

# Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8313ED**



## 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](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 unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://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 EB8313ED

Version 2.2

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

## Inhaltsverzeichnis

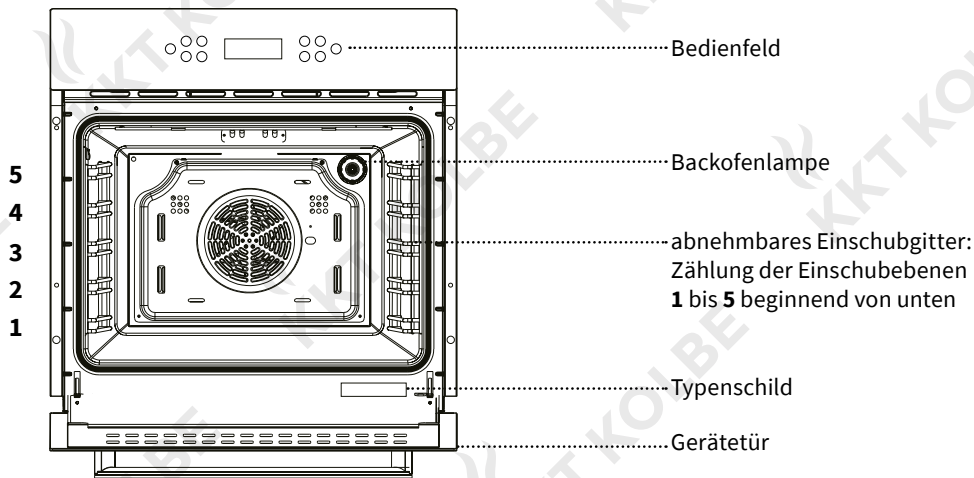
---

<b>Beschreibung und Bedienung</b> .....	6
• Geräteaufbau / Gehäusekühlung / Teleskopauszugsschienen	
• Mitgeliefertes Zubehör	
• Bedienfeld	
• Bedienung des Ofens	
• Heizfunktionen (Beheizungsarten)	
• Automatik-Programme	
<b>Anwendung</b> .....	13
• Richtlinientabelle zur Anwendung	
• Energiespartipps	
• Allgemeine Anwendungsempfehlungen	
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	15
• Gehäusefront	
• Backofen-Innenraum / Dampfreinigungs-Verfahren	
• Entfernen der Gerätetür	
• Entfernen / Einsetzen der Teleskopauszugsschienen	
• Entfernen der Einschubgitter	
• Wechseln der Backofenbeleuchtung	
<b>Anschluss und Installation</b> .....	18
• Stromanschluss	
• Geräteeinbau	
• Maßskizze	
• Inbetriebnahme	
<b>Problemlösung</b> .....	19
• Was tun bei Problemen?	
• Kundendienst	
<b>Technische Daten / Konformitätserklärung</b> .....	20
<b>Gewährleistung</b> .....	21

## Beschreibung des Gerätes

---

### Geräteaufbau



### **i** Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienelementen und Backofen-Türgriff während der Ofen in Betrieb ist.

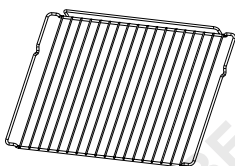
Die Gehäusekühlung wird aktiviert, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

### Teleskopauszugsschienen

Der Backofen besitzt Einschubgitter Teleskopauszugsschienen auf einer Ebene.

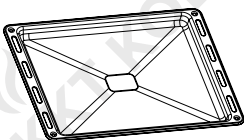
- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder anderem Zubehör zuerst ziehen Sie zuerst die Teleskopauszugsschienen (beidseitig) heraus.
- Stellen Sie Rost / Backblech / Zubehör auf den herausgezogenen Schienen ab und schieben Sie sie von Hand bis zum Anschlag in den Backofen ein. Schließen Sie die Backofentüre immer erst, wenn die Teleskopauszugsschienen vollständig eingeschoben sind.

### Mitgeliefertes Zubehör



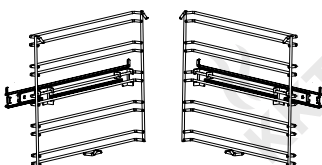
#### Gitterrost

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



#### Universal-Backblech

- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Auffangen von Fett / Saft



#### Einschubgitter mit Teleskopauszugsschienen

- Diese können einfach zur Reinigung entfernt werden (siehe entspr. Kapitel)



#### Hinweis:

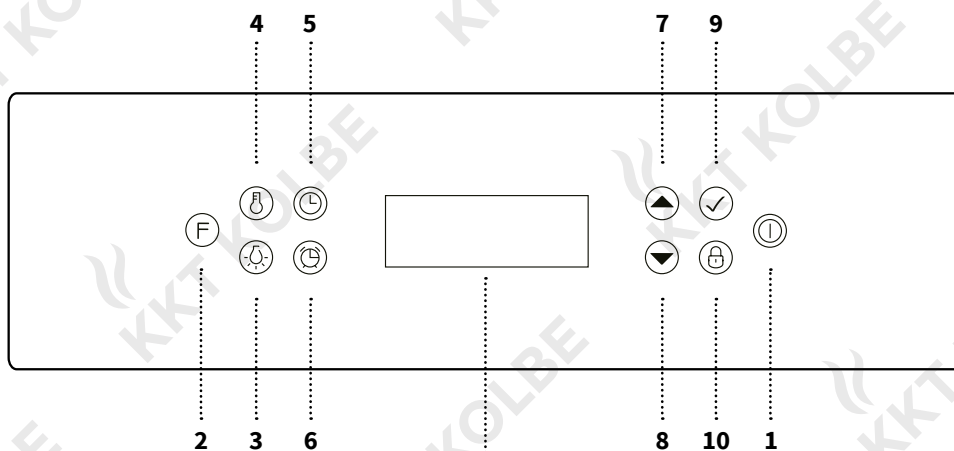
Um den sicheren Gebrauch von Rost und Blech zu gewährleisten, achten Sie darauf, diese richtig herum (mit dem Kippschutz-Bügel nach hinten) einzuführen. Dadurch wird bei vorsichtigem Entfernen verhindert, dass das Gargut nach vorne rutscht. Versichern Sie sich vor dem Schließen der Ofentür, dass sämtliches Zubehör richtig eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.



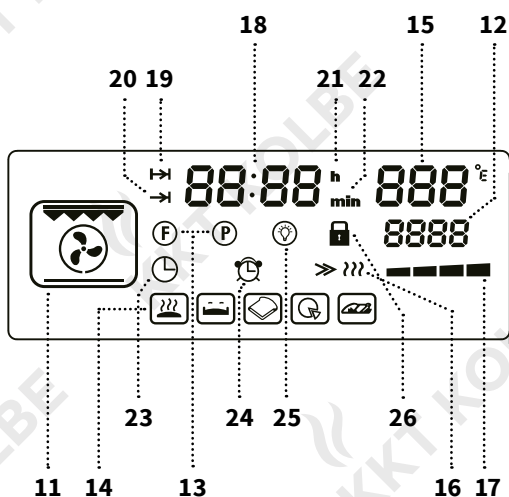
**Sämtliche Ofenkomponenten und Zubehör werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Topflappen o.ä. um Verbrennungen zu vermeiden!**

## Beschreibung und Bedienung

### Bedienfeld



### Anzeige-Display



### Bedienelemente

- 1 An / Aus
- 2 Heizfunktionen / Automatik-Programme
- 3 Ofenbeleuchtung an / aus
- 4 Temperatureinstellung
- 5 Zeiteinstellung (Uhrzeit / Gardauer / Start der Garzeit)
- 6 Timer / Alarm
- 7 Einstellung ändern; aufwärts
- 8 Einstellung ändern; abwärts
- 9 Bestätigung
- 10 Kindersicherung (Tastensperre)

### Anzeige

- |    |  |    |                       |
|----|--|----|-----------------------|
| 11 | <b>Heizmodus</b>   | 18 | <b>Zeitanzeige</b>    |
| 12 | Aktuell gewählter Heizmodus / Code                       | 19 | Garzeit-Einstellung   |
| 13 | Aktuell gewähltes Heizmodus-Untermenü:<br>Heizfunktionen | 20 | Startzeit-Einstellung |
|    | Automatikprogramme                                       | 21 | Stunden-Einstellung   |
| 14 | aktuell gewähltes Automatikprogramm                      | 22 | Minuten-Einstellung   |
| 15 | <b>Temperatur</b>  | 23 | Zeiteinstellung       |
| 16 | Ofen heizt   | 24 | Alarmfunktion         |
| 17 | aktueller Heizstatus                                     | 25 | Beleuchtung           |
|    |  | 26 | Kindersicherung       |



## Beschreibung und Bedienung

---

### Bedienung des Ofens

#### Ein- / Ausschalten

- Um den Ofen ein- oder auszuschalten, halten Sie jeweils die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

#### Hinweis:

- Beim ersten Einschalten des Ofens zeigt das Display „12:00“ an und das Symbol blinkt 6 mal. Um den Ofen nutzen zu können, müssen Sie nun erst die aktuelle Uhrzeit einstellen, wie im Folgenden beschrieben. Nach 6 Sekunden hört das Blinken auf.

