

# Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8017ED**



## Hinweise und Symbole

---

### Hinweise und Symbole

#### In diesem Handbuch

##### Symbole für Gefahren und Informationen



##### **Dieses Symbol warnt vor Gefahren.**

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Arbeitsschritten, bei welchen eine Gefahr für Personen entstehen kann.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



##### **Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.**

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können.

Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



##### **Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.**

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam.

Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

##### **Hinweis zu Abbildungen**

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

#### Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



##### **Dieses Symbol zeigt an, dass eine Gebrauchsanweisung vorliegt und beachtet werden muss.**

Lesen Sie dieses Handbuch und die entsprechenden Abschnitte gründlich, bevor sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte benutzen.

#### Umweltschutz und Entsorgung

##### Symbole zur Entsorgung



##### **Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.**

Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.

Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab und machen Sie die Türschließeinrichtung unbrauchbar.



##### **Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Produkt recycelbar ist.**

Es muss zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll getrennt werden.

##### **Hinweise zur Entsorgung**

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

##### **Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis**

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

## Sachgemäße Verwendung

---

### Sachgemäße Verwendung

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Einbaubackofen entschieden haben.

- Bevor das Gerät auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen.  
Es wird dringend empfohlen, die Betriebs- und Montageanleitung für den zukünftigen Gebrauch oder für nachfolgende Benutzer aufzubewahren.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in der Küche bestimmt. Beachten Sie die Installationshinweise.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen.  
Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
- Nur ein lizenziertes Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch falschen Anschluss entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken im Innenbereich verwendet werden und muss während des Betriebs überwacht werden.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden, wie man das Gerät sicher benutzt und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit, auf oder neben dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur dann reinigen oder eine allgemeine Wartung durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht stehen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in sicherer Entfernung vom Gerät und dem Netzkabel.
- Und bitte schieben Sie das Zubehör immer richtig herum in den Backraum.

## Sicherheitshinweise

---



### Sicherheitshinweise

#### Stromschlag-Gefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen, insbesondere auch am Netzkabel, dürfen nur von einer autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Schalten Sie ein defektes Gerät niemals ein; es kann einen elektrischen Schlag verursachen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann bei Berührung heißer Teile des Gerätes schmelzen. Bringen Sie das Geräte Kabel niemals mit heißen Teilen in Berührung.
- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger. Es kann zu einem elektrischen Schlag kommen.

#### Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
- Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Zubehör und Geschirr werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Handschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Hohlraum zu entfernen.
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Backraum Feuer fangen. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

#### Verbrühungsgefahr!

- Während des Betriebes werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Berühren Sie diese niemals. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Je nach Temperatur ist Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wasser kann im heißen Garraum heißen Dampf erzeugen. Niemals Wasser in den heißen Backraum gießen.

#### Verletzungsgefahr!

- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -hilfen.
- Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können etwas einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

#### Feuergefahr!

- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Backraum. Sie können darin Feuer fangen. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Legen Sie Backpapier nicht lose über Zubehör, da es dadurch mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen kann. Belasten Sie es immer mit einer Schale oder einer Backform. Decken Sie nur die erforderliche Fläche mit Backpapier ab; es darf nicht über das Zubehör hinausragen.

#### Gefährdung durch Magnetismus!

- In Bedienpanel und Bedienelementen sind Permanentmagnete enthalten. Sie können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger von elektronischen Implantaten müssen sich mindestens 10 cm vom Bedienfeld entfernt halten.

## Sicherheitshinweise

---



### Beschädigungsgefahren

- Bedecken Sie den Backraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Koch- und Backgeschirr. Stellen Sie Geschirr nicht auf den Hohlraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch staut sich Wärme und das Emaille wird beschädigt.
- Aluminiumfolie im Backraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann beschädigt werden.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backraum. Dadurch entsteht Dampf. Die Temperaturänderung kann zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Backraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Backraum.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden. Öffnen Sie die Gerätetür nur zum Trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
- Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen sollte das Backblech nicht zu großzügig belegt werden. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht entfernt werden können. Wenn möglich, verwenden Sie ein tieferes Backblech.
- Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür, legen Sie nichts darauf und hängen Sie nichts daran. Stellen Sie kein Kochgeschirr und kein Zubehör auf die Gerätetür.
- Je nach Gerätemodell können Zubehörteile beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Backraum.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Gerätes nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des abgeschalteten Ofens nutzen, um Speisen warm zu halten, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Backraum kommen. Dies kann zu Kondensation und zu Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät, sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen. Vermeiden Sie Kondenswasserbildung durch Öffnen der Tür oder verwenden Sie die „Defrost“-Funktion.

**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 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.

**Ihr KKT KOLBE-Team**

### KKT KOLBE Kundendienst

**Tel. 09502 667930**

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

**www:** [www.kolbe.de](http://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 der entsprechenden Produktseite oder unter Support auf [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

**Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Abweichungen oder Fehler ohne Bekanntmachung vor.**

**Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**



## Benutzerhandbuch

Model EB8017ED

Version 2.2

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

## Inhaltsverzeichnis

---

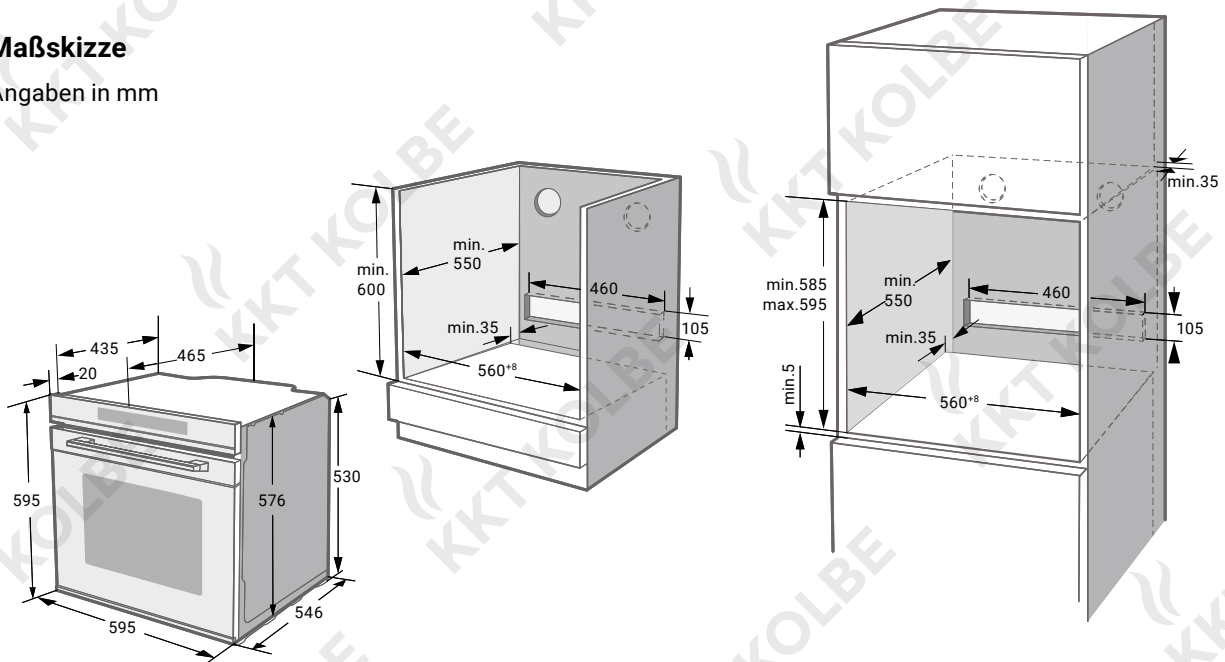
<b>Abmessungen und Installation</b> .....	8
• Maßskizze	
• Installationshinweise	
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	9
• Inbetriebnahme	
• Uhrzeit einstellen	
<b>Bedienung des Gerätes</b> .....	10
• Bedienfeld	
• Beheizungsarten / Heizmodi	
• Maximale Betriebszeit / Kühlgebläse	
• Energieeffiziente Nutzung	
• Funktionen und Einstellung	
<b>Anwendung</b> .....	14
• Richtlinien zur Anwendung	
• Tipps und Tricks	
• Anwendungs-Tabellen	
• Vermeidung gesundheitlicher Risiken	
• Prüfgerichte	
<b>Zubehör</b> .....	19
• Mitgeliefertes Zubehör	
• Einsetzen von Zubehör	
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	20
• Reinigungsmittel	
• Reinigungstabelle	
• Dampfreinigungs-Verfahren	
• Gerätetür / entfernen / Montage / Entfernen der Verkleidung	
• seitliche Einschubgitter	
• Katalytische (selbstreinigende) Platten / Entfernen / Montage	
• Entfernen / Montage der Teleskopauszüge	
• Ersetzen der Backofenlampe	
• Ersetzen des Stromkabels	
<b>Problemlösung</b> .....	27
• Mögliche Fehler, Ursachen und Lösungen	
<b>Technische Daten</b> .....	28
• Technische Daten - Tabelle	
• Energieeffizienz	
• EG - Konformitätserklärung	
<b>Gewährleistung</b> .....	29

## Abmessungen und Installation

### Abmessungen und Installation

#### Maßskizze

Angaben in mm



#### Installationshinweise



##### Warnung!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert, geerdet und in Betrieb genommen werden, um **Stromschlag- und Verletzungsgefahr zu vermeiden**.

Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

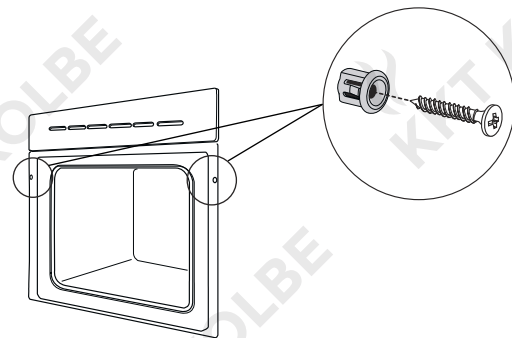
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation und schließen Sie es im Fall von Beschädigung nicht an.
- Tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe, damit Sie sich nicht an scharfen Kanten verletzen.
- Bereiten Sie die Einbauöffnung für die Installation des Ofens den Maßen entsprechend vor, wie in der Abbildung oben gezeigt .
- Lassen Sie den Ofen von einer zertifizierten Elektrofachkraft an das Stromnetz anschließen. Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu halten oder einen Trennschalter in die feste Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation vom Netz trennen zu können, wenn nötig.
- Schieben Sie den Ofen vollständig in die Einbauöffnung, wobei Sie darauf achten, dass das Kabel nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird.



##### Warnung!

Das Gerät darf nicht hinter einer Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie den Ofen am Einbaumöbel, indem Sie die mitgelieferten Schrauben jeweils in die Montagelöcher links und rechts vom Öffnungsrahmen des Garraums einschrauben.



##### Hinweis:

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

- Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät



## Vor dem ersten Gebrauch

---

### Vor dem ersten Gebrauch


#### Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, reinigen Sie den Backraum und das Zubehör.

- Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Seitenständer aus dem Backraum.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Einhängegitter gründlich mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch oder einer weichen Bürste.
- Achten Sie darauf, dass sich keine feuergefährlichen Verpackungsreste wie Polystyrol- oder Holzteile im Backraum befinden.
- Wischen Sie alle glatten Flächen im Backraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Um den Neugeräte-Geruch zu entfernen, erhitzen Sie den Ofen im leeren Zustand bei geschlossener Ofentür.

- Halten Sie die Küche gut belüftet, während sich das Gerät zum ersten Mal erwärmt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit von der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
- Nehmen Sie die Einstellung vor, wie im folgendem angegeben.  
Wie Sie die Beheizungsart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im Abschnitt „Bedienung des Gerätes“




Einstellung	
Beheizungsart	
Temperatur	250°C
Dauer	1 Std.

Wenn das Gerät abgekühlt ist:

- Reinigen Sie alle glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch.
- Trocknen Sie alle Oberflächen.
- Montieren Sie die seitlichen Einschubgitter.

#### Uhrzeit einstellen

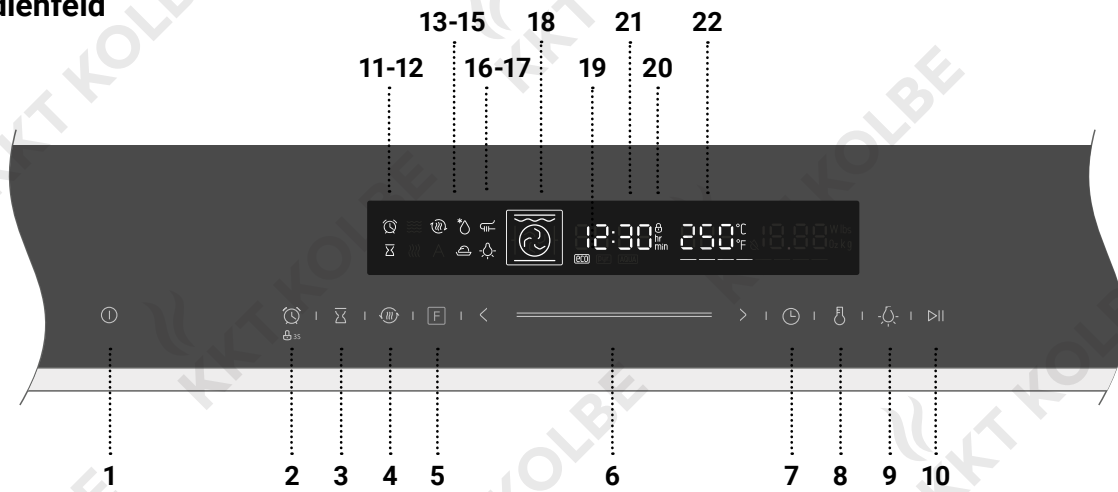
Bevor der Ofen in Betrieb genommen werden kann, sollte die Zeit eingestellt werden.

