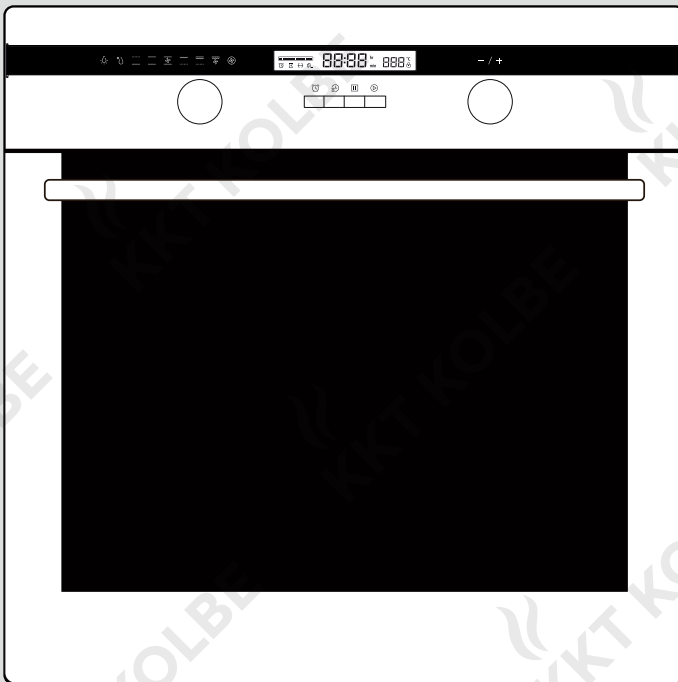


Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8013ED**



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 Türschließe vorrichtung 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 der entsprechenden Produktseite oder unter Support auf www.kolbe.de .

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Abweichungen oder Fehler ohne Bekanntmachung vor. Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

Benutzerhandbuch

Modell EB8013ED

Version 2.3

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung des Geräts	6
• Bedienelemente	
• Energiespartipps	
• Beheizungsarten / Heizmodi	
• Backofen-Innenraum	
• Teleskopauszugsschienen	
• Gehäusekühlung	
• Rotisserie-Funktion / Drehspieß	
Benutzung des Geräts	10
• Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen	
• Anwendungs-Tabellen	
• Einstellungen und Programmierung	
Reinigung und Pflege	15
• Gehäusefront	
• Ofentür	
• Backofenraum-Innenraum	
• Katalytische Platten	
• Dampfreinigungs-Verfahren	
• Backofentür abnehmen	
• Einschubgitter abnehmen / einsetzen	
• Teleskopauszugsschienen	
• Backofenlampe wechseln	
Mitgeliefertes Zubehör	17
Montage und Anschluss des Geräts	18
• Stromanschluss	
• Maßskizze	
• Geräteeinbau	
• Inbetriebnahme	
Problemlösung	19
• Was tun bei Problemen?	
• Kundendienst	
Technische Daten / Hinweis zur Konformitätserklärung	20
Gewährleistung	21

Beschreibung des Geräts

Bedienelemente



Funktionswahlknopf K1


Alarmfunktion

Timer-Taste

Stop-Taste

Start-Taste

Temperaturwahlknopf K2

 **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 Geräts

Beheizungsarten / Heizmodi



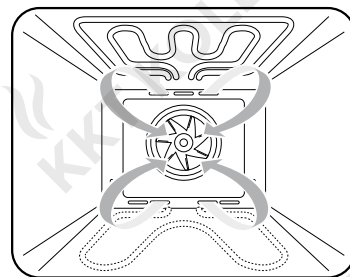
Ofenbeleuchtung

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



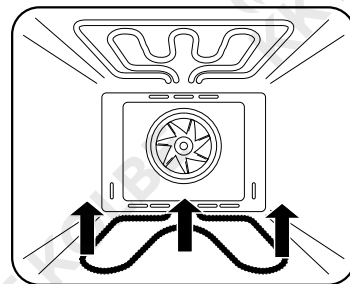
Auftaustufe

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





Unterhitze

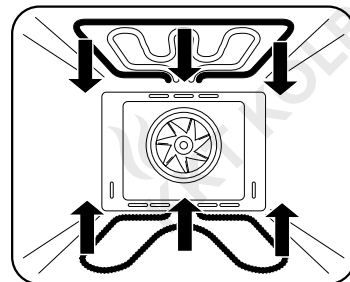
Der (verdeckte) untere Heizkörper sorgt für eine konzentrierte Wärmezufuhr am Boden des Garguts. Dies eignet sich z.B. zum Backen von feuchten Kuchen mit Obstbelag, Pizzen, Gebäck, oder für Gerichte mit langen Garzeiten wie Aufläufe oder Eintöpfe. Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 120 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. Verwenden Sie diesen Heizmodus auch für das Dampfreinigungsverfahren (siehe entspr. Kapitel).



Ober-/ Unterhitze

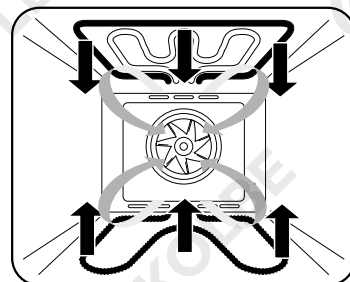
Der obere und der untere (verdeckte) Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Bei dieser Beheizungsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene zu empfehlen, was sich z.B. zum Braten im Römertopf eignet, sowie für flache Blechkuchen, Brot etc. Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.

 **Kerntemperaturfühler aktivierbar (Betrieb bei 165°C)**
 **Drehspieß aktivierbar (max. 1000g)**



Umluft

Durch Kombination des oberen und unteren (verdeckten) 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 50 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.



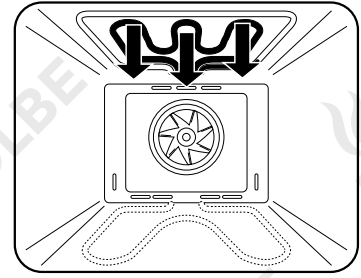
Beschreibung des Geräts



Grill

Der Grillheizkörper (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb und schaltet sich an und aus, um die erzeugte Temperatur zu halten. Platzieren Sie Ihr Gargut mittig unter dem Grill.
Die Temperatur kann im Bereich von 180- 240 °C eingestellt werden (165°C nicht einstellbar ohne Kerntemperaturfühler).
Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.

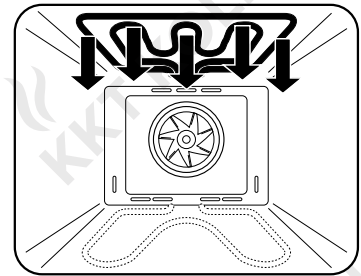
- 🍖... **Kerntemperaturfühler aktivierbar (Betrieb bei 165°C)**
- ↔ **Drehspieß aktivierbar (max. 1000g)**



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 180 - 240 °C eingestellt werden (165°C nicht einstellbar ohne Kerntemperaturfühler).
Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.

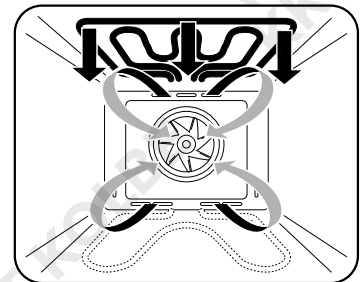
- 🍖... **Kerntemperaturfühler aktivierbar (Betrieb bei 165°C)**
- ↔ **Drehspieß aktivierbar (max. 1000g)**



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 180 - 240 °C eingestellt werden (165°C nicht einstellbar ohne Kerntemperaturfühler).
Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
Meistens ist die ideale Temperatur für diese Beheizungsart 180 °C.