#### Einstellen der Uhrzeit

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit im eingeschalteten Zustand. Diese muss vor dem Gebrauch eingestellt werden.

- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Taste . Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die aktuelle Stundenzahl mit den Tasten und ein und warten Sie 3 Sekunden, bis die Minutenanzeige zu blinken beginnt. Dann können Sie mit den Tasten und die Minutenzahl einstellen.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken. Die Uhrzeiteinstellung ist abgeschlossen.

#### Wahl von Heizfunktionen oder Programmen

- Mit der Taste können zwischen den Auswahlmenüs für Heizfunktionen und Automatik-Programme (siehe Tabellen) wechseln.
- Wählen Sie mit den Tasten und innerhalb des aktiven Auswahlmenüs den gewünschten Heizmodus.
- Drücken Sie die Taste zu Bestätigung. (Nach 3 Sekunden ohne Aktion wird die Auswahl automatisch bestätigt.)

#### Einstellung der Temperatur

- Wenn Sie eine Heizfunktion / ein Programm gewählt haben, drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige auf dem Display beginnt zu blinken.
- Stellen Sie mit den Tasten und die gewünschte Zieltemperatur ein.
- Drücken Sie die Taste zu Bestätigung. (Nach 3 Sekunden ohne Aktion wird die Auswahl automatisch bestätigt.)
- Das Displaysymbol zeigt den aktiven Heizprozess an.

#### Hinweise:

- Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und können Sie zwischen Grad Celsius und Fahrenheit wechseln.
- Für die Auftaustufe kann keine Temperatur gewählt werden, da der Ofen bei dieser Funktion nicht erhitzt wird. Auf der Temperaturanzeige erscheint °C.

#### Einstellung der Gardauer

Zum Garen für eine ausgewählte Zeitspanne. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Die Garzeit ist einstellbar auf max. 6 Stunden.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, drücken Sie die Taste einmalig. Auf dem Display erscheint das Symbol und die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie mit den Tasten und die gewünschte Stundenzahl ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten und ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die Eingabe wird automatisch bestätigt. Der Heizprozess wird gestartet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Heizprozess beendet und es ertönt ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie eine der Tasten , oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.

#### Einstellung des Start-Zeitpunkts

Zum Einstellen eines verzögerten Start-Zeitpunkts für den Garprozess. Der gewählte Heizmodus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestartet.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, drücken Sie die Taste zweimal, bis das Symbol auf dem Display erscheint.
- Wenn die Stundenanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie mit dem Tasten und die Stundenzahl bis zum gewünschten Startzeitpunkt ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten und ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die Eingabe wird automatisch bestätigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Heizprozess wird gestartet.  
**Beispiel:** Wird die Zeit um 10:00 Uhr auf 1 Stunde (1:00) eingestellt, beginnt der Ofen um 11:00 Uhr automatisch zu heizen.













## Beschreibung und Bedienung

---

### Einstellen von Start-Zeitpunkt und Dauer der Garzeit










Zum Einstellen eines verzögerten Start-Zeitpunkts des Garprozesses für eine festgelegte Gardauer. Der gewählte Heizmodus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit für den Start automatisch gestartet, bleibt für die eingestellte Zeit der Gardauer in Betrieb und schaltet sich nach Zeitablauf automatisch aus.

- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, drücken Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Display erscheint und stellen Sie die gewünschte Gardauer ein, wie oben beschrieben.
- Drücken Sie nun die Taste  mehrmals, bis das Symbol  auf dem Display erscheint und stellen Sie die gewünschte Zeit für den Start des Garprozesses ein, wie oben beschrieben.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit für den Start ertönt ein Signal und der Garprozess wird gestartet. Um das Signal zu unterbrechen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Gardauer wird der Heizmodus beendet und es ertönt erneut ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen.

### Einstellen der Alarmfunktion

Zum Einstellen eines Alarmsignals nach Ablauf einer bestimmten Zeit zur Erinnerung, z.B. an das Einschieben des Garguts nach dem Vorheizen oder an das Würzen oder Einfetten während der Garzeit.


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt lediglich ein Signal. Der Heizprozess wird nicht unterbrochen.





- Nachdem Sie Heizmodus und Temperatur gewählt haben, drücken Sie die Taste  mehrmals, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
- Wenn die Stundenanzeige zu blinken beginnt, stellen Sie mit dem Tasten  und  die Stundenzahl bis zum gewünschten Startzeitpunkt ein, warten Sie 3 Sekunden, bis die Minuten-Anzeige blinkt und stellen Sie diese ebenfalls mit den Tasten  und  ein.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit für den Startzeitpunkt ertönt ein Alarmsignal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder . Ohne Aktion wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch unterbrochen. Der Heizprozess bleibt davon unbeeinflusst.

### Kindersicherung (Tastensperre)

Ihr Gerät verfügt über eine Kindersicherung, durch die verhindert werden soll, dass das Gerät versehentlich einschaltet wird oder Einstellungen ungewollt verändert werden können, z.B. durch Kinder.



Bei Aktivierung wird das Bedienfeld gesperrt.

In diesem Zustand können Sie lediglich durch Drücken der Ein/Aus-Taste  den Heizprozess stoppen oder durch Gedrückhalten den Ofen ausschalten.

- Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Das Bedienfeld ist nun bis auf die Ausschalt-Funktion der An/Aus-Taste gesperrt.
- Um die Bedienfeld wieder zu entsperren, halten Sie die Taste  erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  verschwindet und Sie können das Gerät wieder normal bedienen.

### Pause - Funktion

Zum Unterbrechen des Garprozesses während des Betriebs.

- Drücken Sie während des Heizbetriebs die Taste . Der Ofen stoppt den Heizprozess und befindet sich im Pause-Modus.
- Um den Betrieb fortzusetzen und den Pause-Modus zu beenden, drücken Sie die Taste .

## Beschreibung und Bedienung

---

### **F** Heizfunktionen (Beheizungsarten)

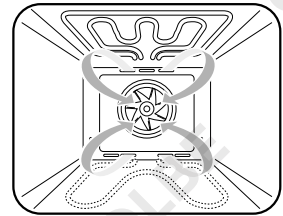


F--1

#### **Auftaustufe**

Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur (ohne Erhitzung) beschleunigt den Auftauprozess und die Auftauzeit von Tiefkühlkost auf einfache und schonende Weise.

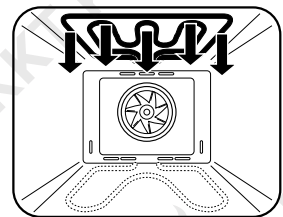
Geeignet z.B. für vorgefertigtes Gemüse oder Lebensmittel, die Butter enthalten.



F--2

#### **Großflächengrill**

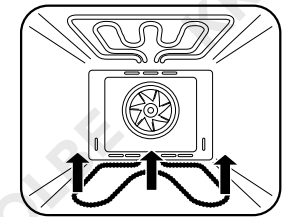
Voreingestellte Temperatur: 180°C  
Die beiden oberen Heizelemente sind in Betrieb.  
Geeignet zum Grillen größerer Mengen.



