

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8016ED**



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 Türschließvorrichtung 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 Energieersparnis, um die Umwelt zu schonen.

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe ersetzen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, sie sind ausführlich eingewiesen worden.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Wartung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Schützen Sie sich bei Bedarf mit Ofenhandschuhen oder Topflappen.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten. Bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wegen Kurzschlussgefahr dürfen keine Dampfstrahlreini-ger verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, trennen Sie es von der Stromversorgung.



- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch fehlerhafte Installation verursacht werden könnten und durch die Installation von nicht autorisiertem Personal.
- In die feste Verkabelung muss gemäß den Verkabelungsspezifikationen ein Trennschalter integriert werden.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haus-haltsüblichen Speisen im Innenbereich zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -matten, -abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten.
Der Ofensensor kann dadurch beschädigt werden.
- Die Ofentür sollte während der Garzeit nicht oft geöffnet werden.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, stellen Sie nichts darauf ab. Belastungen können das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür brechen lassen.
- Bedecken Sie den Backraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Koch- und Backgeschirr.
Bei Betrieb können durch den entstehende Hitzestau Beschädigungen verursacht werden.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie zur Vermeidung ein Backblech auf der unteren Ebene ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas des Ofens zu reinigen.
Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und zu einer dauerhaften Beschädigung führen.

Hinweis

Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben. Dieser entsteht aufgrund von Bindungsmitteln der Isolierplatten und ist normal.
Warten Sie ggf. bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verfliegen ist, dann können Sie das Gerät zum Erhitzen von Lebensmitteln verwenden.

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

www: www.kolbe.de

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

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

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

Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

Benutzerhandbuch

Modell EB8016ED

Version 3.5

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

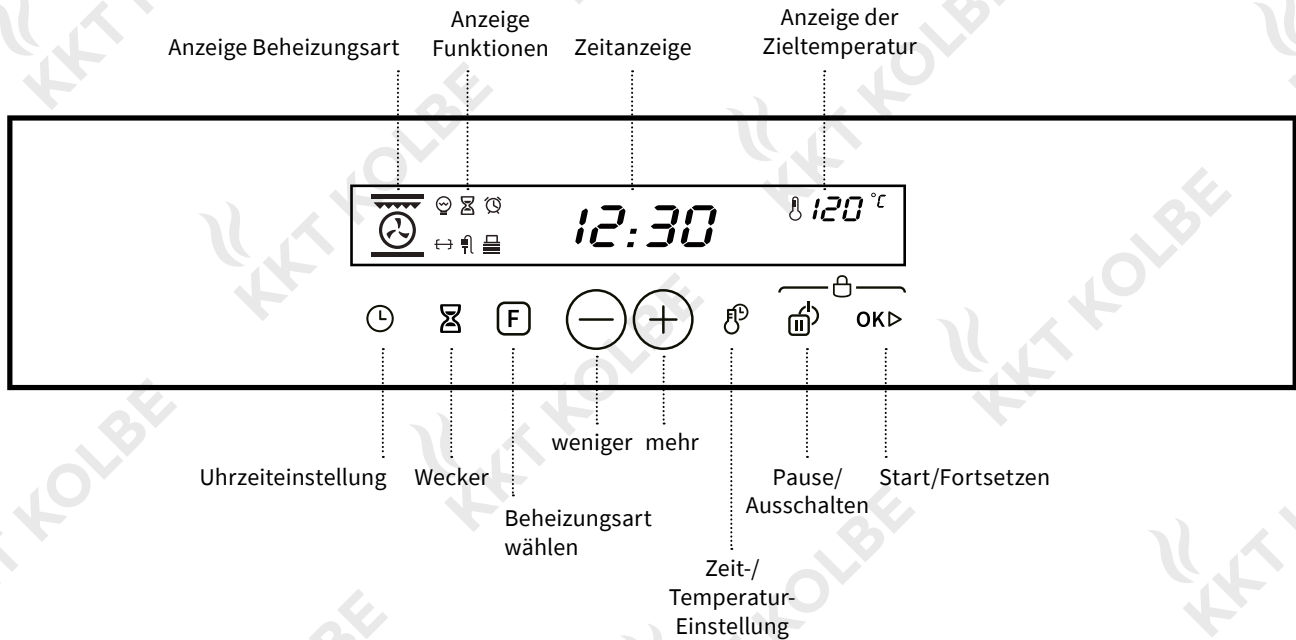
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung des Gerätes	6
• Bedienelemente	
• Energiespartipps	
• Beheizungsarten	
• Der Backofen-Innenraum	
Anwendung	10
• Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen: Braten / Grillen & Überbacken / Backen / Einkochen / Auftauen	
• Anwendungs-Tabellen	
Programmierung	12
• Uhr einstellen	
• Beheizungsart und Temperatur wählen	
• Zeitoptionen	
• Kurzzeitwecker / Alarm	
• Startzeitvorwahl	
• Backofenbeleuchtung einschalten	
• Kindersicherung / Tastensperre	
• Energiesparfunktion	
• Kerntemperaturfühler (AutoCook)	
• Allgemeine Bedienhinweise	
Reinigung und Pflege	14
• Gehäusefront	
• Backofenraum-Innenraum	
• Katalytische Platten	
• Dampfreinigungs-Verfahren	
• Backofentür abnehmen	
• Einhängegitter abnehmen / einsetzen	
• Teleskopauszugsschienen	
• Backofenlampe wechseln	
Mitgeliefertes Zubehör	16
Problemlösung	17
• Was tun bei Problemen?	
• Kundendienst	
Montage und Anschluss des Gerätes	17
• Stromanschluss	
• Maßskizze	
• Technische Daten	
• Geräteeinbau	
• Inbetriebnahme	
Gewährleistung	20

Beschreibung des Gerätes

Bedienelemente



Hinweis: Während der Heißluftzirkulation kann es je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung zu leichten Betriebsgeräuschen / Vibrationen des Ventilators kommen. Dies ist normal.



Energiespartipps

- 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.
- 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.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Garen mehrerer Gerichte direkt nacheinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Ofen etwa 10 Minuten vor Garzeit-Ende aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Alarmfunktion und / oder den Kerntemperaturfühler zur genauen Bestimmung des Garpunktes.



Energiespar-Uhr inklusive: Die Hintergrundbeleuchtung der Uhr schaltet sich nach ca. 10 Minuten automatisch aus.

Beschreibung des Gerätes

Beheizungsarten



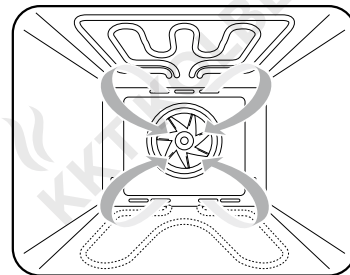
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung erleichtert die Überwachung des Gargvorgangs ohne die Gerätetür öffnen zu müssen. Sie kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden und leuchtet bei allen Beheizungsarten, außer der ECO-Funktion.



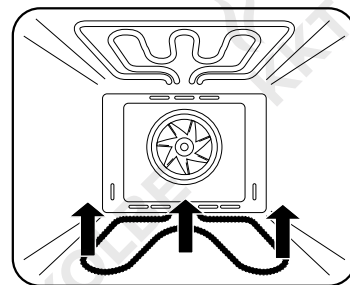
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung der Luft bei Raumtemperatur (ohne Erhitzung). Sie wird zum schnelleren, jedoch schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



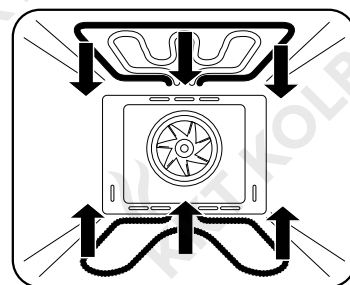
Unterhitze

Der (verdeckte) untere Heizkörper sorgt für eine konzentrierte Wärmezufuhr am Boden des Garguts. Dies ist geeignet z.B. zum Backen von feuchten Kuchen mit Obstbelag, Pizzen, oder für Gerichte mit langen Garzeiten wie Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck. Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 200 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 80 °C. Verwenden Sie diese Heiz-Funktion auch zum Dampfreinigungs-Verfahren (siehe entspr. Kapitel).



Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Bei dieser Beheizungsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene möglich, was sich z.B. zum Braten im Römertopf eignet, sowie für flache Blechkuchen, Brot etc. Die Temperatur kann im Bereich von 60-250°C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180°C.

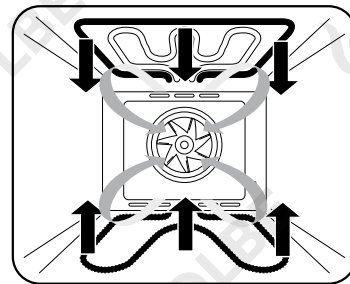


-  **Kerntemperaturfühler aktivierbar**
-  **Drehspieß aktivierbar (max. 1000g)**



Umluft

Durch Kombination des oberen und unteren Heizelements mit dem Ventilator wird die Hitze schneller und gleichmäßiger verteilt, was bis zu 30-40% Energie spart. Das Gargut wird von außen gebräunt und bleibt innen saftig. Dies eignet sich z.B. zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei hohen Temperaturen. Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 165 °C.



Beschreibung des Gerätes



Grill

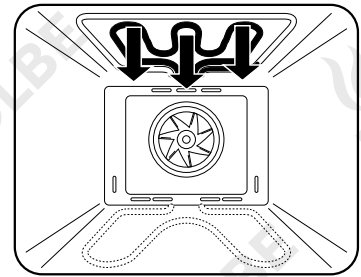
Der Grillheizkörper (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb und schaltet sich an und aus, um die erzeugte Temperatur zu halten. Die Temperatur kann im Bereich von 60- 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 250 °C.



Kerntemperaturfühler aktivierbar



Drehspieß aktivierbar (max. 1000g)



Großflächengrill

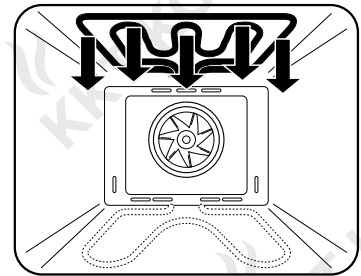
Die beiden oberen Heizkörper sind in Betrieb. Dies eignet sich zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc. Die Temperatur kann im Bereich von 60-250°C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 250°C.



Kerntemperaturfühler aktivierbar



Drehspieß aktivierbar (max. 1000g)

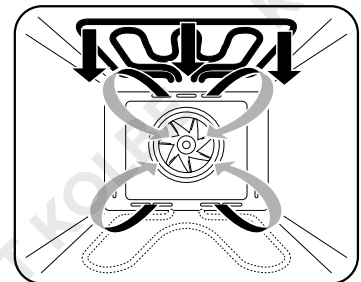


Grill-/Bratsystem

Die beiden oberen Heizkörper und der Ventilator sind in Betrieb. Dies eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken. Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 165 °C. Meistens ist für diese Beheizungsart die günstigste Temperatur 180 °C.



Kerntemperaturfühler aktivierbar



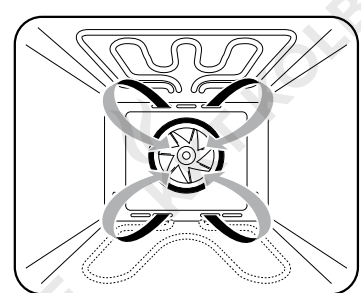
Heißluft

Ringheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Die optimale Hitzeverteilung im Garraum vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut. Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 160 °C.

Wenn möglich, nutzen Sie diesen Beheizungsmodus immer, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen möchten.

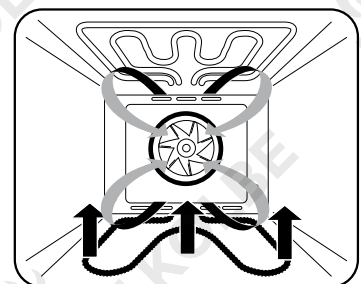


Kerntemperaturfühler aktivierbar



Pizzastufe

Das untere Heizelement, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb. Dies ist ideal für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen. Für diese Heizfunktion sollte der Ofen vorgeheizt werden. Die Temperatur kann zwischen 60 und 250°C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 165°C. Empfohlene Temperatur: **190 °C**



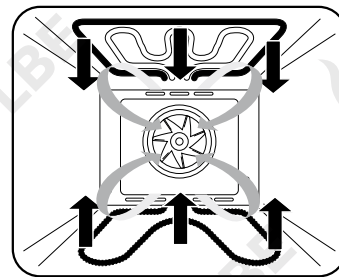
Beschreibung des Gerätes



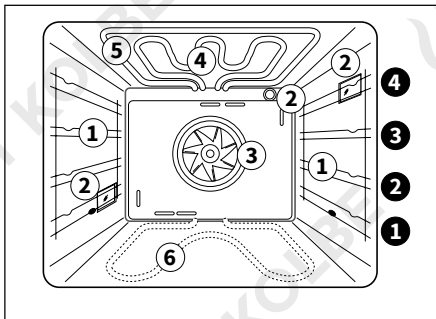
ECO-Funktion

Für energiesparendes Kochen: Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze und der Ventilator sind in Betrieb, wobei die Betriebszeit der Heizelemente so geregelt wird, dass sich der Stromverbrauch reduziert.

Das Gargut wird besonders schonend und energiesparend erhitzt. Die Garzeit verlängert sich; vergleichbar mit einer „Slow Cooking“-Funktion. Dadurch bleibt z.B. Fleisch saftiger.



Der Backofen-Innenraum



Aufbau

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

① bis ④: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.

Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

Gehäusekühlung

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

Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Teleskopauszugsschienen



Teleskopauszugsschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß. Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugsschienen auf 2 oder 3 Ebenen (je nach Modell).

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugsschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben. Die Backofentüre immer erst schließen, wenn die Teleskopauszugsschienen vollständig eingeschoben sind.

Rotisserie-Funktion / Drehspieß

Zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten mit dem Drehspieß können alle Beheizungsarten mit dem Symbol ↻ verwendet werden: Ober-/Unterhitze, Grill und Großflächengrill.

Nachdem Sie das Fleisch auf den Spieß gesetzt haben, führen Sie die beiden Gabeln hinein und gehen dann wie folgt vor:

- Setzen Sie die Spießstütze auf der mittleren Einschubebene in den Ofen ein, stecken Sie das Ende des Spießes in den Motor an der Hinterseite des Garraums und setzen Sie die Spießspitze in die Halterung der Stütze (Abb. siehe S.16).
- Stellen Sie eine Ofenschale mit etwas Wasser zum Auffangen von Fett und Bratensaft auf die unterste Ebene des Ofens.
- Starten Sie den Motor durch Aktivierung einer oben genannten Beheizungsart und schließen sie die Ofentür.

Hinweis: Bitte beachten Sie bezüglich der Fleischmenge die Belastungsgrenze des Spießes bei 1000g.

Anwendung

Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen

Braten

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

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Edelstahlgeschirr ist ungünstig wegen der Wärmereflektion.
- 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 abhängig von Art, Gewicht und Qualität des Garguts.
- 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 und den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Grill, Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb! Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden. Kinder grundsätzlich fernhalten.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.

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 der Anwendungstabelle 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 Dampfbildung 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, das 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.

Anwendung

Auftauen

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

- Zum Auftauen eignen sich Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischen- durch drehen oder umrühren.

Anwendungs-Tabelle

mit Wahl der Heizmethode gemäß der vorherigen Beschreibung

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-50
Braten			
Schweinebraten ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Hackbraten ca.1,5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Ente ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Gans ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Huhn ca.1,3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wildhase	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Rehkeule	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Anwendungstabelle für die ECO-Funktion

Gericht	Temperatur in °C	Einschub	Zeit in Min.	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90-100	Nein
Käsekuchen	160	1	100-150	Nein
Hackbraten	190	1	110-130	Nein
	165		115-145	

Programmierung

Uhr einstellen

Nachdem Sie das Gerät an dem Strom angeschlossen haben, zeigt das Display 0:00 an.