- 🍖... **Kerntemperaturfühler aktivierbar (Betrieb bei 165°C)**

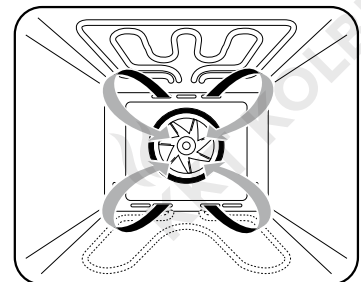


Heißluft

Ringheizkörper und Ventilator sind in Betrieb.
Die optimale Hitzeverteilung im Garraum vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut.
Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.

Verwenden Sie nach Möglichkeit immer diesen Heizmodus, wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig benutzen möchten.

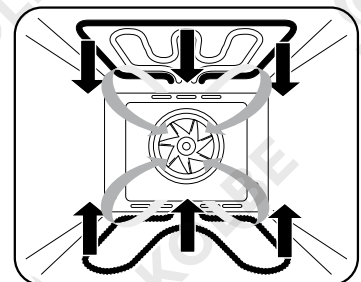
- 🍖... **Kerntemperaturfühler aktivierbar (Betrieb bei 165°C)**



ECO - Modus

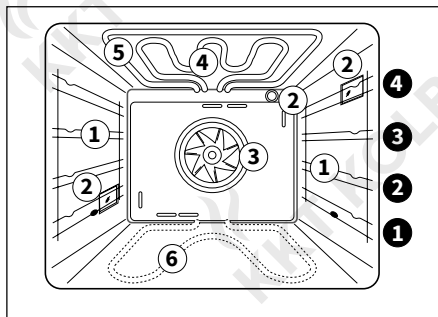
Das obere, untere (verdeckte) Heizelement und der Ventilator sind in Betrieb und die Betriebszeit der Heizelemente wird gesteuert, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
Das Gargut wird besonders energiesparend und schonend erhitzt. Die Gardauer verlängert sich dadurch.
Dies ist vergleichbar mit einer „Slow cooking“-funktion und eignet sich z.B. zum Garen und Saftighalten von Fleisch.

Hinweis: Um den ECO-Modus zu aktivieren, drehen Sie den Knebel **K1** nach der Heißluft -Einstellung (🌀) eine Stufe weiter. (Anzeige: 🌀-Symbol und E auf der Zeitanzeige)



Beschreibung des Geräts

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.

Teleskopauszugsschienen



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

Der Backofen besitzt Einschubgitter mit Teleskopauszugsschienen.

- 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.

Gehäusekühlung

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

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

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.

Benutzung des Geräts

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.

Benutzung des Geräts

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	




Benutzung des Geräts

Einstellungen und Programmierung

Uhr einstellen

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

Aktuelle Uhrzeit einstellen



- Drücken Sie die -Taste. Die Stundenzahl blinkt.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die aktuelle Stundenzahl ein.
- Drücken Sie erneut die -Taste. Die Minutenzahl blinkt.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die aktuelle Minutenzahl ein.
- Drücken Sie nun die -Taste, um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen.
Die „:“-Anzeige blinkt und die Zeit wird dauerhaft angezeigt. Das Gerät ist nun betriebsbereit,




Hinweise:

- Bei einer Unterbrechung des Stromkreislaufs wird die Uhr auf 0:00 zurückgesetzt.
- Die Hintergrundbeleuchtung der Uhr schaltet sich nach ca. 10 Minuten ab.

Backofenbeleuchtung einschalten


- Wählen Sie mit Hilfe des Funktions-Drehknebels **K1** die Ofenbeleuchtung aus. Der entsprechende Indikator  wird auf dem Display angezeigt.
- Um die Beleuchtung einzuschalten, bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der -Taste.

Beheizungsart wählen



- Wählen Sie sich mit Hilfe des Funktions-Drehknebels **K1** den gewünschten Heizmodus aus. Das entsprechende Symbol für den jeweils aktuell gewählten Modus wird auf dem Display angezeigt.
- Anschließend können Sie mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Temperatur (anstelle der Standard-Einstellung) einstellen.
- Drücken Sie die -Taste, um den Garvorgang zu starten.

Gardauer festlegen

Nach dem Starten den Garprozesses können Sie eine Gardauer festlegen, nach der das Gerät automatisch abschaltet.



- Stellen Sie mit dem Funktionsknebel **K1** die gewünschte Gardauer ein.
- Bestätigen Sie dann die Eingabe mit der -Taste.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt der Garvorgang automatisch mit einem Piepsignal.

Ändern der Temperatur- und Gardauereinstellung während des Garprozesses

- Wenn der Garvorgang begonnen hat, können Sie die **Zeiteinstellung** einfach ändern, indem Sie den Funktionsknebel **K1** auf den gewünschten Wert drehen und die Eingabe mit der -Taste bestätigen.
Hinweis: Ohne Bestätigung springt die Zeiteinstellung automatisch auf den zuvor eingestellten Wert zurück.
- Um während des Garvorgangs die **Temperatureinstellung** zu ändern, drehen Sie den Wahlknebel **K2** auf den gewünschten Wert und bestätigen mit der -Taste.
Hinweis: Ohne Bestätigung springt die Temperatureinstellung automatisch auf den zuvor eingestellten Wert zurück.






Zeitanzeige - Optionen

Während des Garvorgangs ist es möglich, zwischen der Anzeige der verbleibenden Zeit / Gardauer und der aktuellen Uhrzeit zu wechseln.

- Mit der Taste  können Sie sich, wenn eingestellt, die Gardauer anzeigen lassen.
- Wiederholtes Drücken der Taste  führt zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit.



Kurzzeitwecker / Alarm

Der Backofen verfügt über einen Kurzzeitwecker, den Sie für einen Zeitraum bis zu 9 Stunden stellen können. Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

- Drücken Sie im Standby-Modus die -Taste. Die Stundenzahl blinkt.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Stundenzahl für die Zeit bis zum Alarm ein.
- Drücken Sie die -Taste. Die Minutenzahl blinkt.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Minutenzahl für die Zeit bis zum Alarm ein.
- Drücken Sie die -Taste, um die Einstellung zu bestätigen. Die „:“-Anzeige blinkt und das Symbol  wird angezeigt. Der Count-Down für den Alarm startet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 10-faches Alarmsignal und das Symbol  verschwindet.










Hinweise:

- Um die eingestellte Zeit bis zum Alarm abzurufen, drücken Sie die -Taste (Anzeige ca. 3 Sek.).
- Um im Alarm-Modus die aktuelle Uhrzeit abzurufen, drücken Sie die -Taste (Anzeige ca. 3 Sek.).




Benutzung des Geräts

Automatik-Timer


Mit dieser Funktion können Sie einen Zeitpunkt festlegen, zu dem der Garprozess automatisch startet. Dies ist nur möglich, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde.