F--3

#### **Unterhitze**

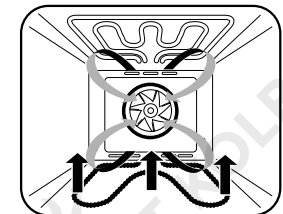
Voreingestellte Temperatur: 180°C  
Das verdeckte untere Heizelement ist in Betrieb.  
Für konzentrierte Wärme von unten ohne Bräunung der Oberseite des Garguts.  
Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. knackige Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck.



F--4

#### **Pizzastufe**

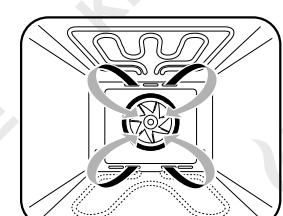
Voreingestellte Temperatur: 180°C  
Das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.  
Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigem Teig, wie z.B. Pizza, Quiche, Obst oder Käsekuchen.  
Vorheizen des Ofens empfohlen.



F--5

#### **Heißluft**

Voreingestellte Temperatur: 180°C  
Das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) ist in Betrieb.  
Die erzeugte Hitze wird vom Ventilator schnell und gleichmäßig verteilt. Dadurch kann der Garprozess beschleunigt und Energie gespart werden.  
Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.



## Beschreibung und Bedienung



F--6

### Umluft

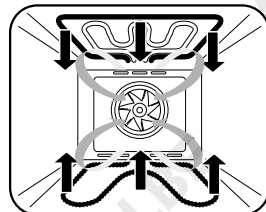
Voreingestellte Temperatur: 180°C

Der Ventilator, das obere äußere und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.

Die gleichmäßige Erwärmung spart 30-40% Energie.

Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig.

Geeignet zum Braten großer Fleischstücke oder zum Garen mit hoher Temperatur.



F--7

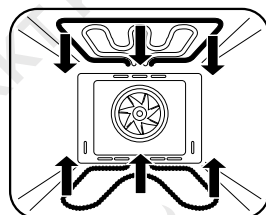
### Ober-/ Unterhitze

Voreingestellte Temperatur: 180°C

Das obere äußere und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.

Geeignet für viele herkömmliche / klassische Rezepte.

Geeignet nur zum Garen auf einer Ebene.



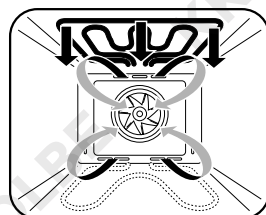
F--8

### Grill-/Bratsystem

Voreingestellte Temperatur: 180°C

Die beiden oberen Heizelemente und der Ventilator sind in Betrieb.

Geeignet z.B. zum Grillen großer Fleischmengen.



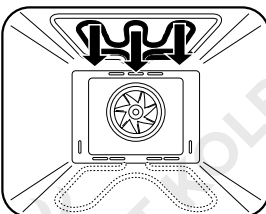
F--9

### Grill

Voreingestellte Temperatur: 180°C

Das Grillelement (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen.

Platzieren Sie das Gargut mittig unter dem Grill.



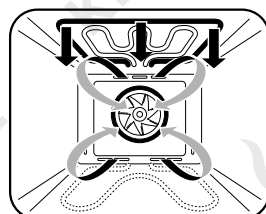
F-10

### Schnell-Aufheizen

Voreingestellte Temperatur: 200°C

Das obere äußer und das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) sind in Betrieb.

Heizfunktion zum beschleunigten Vorheizen des Ofens











### Hinweis:

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

## Beschreibung und Bedienung

---

### **P** Automatik-Programme

		Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Gardauer
	P--1 <b>Warmhalten</b>	65 °C	
	P--2 <b>Aufwärmen</b>	65 °C	
	P--3 <b>Toast</b>	180 °C	10 Min.
	P--4 <b>Pizza</b>	180 °C	18 Min.
	P--5 <b>Hähnchenschenkel</b>	190 °C	45 Min.
	P--6 <b>Brot</b>	190 °C	25 Min.
	P--7 <b>Kuchen</b>	200 °C	30 Min.
	P--8 <b>Rind</b>	200 °C	30 Min.

## Anwendung

### Richtlinientabelle zur Anwendung

Gargut	Gewicht in kg	Ebene	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Zubehör
Gebäck	0,5	3		180	10-14	Blech
Überbackenes Baguette	0,2	3		170	15-20	Blech
Biskuitrolle	0,2	3		170	10-18	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		170	16-22	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		155	16-22	Blech
Biskuitkuchen	0,5	3		160	28-33	Gitterrost
Biskuitkuchen	0,5	3		145	28-33	Gitterrost
Pizza	0,35	3		185	6-9	Blech
Apfelkuchen	1,2	3		175	45-55	Gitterrost
Apfelkuchen	1,2	3		165	60	Gitterrost
Toast	9 Stk	5		230	2	Blech
Rind	1	5		190	Erste Seite: 10-15 Zweite Seite: 8-10	Blech
				165	Erste Seite: 25-30 Zweite Seite: 23-25	
Schwein	2	2		180	110-130	Blech
				165	125-145	
Huhn	1,2	3		190	50-60	Blech
				165	65-75	
Hamburger	1	5		220	Erste Seite: 10-20 Zweite Seite: 5-10	Blech
				165	Erste Seite: 25-35 Zweite Seite: 20-35	



### Energiespartipps

- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf, dass die Backofentür während des Betriebs immer vollständig geschlossen ist und öffnen Sie diese nicht häufiger also nötig.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Garen mehrerer Gerichte hintereinander kann durch Restwärmenutzung viel Energie gespart werden, welche beim erneuten Aufheizen des Backofens benötigt würde.
- Gegen Ende längerer Garzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbaren zu nutzen.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vollständig aus.
- Halten Sie den Garraum immer sauber.

## Anwendung

---

### Allgemeine Anwendungsempfehlungen

#### Braten

**Zum Braten können 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 eine Fettpfanne, die auf den Gitterrost gestellt wird.
- 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 Bratbehälter 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 können Grill, Großflächen-grill oder das Grill-/Bratsystem verwendet werden.**



**Vorsicht!** Verbrennungsgefahr bei Grillbetrieb! Ofenkomponenten und Zubehör werden sehr heiß. Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

#### Hinweise

- Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen und während des Grillens Ofentür geschlossen halten.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben.
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich Verschmutzungen nicht festsetzen.

#### Backen

**Zum Backen können Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden. Bei fehlenden Tabellen-Angaben zur gewünschten Gebäckart, eine ähnliche Gebäckart wählen.**

- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Backformen auf den Gitterrost stellen.

#### Ober-/Unterhitze

- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders zum Backen trockener Kuchen, Brot und Biskuit auf nur einer Ebene.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.

#### Heißluft

- Die Heißluft eignet sich für feuchte Kuchen und für Obstkuchen, auch für das Backen auf mehreren Ebenen. Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfentwicklung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Beim Backen mehrerer Kuchen gleichzeitig kann es durch die verstärkte Dampfentwicklung zu Kondensatbildung an der Backofentür kommen. Dies lässt sich nicht vermeiden.

#### Einkochen

**Zum Einkochen kann die Heißluft verwendet werden.**

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur frische Nahrungsmittel und 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.
- Für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1L Wasser in eine Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, dass sie sich nicht berühren.
- Ganz unten einschieben und Heißluft mit 180°C einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

#### Auftauen

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

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



## 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 trockengerieben werden.
- Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

### Backofen-Innenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls noch heiß sein.
- 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.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Hinweis:** Lassen Sie nach der Verwendung vom Spezialreinigungsmitteln den Ofen für 15-20 Minuten mit maximalen Heizeinstellungen laufen, um Rückstände im Ofen zu entfernen.  
Dabei können berührbare Teile heißer sein als sonst. Halten Sie Kinder vom Ofen fern.



