

Vielen Dank!

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Einbau-Backofens!

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Onlineshops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld unten zu notieren. Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Seriennummer meines Geräts:

Benutzerhandbuch

Modell EB8313HC

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Hinweise und Symbole	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Produktübersicht	10
• Geräteaufbau / Gehäusekühlung / Teleskopauszugsschienen	
• Mitgeliefertes Zubehör	
Bedienung und Benutzung	11
• Bedienfeld	
• Bedienung des Ofens	
• Fernbedienung des Ofens via WLAN-App	
• Heizfunktionen (Beheizungsarten)	
• Automatik-Programme	
Anwendungsempfehlungen	18
• Richtlinientabelle zur Anwendung	
• Energiespartipps	
• Empfehlungen zur Zubereitung von Speisen	
• Tipps zur Lösung für Garproblemen	
Reinigung und Pflege	22
• Gehäusefront	
• Backofen-Innenraum / Dampfreinigungs-Verfahren	
• Entfernen der Gerätetür	
• Entfernen / Einsetzen der Teleskopauszugsschienen	
• Entfernen der Einschubgitter	
• Wechseln der Backofenbeleuchtung	
Einbau und Installation	25
• Wichtige Hinweise und Anforderungen	
• Stromanschluss	
• Geräteeinbau	
• Maßskizze	
• Inbetriebnahme	
Problemlösung	27
• Was tun bei Problemen?	
• Kundendienst	
Technische Daten / Konformitätserklärung	28
Gewährleistung	29

Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

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

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

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

Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

Hinweis zu Abbildungen

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

Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



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

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

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole zur Entsorgung



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

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

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



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

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

Hinweise zur Entsorgung

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

Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis

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



Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts. Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen!

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Gefahren für Leib und Leben und Beschädigungsgefahren!

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen! Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät!
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!

- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein Küchenmöbel bestimmt. Beachten Sie zur Installation die Anweisungen im entsprechenden Kapitel!
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!
- Das Gerät ist nicht den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr!
- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Erhitzen Sie das Gerät jedoch für ca. 30. Min. leer wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, bevor Sie es zur Zubereitung von Speisen benutzen und halten Sie den Raum gut belüftet, bis der Geruch verflogen ist.
- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar! Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Elektrofachkraft mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert und in Betrieb genommen werden! Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen!
Für unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen und Verletzungen!
Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.
- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein! Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Brandgefahr!

Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird.

- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen! Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr!
Greifen Sie nicht in den Scharnierbereich!
- Wenn sich die Ofentür aufgrund von Unachtsamkeit vom Scharnier löst, kann dies zu Verletzungen führen!
Achten Sie immer darauf, dass die Tür fest montiert ist!

Stromschlaggefahr!

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind!
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück!

Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.

- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsbreite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht!
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen sie während der Bedienung Schuhwerk!

Verbrennungsfahr!

- Während und auch nach dem Gebrauch sind einige zugängliche Teile des Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen!

Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere die Heizelemente und Innenflächen des Garraums, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren und halten Sie Kinder vom Gerät fern!

- Zubehör und Kochutensilien werden beim Betrieb des Ofens sehr heiß!
Schützen Sie sich stets vor Verbrennungen z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen!
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!
Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türändern!
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum oder auf ein erhitztes Backblech!
Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen verursachen kann!
Die dabei entstehende Temperaturänderung kann zudem zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen!

Brandgefahr!

- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Substanzen nicht in der Nähe des Ofens auf, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Garraum Feuer fangen. Erhitzen Sie nur kleine Mengen von Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt.
Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig!
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Wichtige Sicherheitshinweise

Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen! Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich schnell entzünden!

- Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör! Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen!
- Lassen Sie niemals Gegenstände, die nicht feuerfest sind, wie z.B. Behälter aus Kunststoff oder Aluminiumfolie, im Garraum! Diese können beim Erhitzen des Garraums Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder Beschädigungen verursachen!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Backofen! Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!
- Backpapier u.ä. kann bei Berührung der Heizelemente Feuer fangen! Achten Sie stets darauf, dass dieses nicht übersteht, schneiden Sie es ggf. passend zu und belasten Sie es so, dass es nicht z.B. durch die Luftzirkulation des Ventilators oder den Luftzug beim Öffnen der Tür bewegt werden kann!
- Sollte im Garraum ein Brand oder Rauch entstehen, öffnen Sie die Gerätetür nicht! Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus! Lassen Sie das Gerät nach dem Abkühlen von einer zertifizierten Elektrofachkraft überprüfen!
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä. und Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden!

Gefahr von Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen mit evtl. Folgegefahren für Leib und Leben!

Beachten Sie, dass eine Beschädigung oder ein Defekt des Geräts sehr gefährlich sein kann und Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann!

Um diese zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen vom Gerät, insbesondere aus dem Garraum, entfernt wurden, bevor Sie das Gerät einschalten, um Beschädigungen beim Betrieb z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden!
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen, in der Nähe eines Gas- oder eines Kerosinherdes!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!
- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie Geschirr nicht auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist! Dadurch staut sich Wärme und das Emaille wird beschädigt!
- Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht mit dem Türglas in Berührung kommt!

Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen!

- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten!

Dies kann den Ofensensor beschädigen!

- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen möglichst nur bei geschlossener Tür abkühlen und öffnen Sie die Gerätetür zum Trocknen nur, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde!

Klemmen Sie nichts in die Gerätetür!

Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden!

- Halten Sie die Dichtung immer sauber und tauschen Sie sie aus, falls diese beschädigt ist, um Schäden durch entweichende Hitze zu vermeiden!

Z.B. bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig, wodurch die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte beschädigt werden können!

- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Backraum zu Korrosion führen! Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen!

Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf!

Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum!

- Halten Sie Ihren Ofen immer sauber! Lebensmittelrückstände können die Ofenoberflächen im Laufe der Zeit beschädigen!

- Vermeiden Sie zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen!

Belegen Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Speisen, wie z.B. Obstkuchen, das Backblech nicht zu großzügig und verwenden Sie ein tiefes Backblech!

- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Geräts, da dadurch die Oberflächen beschädigt werden können!

Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Bereich der Dichtung!

Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Pflege im entsprechenden Kapitel!

- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln!

Verwenden zur Reinigung Sie keine Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder -hilfen!

- Um Beschädigungen der Gerätetür zu vermeiden, belasten Sie diese nicht! Stellen Sie z.B. kein Kochgeschirr und kein Zubehör darauf und hängen Sie nichts daran!

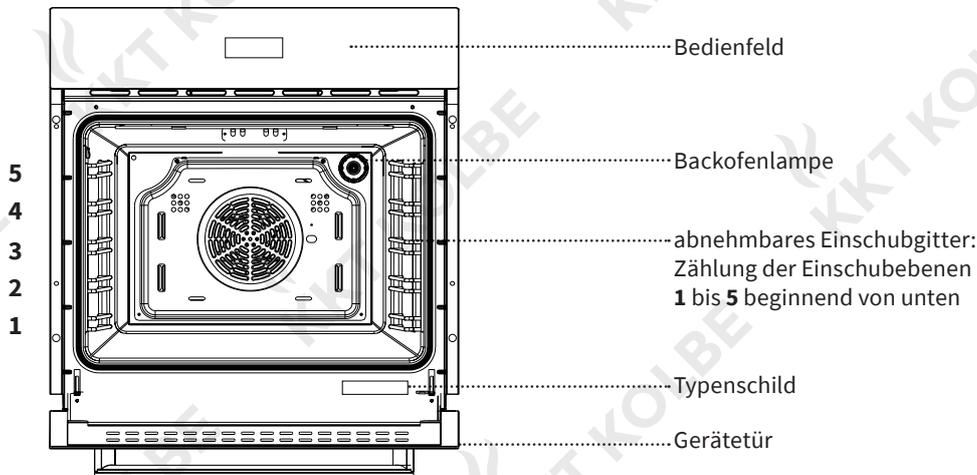
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff!

Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen!

- Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden, schieben Sie das Zubehör immer ggf. richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum.

Produktübersicht

Geräteaufbau



i Gehäusekühlung

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

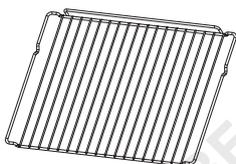
Die Gehäusekühlung wird aktiviert, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Teleskopauszugsschienen

Der Backofen besitzt Einschubgitter mit Teleskopauszugsschienen auf einer Ebene.

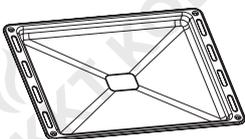
- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder anderem Zubehör zuerst ziehen Sie zuerst die Teleskopauszugsschienen (beidseitig) heraus.
- Stellen Sie Rost / Backblech / Zubehör auf den herausgezogenen Schienen ab und schieben Sie sie von Hand bis zum Anschlag in den Backofen ein. Schließen Sie die Backofentüre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

Mitgeliefertes Zubehör



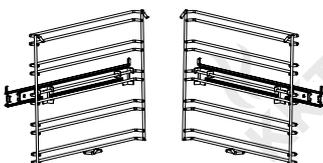
Gitterrost

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



Universal-Backblech

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



Einschubgitter mit Teleskopauszugsschienen

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



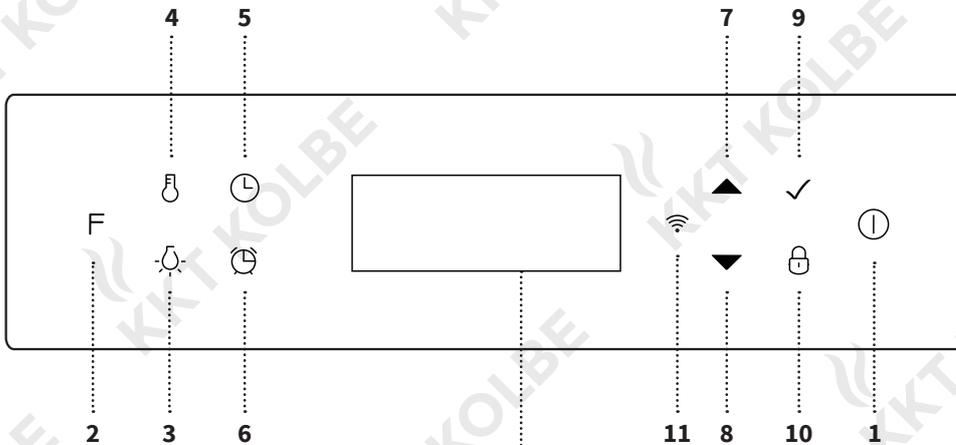
Hinweis:

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



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

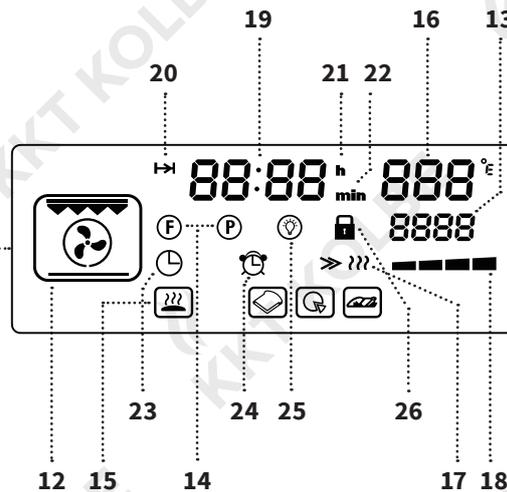
Bedienfeld



Bedienelemente

- 1 ⏻ An / Aus (Berührung ca. 5 Sek.)
- 2 F Heizfunktionen / Automatik-Programme
- 3 🔆 Ofenbeleuchtung an / aus
- 4 🌡 Temperatureinstellung
- 5 ⌚ Zeiteinstellung (Uhrzeit / Gardauer)
- 6 ⌚ Timer / Alarm
- 7 ▲ Einstellung ändern; aufwärts
- 8 ▼ Einstellung ändern; abwärts / WLAN - Verbindungsmodus aktivieren
- 9 ✓ Bestätigung
- 10 🔒 Kindersicherung (Tastensperre)

Anzeige-Display



Anzeige

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 11 📶 WLAN - Anzeigeleuchte
WLAN - Verbindungsstatus 12 🌡 Heizmodus 13 F -- : Aktuell gewählter Heizmodus / Code 14 Aktuell gewähltes Heizmodus-Untermenü:
 <ul style="list-style-type: none"> Ⓡ Heizfunktionen Ⓟ Automatikprogramme 15 📄 aktuell gewähltes Automatikprogramm | <ul style="list-style-type: none"> 16 150° Temperatur 17 ➤ 🔥 Ofen heizt 18 --- aktueller Heizstatus 19 0 : 30 Zeitanzeige 20 ⏪ Garzeit-Einstellung 21 h Stunden-Einstellung 22 min Minuten-Einstellung 23 ⌚ Zeiteinstellung 24 ⌚ Alarmfunktion 25 🔆 Beleuchtung 26 🔒 Kindersicherung |
|---|---|

Bedienung und Benutzung

Bedienung des Ofens

Ein- / Ausschalten

- Um den Ofen ein- oder auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste  jeweils einige Sekunden lang.

Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Wenn Sie den Ofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn zunächst mit leerem Garraum, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.
- Beim ersten Einschalten des Ofens zeigt das Display „12:00“ an und das Symbol  blinkt 6 mal. Um den Ofen nutzen zu können, müssen Sie nun erst die aktuelle Uhrzeit einstellen, wie im Folgenden beschrieben. Nach 6 Sekunden hört das Blinken auf.

Einstellen der Uhrzeit

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

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

Wahl von Heizfunktionen oder Programmen

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

Einstellung der Temperatur

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

Hinweise:

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

Hinweis zum Öffnen der Gerätetür

Wird die Gerätetür während des Betriebs geöffnet, wird der Heizprozess automatisch gestoppt und nach dem Schließen der Tür fortgesetzt.

Einstellung der Gardauer

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

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

Einstellung des Start-Zeitpunkts

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

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

Einstellen von Start-Zeitpunkt und Garzeit -Dauer

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

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

Einstellen der Alarmfunktion

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

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

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

Kindersicherung (Tastensperre)

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

Bei Aktivierung wird das Bedienfeld gesperrt.

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

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

Pause - Funktion

Zum Unterbrechen des Garprozesses während des Betriebs.

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

Bedienung und Benutzung

Fernbedienung des Ofens via WLAN-App

Der Ofen ist mit einer WLAN-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, Heizfunktion / Beheizungsart, Temperatur und Garzeit per Smartphone-App aus der Ferne einzustellen.

Installation der KKT Control - App

- Laden Sie die App „KKT Control“ aus dem Google Play Store bzw. APP Store und installieren sie diese.

Hierfür können Sie auch mit einer geeigneten App auf Ihrem Smartphone den entsprechenden der abgebildeten QR-Codes scannen und Sie den jeweiligen Link benutzen.

WLAN-Verbindung

- Berühren Sie die Taste ▼ 3 Sekunden lang im Standby-Modus, um den WLAN-Verbindungsmodus zu aktivieren. Das Blinken der WLAN-Anzeigeleuchte  zeigt den aktiven Verbindungsmodus an.
- Öffnen Sie nun die KKT Control - App und fügen Sie das Gerät hinzu.
Eine Anleitung zur Bedienung der App finden sie bei Bedarf auf unserer Website.
- Um die Verbindung herzustellen, geben Sie das Passwort für das WLAN ein, mit dem Ihr Mobiltelefon verbunden ist.
- Wenn die WLAN-Anzeigeleuchte  aufhört zu blinken und stetig leuchtet, ist die Verbindung erfolgreich hergestellt. Sie können den Ofen nun mit der App bedienen.
- Sollte die WLAN-Verbindung innerhalb von 120 Sekunden nicht hergestellt werden können, erlischt die WLAN-Anzeigeleuchte .
- Um die WLAN-Verbindung zu trennen, berühren Sie die der Taste ▼ erneut 3 Sekunden lang.



iOs



Android

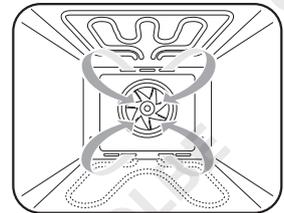
F Heizfunktionen (Beheizungsarten)



F--1

Auftaustufe

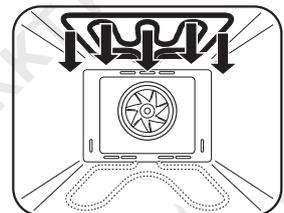
Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur (ohne Erhitzung) beschleunigt den Auftauprozess und die Auftauzeit von Tiefkühlkost auf einfache und schonende Weise.
Geeignet z.B. für vorgefertigtes Gemüse oder Lebensmittel, die Butter enthalten.



F--2

Großflächengrill

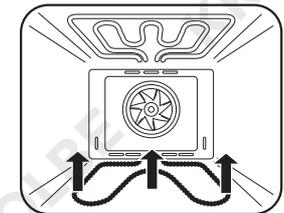
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Die beiden oberen Heizelemente sind in Betrieb.
Geeignet zum Grillen größerer Mengen.



F--3

Unterhitze

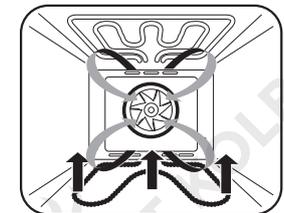
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das verdeckte untere Heizelement ist in Betrieb.
Für konzentrierte Wärme von unten ohne Bräunung der Oberseite des Garguts.
Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. knackige Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck.



F--4

Pizzastufe

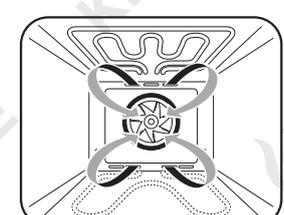
Voreingestellte Temperatur: 180°C
Das hintere Heißluftelement (Ringheizelement + Ventilator) und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb.
Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigem Teig, wie z.B. Pizza, Quiche, Obst oder Käsekuchen.
Vorheizen des Ofens empfohlen.



F--5

Heißluft

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



Bedienung und Benutzung



F--6

Umluft

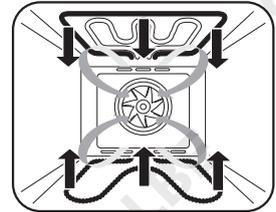
Voreingestellte Temperatur: 180°C

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

Die gleichmäßige Erwärmung spart 30-40% Energie.

Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig.

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



F--7

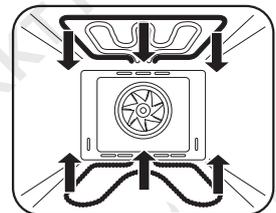
Ober-/ Unterhitze

Voreingestellte Temperatur: 180°C

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

Geeignet für viele herkömmliche / klassische Rezepte.

Geeignet nur zum Garen auf einer Ebene.



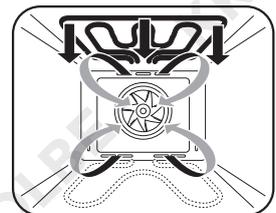
F--8

Grill-/ Bratsystem

Voreingestellte Temperatur: 180°C

Die beiden oberen Heizelemente und der Ventilator sind in Betrieb.

Geeignet z.B. zum Grillen großer Fleischmengen.



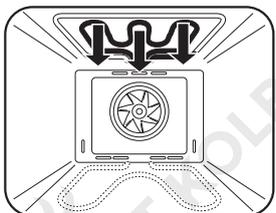
F--9

Grill

Voreingestellte Temperatur: 180°C

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

Platzieren Sie das Gargut mittig unter dem Grill.



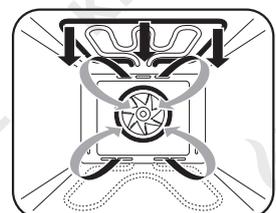
F-10

Schnell-Aufheizen

Voreingestellte Temperatur: 200°C

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

Heizfunktion zum beschleunigten Vorheizen des Ofens



Hinweis:

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

P Automatik-Programme

		Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Gardauer
	P--1 Warmhalten	65 °C	
	P--2 Toast	180 °C	10 Min.
	P--3 Pizza	180 °C	18 Min.
	P--4 Hühnchenschenkel	190 °C	45 Min.
	P--5 Kuchen	200 °C	30 Min.
	P--6 Rind	180 °C	30 Min.