Tageszeit einstellen

- Drücken Sie die -Taste; die Stundenzahl blinkt.
- Stellen Sie nun mit den Tasten und die aktuelle Stunde ein.
- Drücken Sie die -Taste; die Minutenzahl blinkt.
- Stellen Sie nun mit den Tasten und die aktuelle Minute ein.
- Drücken Sie nun , um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen. „:“ blinkt und die Zeit wird dauerhaft angezeigt.

Hinweise

- Die Uhr ist im 24-Stunden-Format eingestellt. Bei einer Unterbrechung der Stromzufuhr wird die Zeit auf 0:00 zurückgesetzt.
- Die Hintergrundbeleuchtung der Uhr schaltet sich nach ca. 10 Minuten aus.

Beheizungsart und Temperatur wählen

- Drücken Sie die Taste so lange, bis das Symbol Ihrer gewünschten Beheizungsart im Display erscheint.
Reihenfolge:
- Stellen Sie mit den Tasten und die Gar-Zeit ein.



Hinweis:

Die Zeit kann von 0 bis 30 Minuten in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden und von 30 Minuten bis 9 Stunden in 5-Minuten-Schritten.

- Anschließend können Sie durch Betätigen der Temperatur-Wahltaste und den Tasten und die gewünschte Temperatur einstellen.



Hinweis:

Die Temperatur kann in 5 °C-Schritten eingestellt werden.

- Betätigen Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und den Betrieb zu starten.



Hinweis:

Die Temperaturanzeige blinkt während des Heizvorgangs. Wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, wird diese stetig angezeigt.

Ändern der Temperatur und Zeit während des Backvorgangs

- Drücken Sie die Taste – es erscheint das -Symbol. Sie können nun mit den Tasten und die gewünschte Temperatur einstellen.
- Wenn Sie die Taste erneut betätigen, verschwindet das -Symbol vom Display und Sie können nun mit den Tasten und die Zeit neu einstellen.

Zeitoptionen

Während des Betriebs Sie sich die verbleibende Gardauer, das Garzeit-Ende und die aktuelle Uhrzeit anzeigen lassen.

- Drücken Sie die Taste während des Betriebs. Verbleibende Gardauer, Garzeit-Ende und aktuelle Uhrzeit werden im 3 Sekunden-Wechsel angezeigt.
- Wiederholtes Drücken der Taste führt zurück zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

Kurzzeitwecker/Alarm

Der Backofen verfügt über einen Kurzzeitwecker, der auf einen Zeitraum von bis zu 9 Stunden eingestellt werden kann. Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

- Drücken Sie hierzu die Taste .
- Um die Zeit einzustellen, navigieren Sie mit den Tasten und zum gewünschten Wert.
- Drücken Sie , um die Einstellung zu bestätigen. Der Doppelpunkt blinkt und das Symbol wird angezeigt. Der Count-Down ist nun aktiviert.



Hinweis:

Nach Zeitablauf ertönt ein 10maliges Alarmsignal und das Symbol verschwindet vom Display. Um die Alarm-funktion zu deaktivieren, drücken Sie die -Taste einmal während der Einstellung bzw. zweimal nach der Einstellungsbestätigung.

Startzeitvorwahl


Die Funktion „Startzeitvorwahl“ wird wie folgt eingestellt:

- Zuerst wird der End-Zeitpunkt festgelegt, zu der das Gericht fertig sein soll: Beispiel 18:00 Uhr.
- Danach kann die Gardauer eingegeben werden: Beispiel 1 Stunde.
- Der Zeitpunkt für den Betriebsstart wird so berechnet, dass die eingestellte Gardauer genau zum eingestellten Garzeit-Ende abläuft: Nach obigen Beispielen 17:00 Uhr.

Diese Funktion können Sie nur aktivieren, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde. Im Standby-Modus:



- Drücken Sie 2 mal die Taste , anschließend zeigt das Display und „End“.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten und die Ziel-Stunde für das Garzeit-Ende ein.
- Drücken Sie nochmals die Taste .
- Stellen Sie nun mit den Tasten und die Ziel-Minute für das Garzeit-Ende ein.
- Wählen Sie nun mit der -Taste Ihre gewünschte Beheizungsart aus und stellen sie mit Hilfe der Tasten und die Gardauer ein.

Programmierung

- Nachdem Sie (optional) durch Drücken der Taste  noch eine Temperatur eingestellt haben, drücken Sie **OK**, um die Einstellung zu bestätigen und den Betrieb zu starten.



Hinweis:



Nachdem Sie die Funktion aktiviert haben, zeigt das Display die Uhrzeit, das -Symbol und „End“. Sie können durch Drücken der -Taste die Zielzeit abfragen. (3 Sekunden)

Backofenbeleuchtung einschalten

- Navigieren Sie mit der Taste **F** zur Lampenfunktion (bis das Symbol im Display aufleuchtet).
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Kindersicherung/Tastensperre

Bedienfeld sperren:

- Halten Sie die Tasten **OK** und  für 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt einen Piepton und das Symbol  erscheint auf dem Display. Die Tastensperre ist nun aktiv.

Bedienfeld entsperren:

- Erneutes Gedrückthalten dieser Tastenkombination führt zur Deaktivierung der Tastensperre.

Energiesparfunktion






- Durch Gedrückthalten der Taste **OK** für 5 Sekunden im Warte- oder Alarmmodus können Sie die Displaybeleuchtung abschalten und den Energiesparmodus aktivieren.
- Wenn im Wartemodus innerhalb von 10 Minuten keine Aktion erfolgt, wird Energiesparmodus automatisch aktiviert.
- Um den Energiesparmodus zu unterbrechen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Allgemeine Bedienhinweise

- Die Backofenbeleuchtung ist während dem Betrieb aller Beheizungsarten außer der ECO-Funktion aktiviert.
- Wenn die Beheizungsart ausgewählt wurde, aber innerhalb von 5 Minuten die Taste **OK** nicht gedrückt wurde, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit (Wartemodus) und die Einstellung wird verworfen.
- Zur Rückmeldung, dass Ihre Eingaben vom SensorTouch-Bedienfeld angenommen wurden, gibt das Gerät beim Tastendruck einen Piepton ab.

Kerntemperaturfühler (AutoCook)

Der Kerntemperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren eines Gerichts (Kern). Für diesen legt man eine Zieltemperatur fest. Wenn diese erreicht ist, gilt das Gericht als fertig und der Ofen schaltet sich automatisch ab.



- Führen Sie die Metallspitze des mitgelieferten Kerntemperaturfühlers an der dicksten Stelle in die Mitte des Garguts ein, abseits von Knochen und Fett.
- Schließen Sie den Kerntemperaturfühler im Standby-Modus an die Anschlussbuchse im Garraum an. Das Display zeigt „Prob“ und das Symbol für den Kerntemperaturfühler .
- Wählen Sie mit den Tasten  und  Ihre gewünschte Beheizungsart aus.
- Drücken Sie nun **OK**, um die Eingabe zu bestätigen.
- Anschließend betätigen Sie wieder die Tasten  und , um die Temperatur einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung erneut mit der **OK**-Taste.
- Das kleine Display zeigt nun die Temperatur und das große „Prob“.
- Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, wird dies auf dem Display angezeigt. Ein fünfmaliges Piepen signalisiert das Ende des Garprozesses.



Hinweise:


- Die Ziel-Kerntemperatur kann im Bereich 50 – 150 °C eingestellt werden. Die Betriebstemperatur des Ofens liegt bei 165°C.
- Während der Benutzung dieser Funktion kann der Automatiktimer nicht gesetzt werden.
- Wenn Sie den Kerntemperaturfühler aus der Buchse entfernen, wird das Programm abgebrochen.
- Wenn das Display „ER-3“ zeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, bedeutet dies, dass es ein Problem mit dem Kerntemperaturfühler gibt. Bitte wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Start / Pause / Abbrechen + Standby

- Starten des Garvorgangs: **OK**
- Pausieren: 
- Abbrechen + Standby:  2 mal



Hinweis:

Betätigen Sie die -Taste nur kurz, um den Garprozess zu unterbrechen. Langes Drücken wird vom Gerät als ungültig interpretiert.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



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

Gehäusefront

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

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trocken-gerieben werden.

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



Katalytische Platten

Dieses Gerät ist mit katalytischen Platten ausgestattet, welche mit einer Pulverbeschichtung versehen ist. Diese ermöglichen durch Katalyse eine Selbstreinigung bei konventionellen Backtemperaturen. Diese Platten können ebenfalls entnommen werden und ggf. mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.