### Dampfreinigungsverfahren

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

- Das Zubehör wie Backblech und Rost aus dem Ofen entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in eine Ofenschale oder Fettpfanne einfüllen und auf der untersten Einschubebene platzieren.
- Backofen schließen und Unterhitze bei 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

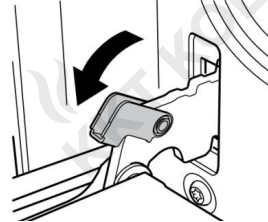


## Reinigung und Pflege

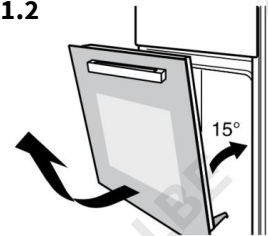
### Entfernen der Gerätetür

- Klappen Sie die Backofentür in die waagerechte Position herunter und klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (1.1).
- Schließen Sie die Backofentür langsam bis zu einem Öffnungswinkel von ca. 15°. Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie vorsichtig heraus (1.2).
- Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

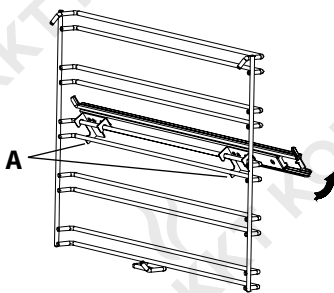
1.1



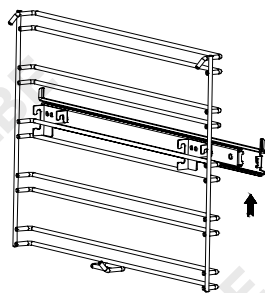
1.2



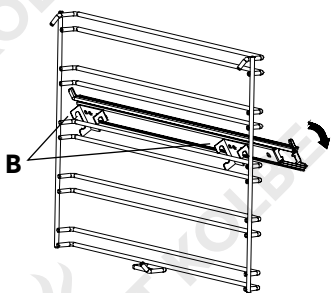
2.1



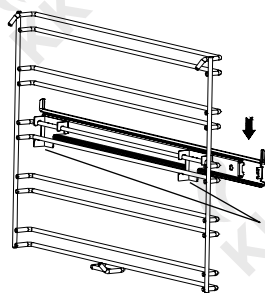
2.2



2.3



2.4



### Entfernen der Teleskopauszugsschienen

Für die Demontage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelbildlich):

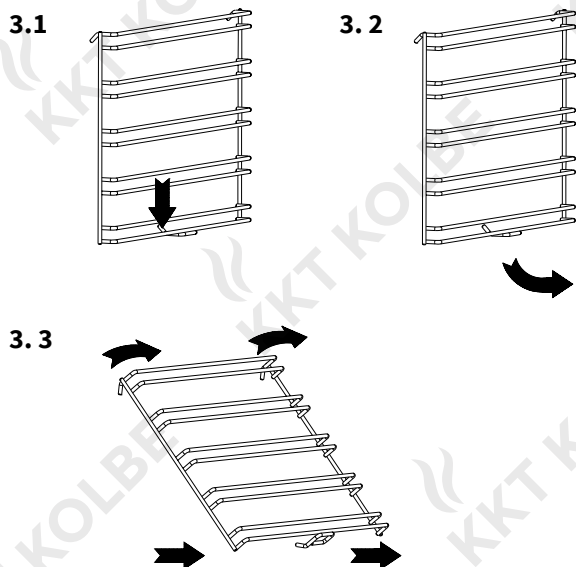
- Drücken Sie an den mit **A** markierten Stellen auf die Haken der Teleskopauszugsschiene, bis sich diese vom Einschubgitter lösen und drehen Sie die Teleskopschiene dann etwas gegen den Uhrzeigersinn. (2.1)
- Heben Sie die Teleskopschiene etwas an, so dass Sie diese von Gittern nehmen können, ohne dass die Haken daran hängen bleiben.
- Nun können Sie die Teleskopschiene aus dem Ofen entnehmen. (2.2)

### Einsetzen der Teleskopauszugsschienen

Für die Montage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelbildlich):

- Setzen Sie die Schienenhaken an den mit **B** markierten Stellen auf die obere Führungsschiene der gewünschten Einschubebene im Einschubgitter und drehen Sie dann die Teleskopschiene im Uhrzeigersinn. (2.3)
- Drücken Sie die Schienenhaken an den mit **C** markierten Stellen an die untere Führungsschiene, bis diese „einrasten“. (2.4)
- Bevor Sie die Gerätetür schließen, achten Sie darauf, dass alle Teleskopauszüge vollständig eingeschoben sind.

## Reinigung und Pflege



### Entfernen der Einschubgitter

Zur Reinigung der Backofen-Seitenwände und der Einschubschienen können Sie die Einschubgitter entfernen.

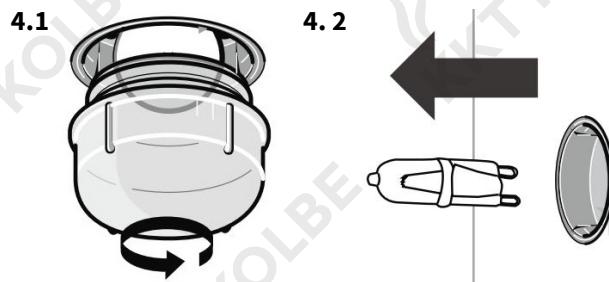
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, Backblech und Teleskopauszugsschienen.
- Drücken Sie das Einschubgitter an der Klemmstelle leicht nach unten, wie abgebildet (3.1).
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45° nach innen (3.2-3.3).
- Haken Sie es am oberen Ende aus und ziehen Sie es vorsichtig heraus. (3.3).
- Zum Wiedereinsetzen nach der Reinigung führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

### Wechseln der Backofenbeleuchtung

Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (AC220 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen), da die Fassung unter Strom stehen könnte.**
- Drehen Sie die Glaskappe gegen den Uhrzeigersinn ab (4.1).
- Entfernen Sie die Birne (4.2) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs.
- Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn wieder auf.



## Anschluss und Installation

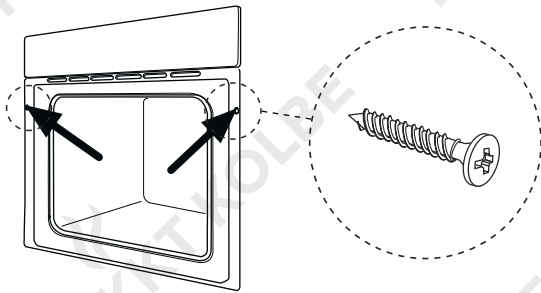
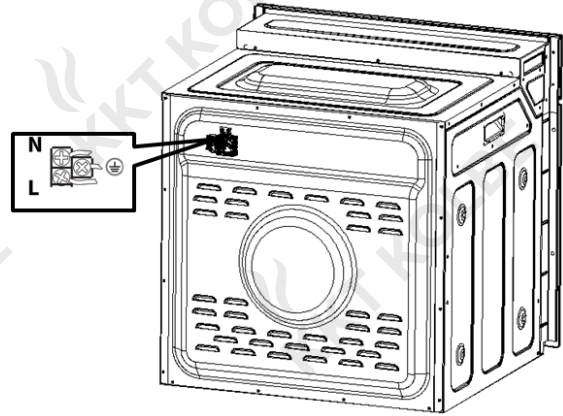
### Anschluss und Installation

#### Stromanschluss



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

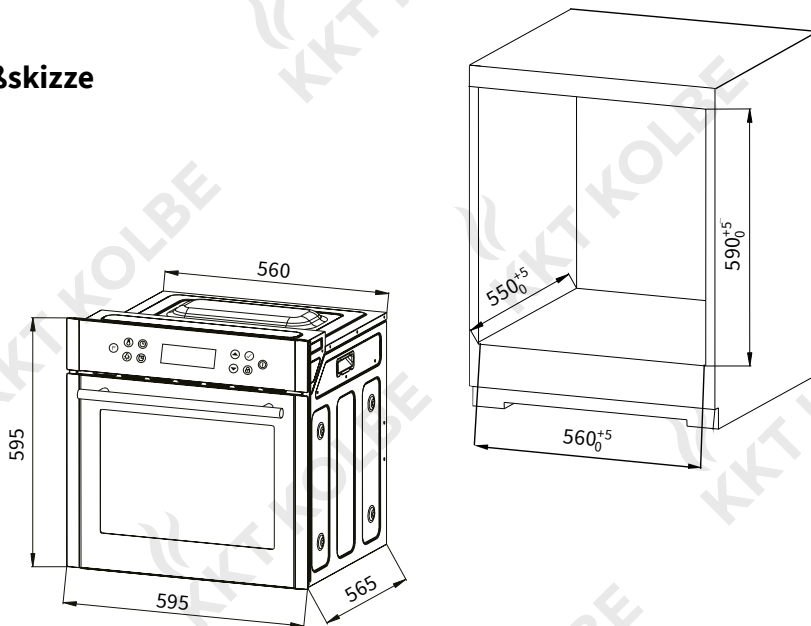
- Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einbau angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass dieser erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.