Anwendungsempfehlungen

Richtlinientabelle zur Anwendung

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



Energiespartipps

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

Empfehlungen zur Zubereitung von Speisen



Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

- Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen. Berühren Sie im erhitzten Zustand niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Der dadurch entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

Vorsicht! Brandgefahr!

- Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden. Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!
- Achten Sie darauf, dass Backpapier, Gargut usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung bzw. Luftzirkulation im Garraum) und halten Sie den Garraum stets sauber.
- Öffnen Sie die Gerätetür im Fall eines Brandes nicht und unterbrechen Sie die Stromzufuhr!



Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie ggf. hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie das Gargut regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält!
- Erhitzen Sie das Gargut nicht über den Garpunkt hinaus.

Kondensatbildung während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz des Garguts entsteht im Backofen verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Backofentür führen kann.

Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

Lassen Sie das Gargut nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste im Garraum nach dem Abkühlen vollständig.

Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie geeignetes Ofengeschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren. Gut geeignet sind z.B. dunkle Metallformen, da sie die Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und Ofentemperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität des Garguts oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können. Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf die vorprogrammierten Einstellungen der Automatikprogramme, die Angaben in den Anwendungstabellen, Rezepten o.ä.. Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich. (Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen.)
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen eine ventilatorgestützte Beheizungsart, um die gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu unterstützen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um die Ofentemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten.
- Um eine Verschmutzung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie eine Gartemperatur von max. 165°C.
- Um festzustellen, ob ein Kuchen, Auflauf o.ä. fertig gegart ist, stecken Sie einen Holzstab hinein. Wenn beim anschließenden Herausziehen nichts daran haften bleibt, ist das Gericht i.d.R. gar.

Anwendungsempfehlungen

Garmethoden

Braten

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze, Umluft oder Heißluft.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Kombination mit dem tiefen Blech.
- Beachten Sie, dass der Braten im offenen Geschirr schneller bräunt. Abgedeckt bleibt er saftig und der Garraum verschmutzt nicht.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchs- und Rauchbildung).
- Geben Sie den Braten zuerst mit der Anrichteseite nach unten in den Bratopf und wenden Sie ihn nach der halben Garzeit.
- Schieben Sie bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche ein.
- Beachten Sie, dass beim Backen auf mehreren Blechen die Backzeit unterschiedlich sein kann und ein Blech evtl. früher als das andere aus dem Garraum genommen werden muss.
- Bereiten Sie Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zu, damit es gleichmäßig bräunt.
- Um den Kuchen / die Backware zu prüfen, stecken Sie gegen Ende der empfohlenen Garzeit einen kleinen Spieß hinein und ziehen sie ihn zurück. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist das Gericht fertig gebacken.
- Um ein Zusammenfallen des Kuchens nach dem Herausnehmen zu verhindern, können Sie versuchen, die Backzeit entsprechend zu verlängern und bei Bedarf die Temperatur um 10°C verringern.

Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie eine der Beheizungsarten Grill, Großflächen-Grill, oder Grill- / Bratsystem und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.



Vorsicht!

Erhöhte Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb! Durch die starke Hitze beim Grillbetrieb sind einige Ofenteile besonders heiß. Achten Sie auf nötige Maßnahmen zum Schutz vor Verbrennungen, z.B. durch die Verwendung von Ofenhandschuhen oder einer Grillzange und halten Sie Kinder fern!

- Lassen Sie den Grillvorgang nicht unbeobachtet. Das Grillgut kann durch die starke Hitze schnell verbrennen.
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit das Grillgut nicht festklebt, legen Sie das Grillgut so auf den Rost, dass es mittig unter dem Grillelement liegt und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.
- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange.
- Beachten Sie, dass dunkle Fleischsorten besser und schneller bräunen, als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Reinigen Sie nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör gut, damit sich Verschmutzungen nicht festsetzen.

Backen

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze für trockene Kuchen, Brot und Biskuit. Benutzen Sie nur eine Einschubebene und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.
- Verwenden Sie Heißluft zum Backen auf mehreren Ebenen, sowie für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Drehen und wenden Sie das Auftaugut während des Auftauvorgangs hin und wieder bzw. rühren Sie es um.
- Zum Auftauen und zur Zubereitung von tiefgekühlten Fertiggerichten befolgen Sie die Herstelleranweisungen.

Einkochen

- Verwenden Sie Heißluft.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel und bereiten Sie das Einkochgut und die Gläser wie üblich vor.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metall Dosen sind ungeeignet. Die Gläser sollten gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Füllen Sie für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1L Wasser in ein entsprechend tiefes Blech ein und stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren.
- Schieben Sie das Blech mit den Gläsern auf die unterste Einschubebene des Ofens und wählen Sie Heißluft bei 180°C.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Schalten Sie dann den Ofen aus und lassen Sie das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen.

Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe.
- Decken Sie das Auftaugut nicht ab und verteilen Sie kleine Teile gleichmäßig, so dass sie sich nicht überlappen.
- Um z.B. beim Auftauen von Fleisch Flüssigkeiten abzuleiten, verwenden Sie das Rost und schieben Sie ein Backblech oder einen Auffangbehälter darunter ein.

Tipps zur Lösung von Garproblemen

Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

- Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsameres und gleichmäßigeres Garen (Dies kann zu einer verlängerten Garzeit führen).
- Verwenden Sie insbesondere für Ober- / Unterhitze die mittlere Einschubebene.
- Achten Sie auf die Verwendung von geeignetem Ofengeschirr und Zubehör (siehe Abschnitt Allgemeine Empfehlung zum Garen im Ofen).
- Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den Garraum vor und verzichten Sie auf die Verwendung der Schnellheizfunktion.
- Achten Sie bei der Verwendung von Backpapier darauf, dieses passend zuzuschneiden, so dass es die Hitzeverteilung nicht behindert und ein Kontakt mit den Heizelementen ausgeschlossen ist.
- Verzichteten Sie nach Möglichkeit auf die Verwendung von Alufolie z.B. zum Auffangen von Flüssigkeiten, um den Luftstrom nicht zu behindern und eine Irritation des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen sauberen Zustand aller Geräteteile, insbesondere der Türdichtung.

Die Oberseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Unterseite.

- Wählen Sie eine tiefere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von oben bzw. mehr Hitze von unten.
- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
- Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches Ofengeschirr.

Die Unterseite des Gerichts gart zu schnell im Vergleich zur Oberseite.

- Wählen Sie eine höhere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von unten bzw. mehr Hitze von oben.

Die Hinterseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Vorderseite.

- Drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit um 180°.

Das Gericht sieht fertig aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.

- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).

Das Gericht ist zu trocken.

- Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).

Das Backgut verliert deutlich an Volumen.

- Heizen Sie den Backofen vor, achten Sie während des Gargvorgangs auf eine stabile Gartemperatur und lassen Sie das Backgut langsam abkühlen.
- Befolgen Sie die Rezeptangaben unter Berücksichtigung der Reihenfolge und Teig-Beschaffenheit. Achten Sie auf Raumtemperatur der Zutaten und kneten oder rühren Sie den Teig nicht zu stark.

Das Backgut ist in der Mitte viel höher als am Außenrand.

- Fetten Sie den Rand der Spring- /Backform nicht ein und streichen Sie den Teig am Rand etwas hoch, damit der Teig gleichmäßig aufgehen kann.
- Isolieren Sie den Rand der Backform von außen z.B. mit einem Backgürtel oder gut befeuchtetem, in Alufolie eingeschlagenem Küchenpapier.

Beim Garen auf mehreren Ebenen ist ein Blech dunkler als das andere.

- Verwenden Sie zum Garen auf mehreren Ebene eine ventilatorunterstützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den Einschubebenen für eine optimale Luftzirkulation.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



- **Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreiner zur Reinigung des Geräts!**
- **Lassen Sie das Gerät abkühlen und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie es reinigen!**
- **Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände!**

Gehäusefront

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

Backofen-Innenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls heiß sein.
- Entfernen Sie einfache Fettspritzer mit Spülwasser.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsüblichen Backofenreiniger. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser gründlich nach, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Beachten Sie bei der Verwendung von Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben! Dichtungen, lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Reinigen Sie Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- **Hinweis:** Lassen Sie nach der Verwendung vom Spezialreinigungsmitteln den Ofen für 15-20 Minuten mit maximalen Heizeinstellungen laufen, um Rückstände im Ofen zu entfernen. Dabei können berührbare Teile heißer sein als sonst. Halten Sie Kinder vom Ofen fern.