- Nach dem Anschließen des Ofens berühren Sie die Taste , dann können Sie mit dem Slider oder durch Antippen von < und > die aktuelle Uhrzeit in Stunden einstellen.
- Tippen Sie erneut auf die Taste  und stellen Sie die Zeit in Minuten auf die gleiche Weise ein.
- Schließen Sie die Einstellung mit der Taste  ab.

**Hinweis:** Die Uhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige.

## Bedienung des Gerätes

### Bedienfeld



### Bedientasten

	<b>1 EIN / AUS</b>	Ofen an und aus schalten
	<b>2 Alarm / Kindersicherung</b>	Alarm-Funktion / Kindersicherung: 3 Sek. gedrückt halten
	<b>3 Garzeit-Ende</b>	Ende der Garzeit festlegen
	<b>4 Schnelles Vorheizen</b>	Funktion für beschleunigtes Vorheizen
	<b>5 Beheizungsarten</b>	Beheizungsart ändern; 3 Sek. gedrückt halten für schnelles Ändern
	<b>6 Slider (Schieberegler)</b>	Für Wert-Einstellung mit dem Finger über den „Balken“ fahren
	<b>7 Garzeit (Dauer) &amp; Uhr</b>	Gardauer einstellen / Uhreinstellung im Standby
	<b>8 Temperatur</b>	Temperatur einstellen
	<b>9 Beleuchtung</b>	Beleuchtung ein und aus schalten
	<b>10 Start / Pause</b>	Den Heizprozess starten und pausieren

### Statusanzeige / Anzeigesymbole

	<b>11 Alarm</b>		<b>18 Beheizungsart / Heizmodus</b>
	<b>12 Garzeit</b>		<b>19 ECO-Modus</b>
	<b>13 Schnelles Vorheizen</b>		<b>20 Kindersicherung</b>
	<b>14 Auftaustufe</b>		<b>21 Zeitanzeige</b>
	<b>15 Gärstufe</b>		<b>22 Temperaturanzeige</b>
	<b>16 Kerntemperaturfühler</b>		
	<b>17 Ofenbeleuchtung</b>		

## Bedienung des Gerätes

### Beheizungsarten / Heizmodi




Ihr Gerät verfügt über verschiedene Beheizungsarten. Damit Sie den richtigen Modus für Ihr Gericht finden, sind in der folgenden Tabelle die Unterschiede und Einsatzmöglichkeiten erläutert.

	Beheizungsart	Temperatur	Anwendung
	<b>Ober- / Unterhitze</b>	30-250°C	Zum herkömmlichen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
	<b>Heißluft</b>	50-250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze wird vom Ringheizelement erzeugt und vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.
	<b>ECO</b>	140-240°C	Für energiesparendes Kochen.
	<b>Umluft</b>	50-250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	<b>Grill</b>	150-250°C	Zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen. Bitte platzieren Sie das Gargut mittig unter dem Grillelement.
	<b>Umluftgrill</b>	50-250°C	Zum Grillen flacher Gerichte und zum Bräunen von Speisen. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	<b>Großflächengrill</b>	150-250°C	Zum Grillen flacher Gerichte und zum Bräunen von Speisen.
	<b>Pizzastufe</b>	50-250°C	Für Pizza und Gerichte, die viel Hitze von unten benötigen. Unterhitze und Ringheizelement sind in Betrieb.
	<b>Unterhitze</b>	30-220°C	Zum zusätzlichen Bräunen von Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Hitze wird vom unteren Heizelement erzeugt.
	<b>Auftaustufe</b>	-	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
	<b>Gärstufe</b>	30-45°C	Zum Gehen von Hefeteig und Sauerteig und zur Herstellung von Joghurtkulturen.
	Zusatzfunktion	Temperatur	Anwendung
	<b>Kerntemperaturfühler</b>	40-99°C	Hilfe zum Garen von Fleisch wie Steak und Huhn. Anwendung siehe „Funktionen und Einstellung“
	<b>Achtung!</b>		Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Heizprogramms öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen. Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

## Bedienung des Gerätes

---

### Hinweise

- Um große Mengen an Lebensmitteln aufzutauen, ist es möglich, die seitlichen Einschubgitter zu entfernen und einen Behälter auf den Backraumboden zu stellen.
- Zum Erwärmen von Geschirr ist es vorteilhaft, die seitlichen Einschubgitter zu entfernen und einen der Beheizungsarten Umluftgrill  oder Umluft  mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu wählen. Wenn mehr als die Hälfte des Backraumbodens durch das Geschirr abgedeckt ist, sollte der Modus Umluftgrill  verwendet werden.
- Um im Umluftbetrieb die Wärme im Backraum besonders gleichmäßig zu verteilen und eine bestmögliche Leistung zu gewährleisten, arbeitet der Ventilator nur zu bestimmten festgelegten Zeiten des Erwärmungsprozesses.



Bei der Zirkulation von heißer Luft können je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung leichte Geräusche oder Vibrationen durch den Ventilator auftreten. Dies ist normal.

### Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Gerätes beträgt 9 Stunden, für den Fall, dass Sie das Ausschalten vergessen könnten.

### Kühlgebläse

Der Kühlventilator schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über der Tür.





#### Achtung!

Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden. Das Gerät kann sich dadurch überhitzen. Um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen, läuft Kühlventilator je nach Restwärme noch eine Zeit lang weiter.



### Energieeffiziente Nutzung

- Entfernen Sie während des Garprozesses jegliches Zubehör, das nicht erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Koch- und Backvorgangs.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Umluft . Sie können die Temperatur um 20°C bis 30°C senken.
- Mit Umluft  können Sie Gerichte auf mehreren Ebenen gleichzeitig zubereiten.
- Verringern Sie die Temperatureinstellung in Beheizungsarten ohne Ventilator ca. 10min vor Ende der Garzeit auf 50°C oder schalten Sie den Ofen aus. So können Sie bis zum Ende des Garprozesses die Restwärme nutzen.
- Wenn es nicht möglich ist, mehrere Gerichte gleichzeitig zu erhitzen, können Sie sie direkt nacheinander einschieben und die Restwärme des Ofens weiter nutzen.
- Heizen Sie den leeren Ofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist. Geben Sie das Gargut gegebenenfalls unmittelbar nach Erreichen der angegebenen Temperatur in den Ofen, was Sie am erstmaligen Erlöschen der Kontrollleuchte erkennen können.
- Verwenden Sie keine reflektierenden Folien (wie Aluminiumfolie), um den Backraumboden abzudecken.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Alarmfunktion und / oder den Kerntemperaturfühler zur genauen Bestimmung des Garpunktes.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkelmattiertes, beschichtetes oder emailliertes Ofengeschirr und leichtgewichtige Backformen und -behälter, da sie die Ofenwärme besonders gut aufnehmen. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine schweren Zubehörteile mit glänzenden Oberflächen wie Edelstahl oder Aluminium.

## Bedienung des Gerätes

### Funktionen und Einstellung



#### Achtung!

Nach dem Einschalten des Gerätes wird besonders im Backraum sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente. Verwenden Sie Handschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Backraum zu entfernen und lassen das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder dabei in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### Beheizungsarten anwenden

- Nach dem Anschließen des Ofens tippen Sie auf die Taste um die Beheizungsart auszuwählen und stellen Sie die Gartemperatur mit dem Slider oder und ein.
- Berühren Sie die Taste , beginnt der Ofen zu arbeiten. Andernfalls wird nach 5 Min. wieder die Uhr angezeigt.
- Mit der Taste können Sie den Garvorgang abbrechen.

#### Schnelles Vorheizen

Um die Vorheizzeit zu verkürzen, können die Funktion für schnelles Vorheizen verwenden. Wenn Sie eine Beheizungsart auswählen, berühren Sie dazu die Taste . Das Symbol für schnelles Vorheizen wird auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn für die gewählte Beheizungsart bzw. Funktion kein schnelles Vorheizen verfügbar ist, ertönt ein Piepton. Dies ist der Fall bei den Einstellungen Auftaustufe und Gärstufe .

#### Garzeit (Dauer) einstellen

Nach der Temperatureinstellung können Sie die Taste betätigen, um eine Dauer für die Garzeit festzulegen. Diese können Sie mit dem Slider oder mit und einstellen.

#### Garzeit-Ende festlegen

Wenn die Uhr eingestellt wurde, können Sie einen Zeitpunkt für das Ende des Garprozesses festlegen.

- Berühren Sie die Taste . Dann können Sie den Slider oder und benutzen, um die Stunde der Zielzeit einzustellen. Berühren Sie erneut die Taste und stellen Sie die Minuten ein. Drücken Sie zur Bestätigung.
- Wenn Sie ein Garzeit-Ende einstellen möchten, müssen sie auch eine Garzeit-Dauer einstellen.
- Wenn das Garzeit-Ende auf 10 Uhr eingestellt ist und die Garzeit 1 Stunde beträgt, startet der Ofen mit der gewählten Beheizungsart um 9 Uhr und schaltet um 10 Uhr ab.

#### Änderungen während des Betriebs

Während der Betriebszeit können Sie die Beheizungsart und Gartemperatur mit der Taste und dem Slider ändern. Zum Ändern der Garzeit während des Garvorgangs benutzen Sie die Taste und den Slider oder und . Jeweils nach 6 Sekunden ohne Aktion arbeitet der Ofen mit den gewählten Einstellungen weiter.

Während des Garvorgangs mit einer Garzeit-Ende-Einstellung können Sie keine Änderungen vornehmen. Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte die Taste .

**Hinweis:** Das Ändern der Beheizungsarten / Temperatur / Rest-Garzeit kann negative Auswirkungen auf das Kochergebnis haben. Wir empfehlen Ihnen dringend, dies zu unterlassen, es sei denn, Sie haben gute Kochkenntnisse.

#### Alarm einstellen

Mit der Taste können Sie den Alarm einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt dann ein Piepton. Nach erstmaligem Betätigen der Taste können Sie die Stunden einstellen, indem Sie den Slider oder die Tasten und benutzen, nach erneuter Berührung die Minuten. Bestätigen Sie ebenfalls mit . Sie können den Alarm vor und während des Garvorgangs einstellen, während der Einstellung von Beheizungsart und Temperatur ist er jedoch nicht verfügbar.

#### Kerntemperaturfühler / Bratenthermometer

Für punktgenaues Garen ist der Ofen mit einer zusätzlichen Funktion zum Überwachen der Kerntemperatur z.B. von Fleisch ausgestattet.

Führen sie die Metallspitze des mitgelieferten Bratenthermometers an der dicksten Stelle in die Mitte des Garguts ein, abseits von Knochen und Fett. Wenn Sie dieses nun oben rechts im Garraum anschließen, leuchtet das Symbol auf und es erscheint die Einstellungsanzeige für Ihre Ziel-Kerntemperatur, welche Sie bis zu max. 99°C mit dem Slider oder mit und anpassen können. Drücken Sie nun die Taste , wählen Sie die gewünschte Beheizungsart und stellen Sie die Gartemperatur ein. Wenn alles gut vorbereitet ist, starten Sie den Betrieb mit der Taste . Wenn die gewählte Kerntemperatur 6 Sekunden lang erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Verwenden Sie in dieser Funktion die Taste sowohl zur Einstellung der Ziel-Kerntemperatur, als auch der Gartemperatur. Dies ist auch während des Garvorgangs möglich.

**Hinweis:** Belassen Sie während der Benutzung die Thermometer-Spitze immer im Gargut und nirgends anders!

#### Kindersicherung

Ihr Gerät verfügt über eine Tastensperre, so dass Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen vornehmen können.

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Durch erneutes Gedrückt halten für 3 Sekunden werden die Bedienelemente wieder entsperrt.

Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren und deaktivieren, egal, ob der Ofen in Betrieb ist oder nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, wird das Symbol in der Statusleiste angezeigt.

## Anwendung

---

### Richtlinien zur Anwendung

#### 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 einer Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

#### 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. Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

#### Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- 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 kein Schmutz festsetzt.

#### Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in den Anwendungstabellen die gewünschte Gebäckart nicht angegeben ist, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

#### Ober-/Unterhitze

- Nur 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, feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfentwicklung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell ein Blech früher herausnehmen.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Beim Backen mehrerer Kuchen gleichzeitig entsteht im Backofen Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

#### 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 sollten 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, dass sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und Heißluft bei 180°C wählen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Ofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

#### Auftauen

Mit der Auftaustufe wird durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

- Zum Auftauen sind Sahne- / Buttercremetorten, Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen drehen oder umrühren.



