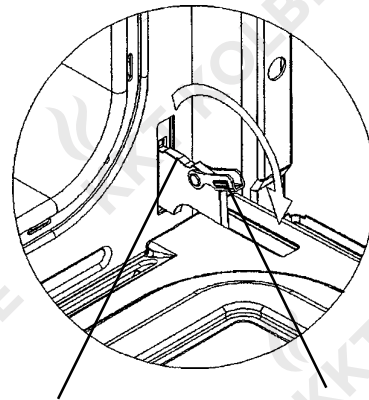
Dampfreinigungs-Verfahren

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

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 60°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

Backofen-Innenraum

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



Scharnierträger

Bügel

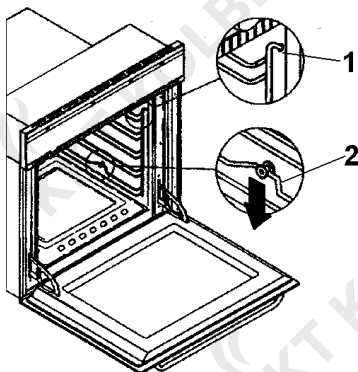
Backofentür abnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.

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

Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.

Reinigung und Pflege



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (2 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen.

Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (1 in Abb.).

Manche Modelle: Schrauben herausdrehen, Gitter einfach herausnehmen.

Einhängegitter einsetzen

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken.

An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken.

Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden. Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.

Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.



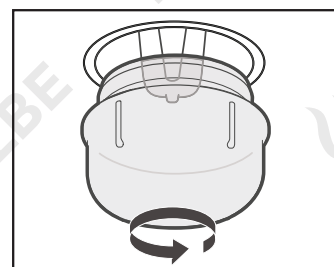
Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden. Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

Backofenlampe wechseln

Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (230 V, 25 W).

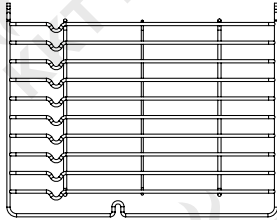
Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- **Trennen Sie in jeden Fall das Gerät von der Stromversorgung (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen), da die Fassung unter Strom stehen könnte.**
- Drehen Sie das Glas heraus und ersetzen sie mit einer neuen des selben Typs (siehe Abbildung rechts).
- Schrauben Sie das Abdeckungsglas zurück.



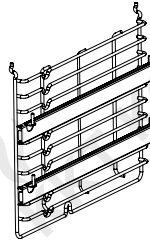
Mitgeliefertes Zubehör

Mitgeliefertes Zubehör



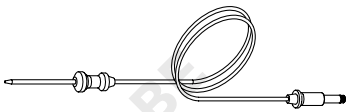
Einschubgitter

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



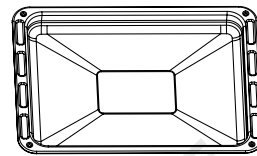
Teleskopauszüge

- Dieses Modell ist mit zwei Teleskopschienen ausgestattet, die die Stabilität der Backbleche erhöhen sollen.
- Diese können zur leichteren Reinigung abgeschraubt werden.



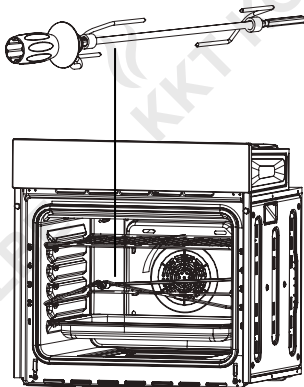
Kerntemperaturfühler

- Messinstrument für die Steuerung der automatischen Ausschaltfunktion bei Erreichen einer Zieltemperatur im Inneren eines Gerichts (Zur Anwendung siehe entspr. Abschnitt im Kapitel zur Benutzung des Geräts)



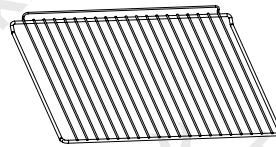
Backbleche

- 1 tiefes Blech
- 1 flaches Blech
- Für Blechkuchen / Gebäck /
- Tiefkühlkost
- Zum Auffangen von Fett / Säften



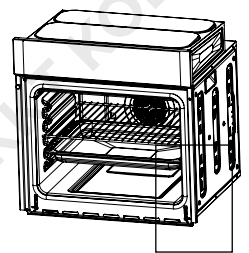
Drehspieß

- Die mittlere Drehgeschwindigkeit dieses Spießes ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung des Garguts und eine gute Erhaltung von wertvollen Inhaltsstoffen.
- Die maximale Belastung des Spießes beträgt 1000g.



Gitterrost

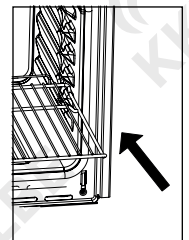
- Für Grillgerichte
- Zum Abstellen von Backformen und Bratgefäßen



Sämtliches Zubehör wird während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!

Hinweis

Um eine Beschädigung der Emailierung zu vermeiden und den sicheren Gebrauch des Zubehörs zu gewährleisten, achten Sie darauf, diese richtig herum (mit dem Kippschutz-Bügel nach hinten) einzuführen. Dadurch wird bei vorsichtigem Entfernen verhindert, dass das Gargut nach vorne rutscht. Achten Sie vor dem Schließen der Ofentür darauf, dass sämtliches Zubehör komplett eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.



Problemlösung / Montage und Anschluss des Gerätes

Was tun bei Problemen?



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 deaktivieren Sie die Sicherung Ihrer Hausinstallation.
Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Gerät arbeitet nicht.

- Wurde die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden Temperatur und Heizmodus richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

- Kontaktieren Sie den KKT KOLBE-Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur.

Die Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.

- Wurden die Rezeptangaben richtig befolgt und die Anwendungsrichtlinien in dieser Anleitung beachtet?

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

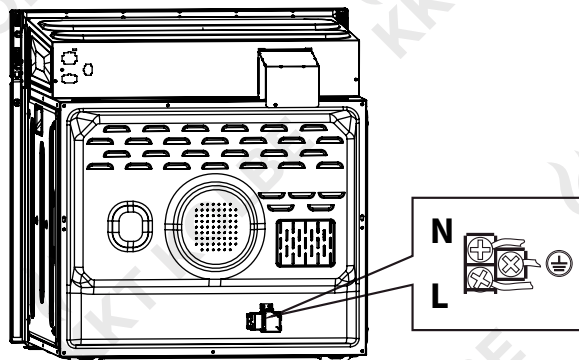
www: www.kolbe.de

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

Stromanschluss



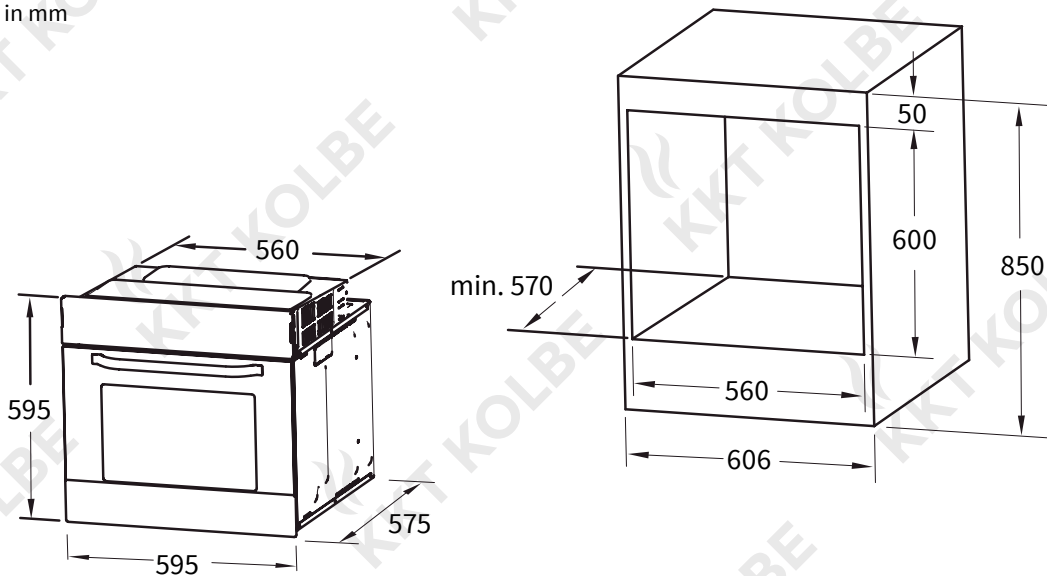
Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschleiben angeschlossen werden kann. Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugenlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.