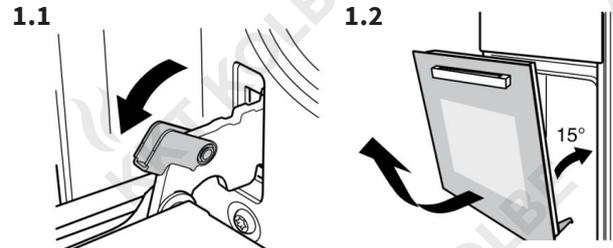
Dampfreinigungsverfahren

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

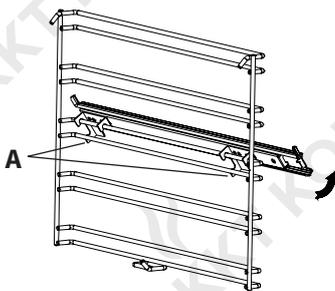
- Entnehmen Sie das Zubehör wie Backblech und Rost aus dem Ofen.
- Füllen Sie etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in eine Ofenschale oder Fettpfanne ein und platzieren Sie diese auf der untersten Einschubebene.
- Schließen Sie den Backofen und stellen Sie und Unterhitze bei 50°C ein.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Entfernen Sie die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem weichen Lappen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

Entfernen der Gerätetür

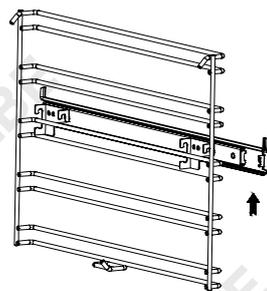
- Klappen Sie die Backofentür in die waagerechte Position herunter und klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (1.1).
- Schließen Sie die Backofentür langsam bis zu einem Öffnungswinkel von ca. 15°. Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie vorsichtig heraus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



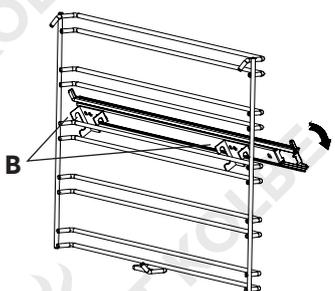
2.1



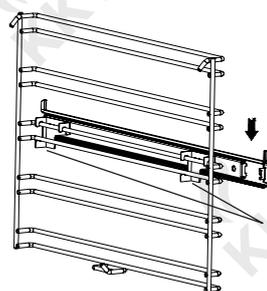
2.2



2.3



2.4



Entfernen der Teleskopauszugsschienen

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

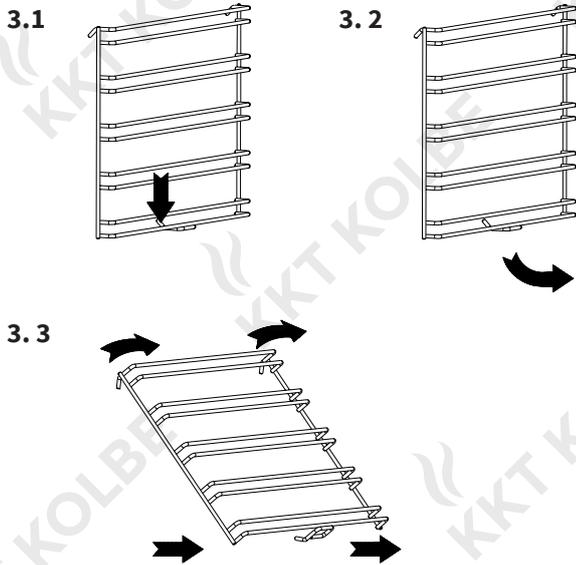
- Drücken Sie an den mit **A** markierten Stellen auf die Haken der Teleskopauszugsschiene, bis sich diese vom Einschubgitter lösen und drehen Sie die Teleskopschiene dann etwas gegen den Uhrzeigersinn. (2.1)
- Heben Sie die Teleskopschiene etwas an, so dass Sie diese von Gitter nehmen können, ohne dass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

Einsetzen der Teleskopauszugsschienen

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

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

Reinigung und Pflege



Entfernen der Einschubgitter

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

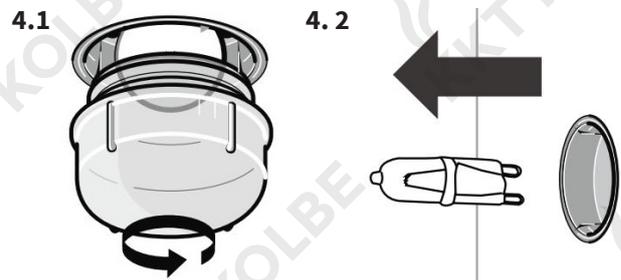
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, Backblech und Teleskopauszugsschienen.
- Drücken Sie das Einschubgitter an der Klemmstelle leicht nach unten, wie abgebildet (**3.1**).
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45° nach innen (**3.2-3.3**).
- Haken Sie es am oberen Ende aus und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

Wechseln der Backofenbeleuchtung

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

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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



Einbau und Installation

Wichtige Hinweise und Anforderungen



Warnung! Stromschlaggefahr und Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden!

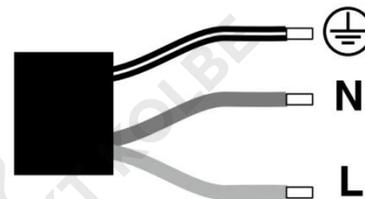
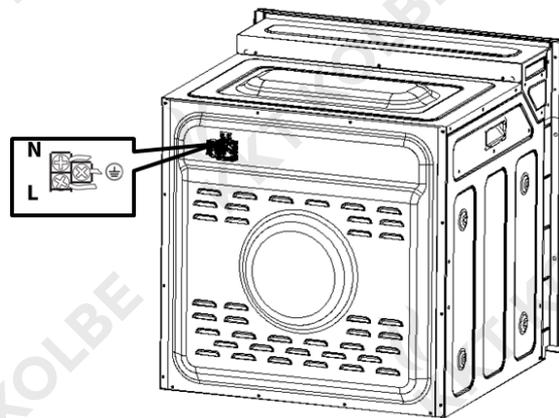
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Küchenmöbel eine ausreichende Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet!
An der Einbau-Nische darf keine Rückwand und keine Tür o.ä. an der Front vorhanden sein und der Abstand der Rückwand des Geräts zur Wand muss min. 45mm betragen.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie enthaltene Klebstoffe müssen feuerfest / bis 120°C hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen.
- Das Gerät darf nicht direkt neben Kühl- oder Gefriergeräten installiert werden, da die entweichende Wärme zu einem unnötig hohen Energieverbrauch führen und deren Funktion beeinträchtigen kann.
- Für den Einbau sind min. 2 Personen erforderlich.
- Um Versetzungen zu vermeiden, sollte während der Montage und Installation Handschuhe getragen werden, da einige Bauteile scharfkantig sein können.

Stromanschluss



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

- Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einbau angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass dieser erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet.
- Das Gerät ist für die Festinstallation mit einem dreipoligen Netzkabel vorgesehen und ist vom Installateur gemäß der abgebildeten Anschlusskizze anzuschließen.
- Der Austausch des Netzkabels darf nur von einer Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Steckdosenleisten oder Verlängerungen, da bei Überlastung Brandgefahr besteht.

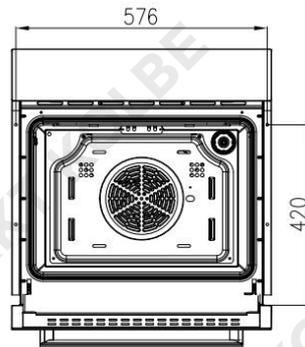
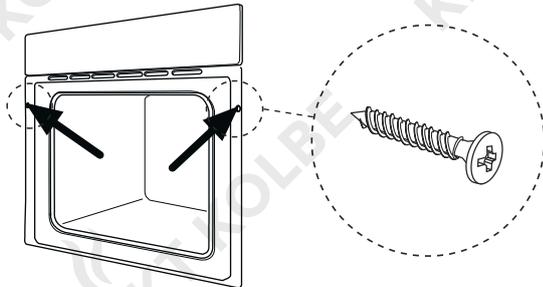
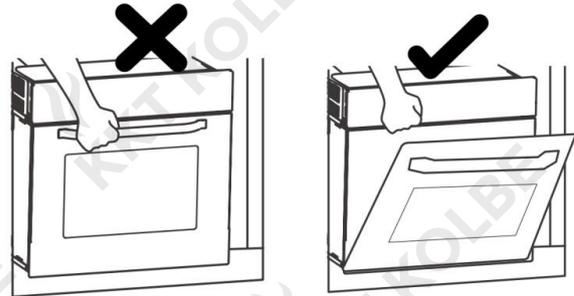


L	stromführend / leitend	braun
N	neutral	blau
PE	Erdung	gelb-grün

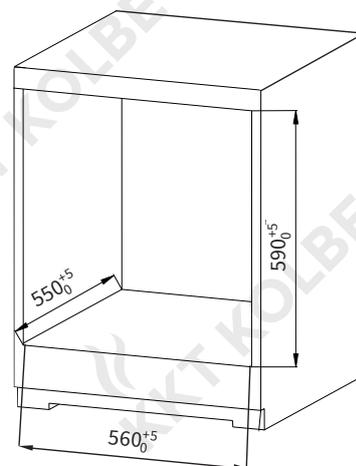
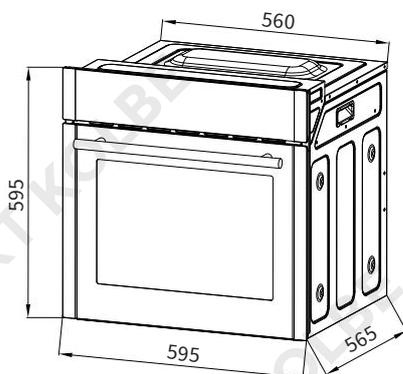
Einbau und Installation

Geräteeinbau

- Fassen Sie das Gerät zum Einbau nicht am Griff der Gerätetür, sondern entsprechend der Abbildung.
- Bauen Sie das Gerät nach Möglichkeit in ein Küchenmöbel der Standardbreite 600mm ein, damit es bündig mit den Möbelfronten abschließt.
- Beachten Sie die in den unten abgebildeten Maßskizzen angegebenen Abmessungen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Schieben Sie das Gerät bis zum Anschlag in die Nische.
- Befestigen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür von Hand jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbaumöbel und achten Sie dabei darauf, diese nicht zu fest anzuziehen.

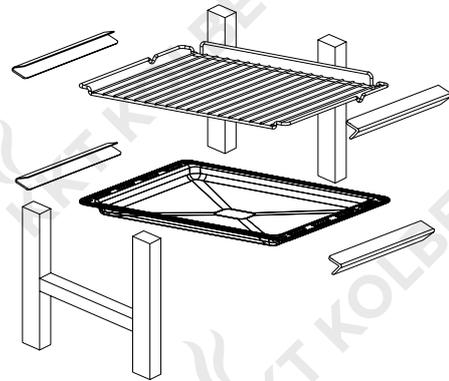


Maße des Geräts und der Einbaunische



Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen, insbesondere aus dem Garraum, und ziehen Sie alle eventuell vorhandenen Schutzfolien ab.
- Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile feucht und trocknen Sie diese gut.
- Stellen Sie die aktuell Uhrzeit ein (siehe entsprechendes Kapitel).
- Heizen Sie den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze auf 200°C, um eventuelle Produktions-Rückstände auf den Oberflächen des Garraums zu verbrennen. Der dabei entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Halten Sie den Raum gut belüftet. Wischen Sie den Garraum vor der Benutzung feucht aus und trocknen Sie ihn anschließend gut.



