KKT KOLBE

User's manual →
English language

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8016ED**

Version: 3.3.1 / 200311

DE EN

Hinweise und Symbole

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG) bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE)

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die von KKT KOLBE verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.

Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen 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 verdeutlicht einen Warnhinweis.

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.

Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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

EG – Konformitätserklärung

Produktbezeichnung:
EBM8016ED Einbaubackofen

Der Hersteller / Inverkehrbringer:
KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

Für das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Produkt liegen sämtliche entsprechenden EG - Konformitätserklärungen vor.

Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Sicherheitshinweise

- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch fehlerhafte Installation verursacht werden könnten und durch die Installation von nicht autorisiertem Personal.
- In die feste Verkabelung muss gemäß den Verkabelungsspezifikationen ein Trennschalter integriert werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe ersetzen. Gefahr eines Stromschlages!
- Verwenden Sie nur den Temperaturfühler, der für dieses Gerät empfohlen wurde.
- Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben. Dieser entsteht von den Bindungsmittel für die Isolierplatten. Diese Entstehung ist normal.
  Bei Entstehung warten Sie zunächst bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verflogen ist. Danach können Sie Ihr Gargut backen.
- Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ausführlich eingewiesen worden.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Reinigung und Wartung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten. Bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wegen Kurzschlussgefahr düfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, ist es ratsam, es von der Stromversorgung zu trennen.

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

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Gerätes. Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:
Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de .

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

Benutzerhandbuch
Modell EB8016ED
Version 3.3.1
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung des Gerätes 6
- Bedienelemente
- Energiespartipps
- Beheizungsarten
- Der Backofen-Innenraum

Anwendung 10
- Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen:
  Braten / Grillen & Überbacken / Backen / Einkochen / Auftauen
- Anwendungs-Tabellen

Programmierung 12
- Uhr einstellen
- Beheizungsart und Temperatur wählen
- Zeitoptionen
- Kurzzeitwecker / Alarm
- Startzeitvorwahl
- Backofenbeleuchtung einschalten
- Kindersicherung / Tastensperre
- Energiesparfunktion
- Allgemeine Bedienhinweise

Reinigung und Pflege 14
- Gehäusefront
- Backofenraum-Innenraum
- Katalytische Platten
- Dampfreinigungs-Verfahren
- Backofentür abnehmen
- Einhängegitter abnehmen / einsetzen
- Teleskopauszugsschienen
- Backofenlampe wechseln

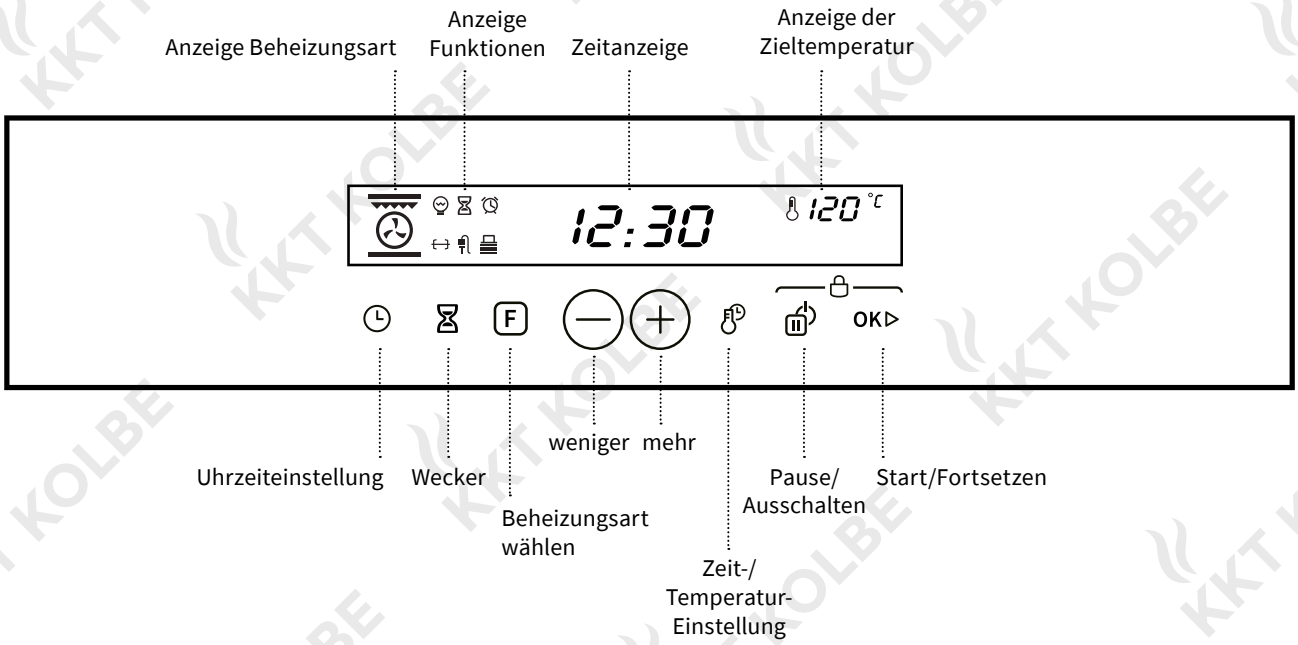
Mitgeliefertes Zubehör 16

Montage und Anschluss des Gerätes 17
- Stromanschluss
- Maßskizze
- Technische Daten
- Geräteeinbau
- Inbetriebnahme

Problemlösung 18
- Was tun bei Problemen?
- Kundendienst

Gewährleistung 19

Bedienelemente



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

Energiespartipps

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkelmattiertes, beschichtetes oder emailliertes Ofengeschirr und leichtgewichtige Backformen und -behälter, da sie die Ofenwärme besonders gut aufnehmen. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine schweren Zubehörteile mit glänzenden Oberflächen wie Edelstahl oder Aluminium.
- Heizen Sie den leeren Ofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
  Geben Sie das Gargut gegebenenfalls unmittelbar nach Erreichen der angegebenen Temperatur in den Ofen.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Garen mehrerer Gerichte direkt nacheinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Ofen etwa 10 Minuten vor Garzeit-Ende aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Alarmfunktion zur genauen Bestimmung des Garpunktes.