## Anwendung

## Tipps und Tricks

Sie möchten ein Gericht nach eigenem Rezept zubereiten.	Versuchen Sie zuerst, Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden und optimieren Sie den Garprozess aufgrund des Ergebnisses.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie ca. 10 Min. vor Backzeitende einen Holzstab in den Kuchen. Wenn beim Herausziehen kein Rohteig am Stock bleibt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen stark an Volumen.	Versuchen Sie, die Temperatur um 10°C zu senken und prüfen Sie Zubereitungsempfehlung unter Berücksichtigung der Teig-Beschaffenheit.
Der Kuchen ist in der Mitte viel höher als am äußeren Ring.	Fetten Sie die Springform nicht ein.
Der Kuchen ist oben zu braun.	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubebene und/oder eine niedrigere Temperatur (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Verwenden Sie eine 10°C höhere Temperatur (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Gericht sieht gut aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	Verwenden Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept nochmals.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie Ober- / Unterhitze auf Ebene 1.
Der Kuchenboden ist unten heller.	Schieben Sie das Gargut eine Ebene tiefer ein.
Backen auf mehr als einer Ebene gleichzeitig: Ein Blech ist dunkler als das andere.	Verwenden Sie zum Backen auf mehr als einer Ebene eine ventilatorunterstützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
Beim Backen bildet sich Kondenzwasser.	Beim Garen entsteht Dampf, der normalerweise durch den Kühlluftstrom aus dem Ofen befördert wird. Er kann aber an unebenen Oberflächen im Ofen oder in dessen Nähe kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess und kann nicht vollständig vermieden werden.
Welche Art von Ofengeschirr kann verwendet werden?	Sie können jede Art von hitzebeständigem Geschirr verwenden. Es wird empfohlen, kein Aluminium in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese sauer sind. Deckel sollten gut auf dem Behälter sitzen.
Wie ist der Grill zu benutzen?	Schieben Sie das Gargut nach 5 Min. Vorheizen auf der in den Tabellen angegebene Ebene in den Ofen. Schließen Sie die Ofentür. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer bei beim Einschieben, Entfernen oder Überprüfen des Garguts.
Wie kann der Ofen während des Grillens sauber gehalten werden?	Verwenden Sie ein mit 2 L Wasser gefülltes Blech auf Ebene 1. Flüssigkeiten, die von dem Gargut auf dem Gitter heruntertropfen, werden so aufgefangen.
In den Grillmodi schalten sich die Heizelemente zeitweise ein und aus.	Es handelt sich um einen Normalbetrieb, der von der Temperatureinstellung abhängt.
Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht durch ein Rezept vorgegeben ist?	Wählen Sie eine Einstellung möglichst nahe am Bratengewicht und passen Sie die Zeit leicht an. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Fleischsonde, um die Temperatur im Braten-Inneren zu erfassen. Platzieren Sie den Kopf vorsichtig im Fleisch, gemäß den Herstellerangaben. Achten Sie darauf, dass er sich in der Mitte des größten Teils befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.
Was passiert, wenn während des Back- oder Kochvorgangs eine Flüssigkeit in den Ofen tropft?	Flüssigkeit kocht im Ofen und Dampf entsteht. Vorsicht! Dieser ist sehr heiß! Siehe auch „... Kondenzwasser“ für weitere Informationen. Bei Alkoholgehalt kocht sie schneller und kann Feuer fangen. Achten Sie in solch einem Fall auf eine geschlossene Ofentür. Kontrollieren Sie den Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf vorsichtig.

## Anwendung

### Anwendungstabellen

Gebäck	Form / Zubehör	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Biskuitkuchen (einfach) Kastenform	Kastenform	2		170	50
Biskuitkuchen (einfach) Kastenform	Kastenform	1		140	70
Biskuitkuchen mit Obst rund	Runde Kuchen- form	1		150	50
Biskuitkuchen mit Obst rund	Blech	1		140	70
Rosinen-Brötchen Muffins (Hefekuchen)	Muffinform	2		220	VHZ: 19:00 GZ: 11:00
Gugelhupf (mit Hefe)	Blech	1		150	VHZ: 11:00 GZ: 60:00
Muffins	Muffin tin	1		160	VHZ: 8:30 GZ: 30:00
Muffins	Muffin tin	1		150	VHZ: 8:30 GZ: 30:00
Apfelhefekuchen (Blechkuchen)	Blech	1		160	VHZ: 10:00 GZ: 42:30
Apfelhefekuchen (Blechkuchen)	Blech	2		150	VHZ: 8:00 GZ: 42:00
Wasserbiskuit (6 Eier)	Springform	1		160	VHZ: 9:30 GZ: 41:00
Wasserbiskuit (4 Eier)	Springform	1		160	VHZ: 9:00 GZ: 26:00
Hefezopf / Challah	Blech	2		150	40
Butterhefekuchen	Blech	2		150	VHZ: 8:00 GZ: 30:00
Butterplätzchen	Blech	2		170	VHZ: 8:00 GZ: 13:00
Butterplätzchen 2 Bleche	Bleche	2 & 4		160	VHZ: 8:20 GZ: 12:00
Vanilleplätzchen	Blech	2		160	VHZ: 8:00 GZ: 10:00
Vanilleplätzchen	Blech	2 & 4		150	VHZ: 8:00 GZ: 14:00

VHZ = Vorheizzeit  
GZ = Garzeit.



## Anwendung

Brot / Pizza	Form / Zubehör	Ebene	Modus	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Kastenform	1		170	VHZ: 9:20 GZ: 50:00
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Kastenform	1		170	VHZ: 12:00 GZ: 45:00
Frische Pizza (dünn)	Blech	2		170	VHZ: 9:30 GZ: 21:00
Frische Pizza (dick)	Blech	2		170	VHZ: 10:00 GZ: 45:00
Fresh pizza (thick)	Blech	2		170	VHZ: 8:00 GZ: 41:00

## Fleisch

Zarte Rinderlende 1,6 kg	Blech	2		180	55
				165	70
Hackbraten 1 kg	Blech	1		180	75
				165	90
Huhn 1 kg	Gitter & Blech	2: Gitter 1: Blech		180	50
				165	65
Fisch 2,5 kg	Blech	2		170	70
				165	82

## Hinweise

- Verwenden Sie eine dunkle, mattierte Form und stellen Sie sie auf das Rost.
- Nehmen Sie das Blech heraus, sobald der Garpunkt erreicht ist, ggf. auch vor Ende der vorgegebenen Garzeit.
- Richten Sie sich im Zweifel immer nach den niedrigsten Angabe-Werten und überprüfen Sie den Garprozess.
- Um Flüssigkeiten aufzufangen, die beim Grillen vom Gargut durch den Rost tropfen, empfiehlt es sich, ein mit Wasser gefülltes Blech auf Ebene 1 einzuschieben.
- Legen Sie Geflügel zuerst mit der Unterseite nach oben in den Ofen und wenden Sie es nach 30 Minuten.
- Wenden Sie Burger-Patties nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit.

## Vermeidung gesundheitlicher Risiken

**Durch das Erwärmen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z.B. Kartoffeln, Pommes frites, Brot) auf sehr hohe Temperaturen über lange Zeiträume entsteht Acrylamid.**

- Verwenden Sie kurze Garzeiten.
- Achten Sie beim Erhitzen der Lebensmittel auf eine goldgelbe Farbe, vermeiden Sie dunkelbraune Färbung.
- Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Umluft
- Pommes frites: Verwenden Sie mehr als 450 g pro Blech, verteilen Sie sie gleichmäßig und wenden Sie sie ab und zu. Beachten ggf. Sie die Produktinformationen.

## Anwendung

### Prüfgerichte entsprechend EN 60350-1

Gargut	Zubehör	Modus	Temperatur in °C	Ebene	Garzeit in Minuten	Vorheizen
Biskuitkuchen	Springform ø 26cm		170	1	30-35	Nein
Biskuitkuchen	Springform ø 26cm		160	1	30-35	Nein
Kleiner Kuchen	1 Blech		150	2	30-40	Ja
Kleiner Kuchen	1 Blech		150	2	40-50	Ja
Kleiner Kuchen	2 Bleche		150	2 & 4	30-35	Ja
Käsekuchen	Springform ø 26cm		150	1	70-80	Nein
Apfelkuchen	Springform ø 20cm		170	1	80-85	Nein
Apfelkuchen	Springform ø 20cm		160	1	70-80	Nein
Brot	1 Blech		210	1	30-35	Ja
Brot	1 Blech		190	1	30-35	Ja
Toast	Rost		Max	5	6-8	Ja, 5 min
Huhn	Rost & Blech		180	Gitter 2 Blech 1	75-80	Ja

### Garen im ECO - Modus

Gargut	Zubehör	Temperatur in °C	Ebene	Garzeit in Minuten	Vorheizen
Hefezopf / Challah	1 Blech	180	1	45-50	Nein
Schweinebraten	1 Blech	200	1	80-85	Nein
		165		100-105	
Clafoutis Kirschkuchen	Runde Form	200	1	55-60	Nein
Rinderbraten 1.3 kg	1 Blech	200	1	80-85	Nein
		165		100-105	
Brownies	Gitter und Glasplatte	180	1	55-60	Nein
Kartoffelgratin	Gitter und runde Platte	180	1	65-70	Nein
Lasagne	Gitter und Glasplatte	180	1	75-80	Nein
Käsekuchen	Springform ø 20cm	160	1	80-90	Nein

## Zubehör

### Zubehör

Benutzen Sie nach Möglichkeit nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt. Im folgenden finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen zum richtigen Gebrauch.

### Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



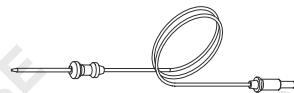
#### Gitterrost

- für Ofengeschirr, Kuchenformen und feuerfestes Geschirr
- für Braten und Grillgerichte



#### Universal-Backblech (2 Stk)

- für Blechbackwaren und kleines Gargut
- für Flüssigkeiten oder feuchtes Gargut



#### Kerntemperaturfühler / Bratenthermometer

- zur Überwachung der Kerntemperatur von z.B. Fleisch



#### Hinweis

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

### Einsetzen von Zubehör

Der Garraum besitzt fünf Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden (Abb 2). Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

#### Hinweis

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum einschieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, so dass es die Gerätetür nicht berührt.

### Standard - Kippschutz

Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, dass der Kippschutz greift. Dieser verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss dazu ordnungsgemäß in den Backraum eingesetzt werden.

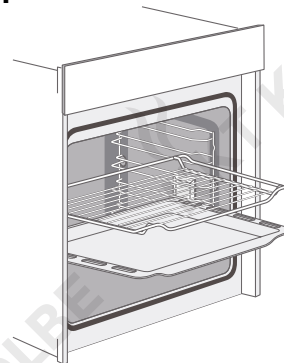
Achten Sie daher auf die richtige Einschubrichtung des Gitterrosts, wie in den Abbildungen 1 und 3, und des Blechs, wie in den Abbildungen 1 und 4.

### Teleskop-Auszüge

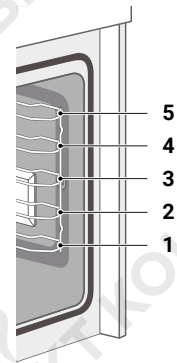
Für zusätzliche Garantie der Kippsicherheit beim Herausziehen des Zubehörs ist das Gerät mit Teleskop-Auszugschienen ausgestattet.

Anleitung hierzu siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.

1



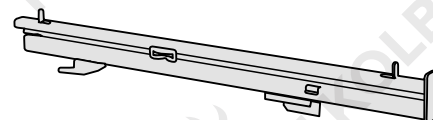
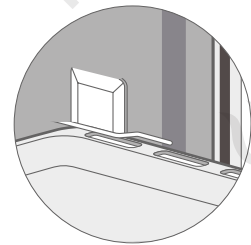
2



3



4



## Reinigung und Wartung

---

### Reinigung und Wartung



Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen und trennen Sie es von der Stromzufuhr.



**Achtung! - Beschädigungsgefahr!**

**Vermeiden Sie die Benutzung von:**

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Reinigungsmitteln mit hohem Alkoholgehalt.
- Rauen Reinigungsschwämmen oder Scheuerpads.
- Hochdruck- oder Dampfreinigern.
- Speziellen Reinigern zur Reinigung des Gerätes im heißen Zustand.

**Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich.**

### Reinigungsmittel

Mit einer guten Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen für lange Zeit und bleibt voll funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten, wird im Folgenden erklärt.

Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch den Einsatz des falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätemodell können nicht alle der aufgeführten Bereiche an Ihrem Gerät vorhanden sein.