Was tun bei Problemen?



Warnung! Stromschlaggefahr!

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

Das Gerät arbeitet nicht.

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

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

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

Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

Das Garegebnis ist nicht zufriedenstellend.

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

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter „Fragen & Antworten“.

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EB8313HC
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	79,8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,67 kWh / Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,77 kWh / Zyklus
Funkmissionen	+20 dBm
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	70 L
Wärmequelle	elektrisch
Leistung	2800 W
Spannung	220-240 V
Kabellänge	1,2 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Gewicht	29 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Hiermit erklärt KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp

EB8313HC

der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

www.kolbe.de

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auch auf schriftliche Anfrage über die folgende Kontaktadresse:

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

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs 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 Geräts 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 13. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war. Es ist Nachweis zu erbringen, dass das Gerät von einem Fachmann ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen wurde. Ohne diesen Nachweis kann KKT KOLBE die Gewährleistung ablehnen.
 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 Geräts angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Montierte Ware gilt als einwandfrei angenommen. Beschädigungen und optische Mängel können nach Montage nicht mehr beanstandet 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 Geräts entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt.
- Während der ersten 12 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 13. 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 oder nicht sachgemäße Bedienung / Anschluss und ggf. daraus entstandener Kurzschluss oder Beladung. Falscher Querschnitt der Abluftleitung.
 - 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 Reinigungsmittel (siehe Bedienungsanleitung).
 - Rostbildung im Innenraum des Geräts (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. Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für ihre Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8313HC**



Thank you!

Thank you for your confidence and congratulations on the purchase of your new built-in electric oven!

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the „Questions & Answers“ section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field below.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Serial number of my appliance:

User's manual

Model EB8313HC

Version 1.1

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

Notes and icons	4
Important safety instructions	5
Product overview	10
• Oven components / Case cooling / Telescopic runners	
• Supplied accessories	
Operation and use	11
• Control panel	
• Operation of the oven	
• Remote control of the oven via WIFI app	
• Heating functions (Heating types)	
• Automatic programs	
Recommendations for use	18
• Reference table for use	
• Energy saving tips	
• Cooking guidelines	
• Tips for solving cooking problems	
Care and cleaning	22
• Appliance front	
• Oven interior / Steam cleaning method	
• Removing the oven door	
• Removing / Fixing the telescopic runners	
• Removing the slide-in racks	
• Changing the oven light bulb	
Fitting and installation	25
• Important notes and requirements	
• Power connection	
• Fitting the appliance	
• Dimensions	
• Commissioning	
Troubleshooting	27
• What to do in case of problems?	
• KKT Kolbe customer service	
Technical data / Declaration of conformity	28

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.



Important safety instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating it.

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance system may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions.

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!

- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food warm.
Use it exclusively for its intended purpose!
- The appliance is only intended for installation in kitchen furniture.
For installation, follow the instructions in the corresponding chapter.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- The appliance is not intended operation via an external timer.
- Always use heat-resistant cookware to prepare your food!
- When using the appliance for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes.
This is normal and harmless.
However, heat the appliance empty for approx. 30. min. according to the instruction under „Commissioning“ before using it to prepare food and keep the room well ventilated until the smell has dissipated.
- Unused electrical equipment is a safety hazard.
Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

Important safety instructions

General warnings

Danger to life and injury!

- This appliance may only be installed and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools! To do this, the appliance must be disconnected from the power supply!

There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons! The installer is responsible for the proper functioning on site.

- Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition! In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons! These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!

Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!

- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves!
- When opening and closing the appliance, there is a risk of pinching! Do not reach into the hinge area!
- If the oven door comes off the hinge due to carelessness, this can cause injury! Always make sure that the door is always firmly mounted!

Risk of electric shock!

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it!
- Before use, check whether the technical data on the appliance's rating plate are compatible with the local conditions! If this is not the case, return the appliance to the point of sale! If anything is unclear, contact your electricity supplier or a suitably qualified specialist.

- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnecter (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician.
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance.
These do not provide the necessary safety!
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock.
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!
- Accessories and cooking utensils become very hot when the oven is in operation! Always protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves to remove something from the heated cooking space!
- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape and may not be visible depending on the temperature!
To avoid injury, always grip the door handle in the middle and keep your distance from the edges of the door!
- Do not pour water into the hot cooking chamber or on the hot baking tray!
This will produce hot steam which can cause injury!
The resulting temperature change can also damage the enamel coating!

Fire hazard!

Risk of burns!

- Do not store highly flammable or explosive substances near the oven to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation!
 - Alcohol vapours can catch fire in the hot cooking chamber. Only heat small amounts of food with a high alcohol content!
Open the appliance door carefully!
 - Do not leave the appliance unattended when in use!
Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly!
-

Important safety instructions

- Remove coarse soiling from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation!
Loose food residues, fat and gravy can catch fire, burn in or cause harmful smoke!
- Never leave objects that are not fireproof, such as plastic or aluminium foil containers, in the cooking chamber!
These can catch fire, melt, deform or cause damage when the cooking chamber heats up!
- Do not heat sealed containers or tins in the oven!
These can explode due to the overpressure created during heating!
- Baking paper etc. can catch fire if it comes into contact with the heating elements!
Always make sure that it does not protrude, cut it to size if necessary and load it so that it cannot be moved, e.g. by the air circulation of the fan or the draught when opening the door!
- If there is a fire or smoke in the cooking chamber, do not open the appliance door!
Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box!
Have the appliance checked by a certified electrician after it has cooled down!
- Do not install the appliance behind a furniture door or similar to avoid fire hazard due to overheating!

Causes for damage and functional impairments with possible consequential dangers to life and limb!

Note that damage to or a defect in the appliance can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- Make sure that all packaging materials and transport locks have been removed from the appliance, especially from the cooking chamber, before switching on the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent, crushed or twisted and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. !
Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly!
- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50 °C is set!
This will cause heat to build up and damage the enamel!
- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass! This can lead to permanent discolouration of the door glass!

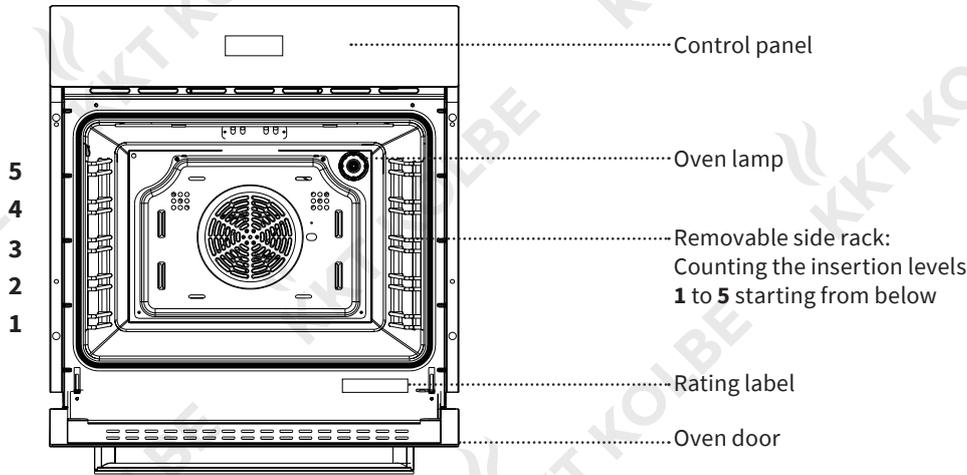
Important safety instructions

EN

- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories that contain silicone!
This may damage the oven sensor!
- If possible, only allow the appliance to cool down after operating at high temperatures with the door closed and only open the appliance door for drying if a lot of moisture has been produced during operation of the oven!
Do not bracket anything in the appliance door!
Even if the door is only open a crack during cooling, the adjacent furniture or appliance fronts may be damaged over time!
- Always keep the seal clean and replace it if it is damaged to avoid damage from escaping heat!
If the seal is heavily soiled for example, the appliance door will no longer close properly during operation, which may damage the fronts of neighbouring furniture or appliances!
- Over a longer period of time, moisture in the baking chamber can lead to corrosion!
Allow the appliance to dry after use!
Do not store moist food in the closed oven for a long period of time.
Do not store food in the oven cavity!
- Always keep your oven clean!
Food residues can damage the oven surfaces over time!
- Avoid sugary stains, such as fruit juice in the cooking chamber, as they may not be removed after cooling!
When preparing very moist food, such as fruit cake, do not cover the baking tray too generously and use a deep baking tray!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as this may damage the surfaces!
Do not use spray cleaners in the area of the seal!
Follow the instructions for care and cleaning in the relevant chapter!
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break!
Do not use glass scrapers, sharp or abrasive cleaning agents or aids for cleaning!
- To avoid damaging the appliance door, do not put any weight on it!
For example, do not place any cooking utensils or accessories on it and do not hang anything on it!
- Do not carry or hold the appliance by the door handle!
The door handle cannot support the weight of the appliance and could break!
- To ensure safe handling and avoid damage, always push the accessories the right way round (if applicable) and all the way into the cooking chamber!

Product overview

Oven components



i Case cooling

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

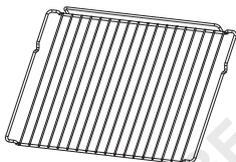
The case cooling is turned on when a heating mode is set. The air exits between the oven door and control panel.

Telescopic runners

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

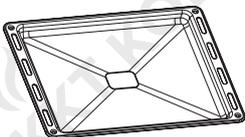
- To insert the grate, baking tray or other accessories, first pull out the telescopic runners (on both sides).
- Place the grate / baking tray / accessory on the pulled out rails and push them into the oven by hand up to the stop.
- Do not close the oven door until the telescopic slides are fully inserted.