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

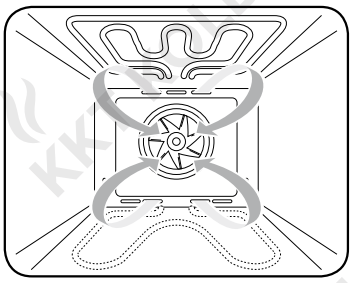
Beheizungsarten

Backofenbeleuchtung

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

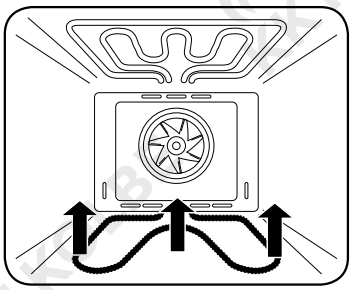
Auftaustufe

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



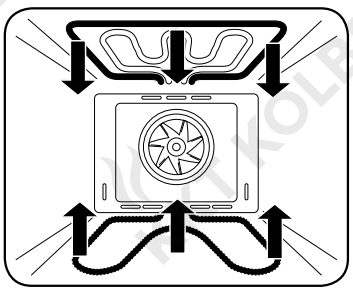
Unterhitze

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



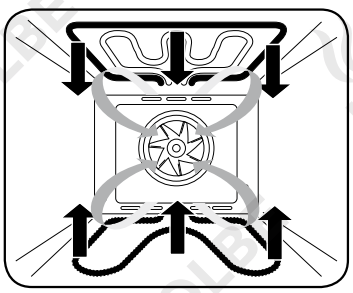
Ober-/ Unterhitze

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



Umluft

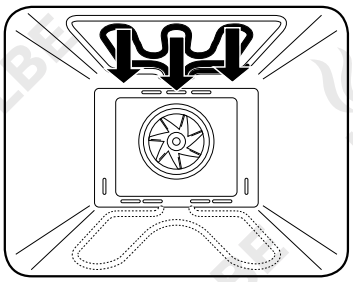
Durch Kombination des oberen und unteren Heizelements mit dem Ventilator wird die Hitze schneller und gleichmäßiger verteilt, was bis zu 30-40% Energie spart. Das Gargut wird von außen gebräunt und bleibt innen saftig. Dies eignet sich z.B. zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei hohen Temperaturen.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



Beschreibung des Gerätes

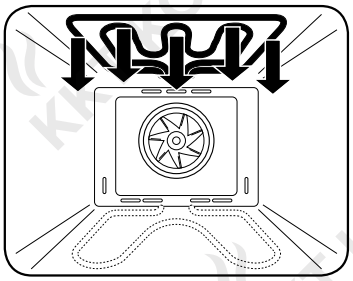
Grill

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



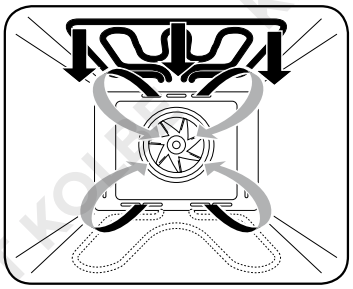
Großflächengrill

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



Grill-/Bratsystem

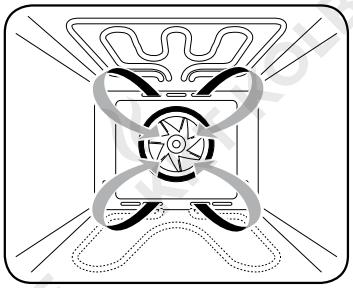
Die beiden oberen Heizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.
Dies eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 165 °C.
Meistens ist für diese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



Heißluft

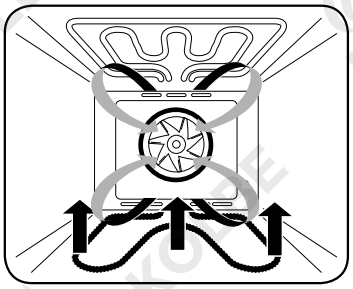
Ringheizkörper und Ventilator sind in Betrieb.
Die optimale Hitzeverteilung im Garraum vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 160 °C.

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



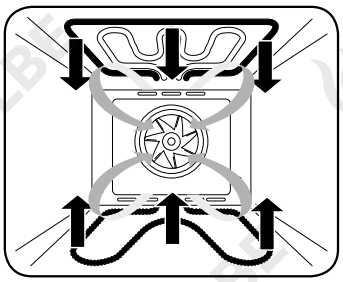
Pizzastufe

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

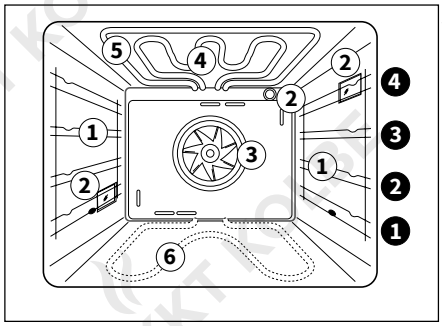


ECO-Funktion

Für energiesparendes Kochen: Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze und der Ventilator sind in Betrieb, wobei die Betriebszeit der Heizelemente so geregelt wird, dass sich der Stromverbrauch reduziert.
Das Gargut wird besonders schonend und energiesparend erhitzt. Die Garzeit verlängert sich; vergleichbar mit einer „Slow Cooking"-Funktion. Dadurch bleibt z.B. Fleisch saftiger.



Der Backofen-Innenraum



Aufbau

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

❶ bis ❹: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.
Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

Teleskopauszugsschienen
(optional)

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

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

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

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen

Braten

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

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Edelstahlgeschirr ist ungünstig wegen der Wärmereflektion.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit einer Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

- Bratzeiten sind abhängig von Art, Gewicht und Qualität des Garguts.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen und den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

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

STOP

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

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

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben.
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich kein Schmutz festsetzt.

