OFENFUNKTIONEN UND ZUBEHÖR

- * Temperaturregelung: Wählen Sie die gewünschte Temperatur zum Kochen zwischen 100 °C und 230 °C.
- * Hauptfunktionssteuerung: Dieser Ofen ist mit vier Positionen für eine Vielzahl von Kochanforderungen ausgestattet.
- * Fünfstufiger Wahlschalter: Aus/Obere Heizung/Obere Heizung und Rotisserie/Obere und untere Heizung/Untere Heizung. Bei der oberen Heizposition werden die beiden oberen Heizelemente betrieben.
- In der oberen Heiz- und Drehspießposition werden die beiden oberen Heizelemente und der Drehspieß betrieben.
- Bei der oberen und unteren Heizposition werden die oberen und unteren Heizelemente gemeinsam betrieben. Bei der unteren Heizposition werden die beiden unteren Heizelemente betrieben.
- * Kochplattensteuerung: Bei „AUS“ funktioniert die Kochplatte nicht; Bei „LINKS“ beginnt die linke Kochstelle zu arbeiten; bei „RECHTS“ beginnt die rechte Kochstelle zu arbeiten;
- Bei „LINKS&RECHTS“ beginnen zwei Kochstellen zusammenzuarbeiten.
- * Zeitsteuerung: Wenn Sie den Timer aktivieren möchten, drehen Sie den Knopf nach rechts (im Uhrzeigersinn). und stellen Sie die Uhrzeit ein. Diese Funktion verfügt auch über eine Glocke, die am Ende der programmierten Zeit klingelt.
- * Konvektionsventilator: Der Konvektionsventilator arbeitet automatisch, wenn der Funktionsknopf auf der Heizung steht Elementposition.
- * Innenlampe: Sie funktioniert, wenn der Ofen eingeschaltet ist.
- * Backblech: Zum Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch, verschiedene andere Lebensmittel und Pizza.
- * Tablettgriff: Ermöglicht das Anheben des Gitterrosts und des Tablettts, wenn diese heiß sind.
- * Gitterrost: Zum Toasten, Backen und allgemeinen Kochen in Auflaufformen und Standardpfannen.

HINWEIS BITTE STELLEN SIE DEN TIMER EIN, NACHDEM SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR DER KOCHFUNKTION AUSGEWÄHLT HABEN. DER OFEN BEGINNT NICHT ZU BETRIEBEN, OHNE DEN TIMER EINSTELLEN.

WARNUNG

UM VERLETZUNGS- ODER VERBRENNUNGSRISEN ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN, WÄHREND DER OFEN BENUTZT IST. VERWENDEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE.

SO VERWENDEN SIE DEN DREHSPIEß

Wir empfehlen, kein Hähnchen mit einem Gewicht von mehr als 2 kg am Drehspieß zu braten. Es sollte zentriert sein und sich reibungslos drehen, ohne einen Teil des Ofens zu berühren.

BETRIEB:

*Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Stecksockel auf der rechten Seite des Ofens.

Stellen Sie sicher, dass das quadratische Ende des Spießes auf der Spießauflage auf der linken Seite des Ofens aufliegt.

*Schieben Sie das Backblech in die unterste Position, um heruntertropfendes Essen aufzufangen.

*Drehen Sie den Drehknopf auf „Rotisserie“.

*Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie den Drehspieß aus dem Ofen, indem Sie die Haken des Drehspießes einsetzen

Fassen Sie den Griff unter den Rillen auf beiden Seiten des Drehspießes an und heben Sie zuerst die linke Seite des Drehspießes an

durch Anheben und Herausziehen. Ziehen Sie dann den Drehspieß aus der Antriebsbuchse und nehmen Sie ihn vorsichtig aus dem Ofen.

Hinweis: Während der Verwendung des Drehspießes funktionieren nur die oberen Heizelemente.

SO VERWENDEN SIE IHRE KOCHPLATTEN

RECHTE KOCHPLATTE (600W)

*Drehen Sie den Schalterknopf auf die rechte Kochstelle.

*Stellen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Garzeit und die Kochplatte beginnt zu arbeiten.

*Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, drehen Sie den Wahlschalter auf „OFF“.

LINKE HEIZPLATTE (1000W)

*Drehen Sie den Schalterknopf auf die linke Kochstelle.

*Stellen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Garzeit und die Kochplatte beginnt zu arbeiten.

*Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, drehen Sie den Wahlschalter auf „OFF“.

KOCHEMPFEHLUNGEN

ROTISSERIE

Für beste Rotisserie wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

GRILLEN

Für beste Grillergebnisse wird empfohlen, den Ofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Das Grillen erfolgt üblicherweise mit dem "Oberhitzer".

TOASTEN

Beim Toasten empfiehlt es sich, die "Ober- und Unterhitze" zu verwenden, indem Sie das Essen in die Mitte auf dem Backrost des Ofens stellen.

BACKEN

Für beste Backergebnisse empfiehlt es sich, den Backofen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

Gebacken wird üblicherweise mit der "Unterhitze".

REINIGUNG

Es wird empfohlen, den Ofen nach jedem Gebrauch zu reinigen.

1. Trennen Sie den Elektroherd vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

2. Reinigen Sie alle abnehmbaren Werkzeuge mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

3. Reinigen Sie das Innere und Äußere des Ofens und der Tür mit einem feuchten Tuch.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

ÜBERBLICK ÜBER KONVEKTION

Beim Konvektionsgaren zirkuliert heiße Luft im Garraum des Ofens, der Ventilator verteilt die Luft sanft in jeden Bereich des Ofens. Dadurch wird das Essen gleichmäßiger und schneller gegart, was Energie spart und dazu beiträgt, dass die Küche kühler bleibt.

Das Konvektionsgaren ermöglicht in vielen Fällen ein schnelleres Garen als herkömmliche Elektroöfen mit Strahlungsheizung.

Mithilfe der Konvektionsfunktion können Ihre Speisen ganz nach Ihren Wünschen bräunen und knusprig machen.



- * STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DEN OFEN VOM STROMNETZ TRENNEN, BEVOR SIE IHN REINIGEN.
- * WARTEN SIE, BIS DER OFEN VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.
- * VERWENDEN SIE NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERND SCHWÄMME ODER SCHARFE GEGENSTÄNDE (Z. B. MESSER ODER HARTE BÜRSTEN) WÄHREND DER REINIGUNG.
- * STELLEN SIE DEN OFEN UND DAS KABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN. UM EINEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN.



www.kbelements.de