- Drücken Sie die -Taste .
- Stellen Sie mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Stunde für den Startzeitpunkt des Garvorgangs ein. Beachten Sie dabei den Einstellbereich von 0 - 23.
- Um die Einstellung zu bestätigen, drücken Sie die -Taste nochmals.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Minute für den Startzeitpunkt ein. Beachten Sie dabei den Einstellbereich von 0 - 59.
- Drücken Sie die -Taste jetzt **nicht** zur Bestätigung, sonst haben sie die Uhrzeit verstellt. (Nehmen Sie ohne Bestätigen die weiteren Einstellungen vor wie folgt.)
- Wählen Sie nun mit dem Funktionsknebel **K1** die Beheizungsart aus und drücken Sie die Taste  zur Bestätigung.
- Wenn gewünscht, stellen Sie nun mit dem Funktionsknebel **K1** eine Gardauer und / oder mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Gartemperatur ein.
- Bestätigen Sie dann die Eingabe mit der -Taste. Nun wird auf dem Display das Symbol  angezeigt. Der Timer ist eingestellt.
- Wenn der eingestellte Startzeitpunkt erreicht ist, startet der Garvorgang automatisch mit einem Piepsignal. Das Symbol  verschwindet vom Display.

Hinweise:




- Um im Timer-Modus die eingestellte Ziel-Startzeit abzurufen, drücken Sie die -Taste (Anzeige ca. 3 Sek.).
- Um die eingestellte Gardauer und Temperatur abzurufen, drücken Sie im Timer-Modus die -Taste 1x. Um den Pause-Modus wieder zu verlassen, drücken Sie die -Taste.
- Die Alarmfunktion ist im Automatik-Timer-Modus nicht aktivierbar.

Energiesparmodus


- Wenn Sie die Taste  für 5 Sekunden gedrückt halten, wird die Displaybeleuchtung abgeschaltet und das Gerät begibt sich in den Energiesparmodus.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Aktion erfolgt ist, wird der Energiesparmodus automatisch aktiviert.
- Um den Energiermodus zu unterbrechen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Kindersicherung / Tastensperre


Tasten sperren:

- Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig für 3 Sekunden. Das Gerät gibt einen Piepton ab und das Symbol  wird auf dem Display angezeigt. Die Tastensperre ist aktiviert.

Tasten entsperren:




- Durch wiederholtes Drücken dieser Tastenkombination wird die Tastensperre deaktiviert. Das Symbol  verschwindet.


Hinweis:

Auch mit aktivierter Tastensperre können Sie einen laufenden Garvorgang abbrechen. Achten Sie dabei darauf, die -Taste jeweils nur kurz zu berühren. Ein zu langes Betätigen wird vom Gerät als ungültig interpretiert.

Allgemeine Bedienhinweise

Start / Pause / Abbrechen + Standby

- Zur Eingabe-Bestätigung und zum Betriebsstart drücken Sie die Taste .
- Zum Pausieren drücken sie die -Taste einmal. Das Display blinkt.
- Zum Abbrechen drücken sie die -Taste nochmals.

- Bei jedem effektiven Tastendruck ertönt ein Piepsignal zur Bestätigung.
- Wenn ein Programm gewählt wurde, jedoch die Einstellung nicht innerhalb von 5 Minuten mit der Taste  bestätigt wird, wird die Einstellung automatisch verworfen. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit (Wartemodus).
- **Stufen der Zeiteinstellung:**
0 - 30 Minuten: 1 Minuten-Schritte
30 Minuten - 9 Stunden: 5 Minuten-Schritte
Stufen der Temperatureinstellung:
Normale Funktionen: 5 °C-Schritte
Grillfunktion: 30 °C-Schritte
- Wird nach der Einstellung eines Heizmodus keine Temperatur gewählt, startet der Garprozess automatisch mit der auf dem Display angezeigten Standardtemperatur.
- Wird nach dem Start eines Garprozesses keine Gardauer festgelegt, wird automatisch ein 9-Stunden-Timer gesetzt.
- Die Backofenbeleuchtung ist bei allen Beheizungsarten aktiviert, außer im ECO - Modus.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein 5-faches Piepsignal.












Benutzung des Geräts

Benutzung des Kerntemperaturfühlers

Der Kerntemperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren eines Gerichts (Kern).

Dafür legen Sie eine Zieltemperatur fest.

Wenn diese erreicht ist, gilt das Gericht als fertig und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

- Schließen Sie den Kerntemperaturfühler im Standby-Modus an die Anschlussbuchse oben rechts vorne im Garraum an, indem Sie die Hutmutter abschrauben, diese sicher verwahren und das kürzere Metallende des Kerntemperaturfühlers in die Öffnung stecken.
- Das Display zeigt „Prob“ und das Symbol . Der Kerntemperaturfühler wurde erkannt.
- Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers an der dicksten Stelle etwa in Mitte des Garguts, ggf. nicht zu nahe an Knochen, da sich diese schneller erhitzen und dadurch das Messergebnis ungünstig beeinflusst würde.
- Schließen Sie die Tür, wählen Sie mit dem Knebel **K1** den gewünschten Heizmodus aus (Anzeige-Reihenfolge:        ) und bestätigen Sie die Funktion mit der -Taste.
- Stellen Sie nun mit dem Knebel **K2** die gewünschte Ziel-Kerntemperatur ein und bestätigen Sie mit der -Taste.
- Das kleine Display zeigt nun die Temperatur und das große „Prob“.
- Wenn die eingestellte Ziel-Kerntemperatur erreicht ist, wird dies auf dem Display angezeigt. Ein fünfmaliges Piepen signalisiert das Ende des Garprozesses.
- Wenn Sie den Temperaturfühler nicht mehr benötigen und vom Gerät trennen, schrauben Sie die Hutmutter wieder auf die Anschlussöffnung auf. Lassen Sie das Gerät hierzu auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen.



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 Automatik-Timer nicht gesetzt werden.
- In den Modi Ofenbeleuchtung und Auftaustufe ist eine Aktivierung des Kerntemperaturfühlers nicht möglich.
- Wenn Sie den Kerntemperaturfühler aus der Anschlussbuchse 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. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



Gerätereinigung

Halten Sie sämtliche Geräteteile immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort.



- **Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, um Gefahren zu vermeiden.**



- **Zur Reinigung sämtlicher Geräteteile dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden. Kurzschlussgefahr!**
- **Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder spitze / scharfe Gegenstände zur Reinigung.**
- **Entfernen Sie zuckerhaltige Speisereste immer sofort und möglichst noch in heißem Zustand, um permanente Verschmutzungen oder Beschädigungen auf dem Emaille des Garraumes zu vermeiden. Schützen Sie sich dabei vor Verbrennungen!**

Gehäusefront

- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Frontflächen nur handelsübliche Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und getrocknet werden.
- Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Ofentür

- Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Backofentür vom Ofen abnehmen. Siehe entspr. Kapitel.
- Verwenden Küchenpapier oder ein feuchtes Tuch / einen Schwamm und handelsübliches Reinigungsmittel, um Flecken mit zu entfernen.
- Verwenden Sie keine reizenden oder ätzenden Reinigungsmittel, rauen oder scheuernde Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Dies kann das zu Beschädigungen und Glasbruch führen.