Art der Fläche	Reinigung
Edelstahlfront außen	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) sofort entfernen. Diese können Korrosion verursachen. Spezielle, für heiße Oberflächen geeignete Edelstahlreinigungsprodukte sind im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.
Kunststoff	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Lackierte Flächen	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen.
Bedienfeld	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türverkleidung	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Edelstahl-Scheuerschwamm.
Türgriff	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Durch diesen entstandene Flecken und Verfärbungen können nicht entfernt werden.
Emaile- und selbstreinigende Flächen	Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen. Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen, Backofenreiniger verwenden unter Beachtung der Herstellerangaben. Mit klarem Wasser gründlich reinigen und alle Reinigungsmittel restlos entfernen.
Glaskappe der Ofenlampe	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn der Backraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Ofenreiniger.

## Reinigung und Wartung

Art der Fläche	Reinigung
Türdichtung Nicht entfernen	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht scheuern.
Türverkleidung aus Edelstahl	Edelstahlreiniger: Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine Edelstahl-Pflegeprodukte. Entfernen Sie die Türverkleidung zur Reinigung.
Zubehör	Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Schmutzablagerungen verwenden Sie ein Edelstahl-Reinigungspad.
seitliche Einschubgitter	Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.

### Hinweise

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Gerätes werden durch die Verwendung verschiedener Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall verursacht.
- Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Streifen aussehen, werden durch Reflexionen der Innenbeleuchtung verursacht.
- Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dies kann zu leichten Farbveränderungen führen, ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb. Die Kanten von dünnen Blechen können nicht vollständig emailliert werden. Dadurch können diese Kanten rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

### Tipps

- Reinigen Sie den Backraum nach jedem Gebrauch. Dadurch wird sichergestellt, dass sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) immer sofort.
- Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittel sofort; wenn möglich, wenn der Fleck noch warm ist.
- Zum Braten geeignetes Geschirr verwenden, z.B. eine Bräterplatte.

### Dampfreinigungs-Verfahren

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

- Das Zubehör wie Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen.  
Unterhitze-Beheizung bei 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die oben genannten Reinigungshinweise beachten.

## Reinigung und Wartung

### Gerätetür

Mit einer guten Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Im Folgenden ist beschrieben, wie Sie die Gerätetür entfernen und reinigen können.

Für Reinigungszwecke und zum Entfernen der Türverkleidungen können Sie die Gerätetür abnehmen.

Die Türscharniere der Geräte verfügen jeweils über einen Verriegelungshebel.

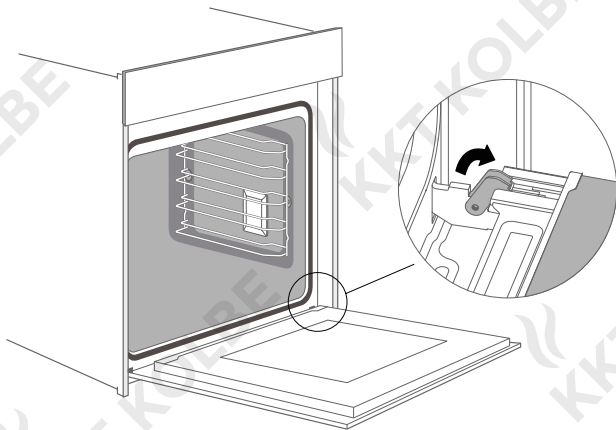
Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht abgenommen werden.

Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind, um die Gerätetür zu lösen, sind die Scharniere gesichert und können nicht zuschnappen.



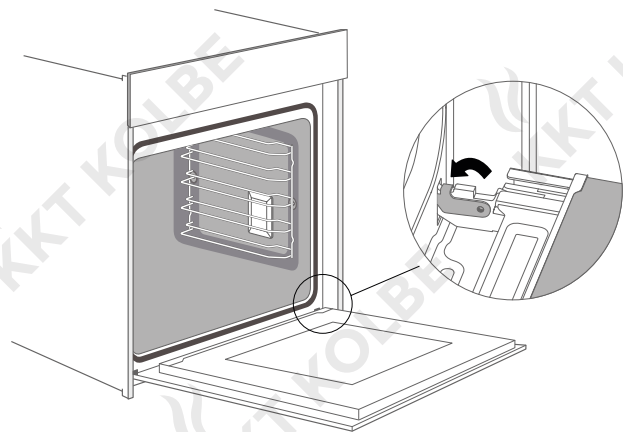
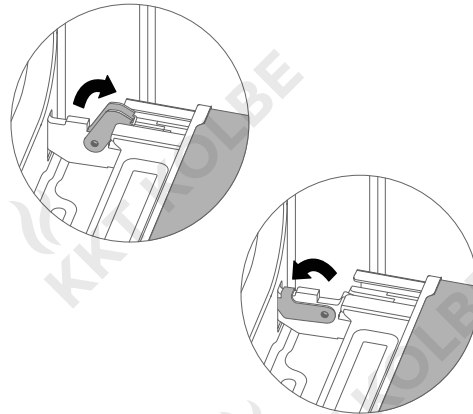
### Achtung! – Verletzungsgefahr!

- Wenn die Scharniere nicht gesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Verriegelungshebel immer vollständig geschlossen oder beim Lösen der Gerätetür vollständig geöffnet sind.
- Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können etwas einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.



### Entfernen der Gerätetür

- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
- Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf.
- Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
- Greifen Sie die Tür mit beiden Händen auf der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben heraus.



### Montage der Gerätetür

Montieren Sie die Gerätetür wieder in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau.

- Achten Sie bei der Montage der Gerätetür darauf, dass beide Scharniere direkt auf die Montagebohrungen der Frontplatte des Backraums aufgesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Scharniere in der richtigen Position eingesetzt sind. Sie müssen sie einfach und ohne Widerstand einsetzen können. Wenn Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.
- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig. Beim Öffnen der Gerätetür können Sie noch einmal überprüfen, ob sich die Scharniere in der richtigen Position befinden. Wenn Sie die Montage falsch ausführen, können Sie anschließend die Gerätetür nicht vollständig öffnen. Schließen Sie beide Verriegelungshebel wieder.
- Schließen Sie die Gerätetür. Gleichzeitig empfehlen wir Ihnen, noch einmal zu überprüfen, ob die Tür in der richtigen Position sitzt und ob die Lüftungsschlitze nicht halb abgedichtet sind.

## Reinigung und Wartung

### Entfernen der Türverkleidung

Die Kunststoffeinlage in der Türverkleidung kann sich verfärben. Um eine gründliche Reinigung durchzuführen, können Sie die Abdeckung entfernen.

#### Entfernen Sie die Gerätetür wie oben beschrieben.

- Drücken Sie auf die rechte und linke Seite der Verkleidung und entfernen Sie diese.
- Nach dem Entfernen der Türverkleidung lassen sich die restlichen Teile der Gerätetür leicht abnehmen, so dass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Verkleidung wieder auf und drücken Sie sie an, bis sie hörbar einrastet.
- Montieren Sie die Gerätetür und schließen Sie sie.

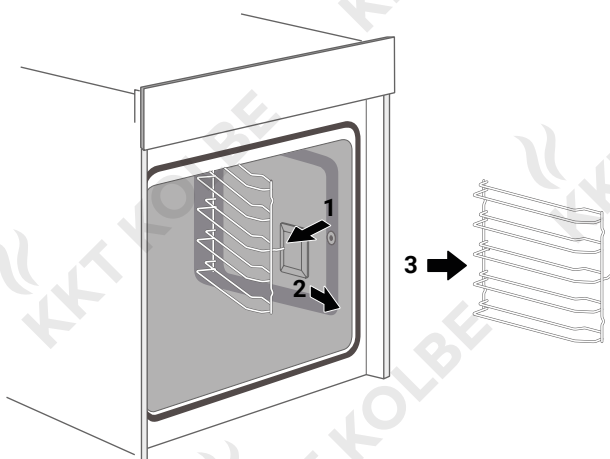
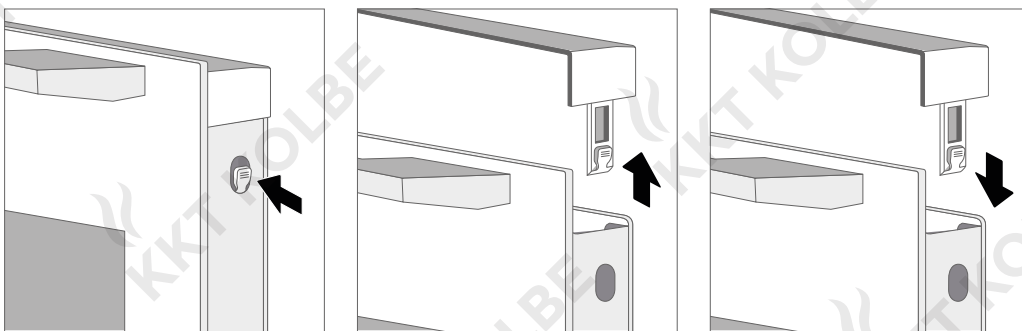


### Achtung!

Während die Gerätetür gut montiert ist, kann auch die Türverkleidung abgenommen werden.

- Das Entfernen der Türverkleidung bedeutet, dass das Innenglas der Gerätetür frei wird, das Glas kann leicht bewegt werden und Schäden oder Verletzungen verursachen.
- Durch das Entfernen der Türabdeckung und des Innenglases wird das Gesamtgewicht der Gerätetür reduziert. Die Scharniere können beim Schließen der Tür leichter bewegt werden und Sie könnten sich einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Aufgrund der beiden obigen Punkte empfehlen wir Ihnen dringend, die Türverkleidung nicht zu entfernen, ohne dass die Gerätetür entfernt wurde. Schäden, die durch Fehlbedienung verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.



### Seitliche Einschubgitter

Für eine gründliche Reinigung der Einschubschienen und des Backraums können Sie die Einschubgitter herausnehmen, wie in der Abbildung links gezeigt.

So behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt vollständig funktionsfähig.

Um die Gitter wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

## Reinigung und Wartung

---

### Katalytische (selbstreinigende) Platten

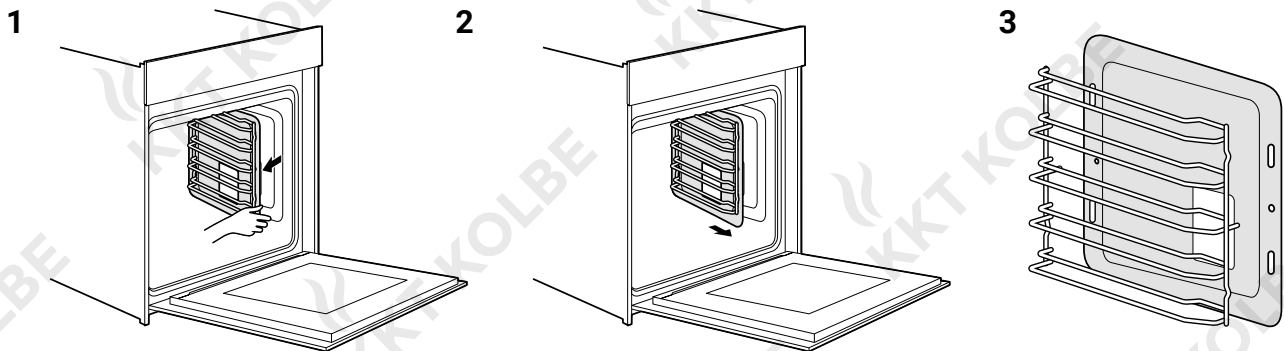
An den Seitenwänden des Garraums sind sogenannte katalytische Platten installiert. Deren Oberfläche ist mit einer speziellen Emaillierung versehen, die Öl und Fett aufnehmen und zersetzen kann.

Dadurch werden Verunreinigungen des Garraums und unangenehme Geruchsentwicklung während des Garprozesses reduziert.

### Entfernen der katalytischen Platten

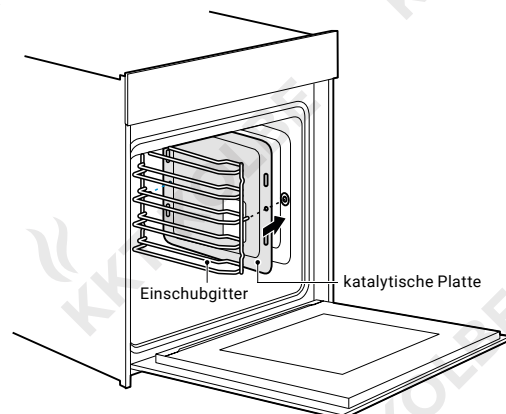
Für die ungehinderte Reinigung des Backraums und sämtlicher Elemente (Reinigungsanleitung siehe Tabelle) können Sie auch die katalytischen Platten herausnehmen:

- Ziehen Sie das seitliche Einschubgitter horizontal aus seiner Verankerung, wie bereits beschrieben. Dabei löst sich auch gleichzeitig die katalytische Platte dahinter. (Abb. 1)
- Entnehmen Sie das Einschubgitter zusammen mit der katalytischen Platte nach vorne aus dem Garraum. (Abb. 2)
- Trennen Sie die Platte vom Gitter (Abb. 3).