Backen

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

Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

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

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollten gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1L Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und Heißluft bei 180°C wählen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Ofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Anwendung

Auftauen

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

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

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-50
Braten			
Schweinebraten ca.2 kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5 kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehkeule	2	200	ca. 90-100
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Bitte wählen Sie die Heizmethode gemäß der vorherigen Beschreibung.

Anwendungstabelle für die ECO-Funktion

Gericht	Temperatur in °C	Einschub	Zeit in min	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90-100	No
Käsekuchen	160	1	100-150	No
Hackbraten	190	1	110-130	No

Uhr einstellen

Nachdem Sie das Gerät an dem Strom angeklemmt haben, zeigt das Display „00:00“ an.

Tageszeit einstellen

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

Hinweise

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

Beheizungsart und Temperatur wählen

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

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

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

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

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

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

Ändern der Temperatur und Zeit während des Backvorgangs

- Drücken Sie die Taste 1x – es erscheint das -Symbol. Sie können nun mit den Tasten ⊖ und ⊕ die gewünschte Temperatur einstellen.
- Wenn Sie die Taste erneut betätigen, verschwindet das -Symbol vom Display und Sie können nun mit den Tasten ⊖ und ⊕ die Zeit neu einstellen.

Zeitoptionen

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

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

Kurzzeitwecker/Alarm

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

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

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

Startzeitvorwahl

Die Funktion „Startzeitvorwahl“ wird wie folgt eingestellt:

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

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

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

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

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

Backofenbeleuchtung einschalten

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

Kindersicherung/Tastensperre

Bedienfeld sperren:

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

Bedienfeld entsperren:

- Erneutes Gedrückthalten dieser Tastenkombination führt zur Deaktivierung der Tastensperre.

Energiesparfunktion

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

Allgemeine Bedienhinweise

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

Start / Pause / Abbrechen + Standby

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

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

Reinigung und Pflege

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

Gehäusefront

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

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Katalytische Platten

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

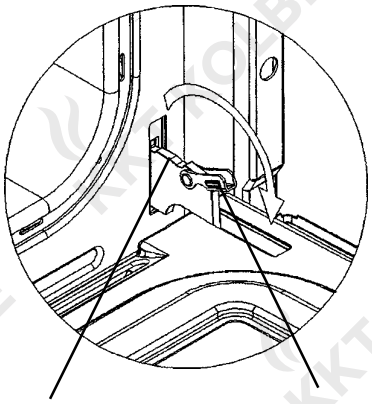
Dampfreinigungs-Verfahren

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

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

Backofen-Innenraum

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



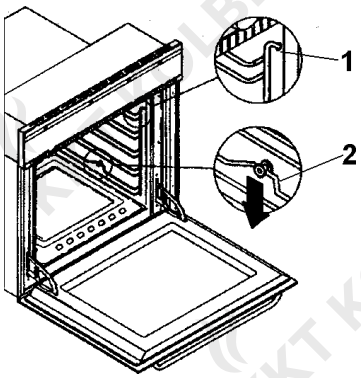
Backofentür abnehmen

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

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

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

Reinigung und Pflege



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

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

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

Manche Modelle: Schrauben herausdrehen, Gitter einfach herausnehmen.

Einhängegitter einsetzen

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

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

Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden. Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.
Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.

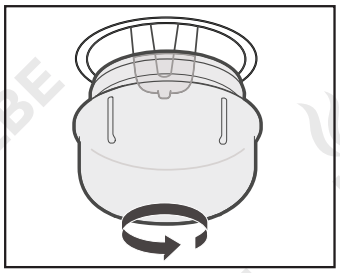
⚠ **Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden. Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.**

Backofenlampe wechseln

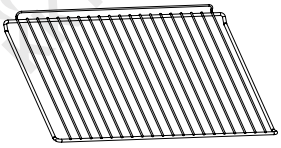
Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (230 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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

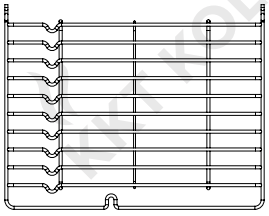


Mitgeliefertes Zubehör



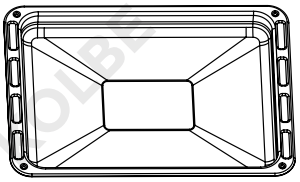
Gitterrost

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



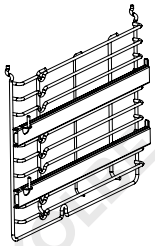
Backblecheinschübe

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



Universal-Backblech

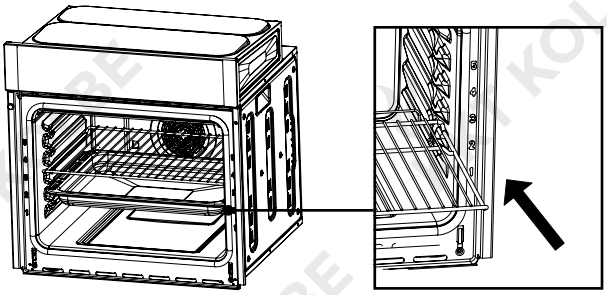
- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Auffangen von Fett/ Säften



Teleskopauszüge

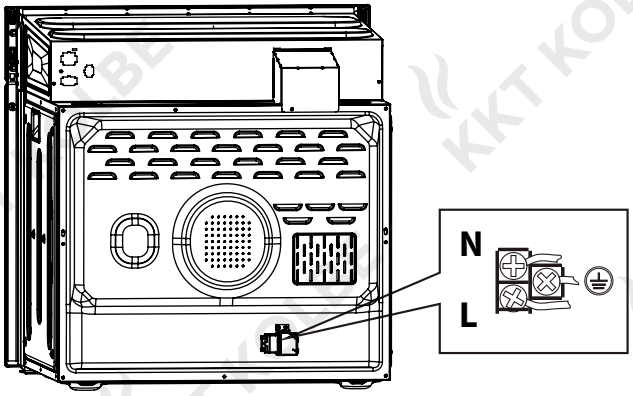
- Dieses Modell ist mit zwei Teleskopschienen ausgestattet. Diese sollen die Stabilität der Backbleche erhöhen.
- Diese können zur leichteren Reinigung ausgeschraubt werden.