#### 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 am Einbauschränk befestigen. Die Schrauben von Hand und nicht zu fest anziehen.

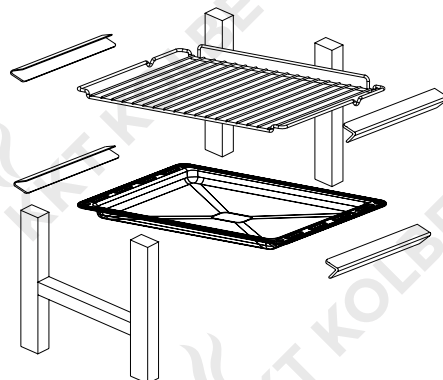
#### Maßskizze



## Anschluss und Installation / Problemlösung

### Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und eventuell vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile 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.**



### 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 schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. 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.

#### Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

#### Das Garegebnis ist nicht zufriedenstellend.

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

#### 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*.

## Technische Daten

---

### Technische Daten

<b>Modellname</b>	EB8313ED
<b>Hersteller</b>	KKT KOLBE
<b>Energieeffizienzindex (EEI)</b>	79,8
<b>Energieeffizienzklasse</b>	<b>A+</b>
<b>Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft</b>	0,67 kWh / Zyklus
<b>Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus</b>	0,77 kWh / Zyklus
<b>Anzahl der Garräume</b>	1
<b>Garraumvolumen</b>	70 L
<b>Wärmequelle</b>	elektrisch
<b>Leistung</b>	2800 W
<b>Spannung</b>	220-240 V
<b>Kabellänge</b>	1,2 m
<b>Geräte-Abmessungen (B×T×H)</b>	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
<b>Gewicht</b>	29 kg

### Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



**Produktbezeichnung:**

EB8313ED  
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: **EB8313ED**



## 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 appliance 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](http://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 EB8313ED

Version 2.2

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

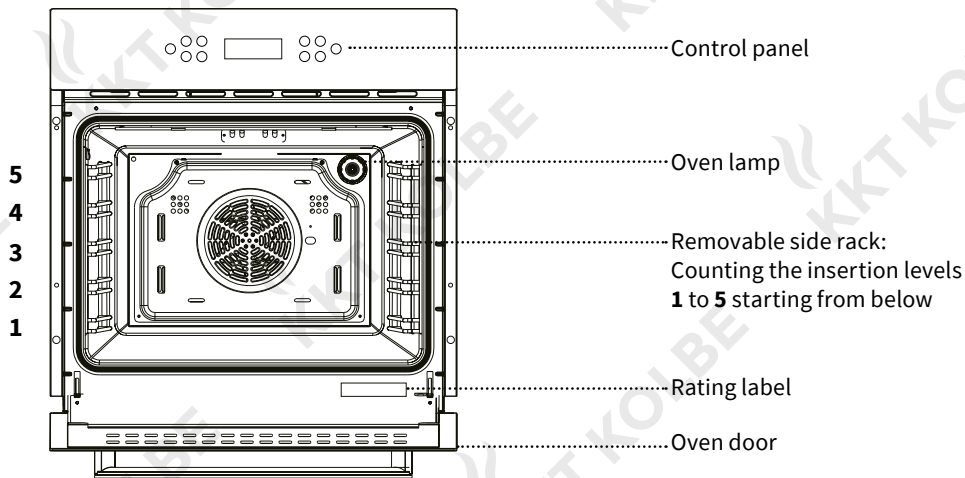
## Table of content

---

<b>Appliance description and operation</b> .....	28
• Oven components / Case cooling / Telescopic runners	
• Supplied accessories	
• Control panel	
• Operation of the oven	
• Heating functions (Heating types)	
• Automatic programs	
<b>Use of the appliance</b> .....	35
• Reference table for use	
• Energy saving tips	
• General recommendations for use	
<b>Care and cleaning</b> .....	37
• Case front	
• Oven interior / Steam cleaning method	
• Removing the oven door	
• Removing / Fixing the telescopic runners	
• Removing the slide-in racks	
• Changing the oven light bulb	
<b>Connection and installation of the appliance</b> .....	40
• Power connection	
• Installing the appliance	
• Dimension drawing	
• Starting up the appliance	
<b>Troubleshooting</b> .....	41
• What to do in case of problems?	
<b>Technical details / Declaration of conformity</b> .....	42

## Appliance description and operation

### Oven components



### **i** Case cooling

The case cooling ensures low temperatures on control panel, knob and oven door handle while the oven is in operation.

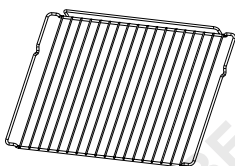
The case cooling is turned on when a heating mode is set. The air exits between the oven door and control panel.

### Telescopic runners

The oven has slide-in racks with telescopic runners on 1 level.

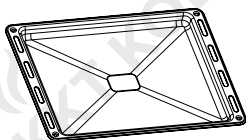
- To insert the grate, baking tray or other accessories, first pull out the telescopic runners (on both sides).
- Place the grate / baking tray / accessory on the pulled out rails and push them into the oven by hand up to the stop.
- Do not close the oven door until the telescopic slides are fully inserted.

### Supplied accessories



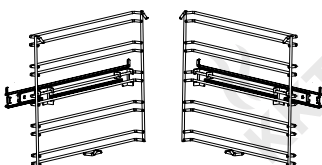
#### cooking grate

- Grilled dishes
- Cake mold
- Roasting dish



#### Universal baking tray

- Big cakes
- Biscuits
- Frozen foods
- Fat/juice collection pan



#### Slide-in racks with telescopic runners

- These can be easily removed for cleaning (see corresponding chapter)



#### Note:

In order to ensure the safe use of grate and tray, 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.

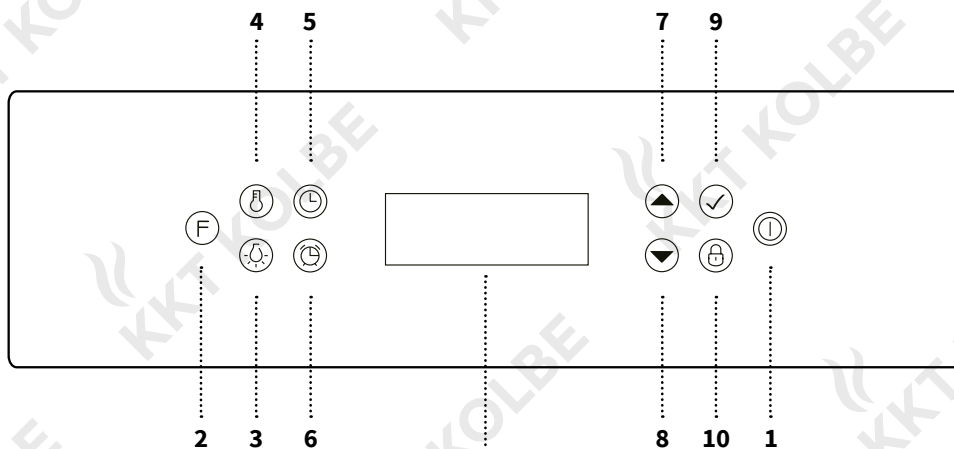
Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly positioned and do not touch the oven door.