### Montage der katalytischen Platten

Montieren Sie die katalytische Platte und das Einschubgitter nacheinander in horizontaler Richtung an der Seitenwand des Garraums, wie in der Abbildung gezeigt.





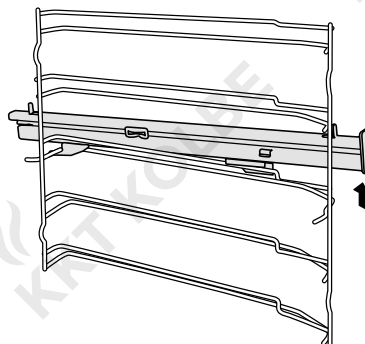
## Reinigung und Wartung

### Entfernen der Teleskopauszüge

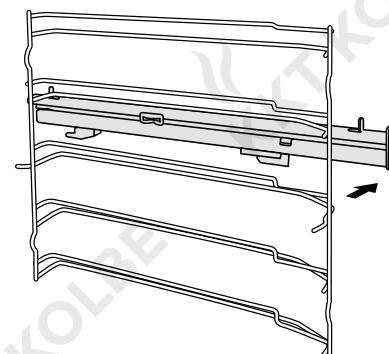
Für die linksseitige Demontage (rechte Seite spiegelverkehrt):

- Ziehen Sie das vordere Ende der Teleskopschiene fest nach oben, so dass sich die vordere Klemme löst. (Abb. 1).
- Ziehen Sie die gesamte Teleskopschiene etwas nach vorne und heben Sie sie seitlich heraus. (Abb. 2).

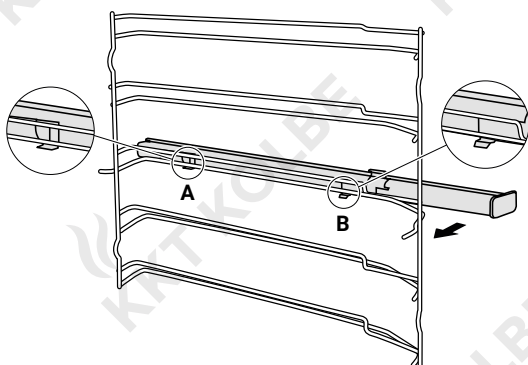
1



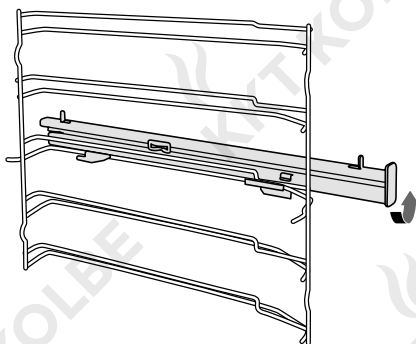
2



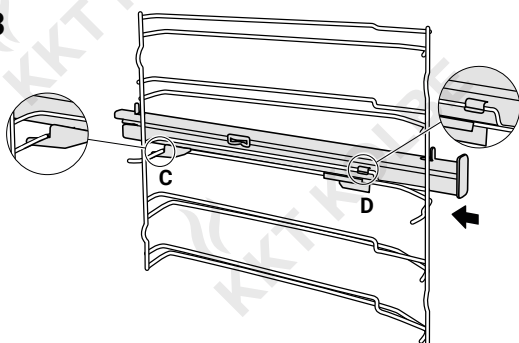
1



2



3



### Montage der Teleskopauszüge

Für die linksseitige Montage (rechte Seite spiegelverkehrt):

- Platzieren Sie die mit **A** und **B** markierten Punkte der Teleskopschiene horizontal an der Unterseite der Einschubschiene (Abb. 1).
- Drehen Sie die Teleskopschiene um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn (auf der rechten Seite im Uhrzeigersinn) (Abb. 2).
- Schieben Sie die Teleskopschiene nach hinten, so dass sie an den mit **C** und **D** markierten Punkten hinten am unteren und vorne am oberen Schienenelement festklemmt (Abb. 3).

## Reinigung und Wartung

### Ersetzen der Backofenlampe

Wenn die Lampe nicht mehr funktioniert, muss sie ausgetauscht werden.

Hitzebeständige Halogenlampen mit 25 Watt / 230 V sind im Fachhandel erhältlich.

Verwenden Sie für die Handhabung der Halogenlampe ein trockenes Tuch. Dies erhöht die Lebensdauer der Lampe.



#### Achtung!

#### Stromschlag-Gefahr!

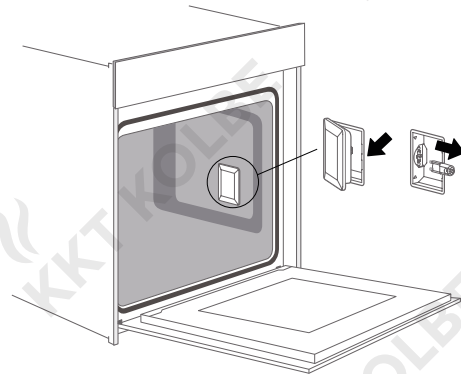
Beim Austausch der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung. Bevor Sie die Lampe austauschen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Trennschalter im Sicherungskasten aus.

#### Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie nach dem Betrieb niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie die Lampe austauschen. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.



Wenn die Glaskchappe der Lampe beschädigt ist, muss diese ersetzt werden. Wenden Sie sich hierfür an einen Fachmann oder den Kundenservice.



- Legen Sie ein Handtuch in den kalten Backraum, um Schäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Glaskchappe, wie in der Abbildung gezeigt.
- Ziehen Sie die Lampe heraus, drehen Sie sie nicht.
- Setzen Sie die neue Lampe ein und achten Sie darauf, dass die Stifte in der richtigen Position sind. Drücken Sie die Lampe fest ein.
- Setzen Sie die Glaskchappe wieder auf.
- Entfernen Sie das Handtuch, stellen Sie die Stromverbindung wieder her und überprüfen Sie, ob die Lampe leuchtet.

### Ersetzen des Stromkabels



#### Achtung!

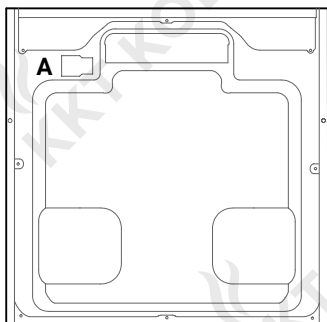
#### Stromschlag-Gefahr!

Im Fall einer Beschädigung darf das Netzkabel nur von autorisiertem Fachpersonal ersetzt werden!

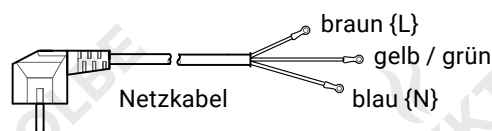
Position **A** zeigt die Position des geschlossenen Klemmkastens auf der Rückseite des Gehäuses.

Schritte:

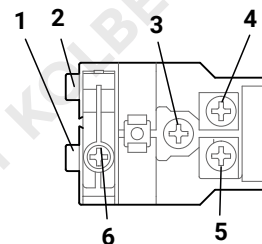
- Trennen Sie die Stromversorgung, verwenden Sie einen kleinen flachen Schraubendreher, um die beiden Verschlüsse **1** und **2** zu öffnen.
- Entfernen Sie die Schrauben **3**, **4**, **5** und **6** mit einem Schraubendreher.
- Wechseln Sie das Netzkabel. Befestigen Sie das gelb/grüne Kabel an **3**, das braune an **4**, das blaue Kabel an **5**.
- Das Festziehen der Schraube **6** fixiert den Klemmkastendeckel wieder. Der Kabelwechsel ist abgeschlossen.



Rückseite Außengehäuse



Netzkabel



Klemmkasten

## Problemlösung

### Mögliche Fehler, Ursachen und Lösungen

Wenn ein Fehler auftritt, stellen Sie bitte sicher, dass es sich nicht um eine Fehlbedienung handelt, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, und versuchen Sie, den Fehler mit Hilfe der folgenden Fehlertabelle selbst zu beheben. Häufig können dadurch technische Störungen am Gerät leicht selbst behoben werden.

Wenn ein Gericht nicht ganz so ausfällt, wie Sie es sich wünschen, finden Sie viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung im Kapitel „Anwendung“.

Fehler	Mögliche Ursachen	Hinweise und Lösungsansätze
Das Gerät arbeitet nicht.	Sicherung ausgefallen.	Überprüfen Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung und andere Küchengeräte funktionieren.
Die Kontrolltasten lassen sich nicht mehr einfach bedienen.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Bedientasten schwierig zu steuern sind. Reinigen Sie das Bedienfeld ggf. wie in der Tabelle unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.
Der Ventilator arbeitet in ventilatorunterstützten Heizmodi mit Unterbrechungen.		Dies ist ein normaler Betrieb für optimierte Wärmeverteilung und Leistung des Ofens.
Nach einem Kochvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes ist zu spüren.		Der Kühlventilator arbeitet noch, um einen hohen Feuchtigkeitsgehalt der Luft im Backraum zu vermeiden und den Ofen abzukühlen. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch aus.
Ein Gericht wird nicht in der Zeit gar, die das Rezept vorgibt.	Es wird eine vom Rezept abweichende Temperatur oder Zutatenmenge verwendet.	Überprüfen Sie Temperatur- und Mengenangaben im Rezept.
Ungleichmäßige Bräunung	Die Temperatureinstellung ist zu hoch, oder die Einschubebene kann optimiert werden.	Überprüfen Sie Rezept und Einstellungen.
	Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder die Farbe und/oder das Material der Backformen sind nicht optimal für die gewählte Ofenfunktion.	Wenn Sie Strahlungswärme verwenden, wie z.B. im Modus „Ober- / Unterhitze“, verwenden Sie mattes, dunkel gefärbtes und leichtgewichtiges Ofengeschirr.
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampe im Ofen muss ausgetauscht werden.	Siehe „Reinigung und Wartung“ / „Die Backofenlampe ersetzen“ um die Lampe auszutauschen.



#### Warnung! - Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Reparaturen sind gefährlich! Reparaturen und das Auswechseln eines beschädigten Netzkabels dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Technische Daten

---

### Technische Daten

Modellname	EB8017ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	81,9
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,69 kWh / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	1,06 kWh / Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	72 L
Wärmequelle	elektrisch
Leistung	2900 W
Spannung	220-240 V
Kabellänge	1,0 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Gewicht	35,5 kg

### Energieeffizienz nach EN 60350-1

#### Bitte beachten Sie folgende Informationen:

- Die Messung zur Ermittlung der Daten über den ventilatorgestützten Modus und die Energieeffizienzklasse wird im „ECO“-Modus durchgeführt.
- Die Messung zur Ermittlung der Daten für den konventionellen Modus wird im Modus „Ober- und Unterhitze“ durchgeführt.
- Während der Messung befindet sich nur das notwendige Zubehör im Garraum, alle anderen Teile müssen entfernt werden.
- Der Ofen wird wie in der Installationsanleitung beschrieben installiert und in der Mitte des Möbels platziert.
- Es ist für die Messung notwendig, dass die Tür wie im Haushalt schließt, auch wenn das Kabel die Funktion der Dichtung während der Messung stört. Um sicherzustellen, dass es aufgrund der beeinträchtigten Abdichtung keine negativen Auswirkungen auf die Energiedaten gibt, ist es notwendig, die Tür während der Messung vorsichtig zu schließen. Es kann erforderlich sein, ein Werkzeug zu verwenden, um eine einwandfreie Dichtungsfunktion, wie im Haushalt ohne störendes Kabel, zu gewährleisten.
- Die Bestimmung des Garraumvolumens erfolgt für die Nutzung „Abtauen“. Um eine effiziente Nutzung des Ofens zu gewährleisten, werden alle Zubehörteile einschließlich der seitlichen Einschubgitter entfernt.

## Hinweis zur EG – Konformitätserklärung

### Produktbezeichnung:

EB8017ED  
Einbau-Backofen

### Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
www.kolbe.de  
info@kolbe.de

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

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



Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement

## 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. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. 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 10.2020)

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



# User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8017ED**



## Notes and icons

---

### Notes and icons

#### In this manual

##### Icons for hazards and information



##### **This icon warns of danger.**

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



##### **This icon cautions against damage.**

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



##### **This icon indicates an information.**

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

##### **Note on illustrations**

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

##### **For appliances, components and accessories**



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

Read this manual and the relevant sections thoroughly before using products labelled with this icon.

#### Environmental protection and disposal

##### Icons for disposal



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

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

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



##### **This icon indicates that the labelled product is recyclable.**

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

##### **Notes on disposal**

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

##### **Note on environmental protection and energy saving**

- Observe the notes on energy efficient use in this manual to protect the environment.



## Intended Use

---

### Intended Use

Thank you for buying this built-in oven.

- Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. It is strongly recommended to retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent users.
- The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
- After unpacking the appliance, check it for damage. Do not connect the appliance if it has been damaged.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink and it must be supervised during operation.
- This appliance may only be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the dangers involved.
- Children must not play with, on, or around the appliance.
- Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
- Keep children below the age of 8 years at a safe distance from the appliance and power cable.
- And please always slide accessories into the cavity the right way round.