Bitte immer die Einschubrichtung der Bleche und Pfannen beachten! Die Emaillierung könne sonst beschädigt werden.

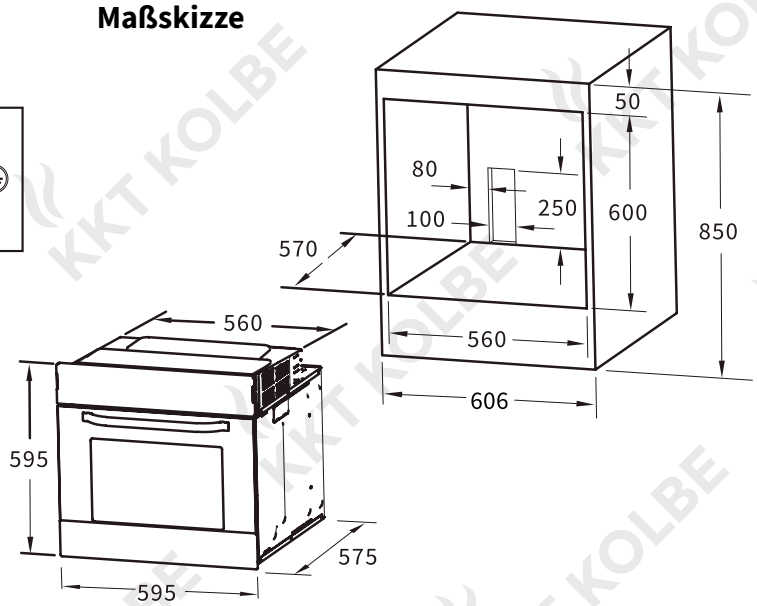


Stromanschluss

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



Maßskizze

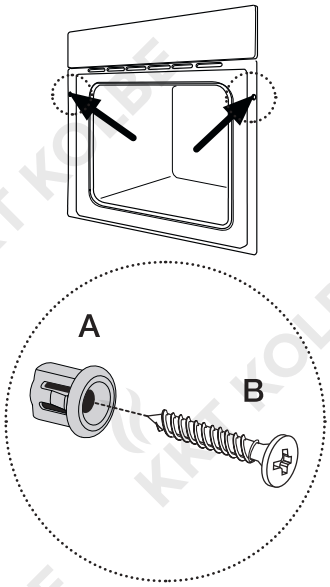


Technische Daten

Modellname	EB8016ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex ($EEI_{Kavität}$)	94
Energieklasse	**A**
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Heissluft/Umluft	0.79 KWh/Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0.99 KWh/Zyklus
Anzahl der Kavitäten	1
Wärmequelle pro Hohlraum	Elektrisch
Volumen jeder Kavität	70 L

Geräteeinbau

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



Inbetriebnahme

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

Was tun bei Problemen?

Warnung! - Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Reparaturen sind gefährlich!
Reparaturen und das Auswechseln eines beschädigten Netzkabels dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder deaktivieren Sie die Sicherung Ihrer Hausinstallation.
Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Gerät arbeitet nicht.

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

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

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

Die Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.

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

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.
Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:
Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte.
In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.
(Stand 04.2018)

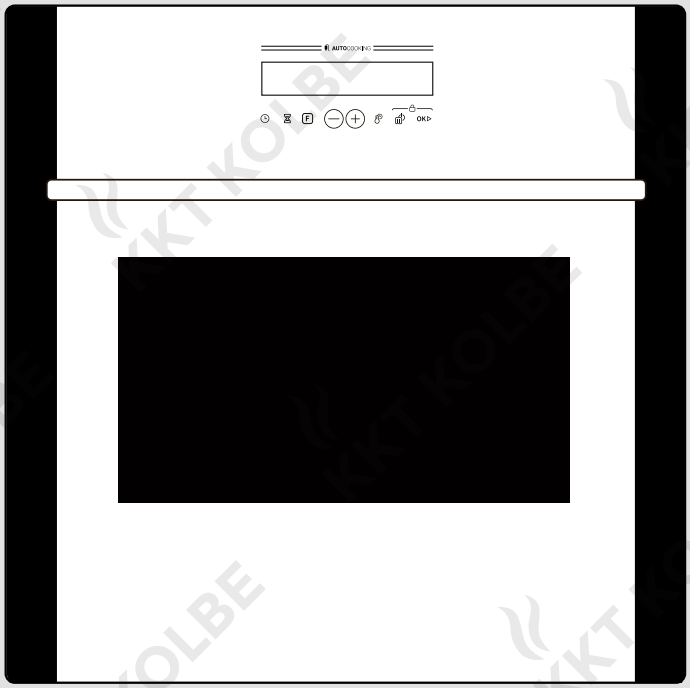
KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG.
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

KKT KOLBE

User’s manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8016ED**



Version: 3.3.1 / 200311

EN

Hints and symbols

Dispose of the packaging material correctly.
This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

This icon indicates a hazardous situation.

You'll find it especially with all descriptions of the steps that might cause danger to persons arising.

Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Inform the additional users of the device about these warnings as well.

This icon indicates a warning.

You can find it in the description of the steps that must be observed in order to prevent damage to the unit. Please inform all users of this appliance about these safety instructions. Please include these safety instructions to all device users.

This icon indicates an information.

This symbol 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.

EC Declaration of Conformity

CE

Product Description:
EBM8016ED Built-in electric oven

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

For the product described in this manual, all corresponding EC Declarations of Conformity are available.

The relevant documents can be requested by the responsible authorities via the product seller.