Supplied accessories



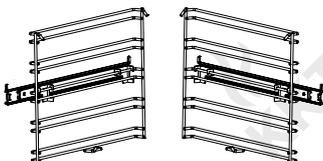
cooking grate

- Grilled dishes
- Cake mold
- Roasting dish



Universal baking tray

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



Slide-in racks with telescopic runners

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



Note:

In order to ensure the safe use of grate and tray, it is necessary to insert them the right way round (with the anti-tipper bracket at the rear).

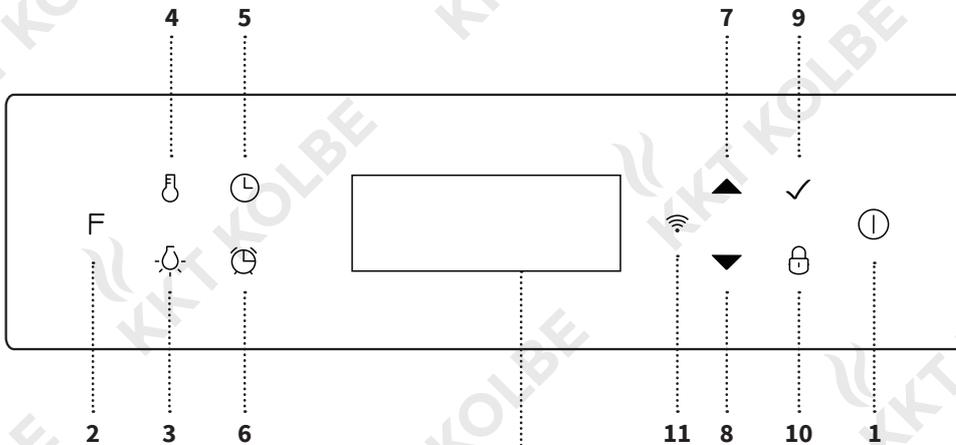
This prevents the food from slipping forwards when removed carefully!

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



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

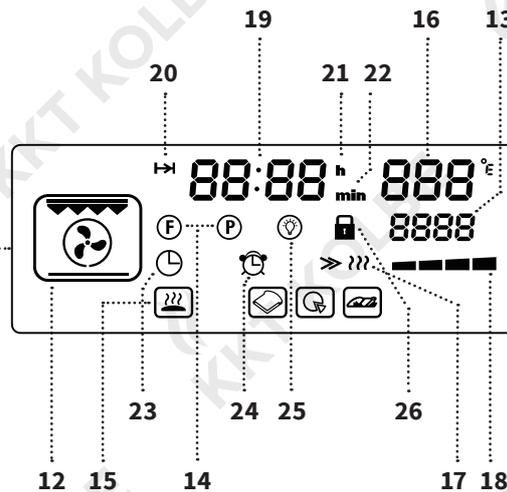
Control panel



Operating elements

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

Display



Icons

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 11 WiFi indicator light
WiFi connection status 12 Heating mode 13 F -- : Currently selected heating mode / code 14 Currently selected heating mode submenu: <ul style="list-style-type: none"> Heating functions Automatic programs 15 Currently selected automatic program | <ul style="list-style-type: none"> 16 150° Temperature 17 Oven heating 18 Current heating status 19 0 :30 Time 20 1:30 Cooking time setting 21 h Hour setting 22 min Minute setting 23 Time setting 24 Alarm function 25 Oven lighting 26 Child-proof lock |
|--|--|

Operation and use

Operation of the oven

Switching on / off

- To turn the oven on or off, keep the On/Off key  touched for several seconds.

Notes on commissioning:

- When using the oven for the first time, first heat it up with an empty cooking chamber, as described under „Commissioning“.
- The first time the oven is switched on, the display shows „12:00“ and the  icon flashes 6 times. To use the oven, you must first set the current time, as described below. After 6 seconds the flashing stops.

Setting the time

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

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

Selecting heating functions and programs

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

Setting the temperature

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

Notes:

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

Note on opening the appliance door

If the appliance door is opened during operation, the heating process is stopped automatically and resumes after the door is closed.

Setting the duration of cooking time

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

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

Setting the start time of cooking time

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

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

Setting the start time and duration of the cooking time

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

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

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

Setting the alarm function

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

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

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

Setting the child-proof lock (key lock)

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

When activated, the control panel is locked.

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

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

Pause - Function

For pausing the cooking process during operation.

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

Operation and use

Remote control of the oven via WIFI app

The oven is equipped with a WIFI function that allows you to remotely set the heating function / heating type, temperature and cooking time via smartphone app.

Installing the KKT Control app

- Download the app „KKT Control“ from the Google PlayStore or APP Store and install it.

For this purpose, you can also scan the relevant QR code with a suitable app on your smartphone and use the respective link:

WIFI connection

- Touch the ▼ key for 3 seconds in standby mode to activate the WIFI connection mode. The flashing of the WIFI indicator light  indicates the active connection mode.
- Now open the KKT Control - App and add the appliance. If required, you can find instructions on how to use the app on our website.
- To connect, enter the password for the WIFI to which your mobile phone is connected.
- When the WIFI indicator light  stops flashing and lights up steadily, the connection has been successfully established. You can now operate the oven with the app.
- If the WIFI connection cannot be established within 120 seconds, the WIFI indicator light  goes out.
- To disconnect the Wi-Fi connection, touch the ▼ key again for 3 seconds.



iOs



Android

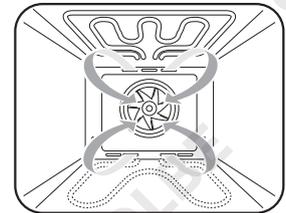
F Heating functions (Heating types)



F--1

Defrost

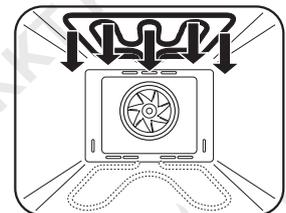
Air circulation at room temperature (without heating) speeds up the defrosting process and the defrosting time of frozen food in a simple and gentle way.
Suitable e.g. for prefabricated vegetables or food, which contain butter.



F--2

Full width grill

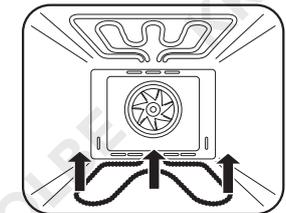
Default temperature: 180°C
The two upper heating elements are in operation.
Suitable for grilling larger quantities.



F--3

Bottom heat

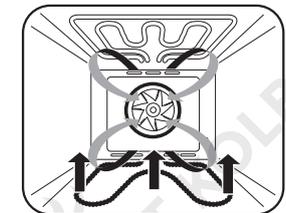
Default temperature: 180°C
The concealed lower heating element is in operation.
For concentrated heat from below without browning the top of the food.
Suitable for heating up food or dishes with long cooking times, such as crispy casseroles, stews or pastries.



F--4

Pizza function

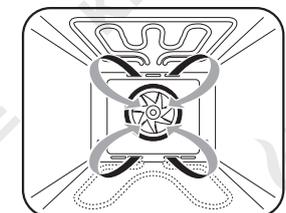
Default temperature: 180°C
The rear hot air element (ring heater + fan) and the concealed lower heating element are in operation.
Suitable for recipes with moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit or cheesecake.
Preheating of the oven recommended.



F--5

Hot air

Default temperature: 180°C
The rear hot air element (ring heater + fan) is in operation.
The heat generated is distributed quickly and evenly by the fan.
This speeds up the cooking process and saves energy.
Suitable for cooking on several levels.



Operation and use

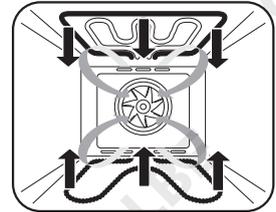


F--6

Convection

Default temperature: 180°C

The fan, the upper outer heating element and the concealed lower heating element are in operation. Uniform heating saves 30-40% energy. The food is browned from the outside and remains juicy inside. Suitable for roasting large pieces of meat or high temperature cooking.

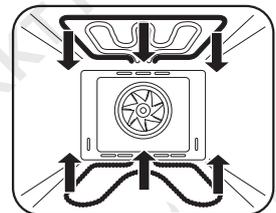


F--7

Top-/ bottom heat

Default temperature: 180°C

The upper outer heating element and the concealed lower heating element are in operation. Suitable for many conventional / classic recipes. Suitable only for cooking on one level.

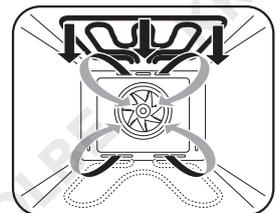


F--8

Grilling/ Roasting system

Default temperature: 180°C

The two upper heating elements and the fan are in operation. Suitable e.g. for grilling large amounts of meat.

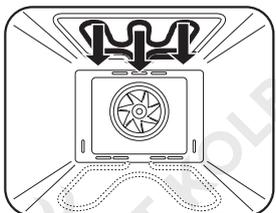


F--9

Grill

Default temperature: 180°C

The grill element (upper inner heating element) is in operation. Suitable for grilling small quantities and for browning food. Place the food in the center under the grill.

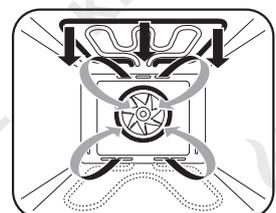


F-10

Rapid heating

Default temperature: 200°C

The upper outer heating element and the rear hot air element (ring heater + fan) are in operation. Heating function for faster preheating of the oven



Note:

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

P Automatic programs

			Default temperature	Default cooking time
	P--1	Heat preservation mode	65 °C	
	P--2	Toast mode	180 °C	10 Min.
	P--3	Pizza mode	180 °C	18 Min.
	P--4	Chicken legs mode	190 °C	45 Min.
	P--5	Cake mode	200 °C	30 Min.
	P--6	Beef mode	180 °C	30 Min.