## Safety Information

---



### Warning

#### Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs, especially on the power cable, may only be carried out by an authorised specialist.
- A defective appliance may cause an electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners. It can result in an electric shock..

#### Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
- Always allow the appliance to cool down.
- Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
- Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

#### Risk of scalding!

- The appliance and its accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance.
- Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

#### Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack or even a fracture. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

#### Risk of fire!

- Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- When the appliance door is opened, there is a draught. Do not place baking paper loosely over accessories, as this may come into contact with the heating elements and catch fire. Always weight it down with a tray or baking pan. Only cover the required area with baking paper; it must not protrude beyond the accessories.

#### Hazard due to magnetism!

- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

## Safety Information

---



### Causes of Damage

- Do not cover the bottom of the baking chamber with any sort of foil, baking paper or cooking utensils. Do not place ovenware on the cavity base if a temperature of over 50 °C has been set. This will accumulate heat and damage the enamel.
- Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
- Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
- Do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
- After operation at high temperatures, allow the unit to cool down only when the door is closed. Do not clamp anything in the appliance door. Even if the door is only one gap open when cooling down, the adjacent furniture or appliance fronts can be damaged over time. Only open the appliance door to dry if a lot of moisture has been produced during operation of the oven.
- When baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- If the seal is heavily soiled, the appliance door no longer closes properly during operation. The fronts of adjacent furniture or appliances may be damaged. Always keep the seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- If you use the residual heat from the switched-off oven to keep food warm, there may be a high moisture content in the cavity. This can lead to condensation and corrosion damage to your high-quality appliance, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use the „Defrost“ function.

## Thank you!

---

### Dear customer,

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE appliance. 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 the corresponding product page or the support page at [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice. This also applies in particular to dimensional data or cut-out dimensions.



### User's manual

Model EB8017ED

Version 2.2

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

## Table of content

---

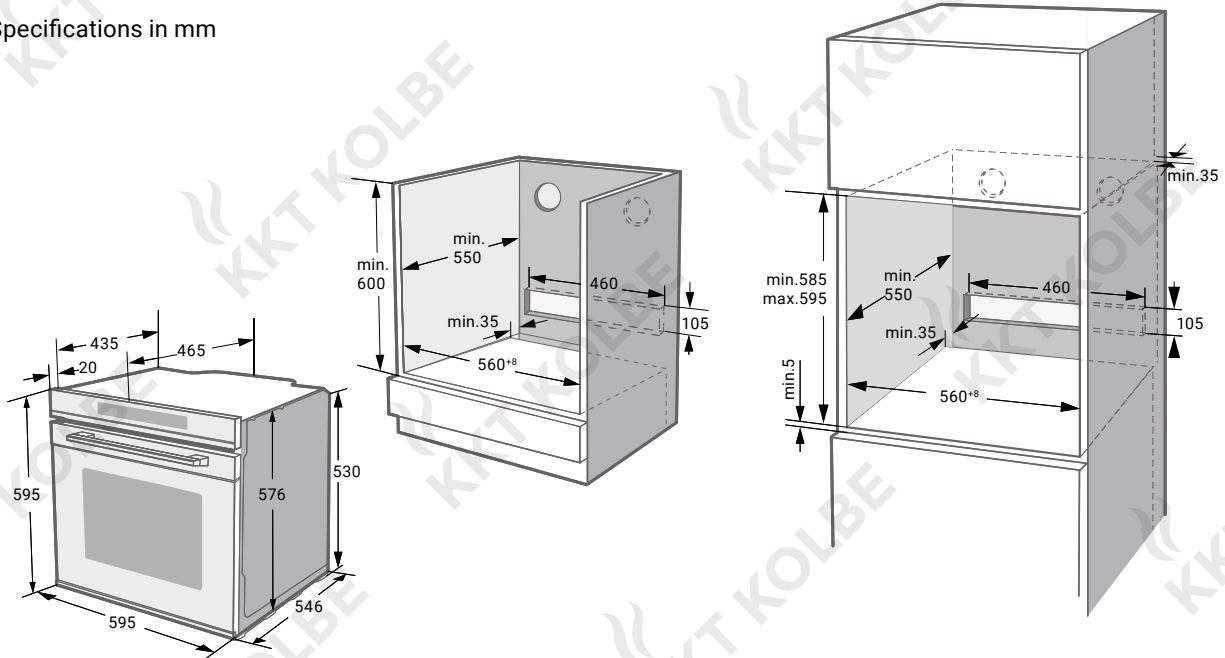
<b>Dimensions and installation</b> .....	38
• Dimension sketch	
• Installation notes	
<b>Before using the appliance</b> .....	39
• First use	
• Setting the time	
<b>Operating the appliance</b> .....	40
• Control panel	
• Types of heating / Heating modes	
• Maximum operating time / Cooling fan	
• Energy efficient use	
• Functions and setting	
<b>Using the appliance</b> .....	44
• Application guide	
• Tips and tricks	
• Application tables	
• Health	
• Test food	
<b>Accessories</b> .....	49
• Accessories included	
• Inserting accessories	
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	50
• Cleaning agent	
• Cleaning table	
• SteamClean method	
• Appliance door / Removing / Fitting / Removing the door cover	
• Rails	
• Self-cleaning baffles / Catalytic plates / Removing / Fixing	
• Removing / Fixing the telescopic runners	
• Replacing the lamp	
• Changing the power cord	
<b>Troubleshooting</b> .....	57
• Possible faults, causes and remedy	
<b>Technical details</b> .....	58
• Table of technical details	
• Energy efficiency	
• Declaration of conformity	

## Dimensions and installation

### Dimensions and installation

#### Dimension sketch

Specifications in mm



#### Installation notes



##### Warning!

This appliance may only be installed, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards to avoid risks of electric shock and injury.

Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

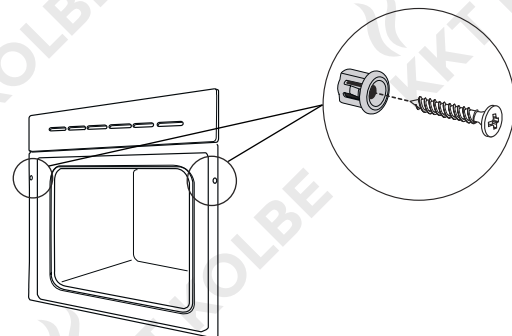
- Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.
- While doing the installation, wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.
- Prepare the installation opening for installing the oven according to the dimensions shown in the illustration above.
- Have the oven connected to the mains by a certified electrician.  
It is necessary to have the plug accessible or to install a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.
- Push the oven completely into the installation opening, taking care not to bend, squeeze or twist the cable.



##### Warnung!

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- Open the appliance door and fix the oven to the built-in furniture by screwing the screws supplied into the mounting holes on the left and right of the frame of the cooking chamber.



##### Note:

To avoid damage, screw in the screws by hand and do not overtighten them.

- Clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance, before turning on the appliance.

## Before using the appliance

---


### Before using the appliance

#### First use

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

- Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
  - Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
  - Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
  - Make sure that there are no packaging residues such as polystyrene pellets or wooden parts in the cavity that could pose a fire hazard.
  - Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
  - To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
  - Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
- Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section "Operating the appliance".

#### Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Duration	1h






#### After the appliance has cooled down:

- Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
- Dry all surfaces.
- Install the side-racks.

### Setting the time

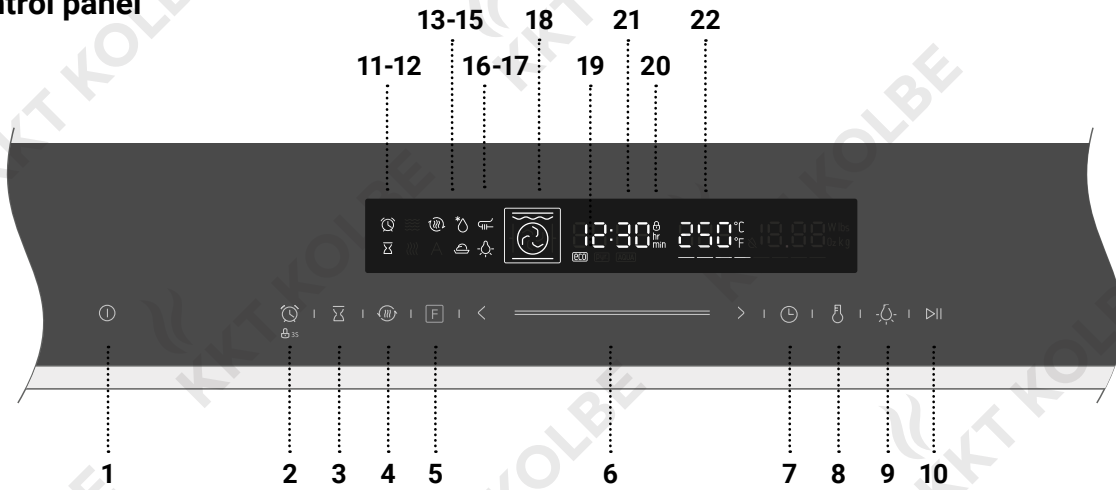
Before the oven can be used, the time should be set.

- After connecting the oven, touch the button , then you can set the current time in hours with the slider or by touching < and >.
- Tap the button  again and set the time in minutes in the same way.
- Finish the setting with the button .

**Note:** The clock has a 24-hour display.

## Operating the appliance

### Control panel



### Control keys

	<b>1 ON / OFF</b>	Switching the oven on and off
	<b>2 Alarm / Child safety lock</b>	Alarm function / Child safety lock: Keep pressed for 3 s
	<b>3 End time</b>	Setting an end time to the cooking time duration
	<b>4 Quick preheat</b>	Use this function to have a quick preheat
	<b>5 Oven – Function (mode)</b>	Press to change heating mode; to change it quickly, keep pressed for 3 s
	<b>6 Slider</b>	Slide to change set values shown on the display
	<b>7 Duration &amp; Clock Setting</b>	Setting a duration of cooking time / setting clock in standby mode
	<b>8 Temperature Setting</b>	Setting the temperature
	<b>9 Oven lighting</b>	Switching the lamp on and off
	<b>10 Start / Pause</b>	Starting and pausing the heating process

### Status display / Display icons













	<b>11 Alarm</b>		<b>18 Heating type / mode</b>
	<b>12 Cooking time</b>		<b>19 ECO mode</b>
	<b>13 Quick preheat</b>		<b>20 Child safety lock</b>
	<b>14 Defrost</b>		<b>21 Time display</b>
	<b>15 Dough proving</b>		<b>22 Temperature display</b>
	<b>16 Meat probe</b>		
	<b>17 Oven lighting</b>		



## Operating the appliance

### Types of heating / Heating modes

Your device has various operating modes that facilitate the use of your device. To help you find the right type of heating for your dish, the following table explains the differences and possible uses.

Types of heating	Temperature	Use
 <b>Top- / Bottom heat</b>	30-250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 <b>Hot air</b>	50-250°C	For baking and roasting on one or more levels. The heat is generated by the ring heater and evenly distributed in the cavity.
 <b>ECO</b>	140-240°C	For energy-saved cooking.
 <b>Convection</b>	50-250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly in the cavity.
 <b>Grill</b>	150-250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 <b>Fan Grill</b>	50-250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 <b>Double Grill</b>	150-250°C	For grilling flat meals and for browning food.
 <b>Pizza Function</b>	50-250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 <b>Bottom Heat</b>	30-220°C	For extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. The heat is generated by the bottom heater.
 <b>Defrost</b>	-	For gently defrosting frozen food.
 <b>Dough proving</b>	30-45°C	For proving yeast dough and sourdough and culturing yogurt.
Additional function	Temperature	Use
 <b>Meat probe</b>	40-99°C	Help to cook meat like steak and chicken. Application see „Functions and settings“.






#### Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

## Operating the appliance

---

### Notes

- To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
- To warm tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes Fan Grilling  and Convection  with temperature setting of 50°C are useful. Fan Grilling  should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
- Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during Convection, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.



When hot air is circulated, the fan may make slight noises or vibrate, depending on the service life and heat generation. This is normal.

### Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and o as required. The hot air escapes above the door.





#### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.



### Energy efficient use

- Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
- Do not open the door during the cooking & baking process.
- Use Convection , whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
- You can cook and bake using Convection  on more than one level at the same time.
- Reduce the temperature setting in heating modes without fan to 50°C approx. or switch off the oven 10min before the end of the cooking time. This allows you to use the residual heat until the end of the cooking process.
- If it is not possible to cook and bake several dishes at the same time, you can heat one after the other and and further use the residual heat of the oven.
- Do not preheat the empty oven, if it is not specified in the recipe or in the tables. If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off of the indicator light for the first time.
- Do not use reflective foil (like aluminum foil) to cover the cavity floor.
- Use the alarm function whenever possible and / or the meat probe to determine the exact cooking point.
- If possible, use dark matt finished, coated or enamelled tins and light weighted baking molds and containers, because they absorb the oven heat particularly well. If possible, do not use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

## Operating the appliance

### Functions and setting



#### Caution!

After the appliance is switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

### Using the types of heating

- After the oven has been electrically connected, touch the oven-function key to select the type of heating; use the slider or and to set cooking temperature.
- If you touch the key now, the oven starts to work. Otherwise, the clock will be displayed again after 5 minutes.
- During the cooking process, you can touch to cancel it.

### Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the key. The icon for quick preheat will light up on the screen. If quick preheat is not available for the set function, then a beep sounds. There is no quick preheat in Defrost and Dough proving .

### Set a duration

After temperature setting, you can touch to set the cooking duration time, you can set it by slider or and .

### Set an end time

When the time has been set, you can set an end time for the heating process.

- Touch , then you can use the slider or and to set end time in hours, touch again and set it in minutes. When you have completed the setting, touch to save the settings.
- When you set the end time, you need to set the cooking duration time also.
- For example, when the set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

### Change during cooking

During the operating time you can change the setting of the heating type and the temperature with the key and the slider. After 6 seconds without any action, the oven continues to operate with the changed setting.

If you want to change the cooking duration time during the cooking process, touch the key and press the slider or and . After 6 seconds of no action, the oven will continue to operate with the changed setting. During the cooking process with an end time setting you can't do any change.

If you want to cancel the cooking process, please touch .

**Note:** Changing modes / temperature / rest of cooking time may have some negative influences on the cooking result. We warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

### Alarm

You can use the key to activate the alarm function, so that a beep will after the set time has elapsed.

The first time you touch , you can set the hours using the slider or the and keys, the next time you touch the key, set the minutes. Also confirm with .

You can set the alarm before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

### Meat probe / Core temperature sensor

For precise cooking, the oven is equipped with an additional meat probe function for monitoring the core temperature, e.g. of meat.

Insert the metal tip of the supplied meat probe at the thickest point into the center of the food to be cooked, away from bones and fat. If you now plug it in (up on the right in the cavity), the symbol lights up and the setting display for your target core temperature appears. You can adjust it up to max. 99°C with the slider or with and . Now press the key, select the desired heating mode and set the cooking temperature.

If everything is well prepared, start the operation with the key. When the selected core temperature is reached for 6 seconds, the oven will switch off automatically.

In this function, use the key to change both the target core temperature and the cooking temperature.

This is also possible during the cooking process.

**Note:** During use, leave the Thermometer tip always in the food and nowhere else!

### Child safety lock

Your appliance has a child safety lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you press and hold the key for 3 seconds, the child safety lock is activated. Keeping it pressed for 3 seconds again will unlock the control panel again.

You can activate and deactivate the child safety lock both when the oven is in operation and when it is not.

When the child lock is activated, the symbol will light up in the status bar.

## Using the appliance

---

### Application guide

#### 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 (smoke / 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 double grill or the fan grill.



#### 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 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.

#### 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.

#### Boiling down

Use convection 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. By air circulation at room temperature, thawing of food gets accelerated.

- 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 in between.

## Using the appliance

### Tips and tricks

You want to cook your own recipe.	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking.	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The cake is much higher in the middle than at the outer ring.	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top.	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry.	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time).
The food is good looking but the humidity inside is too high.	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven.	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the Top / Bottom Heat on level 1.
The cake is less browned on the bottom.	Slide the food into the oven one level lower.
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water forms during baking.	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoided completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food on the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for loading / removing / checking the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Fluids that drip down from the food placed on the rack will be captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.










## Using the appliance

### Application tables

Cake	Accessories	Level	Mode	Temperature in °C	Duration in min.
Sponge cake (simple) in a box shape	Box mould	2		170	50
Sponge cake (simple) in a box shape	Box mould	1		140	70
Sponge cake with fruits in a round form	Round mould	1		150	50
Sponge cake with fruits in a round form	Tray	1		140	70
Raisins brioche muffins (Yeast Cake)	Muffin tin	2		220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1		150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin tin	1		160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin tin	1		150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple yeast cake on a tray	Tray	1		160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Apple yeast cake on a tray	Tray	2		150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Water sponge cake (6 Eggs)	Spring form pan	1		160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water sponge cake (4 Eggs)	Spring form pan	1		160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Challah / yeast plait	Tray	2		150	40
Butter yeast cake	Tray	2		150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2		170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 trays	Tray	2 & 4		160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla cookies	Tray	2		160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla cookies	Tray	2 & 4		150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

p.h.t = preheat time  
b.t. = means baking time.

## Using the appliance


Bread / Pizza	Accessories	Level	Mode	Temperature in °C	Duration in min.
White bread (1 kg flour) box shape	Box	1		170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White bread (1 kg flour) box shape	Box	1		170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh pizza (thin)	Tray	2		170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh pizza (thick)	Tray	2		170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh pizza (thick)	Tray	2		170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 41:00
<b>Meat</b>					
Beef tender loin 1,6 KG	Tray	2		180	55
				165	70
Meatloaf 1 kg meat	Tray	1		180	75
				165	90
Chicken 1 kg	Grate & tray	2: grate 1: tray		180	50
				165	65
Fish (2,5 kg)	Tray	2		170	70
				165	82

### Notes

- Use a dark, frosted mold and place it on the rack.
- Take out the tray as soon as the dish is cooked, even if the end of the cooking time has not yet been reached.
- In case of doubt, always refer to the lowest specification values and check the cooking process.
- To capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, a tray filled with some water should be set to level 1.
- Place chicken in the oven with the underside upwards first and turn it over after 30 minutes.
- Turn over burger patties after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.













### Health

**Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.**

- Use short cooking times.
- Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
- Bigger portions have less acrylamide.
- Use the Convection mode  if possible.
- French fries: Use more than 450g per tray, spread them evenly and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

## Using the appliance

### Test food according to EN 60350-1

Recipes	Accessories	Function	Temperature in °C	Level	Time in min.	Pre-heat
Sponge cake	Springform ø 26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform ø 26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	2 & 4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform ø 26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform ø 20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform ø 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Grate		Max	5	6-8	Yes, 5 min
Chicken	Grate & tray		180	Grid 2 Tray 1	75-80	Yes

### Cooking by ECO mode

Recipes	Accessories	Temperature in °C	Level	Time in min.	Pre-heat
Challah / yeast plait	1 tray	180	1	45-50	No
Roast pork	1 tray	200 165	1	80-85 100-105	No
Clafoutis cherry cake	Round form	200	1	55-60	No
Roast beef 1.3 kg	1 tray	200 165	1	80-85 100-105	No
Brownies	Grate and glass plate	180	1	55-60	No
Potato gratin	Grate and round plate	180	1	65-70	No
Lasagna	Grate and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese cake	Springform ø 20cm	160	1	80-90	No



## Accessories

### Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

#### Accessories included

If possible only use original accessories. They are specially designed for your device. Your appliance is equipped with the following accessories:



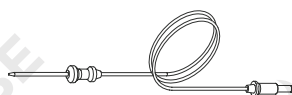
#### Grate

- for ovenware, cake tins and ovenproof dishes
- for roasts and grilled food



#### Universal baking tray (2 pcs)

- for tray bakery products and small food to be cooked
- for liquids or moist food



#### Meat probe

- for monitoring the core temperature of food, especially meat



#### Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

### Inserting accessories

The cavity has five rack levels, which are counted from bottom to top (fig. 2). The accessories can be pulled out about halfway without tipping.

#### Notes

- Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
- Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.

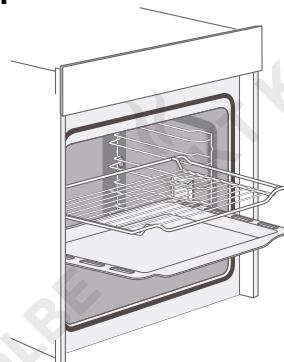
### Conventional locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway so that they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. Therefore, make sure that the grate is inserted in the correct direction as shown in figures 1 and 3 and the tray as shown in figures 1 and 4.

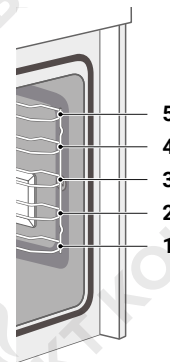
### Telescopic runners

For additional safety against tipping when accessories are pulled out, the appliance is equipped with telescopic runners. See chapter „Cleaning and maintenance“ for instructions.

1



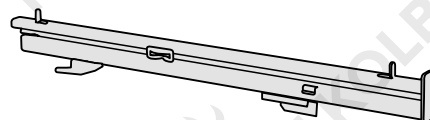
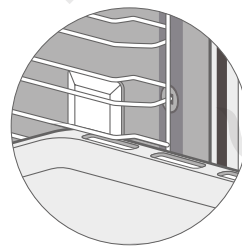
2



3



4



## Cleaning and maintenance

---

### Cleaning and maintenance



Before cleaning the machine, let it cool down and unplug from the mains.



**Caution! - Risk of surface damage!**

**Do not use:**

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Cleaning agents with a high alcohol content.
- Hard scouring pads or cleaning sponges.
- High-pressure cleaners or steam cleaners.
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

### Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Kind of surface	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	The oven is easier to clean when it is still lukewarm. Remove simple grease splashes with rinsing water. For stubborn or heavy soiling, use oven cleaner in accordance with the manufacturer's instructions. Clean thoroughly with clear water and remove all cleaning agents completely.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.

## Cleaning and maintenance

Kind of surface	Cleaning
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

### Notes

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

### Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove stains of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Remove sugary foods immediately, if possible when the stain is still warm.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

### SteamClean method

**This function facilitates the oven cleaning essentially, because the dirt can be solved more easily by water vapor and heat. Remove the accessories such as roasting pan, baking sheet and rust.**

- Pour down about 0.4 liters of water with a little detergent into the trough of the soil.
- Close the oven. Select bottom heat at 50 °C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove soaked food debris with a cloth.
- Note the previous cleaning instructions for baked-on soils.

## Cleaning and maintenance

### Appliance door

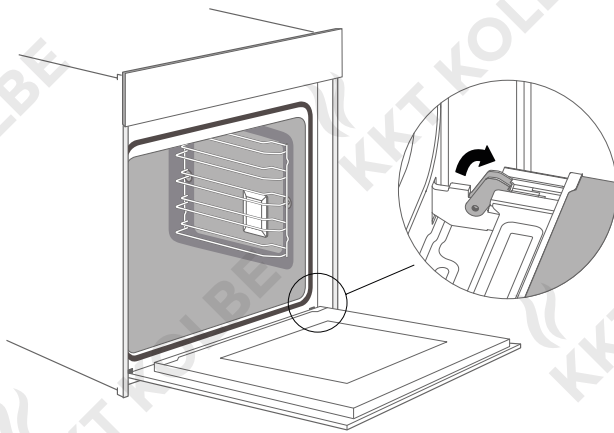
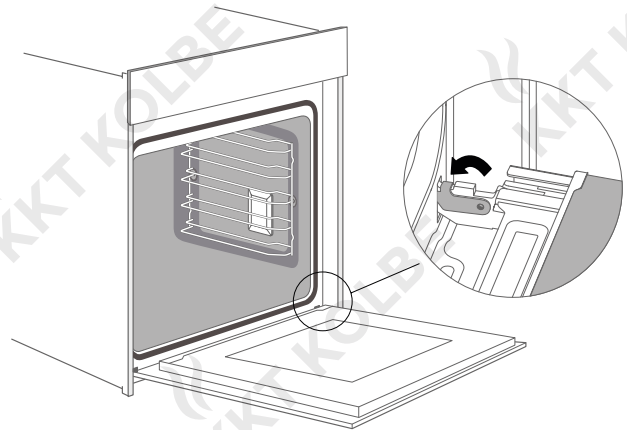
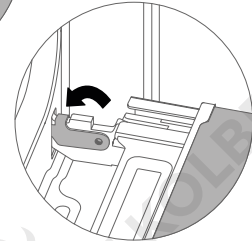
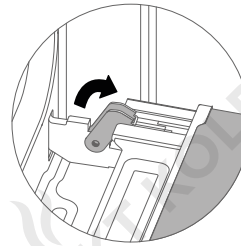
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



#### Warning – Risk of injury!

- If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.



### Removing the appliance door

- Open the appliance door fully.
- Open the two locking levers left and right.
- Close the appliance door as far as it will go.
- With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.

### Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

- When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
- Open the appliance door completely. When opening the appliance door, you can check again that the hinges are in the correct position. If you carry out the assembly incorrectly, you will not be able to open the appliance door completely afterwards. Close both locking levers again.
- Close the appliance door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

## Cleaning and maintenance

### Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

#### Remove the appliance door like instructed above.

- Press the right and left sides of the cover and remove it.
- After removing the door cover, the remaining parts of the appliance door can be easily removed so that you can continue cleaning. When cleaning of the appliance door is complete, replace the cover and press it down until you hear it click into place.
- Fit the appliance door and close it.