Jan Kolbe
Director Product Management

Warning

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Only use the temperature probe recommended for the oven.
- If you will not use the appliance for a long time, it is recommended to plug if off.
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Some parts of the appliance may keep its heat for a long time. Before touching any area directly exposed to heat, allow the unit to cool.
- A steam cleaner is not to be used because of the danger of short circuits.
- If you are not going to use the device for a long time, it is advisable to disconnect it from the power supply.

- The appliance is intended for installation in a built-in cabinet. It is to be used exclusively for the preparation of household food indoors and is not suitable for unattended operation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- Do not use silicone molds, mats, covers or accessories that contain silicone. This may damage the oven sensor.
- The oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the oven door is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Do not place aluminium foil, baking trays, pans or pots on the bottom of the oven. During operation, the base can be damaged by the heat build-up.
- Fruit juices dripping from the baking tray may leave stains on the enamel which cannot be removed. To avoid this, insert a baking tray at the bottom.

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.
This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.

User's manual

Model EB8016ED
Version 3.2.1
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registred trade mark.

Table of content

Appliance despription 26
- Control panel
- Energy saving tips
- Heating types
- Oven interior

Application 30
- Application guide and recommendations:
  Roasting / Grilling & browning / Baking / Boiling down / Defrost
- Application tables

Programming 32
- Clock setting
- Heating type and temperature setting
- Time options
- Reminder function
- Start time preselection
- Turning on the oven lighting
- Child lock / key lock
- Energy saving function
- General operating notes

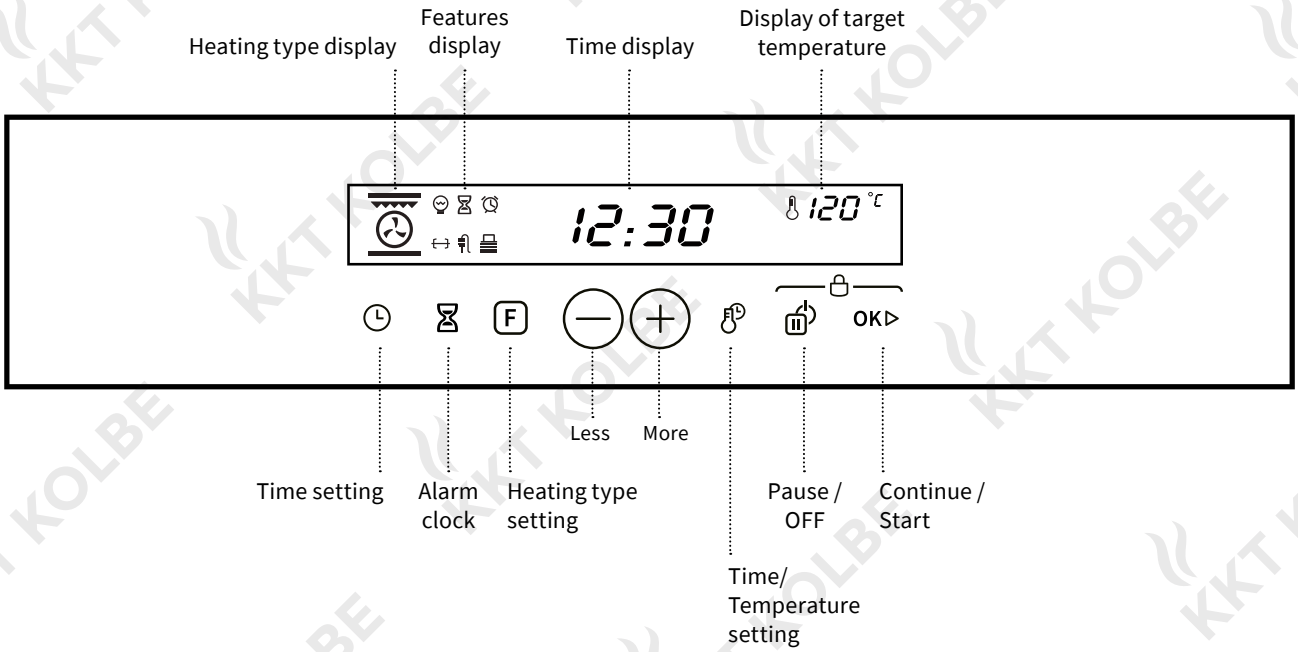
Care and cleaning 34
- Case front
- Oven interior
- Catalytic plates
- SteamClean method
- Removing the oven door
- Removing the hook in racks
- Telescopic runners
- Changing the oven light bulb

Supplied Accessories 36

Installation and connection of the appliance 37
- Power connection
- Dimension drawing
- Technical details
- Installing the appliance
- Turning on the appliance

Troubleshooting 38
- What to do in case of problems?