Montage und Anschluss des Gerätes

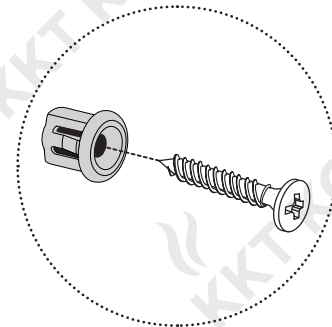
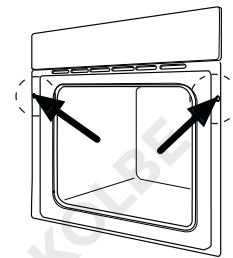
Maßskizze

Angaben in mm



Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbau-Nische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen am Einbauschränk befestigen.
Ziehen Sie die Schrauben dabei von Hand und nicht zu fest an.



Inbetriebnahme

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

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EB8016ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	94
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,79 kWh / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,99 kWh / Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	70 L
Wärmequelle	Elektrisch
Leistung	3200 W
Spannung	220-240 V
Kabellänge	1,0 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Gewicht	35 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

EB8016ED
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.

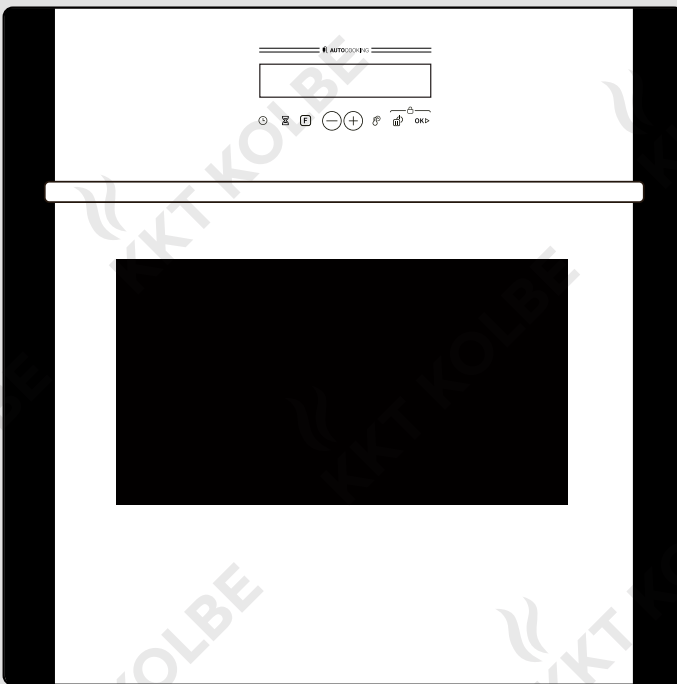
(Stand 10.2020)

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

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8016ED**



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.

Notes on environmental protection and energy saving

- Observe the energy-saving instructions in this manual to protect the environment.

Safety instructions

Safety instructions



- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person to avoid any danger.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Keep children under 8 years of age away from the appliance unless they have been thoroughly instructed.
- This appliance can only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children must not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and accessible parts become hot during operation. Be careful not to touch any heating elements. Protect yourself with oven gloves or oven cloth if necessary.
- Some parts of the unit may retain heat for a long time. Before touching parts that are directly exposed to the heat, allow the appliance to cool down.
- Steam jet cleaners must not be used because of the danger of short circuits.
- If you do not use the appliance for a long period of time, disconnect it from the power supply.



- The appliance must be installed and put into operation by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for damage that could be caused by incorrect installation and by the installation of non-authorized personnel.
- A means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- This appliance is intended for installation in a built-in cabinet. It is to be used exclusively for the preparation of normal household meals and is not suitable for unattended operation.
- Do not use silicone molds, mats, covers or accessories that contain silicone. This may damage the oven sensor.
- The oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the oven door is open do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the door.
- Do not place aluminium foil, baking trays, pans or pots on the bottom of the oven. During operation, the floor can be damaged by the resulting heat accumulation.
- Fruit juices dripping from the baking tray can leave stains on the enamel that may not be removable. To avoid this, insert a baking tray at the bottom.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.

Note

When the oven is switched on for the first time, it may give off an unpleasant smell. This is due to bonding agents used for the insulating panels within the oven and is completely normal. If this is the case, wait until the smell has disappeared when the appliance is switched on or off, then you can use the appliance for heating food.

Thank you!

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

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

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



User's manual

Model EB8016ED

Version 3.5

© KKT KOLBE.

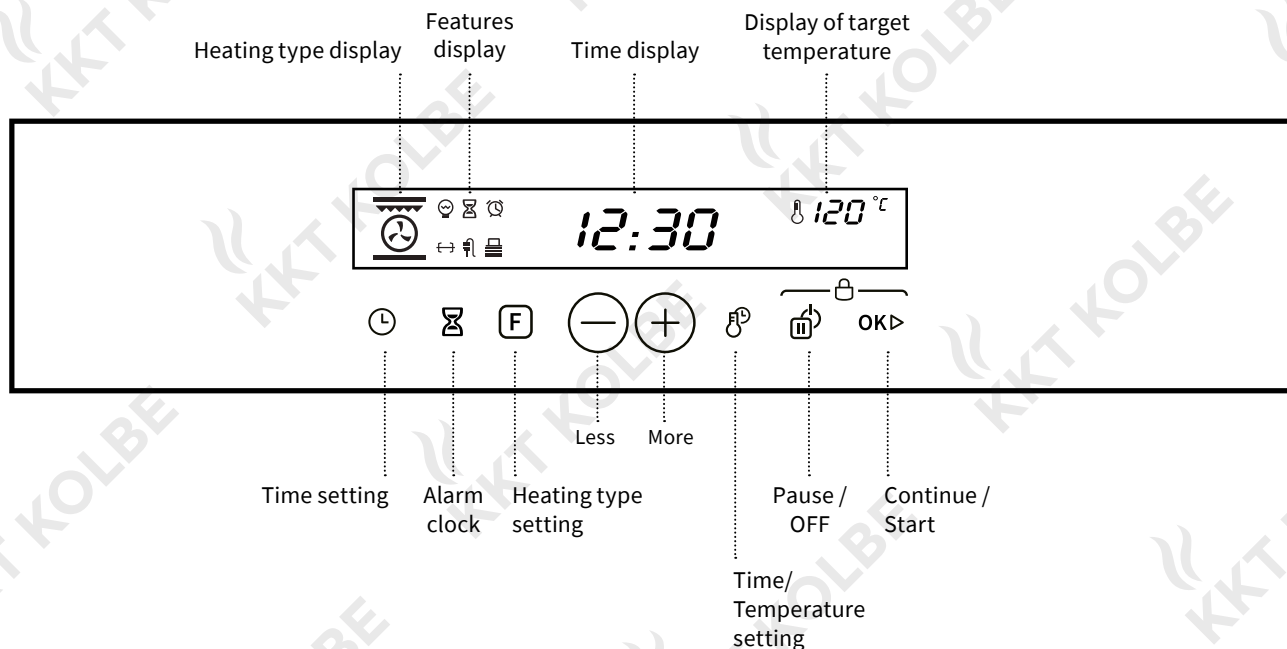
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Appliance description	26
<ul style="list-style-type: none"> • Control panel • Energy saving tips • Heating types • Oven interior 	
Application	30
<ul style="list-style-type: none"> • Application guide and recommendations: Roasting / Grilling & browning / Baking / Boiling down / Defrost • Application tables 	
Programming	32
<ul style="list-style-type: none"> • Clock setting • Heating type and temperature setting • Time options • Reminder function • Start time preselection • Turning on the oven lighting • Child lock / key lock • Energy saving function • Meat probe (AutoCook) • General operating notes 	
Care and cleaning	34
<ul style="list-style-type: none"> • Case front • Oven interior • Catalytic plates • SteamClean method • Removing the oven door • Removing the hook in racks • Telescopic runners • Changing the oven light bulb 	
Supplied Accessories	36
Troubleshooting	37
<ul style="list-style-type: none"> • What to do in case of problems? 	
Installation and connection of the appliance	37
<ul style="list-style-type: none"> • Power connection • Dimension drawing • Technical details • Installing the appliance • Turning on the appliance 	

Appliance description

Control panel



Note: During the circulation of hot air slight sounds or vibrations made by the fan may occur according to the duration of use and heat development. This is normal.