Backofen-Innenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm, jedoch nicht mehr heiß ist.
- Entnehmen Sie zur Reinigung alle abnehmbare Teile und evtl. die Ofentür, wie im Folgenden beschrieben.
- Entfernen Sie einfache Fettspritzer mit Spülwasser.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen können Sie handelsüblichen Backofenreiniger verwenden. Anschließend mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Beachten Sie bei der Verwendung von Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben. Lackierte, eloxierte, oder verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile, Heizelemente und Dichtungen dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
Hinweis: Heizen Sie nach der Verwendung vom Spezialreiniger den Ofen für 15-20 Minuten auf maximale Temperatur, um Rückstände im Ofen zu entfernen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

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

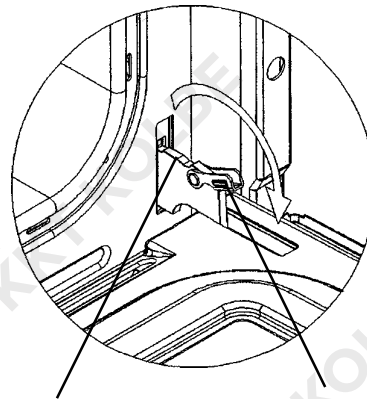
Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil sich Verschmutzungen durch Wasserdampf und Wärme leichter lösen lassen.

- Entnehmen Sie sämtliches Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost.
- Füllen Sie etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in die Mulde des Garraumbodens ein.
- Schließen Sie die Tür und wählen Sie Unterhitze mit 60°C.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz.
- Nun können Sie die aufgeweichten Speisereste leicht mit einem Putzlappen entfernen. Bei eingebraunten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

Reinigung und Pflege

Backofentür abnehmen

- Klappen Sie die Backofentür in die waagerechte Position herunter und klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf.
- Schließen Sie die Backofentür langsam bis zum Anschlag. Dann heben Sie die Tür an, bis die Scharniere ausrasten.
- Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Zuletzt klappen Sie die Bügel wieder auf den Scharnierträger.



Scharnierträger

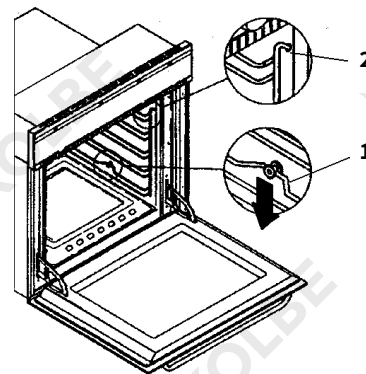
Bügel

Einschubgitter abnehmen

- Entnehmen Sie sämtliches Zubehör wie Backblech und Rost.
- Drücken Sie das Gitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten (1) und ziehen Sie es von der Backofenwand weg.
- Schwenken Sie das Gitter nach innen und hängen Sie es oben aus (2).

Einschubgitter einsetzen

- Hängen Sie das Gitter oben in die Löcher ein und schwenken Sie es nach unten.
- Drücken Sie den Gitterstab an der Klemmstelle etwas nach unten und drücken Sie ihn zur Seitenwand hin.
- Das Einhängegitter muss einschrasten und fest sitzen.



Teleskopauszugsschienen

Zur leichteren Reinigung können auch die Teleskopauszugsschienen abgenommen werden.

- Lösen Sie mit einem großen Schraubendreher die unteren Befestigungsschrauben und nehmen Sie die komplette Garnitur ab.
- Tauchen Sie die Teleskopauszugsschienen nicht in Wasser und reinigen Sie diese nicht in der Geschirrspülmaschine, sondern nur die Außenseite mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



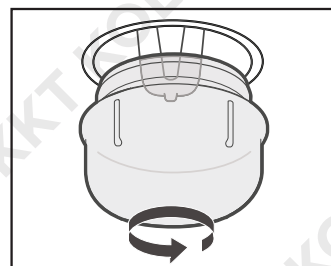
Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden. Hängen Sie die Teleskopauszugsschienen nach der Reinigung wieder ein und befestigen Sie sie unten wieder mit den Schrauben.

Backofenlampe wechseln

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

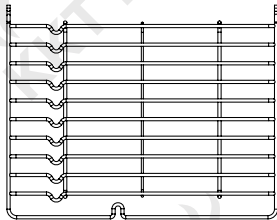
Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- **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 es mit einer neuen des selben Typs (siehe Abbildung rechts).
- Schrauben Sie das Abdeckungsglas zurück.



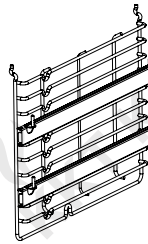
Mitgeliefertes Zubehör

Mitgeliefertes Zubehör



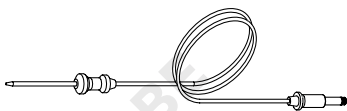
Einschubgitter

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



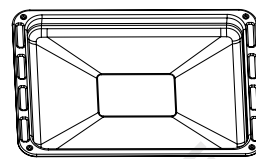
Teleskopauszüge

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



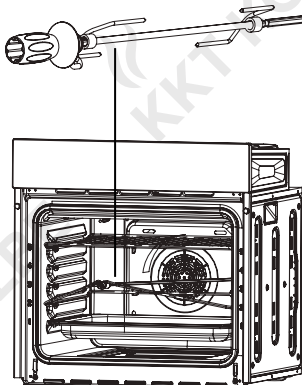
Kerntemperaturfühler

- 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)



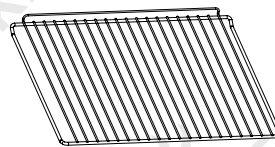
Backbleche

- 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

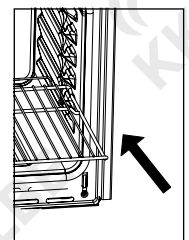
- Für Grillgerichte
- Zum Abstellen von Backformen und Bratgefäßen



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.

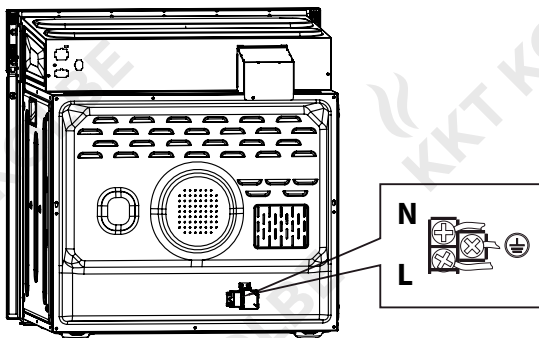


Montage und Anschluss des Gerätes

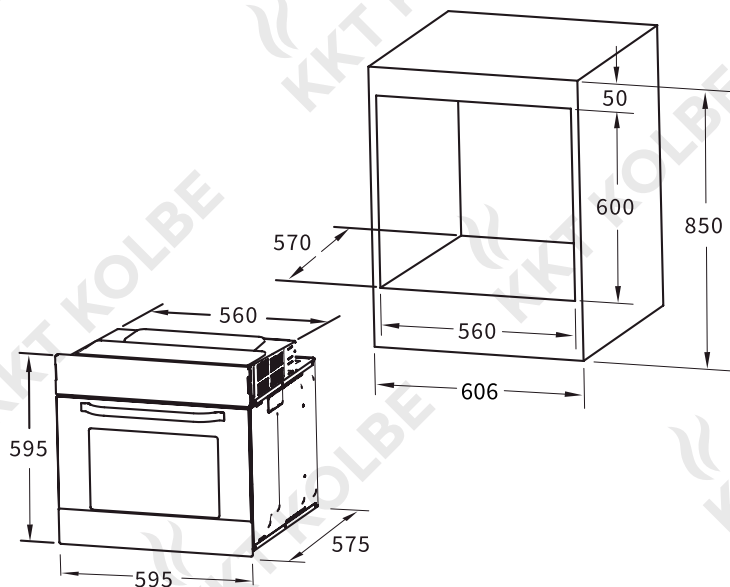
Stromanschluss



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 Einschieben angeschlossen werden kann. Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.