Control panel



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

Energy saving tips

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

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

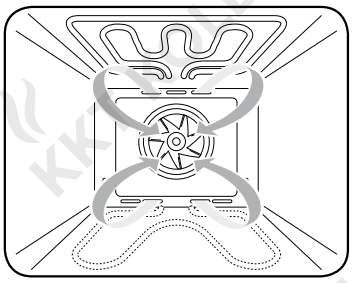
Heating types

Oven light

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

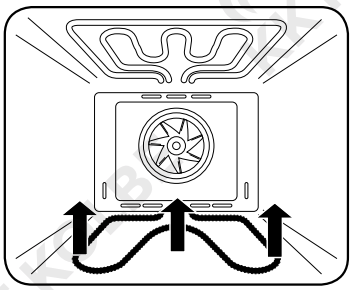
Defrost

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



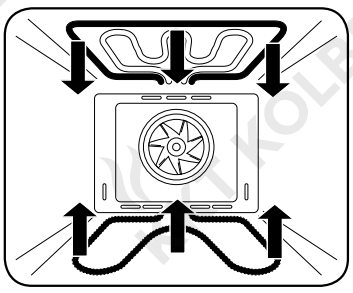
Bottom heat

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



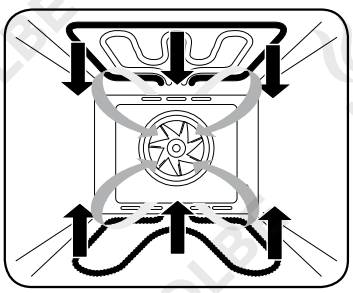
Top-/ Bottom heat

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



Convection

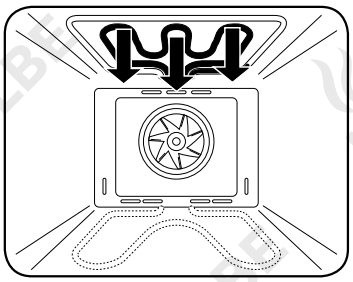
By combining the upper and lower heating elements with the fan, the heat is distributed faster and more evenly, saving up to 30-40% energy. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside. This is suitable, for example, for grilling or frying large pieces of meat at high temperatures. The temperature can be adjusted in the range of 60 - 250 °C. The temperature can be adjusted in the range of 50 - 250 °C. The standard temperature is 165 °C.



Appliance description

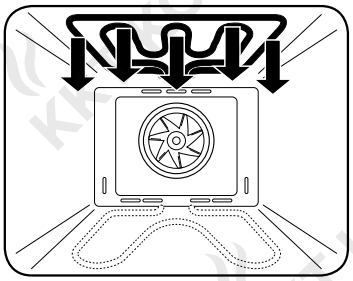
Grill

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



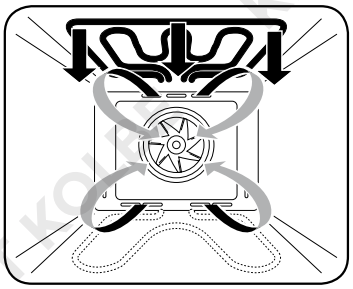
Full-width grill

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



Grilling/frying system

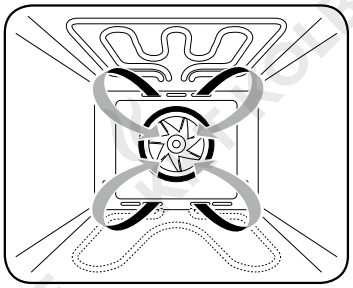
The two upper radiators and the fan are in operation.
This is particularly suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating and gratinating.
The temperature can be adjusted in the range of 60 – 250°C.
The standard temperature is 165 °C.
In most cases the most favourable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



Heißluft

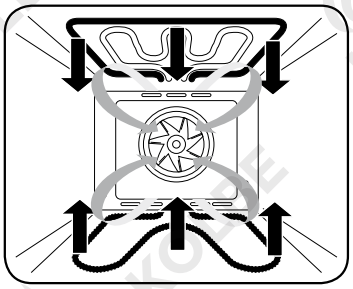
Ring heater and fan are in operation.
The optimum heat distribution in the cooking chamber reduces the risk of burning the food.
The temperature can be set between 60 - 250 °C.
The standard temperature is 160 °C.

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



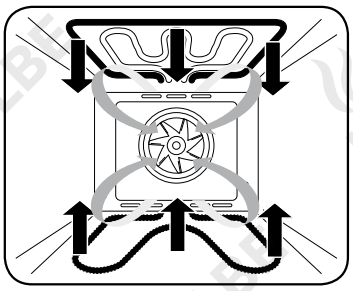
Pizza-Function

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

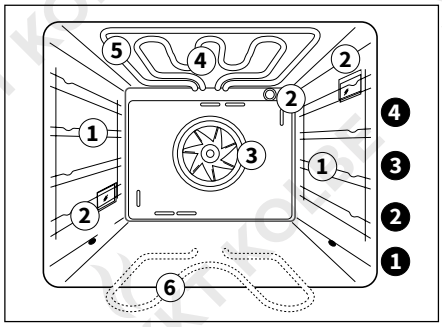


ECO-Function

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



Oven interior



Construction

(1) Hook-in racks with rack levels

(2) Lighting

(3) Fan with ring heater

(4) Grill heating element

(5) Top element

(6) Bottom heat radiator (under the oven floor)

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

Telescopic runners
(optional)

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

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

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

Case cooling

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

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

Application guide and recommendations

Roasting

For roasting the top and bottom heat or hot air can be used.

- Use tableware made of enamel, fire resistant glass, clay (clay pot) or cast iron.
- Stainless steel frying pots are unfavourable because they reflect the heat.
- In open dishes the roast tans faster. For very large roasts, the grate in combination with the fat pan is suitable.
- A covered roast stays juicy and the oven does not get dirty.

Notes

- Roasting times depend on the type, weight and quality of the meat.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and meat juice do not burn (smoke / odors).
- First place the roast in the pan with the sideboard side and turn after half the cooking time.
- When roasting larger pieces of meat, more steam is generated, which is deposited at the oven door.
  The function is not affected by this. After frying, wipe dry.
  Do not allow the roast to cool in a closed oven.

Grilling and browning

For grilling and browning, use the grill, double grill or the grilling/frying system.

Caution!
Risk of burns when operating the grill!
Due to the high heat the parts are very hot.
Therefore use kitchen gloves and grill tongs.
Always keep children away.

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

Notes

- Food is grilled with the oven door closed. To grill, preheat the grill heating element briefly.
- Brush the grate with oil, so the grilled food does not stick.
- Place flat pieces of meat on the grate and insert the drip pan to catch the meat juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with a grill tongs.
- Dark meat types tan better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and the accessories, so that the dirt doesn't stick.

Baking

For baking, the top and bottom heat or the hot air may be used. If there are no special types of baked goods specified in the baking table, select information on a similar type of goods.

Top and bottom heat

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

Hot air

- The hot air is particularly suitable for baking on several levels, for moist cakes and fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert a maximum of 2 trays due to the formation of steam.
- The baking time can be different for several trays. It may be necessary to remove one sheet earlier than the other.
- Prepare small pastries of the same thickness and size so that they tan evenly.
- If several cakes are baked at the same time, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation at the oven door. This cannot be avoided.

Boiling down

Use convection for boiling down.