Recommendations for use

Reference table for use

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



Energy saving tips

- completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished, coated or enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- When heating up the empty oven, much energy is needed.

It can therefore be saved by baking several dishes one after the other energy because the residual heat is used optimally.

- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Turn off the power completely when not in use.
- Always keep the oven interior clean.

Cooking guidelines



Caution! Risk of burns!

- The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns. Never touch the inside surfaces of the appliance or the heating elements when heated and protect yourself, e.g. with oven gloves, to remove anything from the heated cooking chamber.
- Always keep children at a safe distance during operation.
- Do not pour water into the hot cooking chamber. The resulting hot steam can cause scalding and also damage the enamel coating due to the temperature change.

Caution! Fire hazard!

- Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures. Food can burn, cause harmful smoke or catch fire. Do not leave the appliance unattended when in use!
- Make sure that baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by protruding parts, by draughts when the door is opened or because of air circulates in the cooking chamber) and always keep the cooking chamber clean.
- In the event of a fire, do not open the appliance door and disconnect the power supply.



Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, harmful acrylamide forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and increasingly in the edge layers.

To avoid this as much as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for the preparation of corresponding dishes:

- If necessary, use heat-stable oil or fat.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly if applicable and turn the food regularly. Follow the manufacturer's instructions for ready-made products.
- Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content!
- Do not heat the food beyond the cooking point.

Condensation during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the oven door.

This cannot be avoided, but does not impair the function. After cooking, do not leave the food in the cooking chamber longer than necessary and, if necessary, dry any residual moisture in the cooking chamber completely after it has cooled down.

General recommendations for cooking in the oven

- Only use accessories required for the cooking process and, if possible, original ones, as well as suitable ovenware, which you place in the middle of the grate. Dark metal dishes are suitable, for example, as they absorb the heat better. Bright, shiny surfaces, ceramics or glass reflect the heat and are therefore not well suited.
- Note that the required cooking time and oven temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food or the heating type set, and thus can vary considerably. Therefore, do not rely completely on the pre-programmed settings of the automatic programs, the setting information given in the application tables, recipes or similar. Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
- As a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature. (The dish will usually cook faster on the outside than on the inside).
- For cooking on several levels, use a fan-assisted heating type to help distribute the heat evenly in all areas of the cooking chamber.
- Only open the appliance door during cooking if absolutely necessary to keep the oven temperature and, if applicable, the air circulation stable.
- To avoid soiling the cooking chamber with fat splashes, select a cooking temperature of max. 165°C.
- To check whether a cake, casserole or similar is ready, insert a wooden stick. If nothing sticks to it when you then pull it out, the dish usually is cooked.

Recommendations for use

Cooking methods and guidelines

Roasting

- Use top/bottom heat, convection or hot air.
- If possible, use dishes made of enamel, fireproof glass, clay (Roman pot) or cast iron.
For very large roasts, the grate is suitable in combination with the deep tray.
- Note that the roast browns more quickly in open dishes. Covered, it stays juicy and the cooking space does not get dirty.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and meat juices do not burn (odour and smoke formation).
- First place the roast in the roasting pot with the dressing side down and turn it over after half the cooking time.

Grilling and gratinating

- Use one of the heating types grill, full width grill or grilling / roasting system and preheat the cooking chamber if possible.



Caution!

Increased risk of burns during grilling!
Due to the intense heat during grilling, some oven parts are particularly hot.
Take the necessary measures to protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves or grill tongs, and keep children away!

- Do not leave the grilling process unattended.
The food can burn quickly due to the intense heat.
- Brush the grate with oil to prevent the food from sticking, place the food on the grate so that it is centred under the grill element and slide a tray filled with a little water or a grease pan underneath to collect roasting juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with grill tongs.
- Note that dark meat browns better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and accessories well so that dirt does not stick.

Baking

- Use top/bottom heat for dry cakes, bread and sponge cake. Use only one shelf level and preheat the cooking chamber if possible.
- Use hot air for baking on several levels, as well as for moist cakes and for fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert max. 2 trays because of steam formation.
- Note that when baking on several trays, the baking time may vary and one tray may need to be removed from the oven earlier than the other.
- Prepare biscuits of the same thickness and size if possible so that they brown evenly.
- To check the cake / baked product, insert a small skewer towards the end of the recommended cooking time and pull it back. If no dough sticks to it, the dish is done.
- To prevent the cake from collapsing after it has been removed, you can try extending the baking time accordingly and lower the temperature by 10°C if necessary.

Preserving

- Use hot air.
- Use only fresh food and prepare the preserving food and jars as usual.
- Only use commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids. Jars with screw caps or bayonet lids as well as metal jars are unsuitable. The jars should be the same size and have the same contents.
- For sufficient moisture, fill the deep tray with approx. 1L of water and place the jars in it, so that they do not touch each other.
- Slide the tray with the jars on the lowest slide-in rail of the oven and set the oven to 180°C hot air.
- Watch the preserving until the liquid in the jars starts to bubble. Then turn off the oven and let the preserves rest for about 30 minutes.

Defrosting

- Use defrost
- Do not cover the defrosting food and spread small pieces evenly so that they do not overlap.
- To drain off liquids, e.g. when defrosting meat, use the grate and insert a baking tray or drip tray underneath.
- Turn and stir the food from time to time during defrosting.
- For defrosting and preparing frozen ready meals, follow the manufacturer's instructions.

Tips for solving cooking problems

The browning / cooking is uneven.

- Select a lower temperature setting for slower and more even cooking (This may result in a longer cooking time).
- Use the middle slide-in level, especially for top/bottom heat.
- Make sure you use suitable ovenware and accessories (see general recommendations for cooking in the oven).
- For cooking delicate food, preheat the cooking chamber and refrain from using the rapid heating function.
- When using baking paper, make sure to cut it to fit so that it does not hinder heat distribution and contact with the heating elements is prevented.
- If possible, do not use aluminium foil, e.g. to collect liquids, so as not to obstruct the air flow and to avoid irritating the temperature sensor by its heat reflection.
- Make sure that all parts of the appliance are clean, especially the door seal.

The top of the dish browns too quickly compared to the underside.

- Use a lower slide-in level.
- Select a heating type with less heat from above or more heat from below.
- Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time).
- Use flat ovenware for casseroles and gratins, for example.

The underside of the dish cooks too quickly compared to the top side.

- Use a higher slide-in level.
- Select a heating type with less heat from below or more heat from above.

The back of the dish browns too quickly compared to the front.

- Turn the food 180° halfway through the cooking time.

The dish looks done, but the humidity inside is too high.

- Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time).

The dish is too dry.

- Set a higher cooking temperature (This may result in a shorter cooking time).

The baked good loses considerable volume.

- Preheat the oven, maintain a stable cooking temperature during cooking and allow the baked dish to cool slowly.
- Follow the recipe instructions, taking into account the order and dough texture. Make sure the ingredients are at room temperature and do not knead or stir the dough too much.

The baked good is much higher in the middle than on the outer edge.

- Do not grease the rim of the springform pan /baking tin and spread the dough slightly up the rim so that the dough can rise evenly.
- Insulate the edge of the baking tin from the outside, e.g. with a baking belt or well-moistened kitchen paper wrapped in aluminium foil.

When cooking on several levels, one tray is darker than the other.

- For multi-level cooking, use a fan-assisted heating type and remove trays one at a time when each is ready.
- Make sure there is sufficient space between the slide-in levels for optimum air circulation.

Care and cleaning

Care and cleaning



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

Appliance front

- Only use commercially available agent according to the manufacturer's instructions for cleaning and maintenance of the front surfaces.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and wiped dry with mild detergents (eg soap) and a soft cloth.
- Aggressive cleaning agents (eg vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the device!

Oven interior

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm, but it should never be hot.
- Remove simple grease splashes with rinsing water.
- Use conventional oven cleaner for stubborn or severe soiling. Rinse thoroughly with cold water to remove all cleaning agents are removed completely.
- When using oven sprays, observe the manufacturer's instructions. Seals, painted, anodized, galvanized surfaces, aluminum parts and radiators may not come in contact due to possible damage and discoloration with these sprays.
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, rust, etc. with hot water and a little detergent.
- **Note:** After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.



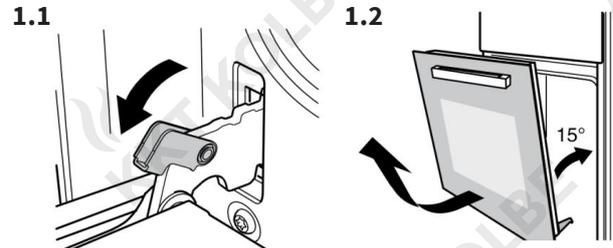
Steam cleaning method

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

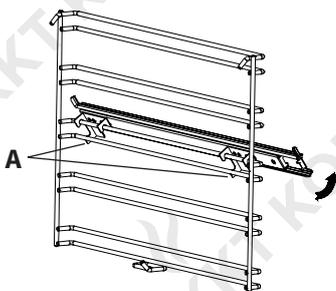
- Remove accessories such as baking tray and grate.
- Pour about 0.4 litres of water with a little detergent into an oven dish or fat pan and place it on the lowest level.
- Close the oven door. Select bottom heat at 50 °C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove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

Removing the oven door

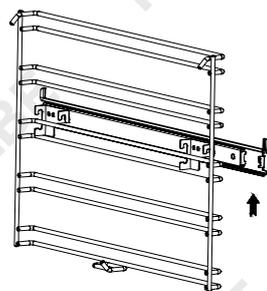
- Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (1.1).
- Close the oven door at about 15 degree, then lift the door and slowly pull it out from the oven (1.2).
- To reinstall the door after cleaning, follow the steps above in reverse order.