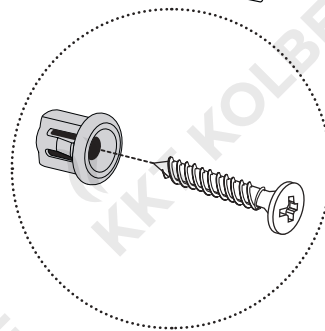
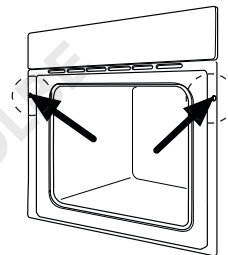
Maßskizze



Montage und Anschluss des Gerätes

Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbau-Nische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Die Materialien der angrenzenden Möbelstücke, einschließlich verwendeter Klebstoffe u.ä., müssen bis 120°C hitzebeständig sein.
- Schieben Sie das Gerät bis zum Anschlag in die Nische.
- Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen am Einbaumöbel. Achten Sie dabei darauf, die Schrauben (von Hand) nicht zu fest zu ziehen.



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.

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 Garergebnis 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

www: www.kolbe.de

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

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EB8013ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	94
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,89 kWh / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,99 kWh / Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	70 L
Wärmequelle	Elektrisch
Leistung	3300 W
Spannung	220-240 V
Kabellänge	1,0 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Gewicht	34 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

EB8013ED
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.

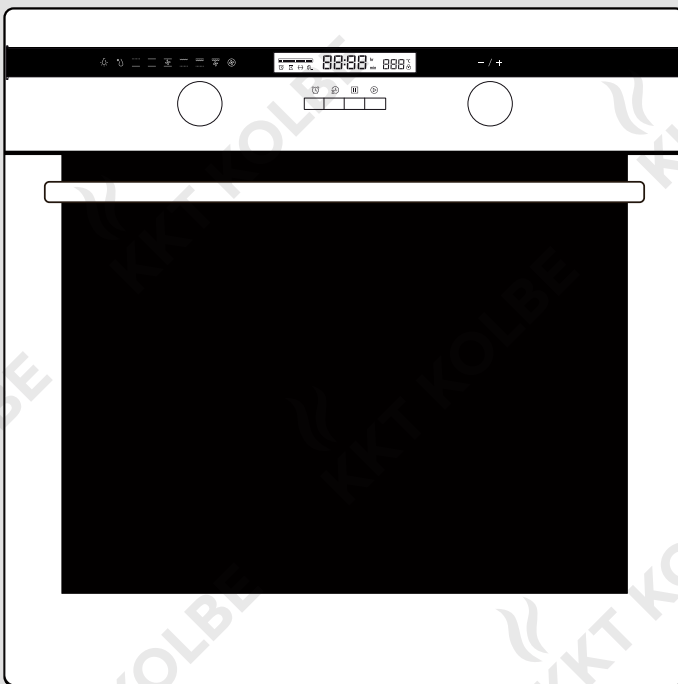
(Stand 10.2020)

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

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8013ED**



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 the corresponding product page or the support page at www.kolbe.de .**

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



User's manual

Model EB8013ED

Version 2.3

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

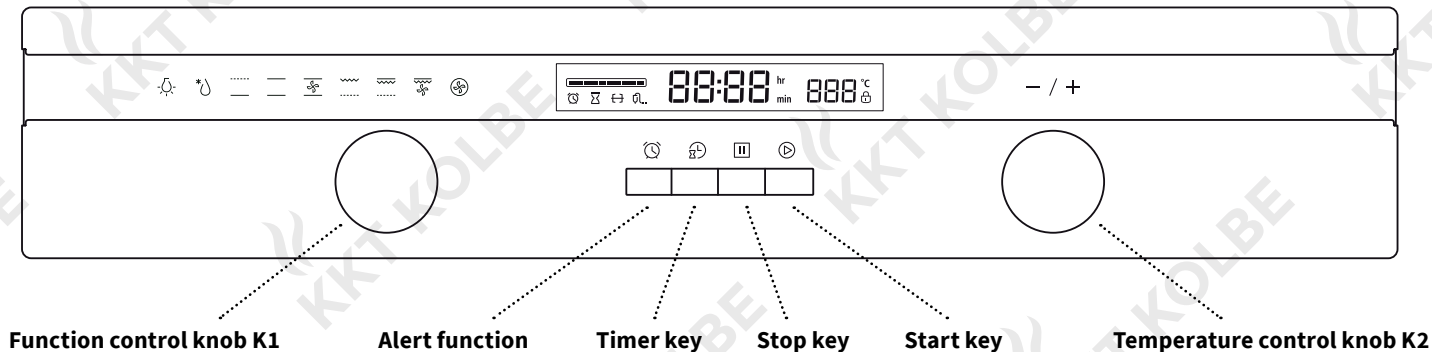
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Appliance description	28
• Control panel	
• Energy saving tips	
• Types of heating / Heating modes	
• Oven interior	
• Telescopic pull-out rails	
• Case cooling	
• Rotisserie function / skewer	
Using the appliance	32
• Application guidelines and recommendations	
• Application tables	
• Settings and programming	
Care and cleaning	37
• Case front	
• Oven door	
• Oven interior	
• Catalytic plates	
• SteamClean method	
• Removing the oven door	
• Removing / Inserting the slide-in racks	
• Telescopic pull-out rails	
• Changing the oven light bulb	
Supplied Accessories	39
Installation and connection of the appliance	40
• Power connection	
• Dimension drawing	
• Installing the appliance	
• Turning on the appliance	
Troubleshooting	41
• What to do in case of problems?	
• Customer service	
Technical details / Note on the declaration of conformity	42

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 enameled 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

Types of heating / Heating modes



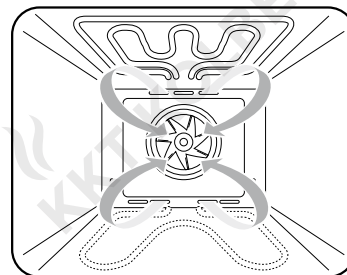
Oven light

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

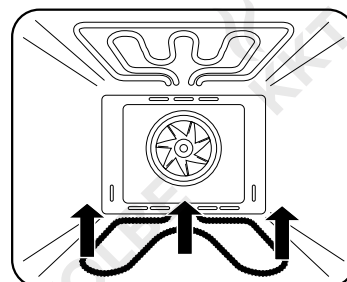
The (concealed) heating element provides a concentrated heat supply at the bottom of the food.

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 - 120 °C.

The standard temperature is 60°C.

Also use this mode for steam cleaning (see relevant chapter).



Top-/ Bottom heat

The upper and lower (concealed) heating elements are in operation. The heat is evenly distributed to the food to be cooked.

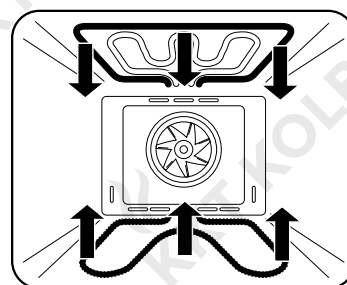
With this type of heating, baking or roasting is only possible on one level, which is suitable, for example, for roasting in a Roman pot, as well as for flat cakes, bread etc.