- Prepare the food to be cooked and the glasses as usual. Use only commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids. Glasses with screw or bayonet locks as well as metal cans are unsuitable. The glasses should be the same size and filled with the same contents.
- Use only fresh foods.
- For sufficient moisture pour about 1 liter of water in the drip pan and and put in the glasses so that they do not touch each other.
- Insert the drip pan with the glasses at the bottom and set 180°C and hot air.
- Watch the food until the liquid starts to pearl in the glasses. Then switch off the oven and allow the food to rest for approx. 30 minutes.

Application

Defrost

Use the defrost function. By air circulation at room temperature, thawing of food gets accelerated.

- Cream and butter cream cakes, cakes and pastries, bread and rolls, deep-frozen fruit are suitable for defrosting.
- For a uniform thawing, rotate or stir defrosted in between.

Application table

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

Please choose heating method according to the previous description.

Application table for ECO mode

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

Clock setting

After connecting the appliance to the power supply, the display will show 00:00.

Clock setting

- Press the ⏲ key; the hour figures will flash.
- Press the ⊖ and ⊕ keys to adjust the hour setting.
- Press the ⏲ key; the minute figures will flash.
- Press the ⊖ and ⊕ keys to adjust the minutes setting (time should be within 0–59).
- Press the ⏲ key to finish the clock settings. „:“ will flash and the time will be illuminated.

Hints:

- The clock is set in 24-hour format. If the power supply is interrupted, the time is reset to 00:00.
- The backlight of the clock turns off after about 10 minutes.

Heating type and temperature setting

- Press F repeatedly until the icon of your desired heating type lights up on the display.
  Sequence:
- Press ⊖ and ⊕, to adjust the time.

Hint:
The step quantities for the adjustment of time of the coding switch are as follow:
0 – 0:30 : step 1 minute
0:30 – 9:00 : step 5 minutes.

- After that, when you press the key, you can adjust the temperature using the ⊖ and ⊕ keys.

Hint:
Step quantities for the adjustment of temperature is 5 °C.

- Press OK▷, to confirm and to start operation.

Hint:
The temperature display will flash during the heating process. When the set target temperature is reached, it is displayed continuously.

Modifying temperature or time while cooking

- Press the key 1x – the icon will appear on the screen. Now you can modify the temperature by pressing the ⊖ and ⊕ keys.
- Press the button key again, the icon will disappear. With the ⊖ and ⊕ keys you can adjust the time.

Time options

While the cooking process is running, it is possible to display the remaining time/target time/current time.

- Press the ⧖ key during operation. Remaining cooking time, end of cooking time and current time are displayed in 3-second intervals.
- Repeated pressing of the ⧖ key leads back to the display of the current time.

Reminder function

The oven has a 9-hours-reminder. This function will help you to remind to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven is in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- Press the reminder setting key ⧖.
- To set the time of the reminder, the ⊖ and ⊕ keys.
- Press OK▷ to confirm the setting. „:“ will flash, the indicator for the reminder will be dispayed and the countdown will be started.

Hint:
After the time has elapsed, an alarm signal sounds 10 times and the icon disappears from the display.
You can cancel the reminder during setting by pressing the key; after the reminder has been set, you can cancel it by pressing it twice.

Start time preselection

The start time preselection feature is set as follows:

- First, set the end time at which the dish should be ready: for example, 18:00.
- Then the cooking time can be entered:
  Example 1 hour.
- The time for starting operation is calculated so that the set cooking time runs out exactly at the set end of the cooking time: According to the above examples, at 17:00.

You can only activate this function if the clock has been set. In stand-by mode:

- Press the ⧖ key 2 times, the display will show ⧖ und „End“.
- Use the ⊖ and ⊕ keys to set the target hour for the end of cooking time.
- Press the ⧖ key again.
- Use the ⊖ and ⊕ keys to set the target minute for the end of cooking time.
- Press F to choose the cooking function you require and press ⊖ and ⊕ to set the cooking time.

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

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

Turning on the oven lighting

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

Child lock / key lock

Locking the control panel:

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

Unlocking the control panel:

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

Energy saving function

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

General operating notes

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

Start / Pause / Cancel + Standby

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

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

Care and cleaning

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

Case front

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

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

Oven interior

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

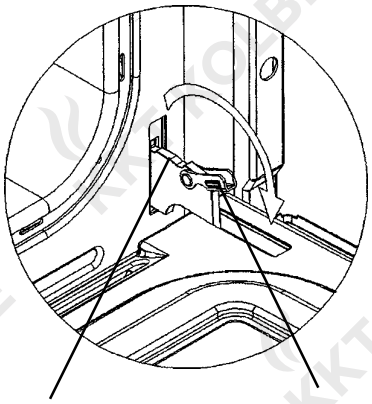
Catalytic plates

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

SteamClean method

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

- Pour down about 0.4 liters of water with a little detergent into the trough of the soil.
- Close the oven. Select bottom heat heating at 60°C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove soaked food debris with a cloth.
- Note the previous cleaning instructions for baked-on soils.



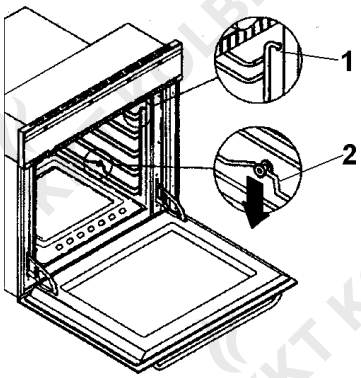
Removing the oven door

Fold down the oven door in the horizontal position.
Lift the bracket on the two door hinges to the front.

Slowly close the oven door until it stops. Then lift the door until the hinges disengage.

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

Care and cleaning



Removing the hook in racks

Remove accessories such as rust and baking sheet.

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

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

Insert hook in racks

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

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

The hook in racks must engage tight.

Telescopic runners

To clean the side walls of the oven, the telescopic slide rails can be removed. With a large screwdriver loosen the fastening screws and remove the complete set.
The telescopic drawer slides do not immerse in water and do not clean in the dishwasher, but cleaned with standard cleaning agents outside.