**Oven components and accessories become hot during operation. Use potholders or similar to avoid burns!**

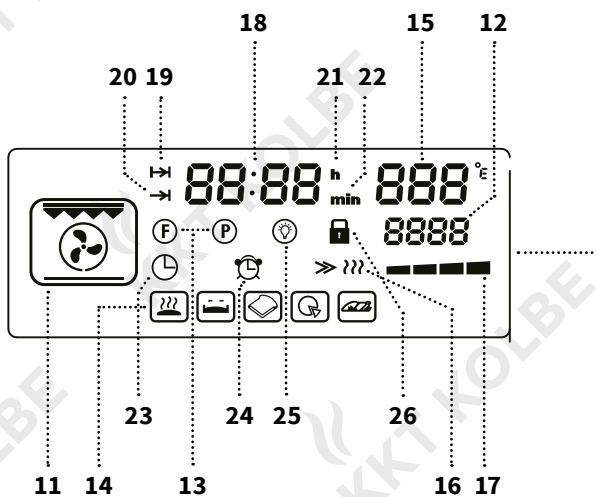
## Appliance description and operation

### Control panel



EN

### Display



### Operating elements

- 1 On / Off
- 2 Heating functions / automatic programs
- 3 Oven lighting on / off
- 4 Temperature setting
- 5 Time setting (clock / cooking duration / start of cooking time)
- 6 Timer / Alarm
- 7 Change setting; upwards
- 8 Change setting; downwards
- 9 Confirmation
- 10 Child-proof lock (key lock)

### Icons

- 11 **Heating mode**
- 12 Currently selected heating mode / code
- 13 Currently selected heating mode submenu:
  - Heating functions
  - Automatic programs
- 14 Currently selected automatic program
- 15 **Temperature**
- 16 Oven heating
- 17 Current heating status
- 18 **Time**
- 19 Cooking time setting
- 20 Start time setting
- 21 Hour setting
- 22 Minute setting
- 23 Time setting
- 24 Alarm function
- 25 Oven lighting
- 26 Child-proof lock




## Appliance description and operation


---

### Operation of the oven

#### Switching on / off






- To turn the oven on or off, press and hold the On/Off key  for 3 seconds.

#### Note:







- The first time the oven is switched on, the display shows „12:00“ and the  icon flashes 6 times. To use the oven, you must first set the current time, as described below. After 6 seconds the flashing stops.

#### Setting the time






To display the current time when switched on. This must be set before use.

- Turn on the appliance and press the  key. The hour display will start flashing.
- Use the  and  keys to set the current number of hours and wait 3 seconds for the minute display to start flashing. You can then use the  and  keys to set the number of minutes.
- After 3 seconds without further action, the display will stop flashing. The time setting is completed.





#### Selecting heating functions and programs

- Use the  key to switch between the selection menus for heating functions  and automatic programs  (see tables).
- Use the  and  keys to select the desired heating mode from the active selection menu.
- Press the  key to confirm. (After 3 seconds without any action, the selection is confirmed automatically.)

#### Setting the temperature










- After you have selected a heating function / program, press the  key. The temperature indicator on the display starts flashing.
- Use the  and  keys to set the desired target temperature.
- Press the  key to confirm. (After 3 seconds without any action, the selection will be confirmed automatically.)
- The  icon on the display indicates the active heating process.

#### Notes:

- By simultaneously pressing the  and  key, you can switch between degrees Celsius and Fahrenheit.
- For Defrost  no temperature can be selected as the oven is not heated in this function. The temperature display will show .







#### Setting the duration of cooking time

For cooking for a selected period of time. After the set time has elapsed, the oven switches off automatically. The cooking time can be set to a maximum of 6 hours.

- After you have selected the heating mode and temperature, press the  key once. The  icon appears on the display and the hour display starts flashing.
- Use the  and  keys to set the desired number of hours, wait 3 seconds for the minute display to flash, and then use the  and  keys to set the minutes.
- After 3 seconds without any further action, the display will stop flashing and the setting will be confirmed automatically. The heating process is started.
- After the set time has elapsed, the heating process is terminated and an alarm signal sounds. To interrupt the alarm, press one of the keys ,  or . If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes.

#### Setting the start time of cooking time

For setting a delayed start time of the cooking process. The selected heating mode is automatically started after the set time has elapsed.

- After you have selected the heating mode and temperature, press the  key twice until the  icon appears on the display.
- When the hour display starts flashing, use the  and  keys to set the number of hours to the desired start time, wait 3 seconds for the minute display to flash, and use the  and  keys to set the minutes.
- After 3 seconds without further action, the display will stop flashing and the setting will be confirmed automatically.
- After the set time has elapsed, a signal sounds and the heating process is started.  
**Example:** If the time is set to 1 hour (1:00) at 10:00 a.-m., the oven starts to heat automatically at 11:00 a.m.











## Appliance description and operation

---

### Setting the start time and duration of the cooking time

For setting a delayed start time for a specified period of cooking time.










The selected heating mode is automatically started after the set start time has elapsed, remains in operation for the set cooking time and switches off automatically after it has elapsed.

- After you have selected the heating mode and temperature, press the  key until the  icon appears on the display and set the desired duration of cooking time as described above.
- Now press the  key several times, until the  icon appears on the display and set the desired start time of the cooking process as described above.
- After the set start time has elapsed, a signal sounds and the cooking process is started. To interrupt the signal, press one of the keys , , or . If no action is taken, the alarm is automatically interrupted after 2 minutes.
- After the set time for the cooking time has elapsed, the heating mode is terminated and an alarm signal sounds again. To interrupt this, press one of the keys , , or . If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes.

### Setting the alarm function


For setting an alarm signal after a specified time as a reminder, e.g. for inserting the food after preheating or for seasoning or greasing during the cooking time.





When the set time has elapsed, only a signal sounds. The heating process is not interrupted.

- After you have selected the heating mode and temperature, press the  key several times, until the  icon appears on the display.
- When the hour display starts flashing, use the  and  keys to set the number of hours to the desired start time, wait 3 seconds for the minute display to flash, and use the  and  keys to set the minutes.
- After the set time has elapsed, an alarm will sound. To interrupt it, press one of the keys , , or . If no action is taken, the alarm is automatically stopped after 2 minutes. This does not affect the heating process.

### Setting the child-proof lock (key lock)



Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the control panel is locked.

In this state, you can only stop the heating process by pressing the On/Off key  or switch off the oven by holding it down.

- Press and hold the  key for 3 seconds until the  icon appears on the display. The control panel is now locked except for the off function of the On/Off button.
- To unlock the control panel, press and hold the  key again for 3 seconds. The  icon disappears and you can operate the appliance normally again.

### Pause - Function

For pausing the cooking process during operation.

- Press the  key during heating operation. The oven stops the heating process and enters the pause state.
- To continue operation and exit the pause mode, press the  key.

## Appliance description and operation

---

### **F** Heating functions (Heating types)

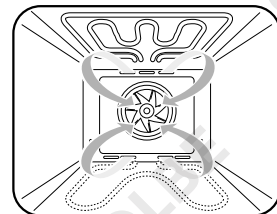


F--1

#### **Defrost**

Air circulation at room temperature (without heating) speeds up the defrosting process and the defrosting time of frozen food in a simple and gentle way.

Suitable e.g. for prefabricated vegetables or food, which contain butter.



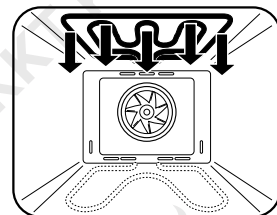
F--2

#### **Double grill**

Default temperature: 180°C

The two upper heating elements are in operation.

Suitable for grilling larger quantities.



F--3

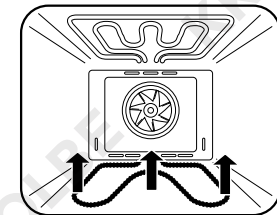
#### **Bottom heat**

Default temperature: 180°C

The concealed lower heating element is in operation.

For concentrated heat from below without browning the top of the food.

Suitable for heating up food or dishes with long cooking times, such as crispy casseroles, stews or pastries.



F--4

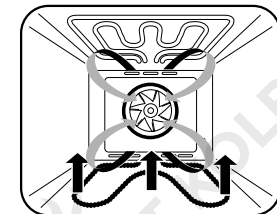
#### **Pizza function**

Default temperature: 180°C

The rear hot air element (ring heater + fan) and the concealed lower heating element are in operation.

Suitable for recipes with moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit or cheesecake.

Preheating of the oven recommended.



F--5

#### **Hot air**

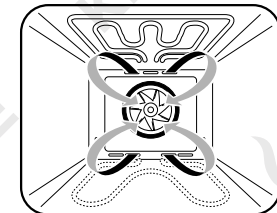
Default temperature: 180°C

The rear hot air element (ring heater + fan) is in operation.

The heat generated is distributed quickly and evenly by the fan.

This speeds up the cooking process and saves energy.

Suitable for cooking on several levels.