The temperature can be adjusted between 50 - 250 °C.

The standard temperature is 220 °C.

 **Meat probe can be enabled (operation at 165°C)**

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



Convection

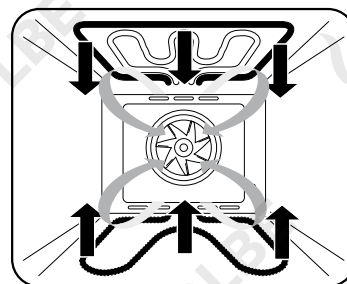
By combining the upper and lower heating elements with the fan, the heat is distributed faster and more evenly, saving up to 30-40% energy.

The food is browned on the outside and remains juicy 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 50 - 250 °C.

The standard temperature is 220 °C.



Appliance description



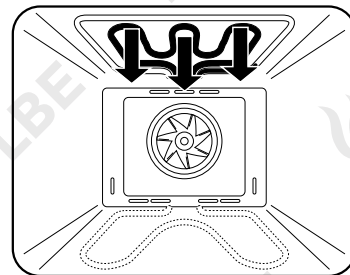
Grilling

The grill heater (upper inner heating element) is in operation and switches on and off to maintain the temperature generated. Place your food centrally under the grill.

The temperature can be set in the range 180- 240 °C (165°C not available without using the meat probe). The standard temperature is 210 °C.

Meat probe can be enabled (operation at 165°C)

Rotisserie can be enabled (max. 1000g)



Full-width grill

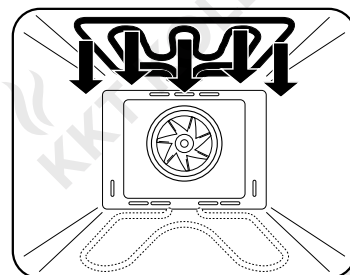
The two upper radiators are in operation.

This is suitable for grilling flat pieces of meat, steaks, sausages, fish, scampi, toast bread, etc.

The temperature can be adjusted in the range of 180 - 240 °C (165°C not available without using the meat probe). The standard temperature is 210 °C.

Meat probe can be enabled (operation at 165°C)

Rotisserie can be enabled (max. 1000g)



Grilling/frying system

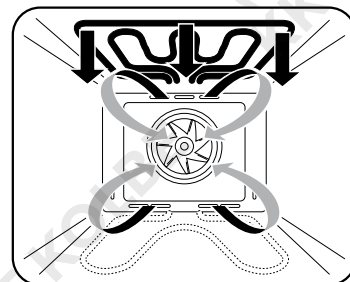
The two upper radiators and the fan are in operation.

This is particularly suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating and gratinating.

The temperature can be set in the range of 180 - 240 °C (165°C not available without using the meat probe).

The standard temperature is 210 °C. In most cases the most favourable temperature for this type of heating is 180 °C.

Meat probe can be enabled (operation at 165°C)



Hot air

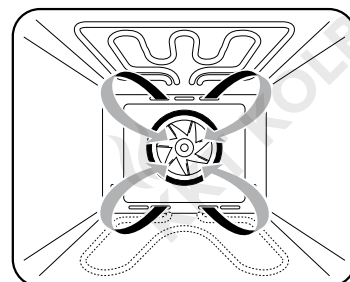
Ring heater and fan are in operation.

The optimum heat distribution in the cooking chamber reduces the risk of burning the food.

The temperature can be set in the range of 50 - 240 °C. The standard temperature is 180 °C.

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

Meat probe can be enabled (operation at 165°C)



ECO mode

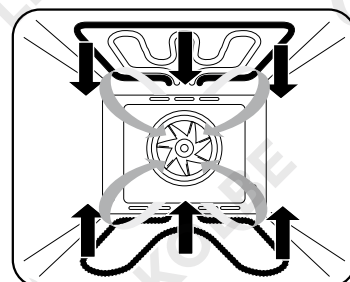
The upper, lower (concealed) heating element and the fan are in operation and the operating time of the heating elements is controlled to reduce energy consumption.

The food is heated in a particularly energy-saving and gentle manner. This extends the cooking time.

This is comparable to a „slow cooking“ function and is suitable e.g. for cooking meat and keeping it juicy.

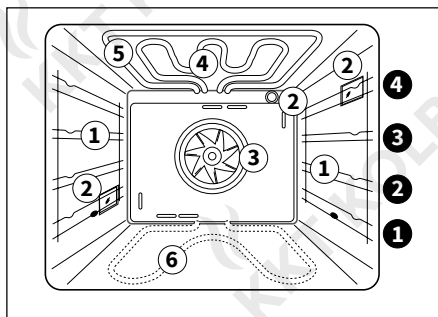
Note: To activate the ECO mode, turn the knob **K1** one step further after the hot air setting .

(Display: icon und on the time display)



Appliance description

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.

Telescopic pull-out rails




Telescopic pull-out rails and other accessories become hot. Use potholders!

The oven has slide-in racks with telescopic pull-out rails.

- For onset of rust, baking sheet or roasting pan first pull out the telescopic pull-out rails 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.
Do not close the oven door before 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.

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.

Using the appliance

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.

Using the appliance

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

with selection of the heating method according to the previous description

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 yeast dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-50
Roast			
Roast pork ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Meat loaf ca.1.5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Duck ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Goose ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Chicken ca. 1.3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wild hare	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Deer leg	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
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

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
	165		115-145	




Using the appliance

Settings and programming

Setting the clock

After you have connected the appliance to the mains, the display will show 0:00.



Setting the clock

- Press the  key and the hour display will flash.
- Rotate the selection knob **K2** to adjust the hour.
- Press the  key again to set the current minute time.
- Rotate the selection knob **K2** to adjust the minute.
- Press  to finish clock setting. The „:“ will now be shown constantly and the appliance is ready to use.


Notes:

- When you disconnect the appliance from the mains, the clock will be reset to 0:00 and you have to set it again.
- The backlight of the clock turns off after about 10 minutes.

Switching on the oven light


- Rotate the function knob **K1** until the icon  appears in the display next to it.
- To turn on the light, confirm your selection with the  key. After that, the light will be turned on.

Choosing the heating type



- Rotate the function knob **K1** to select your desired heating mode.
The corresponding icon for the currently selected mode is shown on the display.
- After that, with the selection knob **K2**, you can set the desired cooking temperature (instead of the standard setting).
- Press the -key to start the process.

Setting the cooking time

After starting the cooking process, you can set a cooking time after which the appliance switches off automatically.



- Choose the desired cooking time by rotating the function knob **K1**.
- Push the  key to confirm your selection.
- When the set time has elapsed, the cooking process stops automatically with a beep.

How to change the time and temperature while cooking

- When the cooking process has already started, you can adjust the **time** easily. To do this, simply rotate the function knob **K1** to the desired value. After that, press the  key to confirm your selection.
Note: When you don't confirm, the appliance will automatically go back to the old setting.
- You can adjust the **temperature** while the cooking process has already started. For this, rotate the selection knob **K2** to the desired value and confirm with the  key.
Note: When you don't confirm, the appliance will automatically go back to the old setting.