Energy saving tips

- If possible, use dark frosted, coated or enamelled ovenware and lightweight baking tins and containers, as they absorb the oven heat particularly well.
If possible, do not use heavy accessories with shiny surfaces such as stainless steel or aluminium.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
If necessary, place the food in the oven immediately after reaching the specified temperature.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. Therefore energy can be saved by cooking several dishes directly one after the other, because the residual heat is optimally used.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- If possible, use the alarm function and / or the meat probe for exact determination of the cooking point.



Energy-Saving-Clock included: The backlight of the clock turns off after about 10 minutes.

Appliance description

Heating types



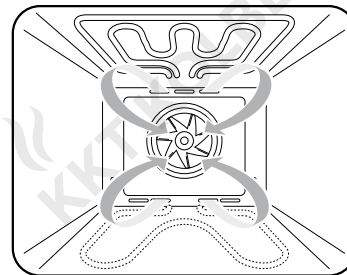
Oven light

The oven light makes it easier to monitor the cooking process without having to open the appliance door. It can be switched on without any further function and lights up for all heating types except the ECO function.



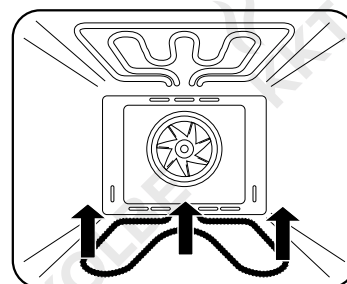
Defrost

In this operating mode, only air circulation takes place. air at room temperature (without heating). It is used for faster but gentle defrosting of frozen goods.



Bottom heat

The (concealed) lower radiator provides a concentrated heat supply at the bottom of the food. This is suitable, for example, for baking moist cakes with fruit toppings, pizzas, or for dishes with long cooking times such as casseroles, stews or pastries. The temperature can be adjusted in the range of 60 - 200 °C. The standard temperature is 80 °C. You can also use this heating function for steam cleaning (see relevant chapter).

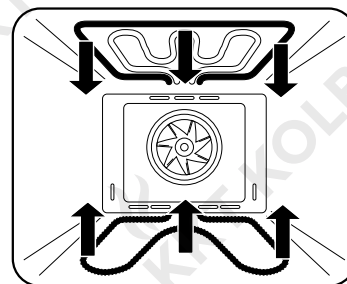


Top-/ Bottom heat

The upper and lower radiators are in operation. The heat is evenly distributed to the food to be cooked. With this type of heating, baking or roasting is only possible on one level, which is suitable, for example, for roasting in a Roman pot, as well as for flat cakes, bread etc. The temperature can be adjusted between 60-250°C. The standard temperature is 180°C.

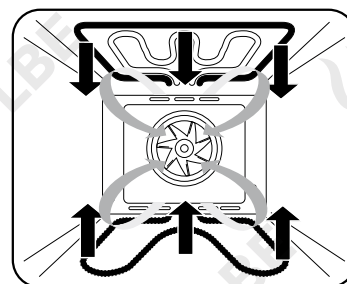
 **Probe can be enabled**

 **Rotisserie can be enabled (max. 1000g)**



Convection

By combining the upper and lower heating elements with the fan, the heat is distributed faster and more evenly, saving up to 30-40% energy. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside. This is suitable, for example, for grilling or frying large pieces of meat at high temperatures. The temperature can be adjusted in the range of 60 - 250 °C. The standard temperature is 165 °C.



Appliance description



Grill

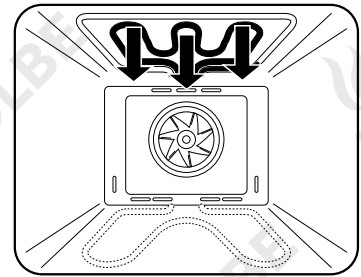
The grill heater (upper inner heating element) is in operation and switches on and off to maintain the temperature generated. The temperature can be set in the range 60 - 250 °C. The standard temperature is 250 °C.



Probe can be enabled



Rotisserie can be enabled (max. 1000g)



Full-width grill

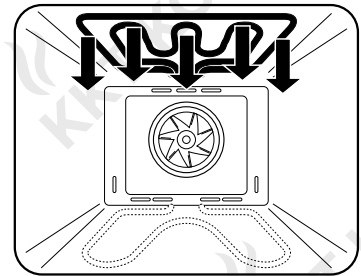
The two upper radiators are in operation. This is suitable for grilling flat pieces of meat, steaks, sausages, fish, scampi, toast bread, etc. The temperature can be adjusted between 60-250°C. The standard temperature is 250°C.



Probe can be enabled



Rotisserie can be enabled (max. 1000g)

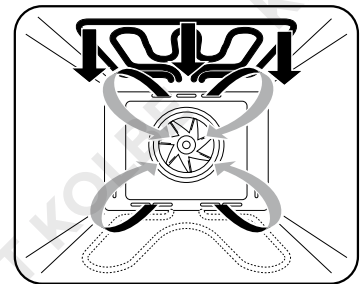


Grilling/frying system

The two upper radiators and the fan are in operation. This is particularly suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating and gratinating. The temperature can be adjusted in the range of 60 - 250°C. The standard temperature is 165 °C. In most cases the most favourable temperature for this type of heating is 180 °C.



Probe can be enabled



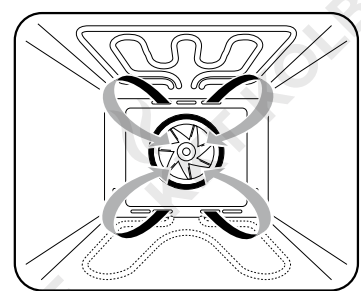
Hot air

Ring heater and fan are in operation. The optimum heat distribution in the cooking chamber reduces the risk of burning the food. The temperature can be set between 60 - 250 °C. The standard temperature is 160 °C.

If possible, always use this heating mode if you want to cook on several levels at the same time.

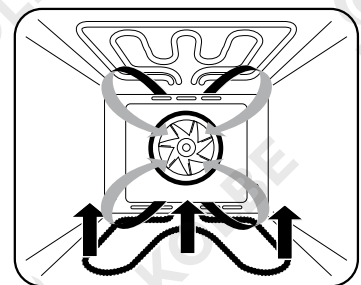


Probe can be enabled



Pizza-Function

The lower heating element, the ring heater and the fan are in operation. This is ideal for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cakes. For this heating function the oven should be preheated. The temperature can be set between 60 and 250°C. The standard temperature is 165°C. Recommended temperature: **190 °C**.

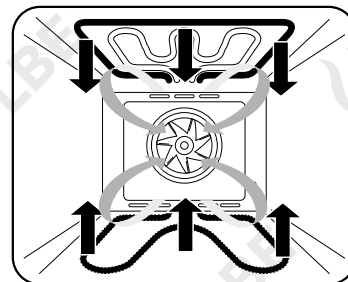


Appliance description



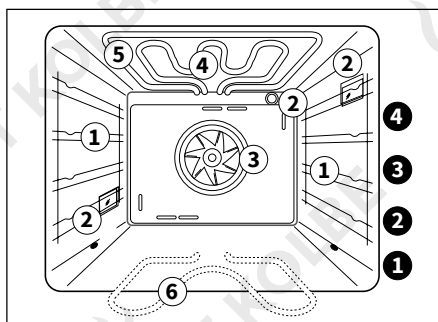
ECO-Function

For energy-saving cooking: The heating elements for top and bottom heat and the fan are in operation, and the operating time of the heating elements is regulated to reduce power consumption. The food is heated in a particularly gentle and energy-saving way. The cooking time is extended, comparable to a „slow cooking“ function. This keeps meat juicier, for example.