## Appliance description and operation



F--6

### Convection

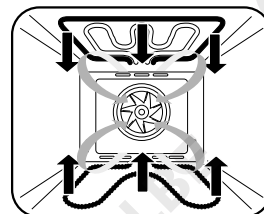
Default temperature: 180°C

The fan, the upper outer heating element and the concealed lower heating element are in operation.

Uniform heating saves 30-40% energy.

The food is browned from the outside and remains juicy inside.

Suitable for roasting large pieces of meat or high temperature cooking.



F--7

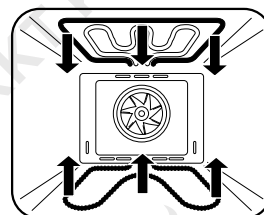
### Top-/ bottom heat

Default temperature: 180°C

The upper outer heating element and the concealed lower heating element are in operation.

Suitable for many conventional / classic recipes.

Suitable only for cooking on one level.



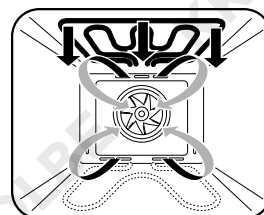
F--8

### Grilling/Roasting system

Default temperature: 180°C

The two upper heating elements and the fan are in operation.

Suitable e.g. for grilling large amounts of meat.



F--9

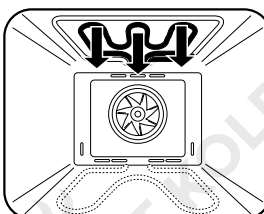
### Grill

Default temperature: 180°C

The grill element (upper inner heating element) is in operation.

Suitable for grilling small quantities and for browning food.

Place the food in the center under the grill.



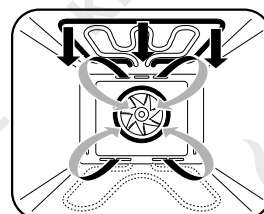
F-10

### Rapid heating

Default temperature: 200°C

The upper outer heating element and the rear hot air element (ring heater + fan) are in operation.

Heating function for faster preheating of the oven











### Note:

During hot air circulation, depending on the operating time and heat development, slight operating noises / vibrations of the fan may occur. This is normal.

## Appliance description and operation
















---

### **P** Automatic programs

			<b>Default temperature</b>	<b>Default cooking time</b>
	P--1	<b>Heat preservation mode</b>	65 °C	
	P--2	<b>Warming mode</b>	65 °C	
	P--3	<b>Toast mode</b>	180 °C	10 Min.
	P--4	<b>Pizza mode</b>	180 °C	18 Min.
	P--5	<b>Chicken legs mode</b>	190 °C	45 Min.
	P--6	<b>Bread mode</b>	190 °C	25 Min.
	P--7	<b>Cake mode</b>	200 °C	30 Min.
	P--8	<b>Beef mode</b>	200 °C	30 Min.

## Use of the appliance

### Reference table for use

Food	Weight in kg	Level	Function setting	Temperature in °C	cooking time in min	Accessories
Biscuit	0,5	3		180	10-14	Tray
Sandwich	0,2	3		170	15-20	Tray
Swiss Roll	0,2	3		170	10-18	Tray
Small cake	0,3-0,4	3		170	16-22	Tray
small cake	0,3-0,4	3		155	16-22	Tray
Sponge cake	0,5	3		160	28-33	Grate
Sponge cake	0,5	3		145	28-33	Grate
Pizza	0,35	3		185	6-9	Tray
Apple pie	1,2	3		175	45-55	Grate
Apple Pie	1,2	3		165	60	Grate
Toast	9 Stk	5		230	2	Tray
Beef	1	5		190	First side: 10-15 Second side: 8-10	Tray
				165	First side: 25-30 Second side: 23-25	
Pork	2	2		180	110-130	Tray
				165	125-145	
Chicken	1,2	3		190	50-60	Tray
				165	65-75	
Hamburger	1	5		220	First side: 10-20 Second side: 5-10	Tray
				165	First side: 25-35 Second side: 20-35	



### Energy saving tips

- completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished or silicone-coated enameled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. It can therefore be saved by baking several dishes one after the other energy because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Turn off the power completely when not in use.
- Always keep the oven interior clean.



## Use of the appliance

---

### General recommendations for use

#### Roasting

**For roasting the Top-/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, a fat pan placed on the grate is suitable.
- A covered roast remains juicy and the oven does not get dirty.

#### Note

- 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 (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, Grilling/Roasting system or the Double grill.**



**Caution!** Risk of burns when operating the grill! Oven components and accessories become 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.

#### Note

- To grill, preheat the grill heating element briefly. Food is grilled with the oven door closed.
- 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 firmly.

#### 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.**

- Prepare small pastries of the same thickness and size so that they tan evenly.
- Put baking pans on the grate.

#### Top-/ bottom heat

- The Top-/ bottom heat is particularly suitable for baking dry cakes, bread and biscuit on one level only.
- Use dark baking tins. Light baking pans brown worse as they reflect the heat.

#### Hot air

- The hot air is suitable for moist cakes and fruit cakes, also for baking on several levels. For moist baking cakes (e.g. fruit cakes), insert max. 2 trays due to the formation of steam.
- The baking time can be different for several trays. It may be necessary to remove one tray earlier than the other.
- 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 fresh foods and 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.
- 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. Air circulation at room temperature gently accelerates the defrosting of food.**

- 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 defrosting food in between.



## 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!
- Do not use a steam cleaner to clean the oven!

### Oven interior

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm, but it should never be hot.
- Remove simple grease splashes with rinsing 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.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven!
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, rust, etc. with hot water and a little detergent.
- **Note:** After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.



### Steam cleaning method

**This method facilitates the oven cleaning essentially, because the dirt can be solved more easily by water vapor and heat.**

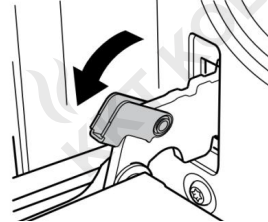
- Remove accessories such as baking tray and grate.
- Pour about 0.4 litres of water with a little detergent into an oven dish or fat pan and place it on the lowest level.
- Close the oven door. Select bottom heat at 50 °C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove the food residues softened by the evaporated water with a cloth.
- For baked-on soils, note the previous cleaning instructions.

## Care and cleaning

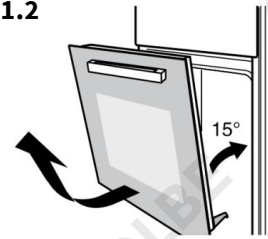
### Removing the oven door

- Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (1.1).
- Close the oven door at about 15 degree, then lift the door and slowly pull it out from the oven (1.2).
- To reinstall the door after cleaning, follow the steps above in reverse order.

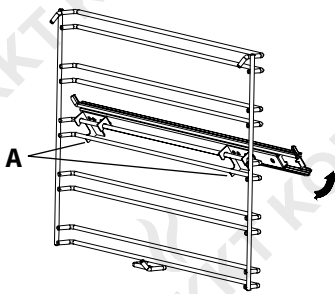
1.1



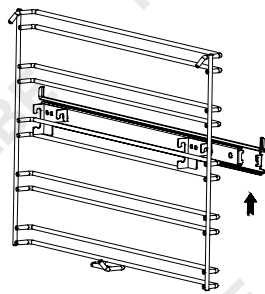
1.2



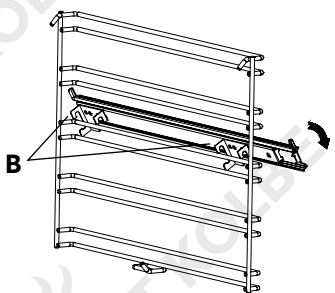
2.1



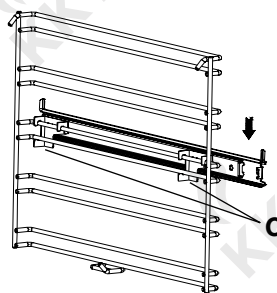
2.2



2.3



2.4



### Removing the telescopic runners

For disassembly on the left side  
(right side mirror-inverted):