Time display options

During the cooking process, it is possible to switch between the display of the remaining time / cooking time and the current time.



- By pushing the  key it is possible to display the remaining / target / current time. After 3 seconds the display will turn back to the last displayed value.
- By pushing the  key again, you can display the current time.

Reminder / Alert

The oven has a reminder function, you can put in a period of up to 9 hours. This function can be activated only when the unit is in standby mode.

- Press the key  in standby mode.
- Rotate the selection knob **K2** to adjust the hours to the alarm.
- Press the key  again.
- Rotate the selection knob **K2** to adjust the minutes to the alarm.
- Press  to confirm your setting. The „:“ will flash and the icon  will light up. From now on, the count-down will start
- After the set time has elapsed, the alarm signal will sound 10 times and the  icon will disappear.

Notes:








- To retrieve the set time until the alarm, press the  key (display approx. 3 sec.).
- To retrieve the current time in alarm mode, press the  key (display approx. 3 sec.).

Using the appliance




Automatic timer

This function allows you to set a time when the cooking process starts automatically.


This is only possible if the current time has been set.

- Press the  key .
- By rotating the selection knob **K2**, choose your desired target start hour. This value must be in an interval between 0 - 23.
- To confirm the setting, push the  key again.
- Now adjust the target starting minute by rotating the selection knob **K2**.
- Do **not** press the  key again, otherwise you have changed the time. (Without confirming, make the other settings as follows)
- Now select the the heating type by the function knob **K1**. Then push the key  to confirm.
- If desired, choose a cooking time by rotating the function knob **K1** now and / or correct the temperature by rotating the function knob **K2**.
- Push the  key again to confirm your selection. Now the icon  will appear instantly on the display. The timer is now set.
- When the desired start time is reached, the appliance will start working automatically, indicated by a buzzer sound. The icon  will disappear from the display.

Notes:




- To retrieve the set target start time in timer mode, press the  key (display approx. 3 sec.).
- To retrieve the set cooking time and temperature, in timer mode press the  key once. To leave the pause mode again, press the  key.
- The reminder function is invalid during automatic timer mode status.

Energy saving mode





- If you hold the key  for 3 seconds, the display light will switch off and stay in energy saving state.
- If no operation takes place within 10 minutes, the display will also switch to energy saving state automatically.
- Pushing any key leads to an interruption of the energy saving state.

Key lock


To lock the keys:

- Push the buttons  and  at the same time for 3 seconds. After that, a buzzer sound will appear and the  icon will light up.

To unlock the keys:




- By pushing the keys  and  at the same time for 3 seconds again, the icon  will disappear and the keys will be unlocked. The  icon will disappear.


Note:

Even when the key lock is activated, you can interrupt a baking process by pushing the -key. Make sure that you only touch the key briefly at a time.

General operating notes


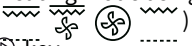


Start / Pause / Cancel + Standby

- To confirm the entry and start operation press the  key.
- To pause the cooking process, press the  key one time. The display will flash.
- To cancel the heating and baking process, press the  key a second time.

- To make sure that the appliance has received your touch operation correctly, a beep sound will occur.
- If a programme has been selected but the setting is not confirmed with the  key within 5 minutes, the programme setting is automatically canceled. The display will show the current time (waiting mode).
- **Steps for the time settings::**
0 - 30 minutes: 1 minute steps
30 minutes - 9 hours: 5 minute steps
Steps for the temperature settings:
Normal heating types: 5 °C steps
Grilling function: 30 °C steps
- If no temperature is selected after setting a heating mode, the cooking process starts automatically at the default temperature shown on the display.
- If no cooking time is set after the start of a cooking process, a 9-hour timer is automatically set.
- The oven lamp is activated for all the oven heating modes, except for ECO mode.
- When the cooking process is finished, you will hear a 5 times-buzzer.

Using the meat probe

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 connection socket at the top right at the front of the cooking chamber, by unscrewing the cap nut, keeping it secure and inserting the shorter metal end of the meat probe into the opening.
- When the meat probe has been detected, „Prob“ and the probe icon  will be displayed.
- Insert the tip of the core temperature probe at the thickest point approximately in the middle of the food, if necessary not too close to bones, as these heat up more quickly and this would have an unfavourable effect on the measurement result.
- Close the door, Select your desired heating mode using the **K1** knob (Display sequence: ) and confirm the function with the  key.
- After that, use the **K2** knob to set the target core temperature and press  to confirm.
- 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.
- When you no longer need the meat probe and disconnect it from the appliance, screw the cap nut back onto the connection opening. To do this, let the appliance cool down to a safe temperature.

Notes:

- 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.
- It is not possible to activate the meat probe in the oven lighting and defrosting modes.
- 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.

Care and cleaning

Care and cleaning



Cleaning the appliance

Always keep all parts of the appliance clean and remove any dirt immediately if possible.



- **Always allow the appliance to cool down and disconnect the power supply before cleaning to avoid danger.**



- **Steam cleaners must not be used to clean any parts of the unit. Risk of short circuit!**
- **Do not use any abrasive cleaning agents, scouring pads or pointed/sharp objects for cleaning.**
- **Always remove sugar-containing food residues immediately and, if possible, while the appliance is still hot to avoid permanent soiling or damage to the enamel of the cooking chamber. Protect yourself from burns!**

Appliance front

- For cleaning and care of the front surfaces, please use only commercially available cleaning agents according to the manufacturer's instructions.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and dried with mild detergents (e.g. washing-up liquid) and a soft cloth.
- Aggressive cleaning agents (e.g. vinegar cleaner), scouring agents, abrasive granulate and sharp objects damage the surface of the appliance!

Oven door

- To facilitate cleaning, you can remove the oven door from the oven. See corresponding chapter.
- Use kitchen paper or a damp cloth / sponge and standard cleaning agents to remove stains.
- Do not use irritating or corrosive cleaning agents, rough or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door. This may cause damage and breakage of the glass.

Oven interior

- The oven is easier to clean when it is still lukewarm but no longer hot.

- For cleaning, remove all removable parts and possibly the oven door as described hereafter.
- Remove simple grease splashes with rinse water.
- For stubborn or heavy soiling, you can use standard oven cleaner. Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning agents are removed completely.
- When using oven sprays, it is essential to observe the manufacturer's instructions. Painted, anodised or galvanized surfaces, aluminium parts, heating elements and seals must not come into contact with these sprays due to possible damage and colour changes.
Note: After using the special cleaner, heat the oven to maximum temperature for 15-20 minutes to remove any residues in the oven.
- Clean accessories such as baking tray, grease pan, cooking grate, etc. with hot water and a little detergent.

Katalytische Platten

This appliance 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.

Dampfreinigungs-Verfahren

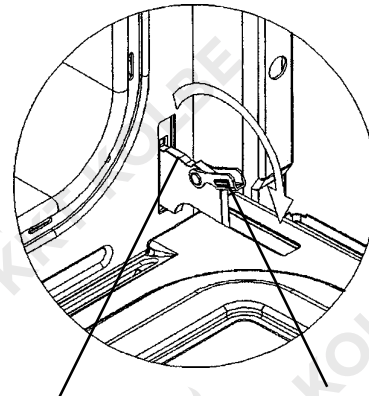
This function facilitates the oven cleaning essentially, because the dirt can be solved more easily by water vapor and heat.