EN

Oven interior



Construction

- ① Hook-in racks with rack levels
- ② Lighting
- ③ Fan with ring heater
- ④ Grill heating element
- ⑤ Top element
- ⑥ Bottom heat radiator (under the oven floor)

① to ④:

Shelf levels for shelf unit, baking tray or roasting pan. Please note that the numbering of the rack levels from bottom to top.

Case cooling

The case cooling ensures low temperatures on control panel, switch knob and the oven door handle in heated oven.

The case cooling is turned on when a heating mode is set. The air exits between the oven door and control panel.

Telescopic runners

(optional)



Telescopic drawer slides and other accessories become hot. Use potholders!

The oven has hook-in racks with telescopic slide rails on 2 or 3 levels (depending on model).

- For onset of rust, baking sheet or roasting pan first pull out the telescopic drawer slides one level.
- Store shelf unit, baking tray or roasting pan on the drawn-out rails and push it by hand entirely in the oven until it stops. The oven door always closes only when the telescopic slide rails are fully inserted.

Rotisserie function / skewer

For evenly browning roasts with the rotisserie skewer all types of heating with the icon  can be used: Top-/Bottom heat, Grilling and Full-width grill.

After placing the meat on the spit, insert the two forks and proceed as follows:

- Insert the skewer support into the oven on the middle rack level, insert the end of the spit into the motor on the back of the oven and place the tip of the spit into the mount of the support (Fig. see page 36).
- Place a drip pan with a little water on the lower shelf of the oven to catch fat and gravy.
- Start the motor by activating one of the above mentioned heating modes and close the oven door.

Note: With regard to the amount of meat, please note the load limit of the spit at 1000g.

Application

Application guide and recommendations

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 stays 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 grill, double grill or the grilling/frying system.



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.
Always keep children away.

- Constantly observe the grilling process. Food can burn very rapidly by the intense heat.

Notes

- Food is grilled with the oven door closed. To grill, preheat 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.

Application

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 defrosted in between.

Application table



Food	Level	Temperature in °C	Time in min
Baking			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie crust	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Pie	1	200	ca. 25-35
White bread made from dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-50
Roast			
Roast pork ca.2 kg	2	175	ca. 120
Meat loaf ca.1.5 kg	2	175	ca. 45
Duck ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
Goose ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
Chicken ca. 1.3kg	2	200	ca. 60-80
Wild hare	2	200	ca. 60-90
Deer leg	2	200	ca. 90-100
Grilling			
Pork chop	4	max.	ca. 8-12
Sausages	4	max.	ca. 10-12
Chicken halves	3	max.	ca. 25-35
Fish	3	max.	ca. 15-25

Please choose heating method according to the previous description.

Application table for ECO mode



Recipes	Temperature in °C	Level	Time in min	Pre-heat
Potato cheese gratin	180	1	90-100	No
Cheese cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

Programming



- After setting the temperature by pressing the  key, press  to confirm the setting and start operation.



Hint:




After setting this function, the screen shows the clock  and „End“. Press  to inquire the end time (3 seconds).

Turning on the oven lighting

- Use the  key to navigate to the lamp function (until the icon lights up in the display).
- Press  to confirm.

Child lock / key lock


Locking the control panel:

- Press and hold the  and  keys for 3 seconds. A beep will sound and the  icon will appear on the display indicating the key lock is activated.


Unlocking the control panel:

- Press the same key combination again – the key lock will be released.

Energy saving function








- During in waiting state and reminding state, press  for three seconds, the display will turn itself off and set to energy-saving mode.
- If there's no operation in 10 minutes in waiting state, the display will shut down and go into energy-saving mode.
- In energy-saving mode, press any key to quit the energy-saving mode.

General operating notes

- The oven light is turned on in all heating modes except the ECO-Funktion.
- When you have selected a heating type, but the  key is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed (waiting state) and the selected function will be recognized as invalid.
- To make sure that your input was detected right from the SensorTouch-Control panel, a buzzer will sound.

Meat probe (AutoCook)

The meat probe monitors the temperature inside a dish (core). For this, a target temperature is determined. When it has been reached, the dish is considered ready and the oven switches off automatically.

- In standby mode, connect the meat probe to the socket in the cavity. „Prob“ and the probe icon  will be displayed.
- Select your desired heating type using the  and  keys.
- Press  to confirm the setting.
- After that, press the  and  keys again to adjust the temperature.
- Press the  key again to confirm the setting.
- The small display will show the temperature and the large display „Prob“.
- When the set target core temperature is reached, this will be shown on the display. Five beeps will signal the end of the cooking process.



Hints:


- The target core temperature can be set in the range 50 - 150 °C. The operating temperature of the oven is 165°C.
- While using this function, the automatic timer cannot be set.
- If you unplug the meat probe from the socket, the current operation will be canceled.
- If the display shows „ER-3“ after the programme has been started, this means a problem with the meat probe. Please contact a qualified technician.

Start / Pause / Cancel + Standby

- Start: 
- Pause: 
- Cancel + Standby:  2 times



Hint:

Press the  key briefly to interrupt the cooking process. A long press will be recognized as invalid.

Care and cleaning

Care and cleaning



- For cleaning, don't use steam cleaners.
- Before cleaning the machine, let it cool down and unplug from the mains.
- Don't use abrasive cleaning agents, abrasive scourers or sharp objects.

Case front

Please use only commercially available agent according to the manufacturer's instructions for cleaning and maintenance of the front surfaces.

Stainless steel surfaces can be cleaned and wiped dry with mild detergents (eg soap) and a soft cloth. Aggressive cleaning agents (eg vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the device!



Catalytic plates

This device is equipped with catalytic plates which are galvanized with a powder coating. These catalysis allows a self-cleaning at conventional baking temperatures. These plates can also be removed and wiped with a dry cloth.



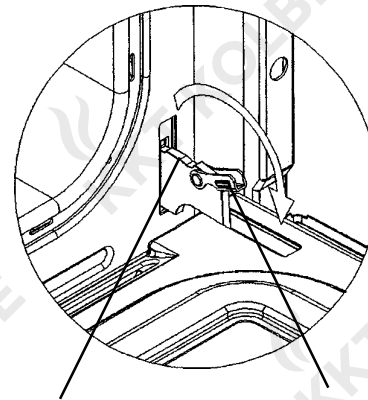
SteamClean method

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 heating at 60°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.

Oven interior

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm. Simple remove grease splashes with rinse water.
- Use conventional oven cleaner for stubborn or severe soiling. Rinse thoroughly with cold water to remove all cleaning agents are removed completely.
- When using oven sprays, observe the manufacturer's instructions. Painted, anodized, galvanized surfaces, aluminum parts and radiators may not come in contact due to possible damage and discoloration with these sprays.
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, rust, etc. with hot water and a little detergent.



Hinge support

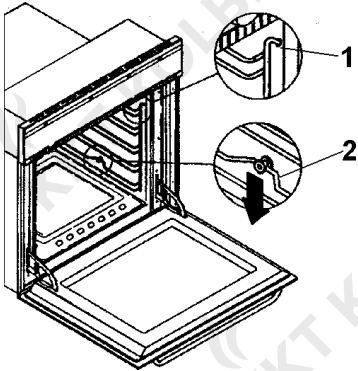
Clip

Removing the oven door

Fold down the oven door in the horizontal position. Lift the bracket on the two door hinges to the front. Slowly close the oven door until it stops. Then lift the door until the hinges disengage.

The insertion is carried out in reverse order. At last, swing the lever back to the hinge support.

Care and cleaning



Removing the hook in racks

Remove accessories such as rust and baking sheet.

Hook in racks at the clamping point slightly push down (2 in figure) and the oven wall down.

Swivel hook in racks inside and unhook at the top (1 in figure)

Inserting the hook in racks

Insert the siderails up in the holes and swing it down.

At the terminal point, push the spine down slightly and press toward the side wall.

The hook in racks must engage tight.

Telescopic runners

To clean the side walls of the oven, the telescopic slide rails can be removed. With a large screwdriver loosen the fastening screws and remove the complete set.

The telescopic drawer slides do not immerse in water and do not clean in the dishwasher, but cleaned with standard cleaning agents outside.