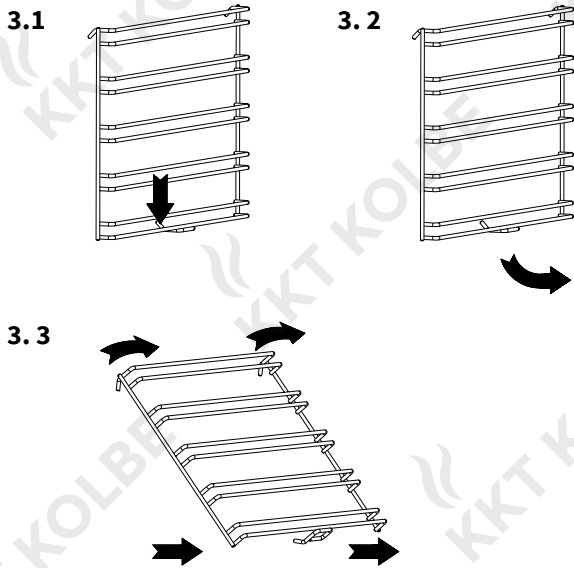
- Press on the hooks of the telescopic runner at the points marked **A** until they are released from the slide-in rack and then turn the telescopic runner slightly counterclockwise. (2.1)
- Lift the telescopic runner slightly so that you can remove it from the rack without the hooks getting caught. (2.2)
- Now you can remove the telescopic runner from the oven. (2.2)

### Fixing the telescopic runners

For mounting on the left side  
(right side mirror-inverted):

- Place the rail hooks at the points marked **B** on the upper guide rail of the desired insertion level in the slide-in rack and then turn the telescopic runner clockwise. (2.3)
- Press the rail hooks at the points marked **C** on the lower guide rail until they „snap in“. (2.4)
- Before closing the appliance door, make sure that all telescopic runners are fully inserted.

## Care and cleaning



### Removing the slide-in racks

For cleaning of the oven side walls and the slide-in rails, you can remove the slide-in racks.

- Remove all accessories such as grate, baking tray and telescopic runners.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (3.1).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45° (3.2-3.3).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (3.3).
- To reinstall the rack after cleaning, follow the steps above in reverse order.

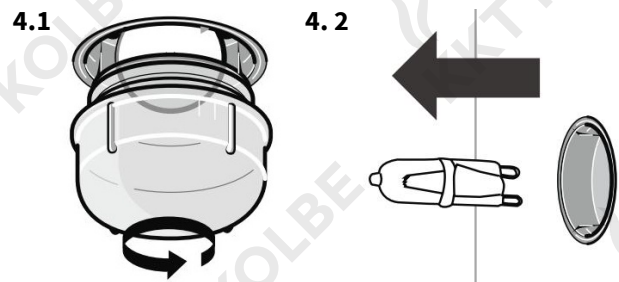
### Changing the oven light bulb

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC220 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

To replace this, proceed as follows:

- **Disconnect the appliance from the power supply (pull the plug or remove the fuse), because the socket could be live.**
- Turn the glass cover counterclockwise (4.1).
- Remove the bulb (4.2) and replace it with the same type.
- Screw back the cover glass clockwise.



## Connection and installation of the appliance

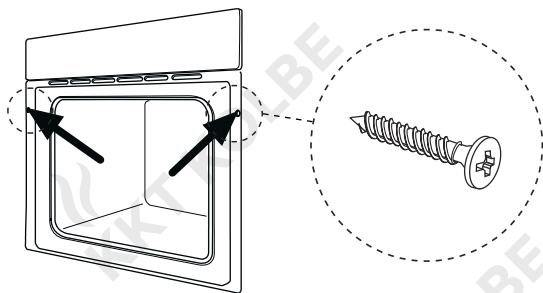
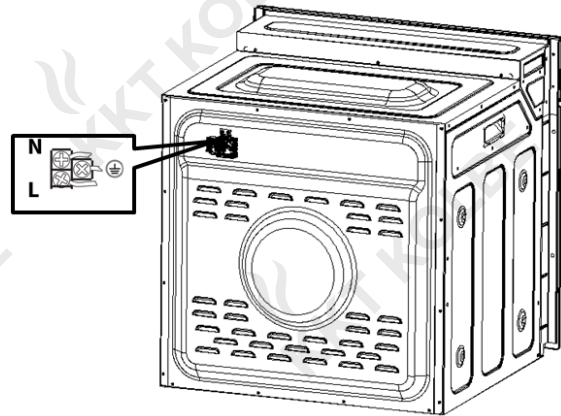
### Connection and installation of the appliance

#### Power connection



Before connecting, check if the voltage indicated on the rating plate corresponds to the mains voltage.

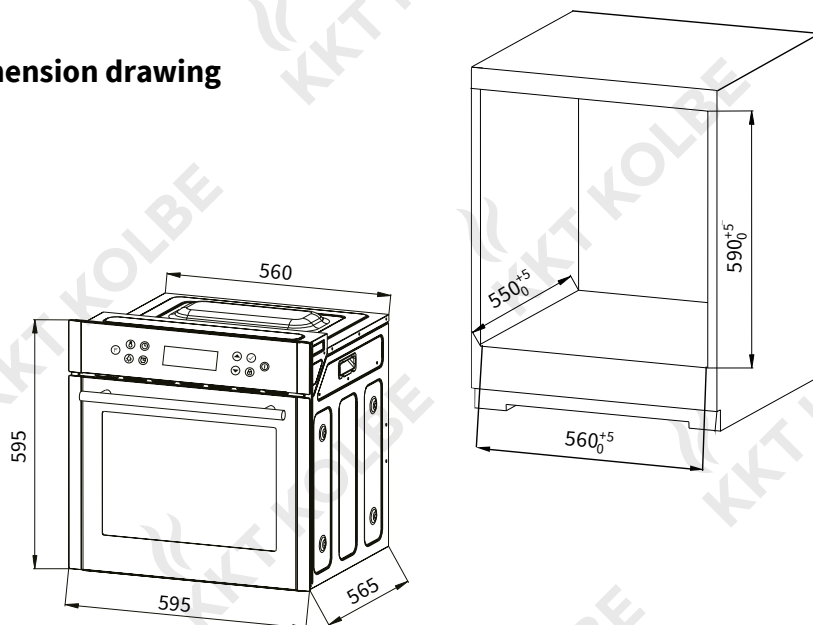
- The length of the connection cable must be sized so that the device can be connected prior to insertion.
- The protective conductor must be dimensioned in such a way that it is only subjected to tensile stress after the live wires of the connecting cable, if the strain relief fails.



#### 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 on the cabinet. Do not overtighten the screws (by hand).

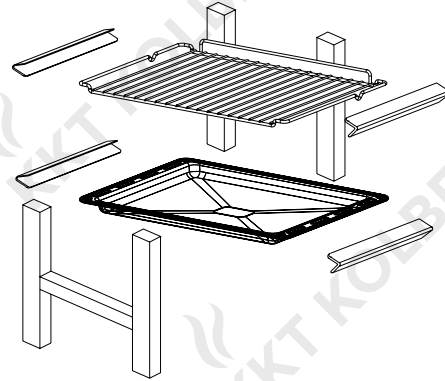
#### Dimension drawing



## Connection and installation of the appliance / Troubleshooting

### Starting up the appliance

- Remove all packaging materials and possibly remove protective films.
- Clean the oven and accessories with a damp cloth.
- Set the clock to the current time (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.**



### 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 appliance fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

#### 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](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

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

## Technical details

---

### Technical details

<b>Model name</b>	EB8313ED
<b>Supplier's name</b>	KKT KOLBE
<b>Energy efficiency index (EEI)</b>	79.8
<b>Energy efficiency class</b>	A+
<b>Energy consumption per cycle in convection mode</b>	0.67 kWh / cycle
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	0.77 kWh / cycle
<b>Number of cavities</b>	1
<b>Volume of cavity</b>	70 L
<b>Heat source</b>	Electricity
<b>Power</b>	2800 W
<b>Voltage</b>	220-240 V
<b>Cable length</b>	1.2 m
<b>Appliance dimensions (W×D×H)</b>	59.5 × 56.5 × 59.5 cm
<b>Weight</b>	29 kg

### Note on the EC Declaration of Conformity



#### Product Description:

EB8313ED  
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.**

Thanks for reading.

**Thank you for reading.**  
We wish you much success with your  
appliance.