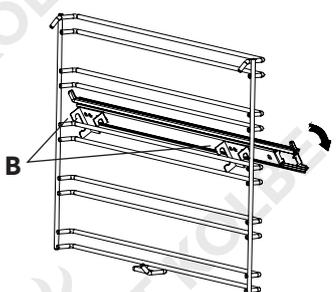
2.1



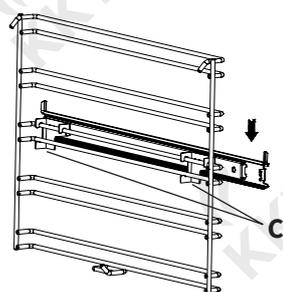
2.2



2.3



2.4



Removing the telescopic runners

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

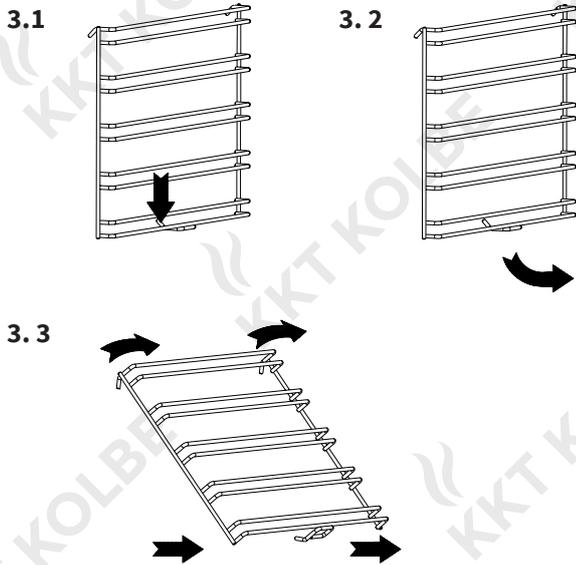
- Press on the hooks of the telescopic runner at the points marked **A** until they are released from the slide-in rack and then turn the telescopic runner slightly counterclockwise. (2.1)
- Lift the telescopic runner slightly so that you can remove it from the rack without the hooks getting caught.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

Fixing the telescopic runners

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

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

Care and cleaning



Removing the slide-in racks

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

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

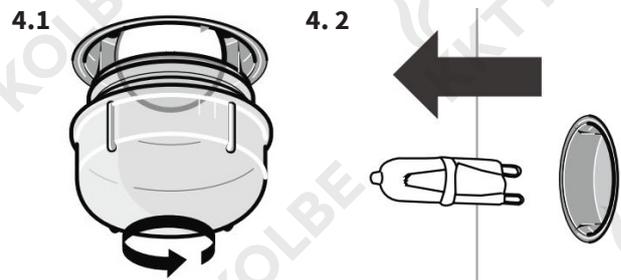
Changing the oven light bulb

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

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

To replace this, proceed as follows:

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



Fitting and installation

Important notes and requirements



Warning! Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, grounded and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

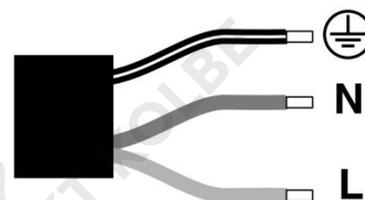
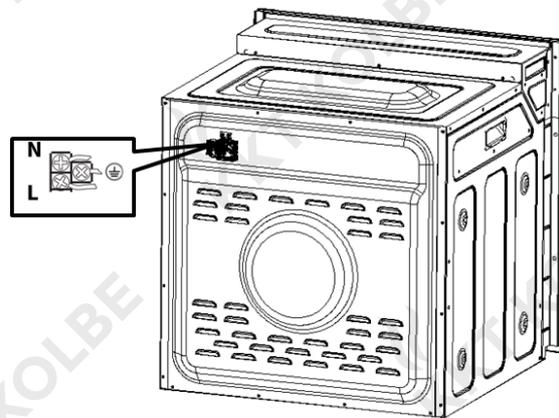
- Make sure that the kitchen furniture intended for installation of the appliance guarantees sufficient ventilation and heat radiation!
There must be no rear wall or door or similar on the front of the built-in niche and the distance between the rear wall of the appliance and the wall must be at least 45mm.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as included adhesives, must be fireproof / heat resistant up to 120°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings.
- The appliance must not be installed directly next to refrigerators or freezers, as the escaping heat can lead to unnecessarily high energy consumption and impair their function.
- At least 2 persons are required for installation.
- To avoid injury, gloves should be worn during assembly and installation as some components may have sharp edges.

Power connection



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

- The length of the connection cable must be sized so that the device can be connected prior to insertion.
- The protective conductor must be dimensioned in such a way that it is only subjected to tensile stress after the live wires of the connecting cable, if the strain relief fails.
- The installer must ensure that an easily accessible circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in the event of an emergency.
- The appliance is designed for permanent installation with a three-pole mains cable and is to be connected by the installer according to the connection diagram shown.
- The mains cable may only be replaced by a qualified electrician in compliance with the applicable regulations.
- Do not use multiple plugs, socket strips or extensions as there is a risk of fire if they are overloaded.

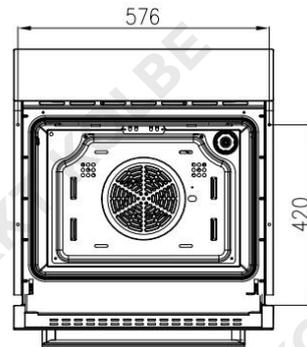
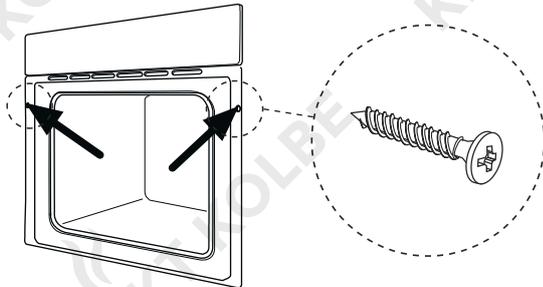
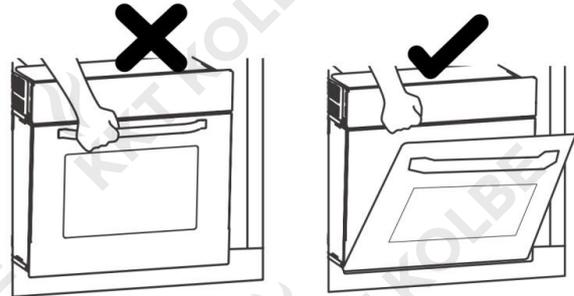


L	live / conductive	brown
N	neutral	blue
PE	Grounding	yellow - green

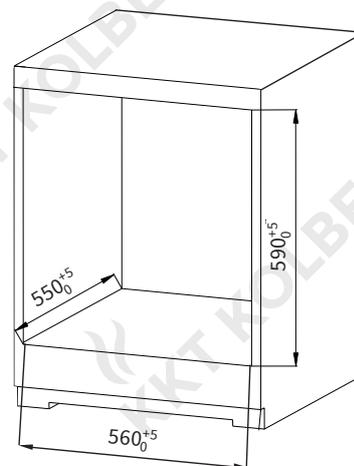
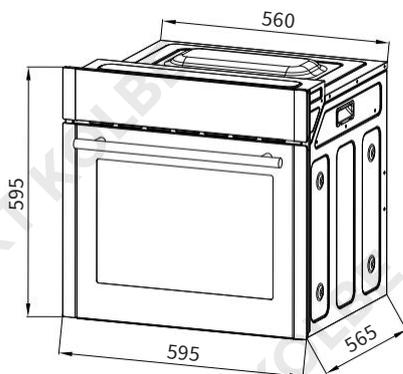
Fitting and installation

Fitting the appliance

- For installation, do not hold the appliance by the handle of the appliance door, but as shown in the illustration.
- If possible, install the appliance in a kitchen unit with standard width 600mm so that it is flush with the furniture fronts.
- Observe the dimensions given in the dimensional sketches below to ensure sufficient air circulation.
- Push the appliance into the niche as far as it will go.
- With the appliance door open, manually fasten the appliance to the built-in furniture on the left and right using the screws provided, taking care not to overtighten them.

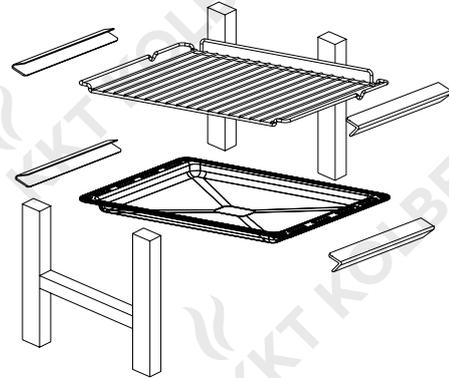


Dimensions of the appliance and the installation niche



Commissioning

- Remove all packaging materials and transport protection, especially from the cooking chamber, and peel off any protective film that may be present.
- Clean the oven and accessories with a damp cloth and dry them well.
- Set the current time to the timer (see corresponding chapter).
- Heat the empty oven to 200 °C for approx. 30 minutes with top/bottom heat to burn any production residues on the surfaces of the oven cavity.
The typical new odour that develops is unavoidable. Keep the room well ventilated.
Wipe the cooking chamber clean with a damp cloth and dry it well before use.



What to do in case of problems?



Warning! Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous!
Repairs and the replacement of a damaged power cable may only be carried out by a certified electrician.
If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
Contact a certified electrician or the customer service.

The oven doesn't heat up.

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

The appliance fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

The cooking result is not satisfactory.

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

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at „Questions & Answers“.

Technical data

Technical data

Model name	EB8313HC
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	79.8
Energy efficiency class	A+
Energy consumption per cycle in convection mode	0.67 kWh / cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.77 kWh / cycle
Radio emissions	+20 dBm
Number of cavities	1
Volume of cavity	70 L
Heat source	Electricity
Power	2800 W
Voltage	220-240 V
Cable length	1.2 m
Appliance dimensions (W×D×H)	59.5 × 56.5 × 59.5 cm
Weight	29 kg

Note on the EC Declaration of Conformity



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. K hereby declares that the type of radio equipment

EB8313HC

complies with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:

www.kolbe.de

You are also welcome to obtain the complete documents on written request via the following contact address:

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

Jan Kolbe
Head of Product Management



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



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

Thanks for reading.

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