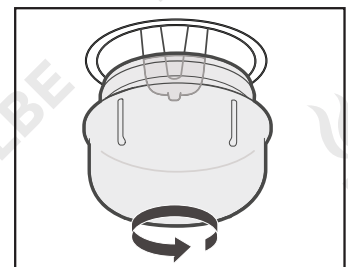
Note: The roles must not be greased. After cleaning, the telescopic slide rails and fix it down with the screws.

Changing the oven light bulb

In the lamp bulb is a particularly heat-resistant mold (230 V, 25 W).

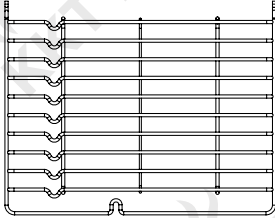
To replace this, proceed as follows:

- **Disconnect in any case the device from the power supply (pull the plug or remove the fuse), because the wording could be live.**
- Turn out the glass and replace it with a new of the same type (see figure at right).
- Screw back the cover glass.



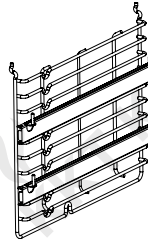
Supplied accessories

Supplied accessories



Slide-in racks

- These can be easily removed for cleaning.



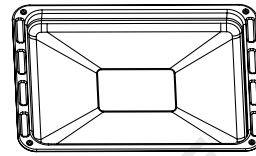
Telescopic rails

- This model is equipped with telescopic runners to facilitate the use of the appliance.
- These rails can be easily removed by unscrewing in order to clean them.



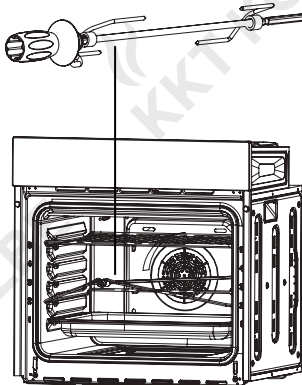
Meat probe

- Utility to measure the heat inside a dish to auto-switch off the appliance (For use, see the relevant section in the chapter on using the appliance)



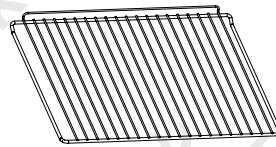
Baking trays

- 1 deep tray
- 1 flat tray
- For sheet cakes /
- Biscuits /
- Frozen foods
- For collecting fat / juice



Rotisserie skewer

- The medium rotation speed of this skewer enables even browning of the food and good preservation of valuable ingredients.
- The maximum load of the spit is 1000g.



Cooking grate

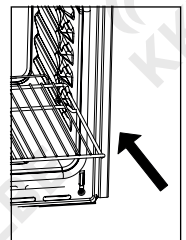
- For grilling
- For placing baking tins and roasting vessels



**All accessories become hot during operation.
Use pot holders or similar to avoid burns!**

Note:

In order to avoid damage to the enamel and to ensure safe use of the accessories, it is necessary to insert them the right way round (with the anti-tipper bracket at the rear). This prevents the food from slipping forwards when removed carefully. Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly positioned and do not touch the oven door.



Installation and connection of the appliance

What to do in case of problems?



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 a certified electrician or the customer service.

The oven doesn't heat up.

- Has the fuse in the domestic installation been triggered?
- Have the temperature and heating mode been set correctly?

The device fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

The Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

The cooking result is not satisfactory.

- Have the recipe instructions correctly been followed and have the application guidelines in this manual been followed?

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

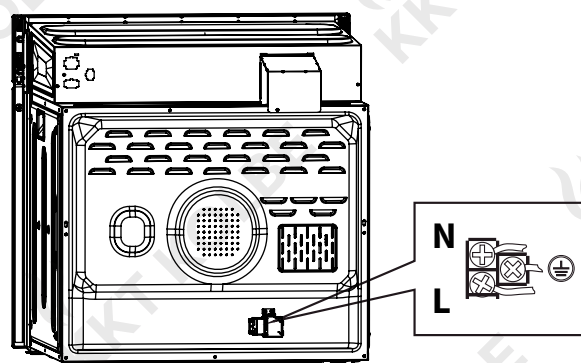
www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website under *Support-Center*.

Power connection



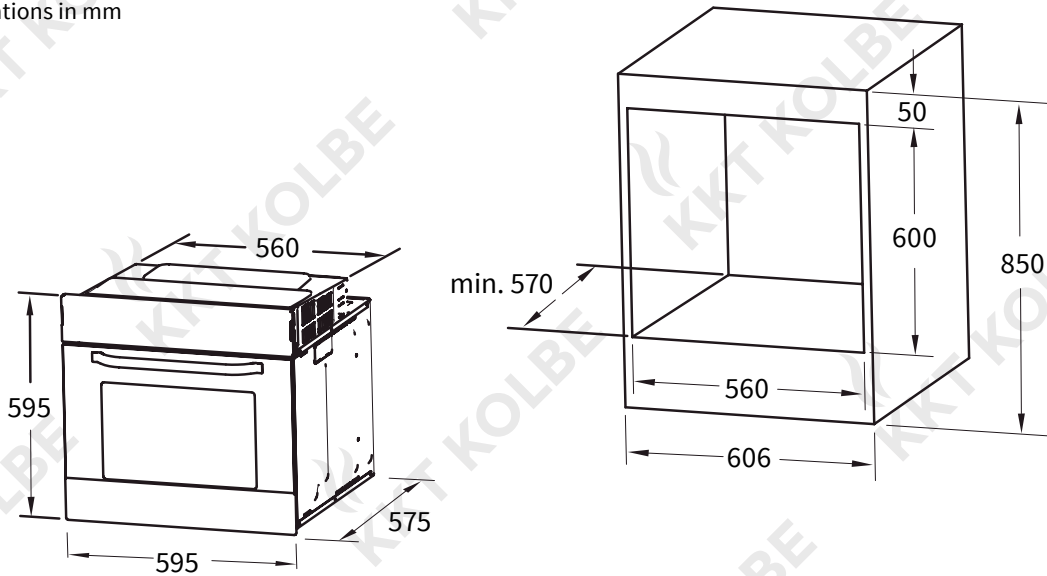
Before connecting, check if the voltage indicated on the type plate corresponds to the mains voltage. The length of the connection cable must be sized so that the device can be connected prior to insertion. The protective conductor must be sized so that it is loaded onto train at the strain relief fails after the live wires of the connection cable.



Installation and connection of the appliance

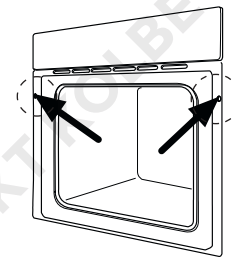
Dimension drawing

Specifications in mm



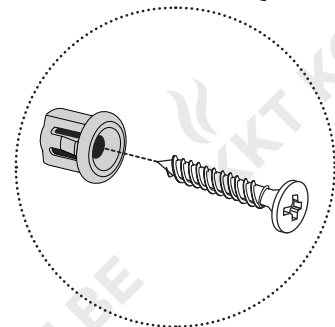
Installing the appliance

- The stability of the furniture must comply with DIN 68930.
- On the built-in niche no back wall may be present, so that the ventilation is ensured.
- Push the device all the way into the niche.
- Open the oven door and fasten the left and right with the supplied screws and sleeves on the cabinet. Do not overtighten the screws (by hand).



Turning on the appliance

- Remove all packaging materials and possibly remove protective films.
- Clean the oven and the accessories just moist.
- Set the current time to the timer (on some models only).
- **Operate the empty oven for about 30 minutes with top and bottom heat and maximum temperature. The resulting typical smell of a brand is unavoidable. Please ventilate the room.**



Technical details

Technical details

Oven model name	EB8016ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	94
Energy class	A
Energy consumption per cycle in convection mode	0.79 kWh / Zyklus
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 kWh / Zyklus
Number of cavities	1
Volume of cavity	70 L
Heat source	Electricity
Power	3200 W
Voltage	220-240 V
Cable length	1.0 m
Appliance dimensions (L × W × H)	59.5 × 57.5 × 59.5 cm
Weight	35 kg

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

EB8016ED
Built-in electric oven

Manufacturer:

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

Thank you for reading.

We wish you much pleasure with your appliance.