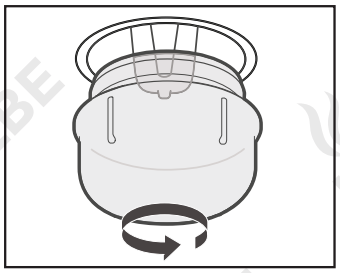
⚠ **Note: The roles must not be greased. After cleaning, the telescopic slide rails and fix it down with the screws.**

Changing the oven light bulb

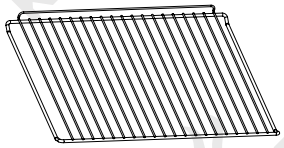
In the lamp bulb is a particularly heat-resistant mold (230 V, 25 W).

To replace this, proceed as follows:

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

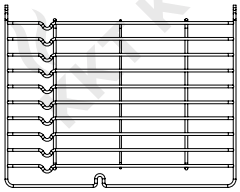


Accessoires



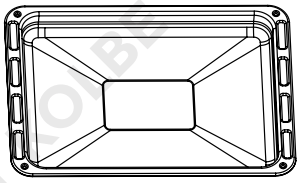
Cooking grate

- Grills
- Cake mold
- Roasting pan



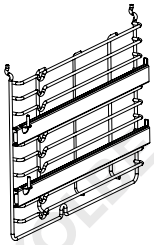
Baking sheet trays

- These can be easily removed for cleaning.



Universal baking tray

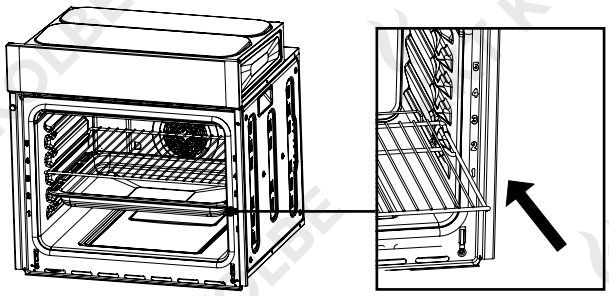
- Cake
- Biscuits
- Frozen foods
- collection of fat/juice



Telescopic rails

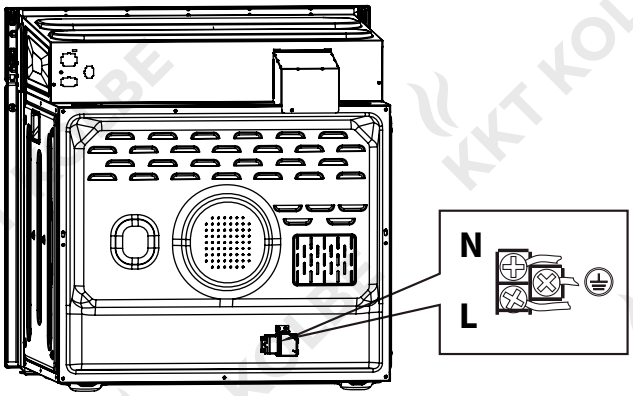
- This model is equipped with telescopic runners to facilitate the use of the appliance.
- These runners can be disassembled by unscrewing in order to clean them.

Please insert the baking trays and pans from the right side!

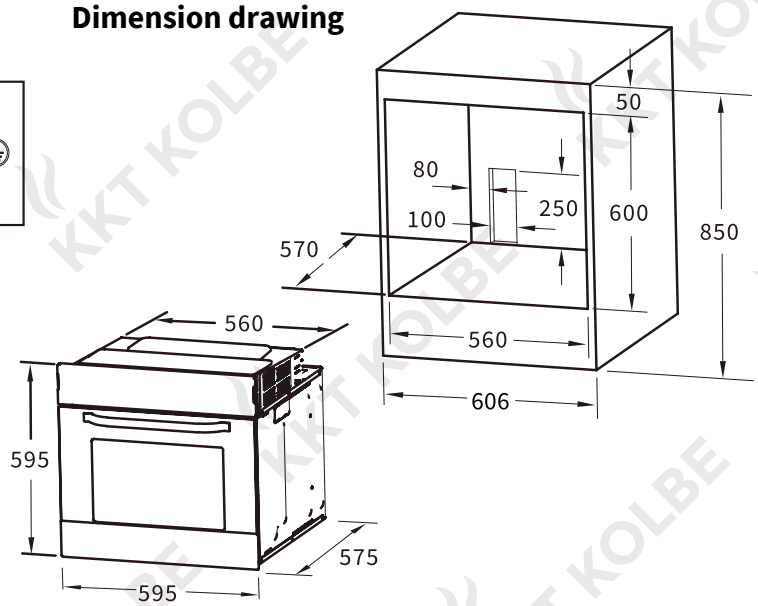


Power connection

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



Dimension drawing

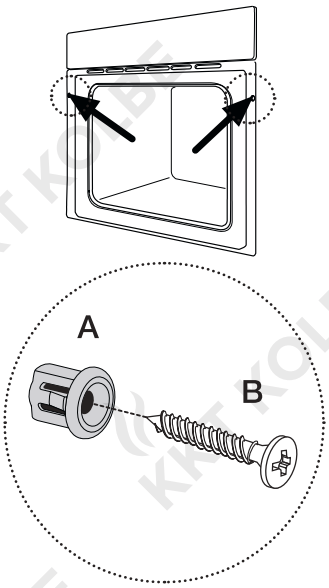


Technical details

Oven model name	EB8016ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI_{cavity})	94
Energy class	**A**
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.79 KWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 KWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70 L

Installing the appliance

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



Turning on the appliance

Remove all packaging materials and possibly remove protective films.

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

What to do in case of problems?

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

The oven doesn't heat up.

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

The device fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

The Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

The cooking result is not satisfactory.

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

KKT KOLBE customer service

Tel. 0049 9502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

KKT KOLBE

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

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

Version: 3.3.1 / 200311