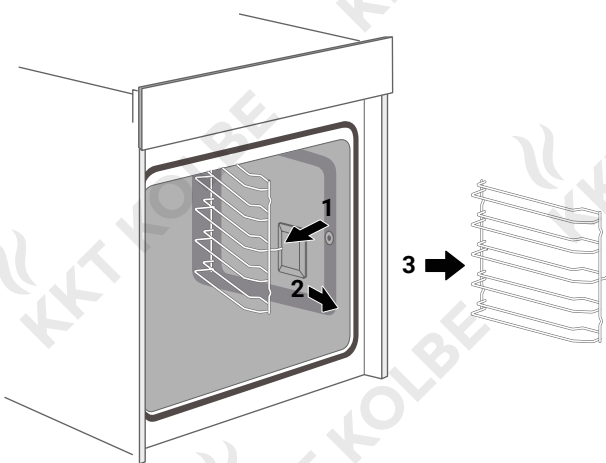
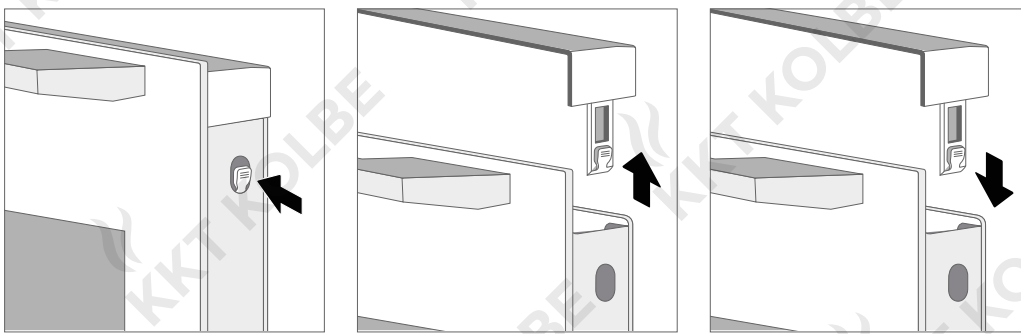


### Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

- Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
- As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be moved more easily when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.



### Rails

For thorough cleaning of the rails and the cavity, you can remove the side racks as shown in the figure on the left. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

To replace the side racks, proceed in reverse order.

## Cleaning and maintenance

---

### Self-cleaning baffles / Catalytic plates

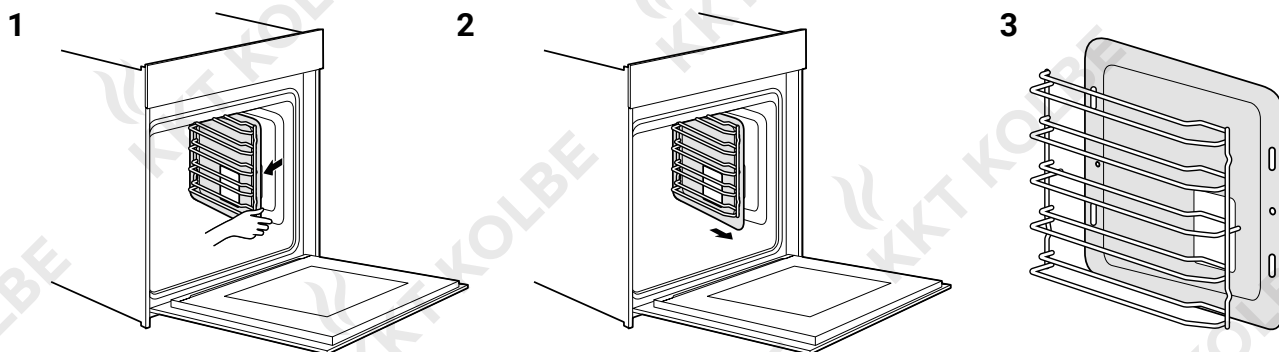
On the side walls of the cooking chamber so-called catalytic plates are installed. Their surface is provided with a special enamel coating that can absorb and volatilize oil and grease.

This reduces impurities in the cavity and unpleasant odours during the cooking process.

### Removing the self-cleaning baffles

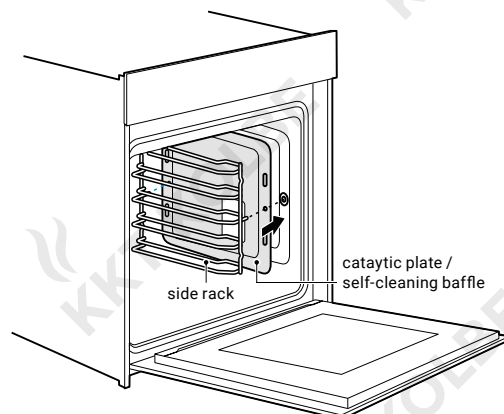
You can also remove the self-cleaning baffles for cleaning the cavity and other elements (see table for cleaning instructions):

- Pull the side rack out of its anchorage horizontally as described above. The self-cleaning baffle will be pulled out together with it. (Fig. 1)
- Take the rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle. (Fig. 2)
- Separate the self-cleaning baffle from the side rack (Fig. 3).



### Fixing the self-cleaning baffles

Install the side rack and self-cleaning baffle one by one horizontally onto the side wall of the cavity as shown in the figure.



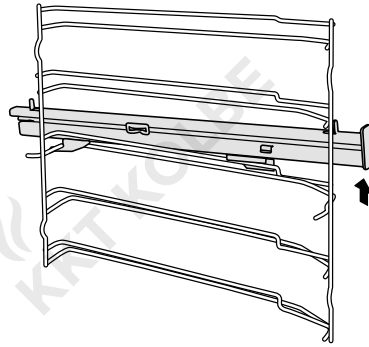
## Cleaning and maintenance

### Removing the telescopic runners

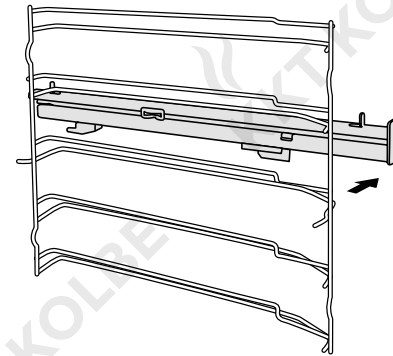
For left-hand disassembly (right-hand side mirror-inverted):

- Lift up the front end of the telescopic runner firmly so that the front clamp is released. (Fig. 1).
- Pull the whole telescopic runner slightly forward and remove it sideways. (Fig. 2)

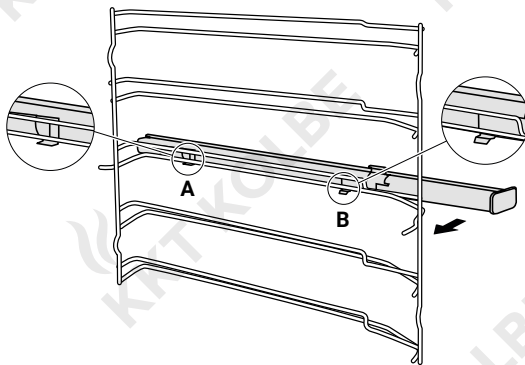
1



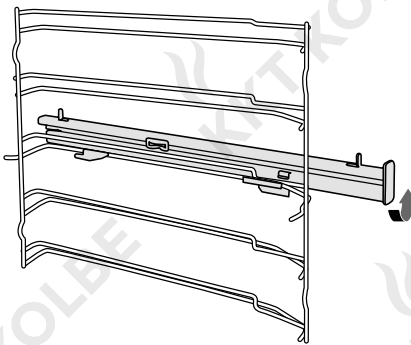
2



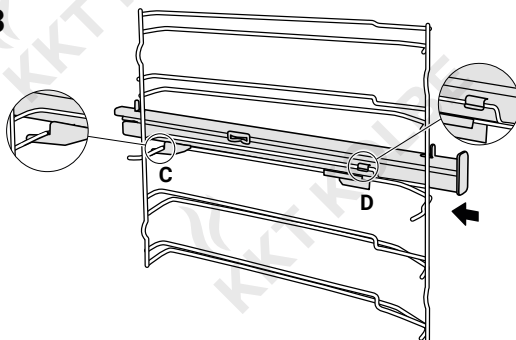
1



2



3



### Fixing the telescopic runners

For left-hand mounting (right-hand side mirror-inverted):

- Place the telescopic rail points marked **A** and **B** horizontally on the underside of the rail. (Fig. 1).
- Rotate the telescopic runners 90 degrees anti-clockwise (clockwise for right side). (Fig. 2).
- Slide the telescopic runner backwards so that it is clamped to the lower rail element at the rear (**C**) and to the upper rail element at the front (**D**). (Fig. 3).

## Cleaning and maintenance

### Replacing the lamp

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from specialist retailers. When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.



#### Warning

##### Risk of electric shock!

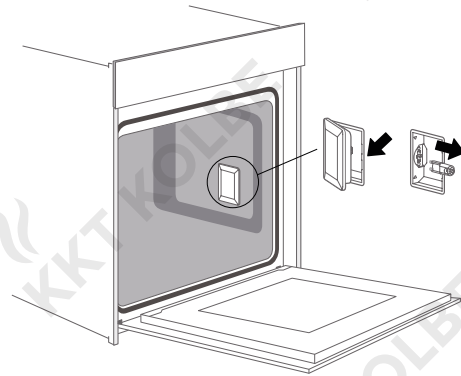
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

##### Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements after operation. Always allow the appliance to cool down before changing the lamp. Keep children at a safe distance.



If the glass cover of the lamp is damaged, it must be replaced. Contact a specialist or customer service.



- Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
- Remove the glass cover as shown in the figure.
- Pull out the lamp – do not turn it.
- Insert the new lamp, making sure that the pins are in the correct position. Push the lamp in firmly.
- Replace the glass cover.
- Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.

### Changing the power cord



#### Warning

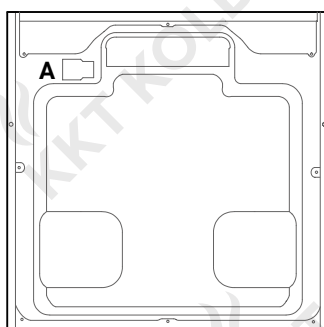
##### Risk of electric shock!

In the event of damage, the power cable may only be replaced by an authorised specialist!

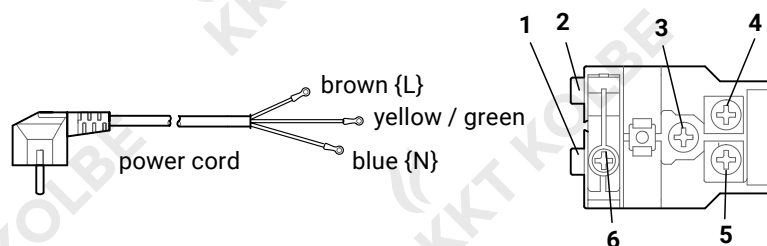
Position **A** shows the terminal box position on the back of the outer case and it's closed.

#### Steps:

- Cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap **1** and **2**.
- Use a screwdriver to take off the screws **3**, **4**, **5** and **6**.
- Change the power cord. Fix the new yellow/green wire on **3**, the brown wire on **4** and the blue wire on **5**.
- Twist screw **6** to close the terminal box cover. The changing is finished.



back outer case



terminal box



## Troubleshooting

### Possible faults, causes and remedy

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself.

You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation in the chapter „Using the appliance“.

Fault	Possible causes	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse. Power cut	Check the circuit breaker in the fuse box. Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The control keys are no longer easy to operate.	The control panel is dirty or wet.	Ensure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of water can make the control buttons difficult to operate. If necessary, clean the control panel as described in the table under „Cleaning and maintenance“.
Fan does not work all the time in the heating modes with fan.		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After cooking, a noise can be heard and a stream of air near the control panel can be felt.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven. The cooling fan will switch o automatically.
The food is not sucient cooked in the time given by the recipe .	A temperature or quantity of ingredients different from the recipe is used.	A temperature dierent from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. The surface finish and/or color and/or material of the baking ware are not the best choice for the selected oven function.	Double check the recipe and settings. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on.	The lamp needs to be replaced.	See „Cleaning and maintenance“ / „Replacing the lamp.“ to change the lamp.



#### Warning - Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous!

Repairs and the replacement of a damaged power cable may only be carried out by a certified electrician.

If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## Technical details

---

### Technical details

Model name	EB8017ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	81.9
Energy efficiency class	A+
Energy consumption per cycle in convection mode	0.69 kWh / cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.06 kWh / cycle
Number of cavities	1
Volume of cavity	72 l
Heat source	Electricity
Power	2900 W
Voltage	220-240 V
Cable length	1.0 m
Appliance dimensions (WxDxH)	59.5 x 56.5 x 59.5 cm
Weight	35.5 kg

### Energy efficiency according to EN 60350-1

#### Please note the following information:

- The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
- The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heat" mode to determine the data regarding the conventional mode.
- During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
- The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
- It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects on the energy data due to the disturbed sealing, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
- The determination of the cavity volume carried out for the usage "Defrost". To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

### Note on the EC Declaration of Conformity



#### Product Description:

EB8017ED  
Built-in electric oven

#### Manufacturer:

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)  
[info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

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

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

Jan Kolbe  
Head of Product Management





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

Thanks for reading.

We wish you much pleasure with your appliance.