- Remove the accessories such as roasting pan, baking tray and rust.
- Pour down about 0.4 liters of water with a little detergent into the trough of the cooking chamber floor.
- Close the oven. Select bottom heat heating at 60°C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power.
- Now you can remove soaked food debris easily with a cloth. For baked-on soils, note the previous cleaning instructions.

Care and cleaning

Removing the oven door

- Fold down the oven door in the horizontal position and lift the brackets 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 brackets back to the hinge supports.



Hinge support

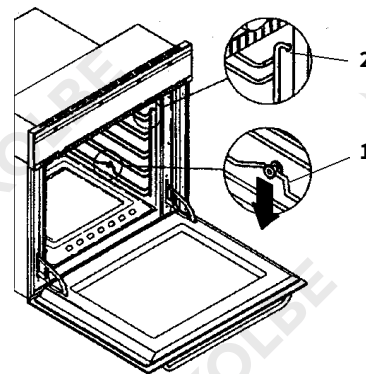
Clip

Removint the slide in racks

- Remove accessories such as rust and baking sheet.
- Push down the rack slightly at the clamping point (1) and pull it away from the oven wall.
- Swing the rack inwards and unhook it at the top (2).

Inserting the slide in racks

- Hängen Sie das Gitter oben in die Löcher ein und schwenken Sie es nach unten.
- Drücken Sie den Gitterstab an der Klemmstelle etwas nach unten und drücken Sie ihn zur Seitenwand hin.
- Das Einhängegitter muss einschrasten und fest sitzen.



Telescopic pull-out rails

The telescopic pull-out rails can also be removed for easier cleaning.

- Use a large screwdriver to loosen the lower fastening screws and remove the complete set.
- Do not immerse the telescopic pull-out rails in water and do not clean them in the dishwasher, but clean only the outside with commercially available cleaning agents.



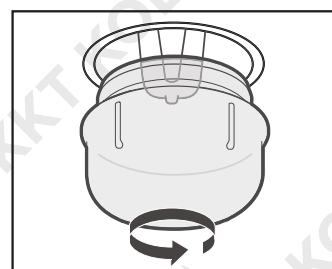
Note: The rollers must not be greased. After cleaning, hook in the telescopic pull-out rails and fasten them again at the bottom with the screws.

Changing the oven light bulb

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

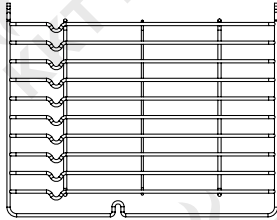
To replace this, proceed as follows:

- **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.



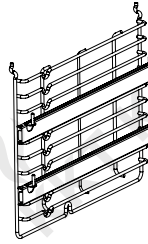
Supplied accessories

Supplied accessories



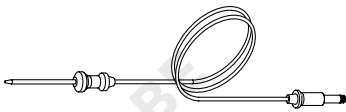
Slide-in racks

- These can be easily removed for cleaning.



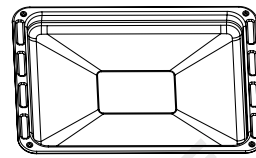
Telescopic rails

- 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.



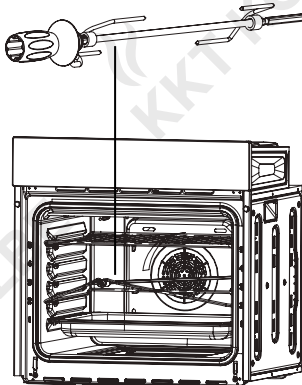
Meat probe

- 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)



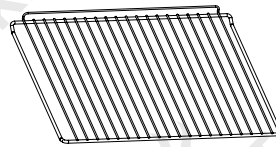
Baking trays

- 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

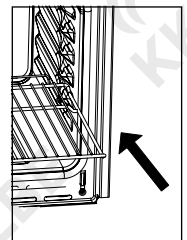
- For grilling
- For placing baking tins and roasting vessels



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.

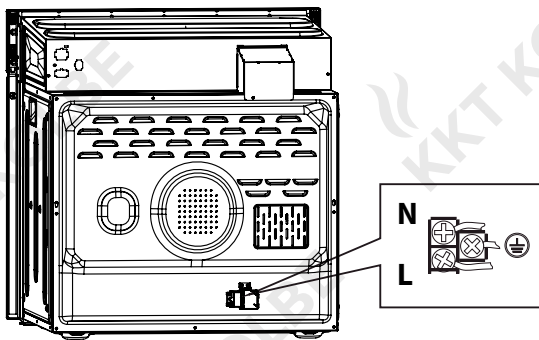


Installation and connection of the appliance

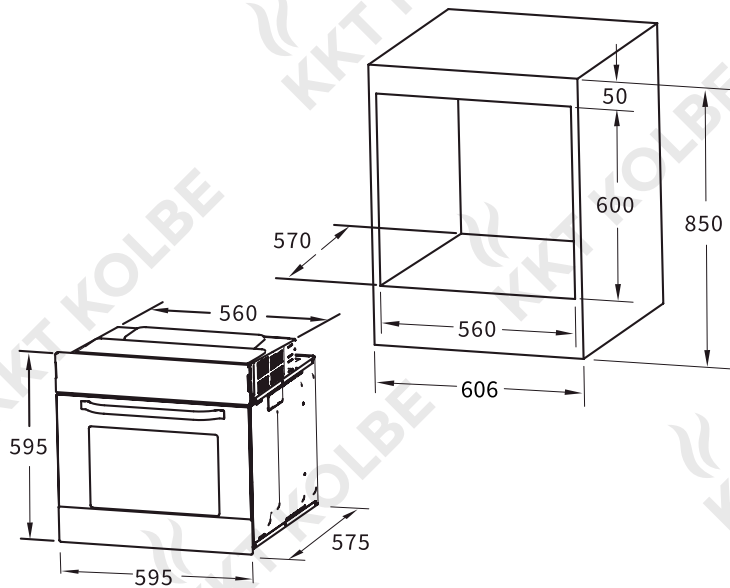
Power connection



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.



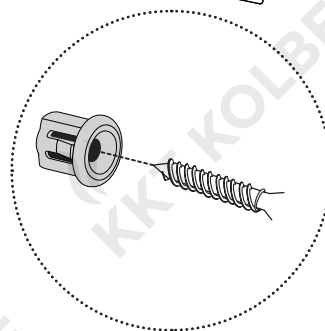
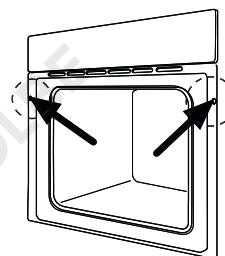
Dimension drawing



Installation and connection of the appliance

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.
- The materials of the adjacent pieces of furniture, including adhesives and the like, must be heat-resistant up to 120°C.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Open the oven door and fasten the left and right with the supplied screws and sleeves on the cabinet. Do not overtighten the screws (only 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.

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.

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 at *Support-Center*.

Technical details

Technical details

Model name	EB8013ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	94
Energy efficiency class	A
Energy consumption per cycle in convection mode	0.89 kWh / cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 kWh / cycle
Number of cavities	1
Volume of cavity	70 l
Heat source	Electricity
Power	3300 W
Voltage	220-240 V
Cable length	1.0 m
Appliance dimensions (W×D×H)	59.5 × 57.5 × 59.5 cm
Weight	34 kg

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

EB8013ED
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.

