

Benutzerhandbuch für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8310ED**



Sicherheitshinweise



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden muss. (Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)).

Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.

Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Bitte entsorgen Sie auch das gesamte Verpackungsmaterial mit Rücksicht auf die Umwelt.

Die Verpackung dieses Produkts ist dazu bestimmt, Ihr neues Gerät vor Transportschäden zu schützen.

Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden.

Recycling reduziert den Rohstoffverbrauch und Abfälle.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

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

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät 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.

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise

- Wenn der Ofen zum ersten mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben. Dieser entsteht durch Bindungsmittel für die Isolierplatten und ist normal. Warten Sie ggf. zunächst bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verfliegen ist. Danach können Sie Ihr Gargut in den Ofen geben.
- 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.
- 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.
- Wegen Kurzschlussgefahr dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.
- 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. Stromschlaggefahr!
- 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 zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas des Ofens zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen und zu einer dauerhaften Beschädigung führen.
- Vermeiden Sie häufiges Öffnen der Ofentür während des Betriebs.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, stellen Sie nichts darauf ab. Gegenstände könnten sie aus dem Gleichgewicht bringen oder brechen lassen.
- Platzieren Sie auf dem Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf dem Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.

Vielen Dank!

Lieber Kunde,

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

Wir bitten Sie die vorliegende 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 Maßangaben bzw. Ausschnittmaßen.**

Benutzerhandbuch

Modell EB8310ED

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung und Bedienung des Gerätes 6

- Aufbau / Gerätebeschreibung
- Zubehör
- Bedienelemente
- Energiespartipps
- Beheizungsarten / Programme / Ofenfunktionen

Anwendung 10

- Braten
- Grillen & Überbacken
- Backen
- Einkochen
- Auftauen
- Anwendungs-Tabelle

Programmierung 12

- Einstellen der Uhrzeit
- Einstellen der Alarmpunktion
- Einstellen der Garzeit (Dauer)
- Einstellen des Garzeit-Endes
- Einstellen von Dauer und Ende der Garzeit

Reinigung und Pflege 13

- Gehäusefront
- Backofen-Innenraum
- Dampfreinigungs-Verfahren
- Entfernen der Backofentür
- Entfernen und Einsetzen der Teleskopauszugsschienen
- Entfernen der Einhängegitter
- Wechseln der Backofenbeleuchtung

Montage und Anschluss des Gerätes 16

- Stromanschluss
- Maßskizze
- Geräteeinbau
- Inbetriebnahme

Problemlösung 17

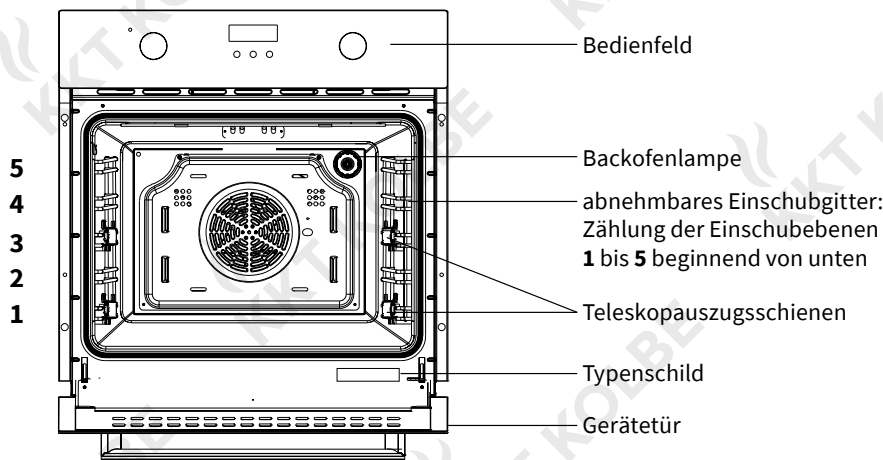
- Was tun bei Problemen?
- Kundendienst

Technische Daten / Konformitätserklärung 18

Gewährleistung 19

Beschreibung und Bedienung

Aufbau



Gehäusekühlung

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

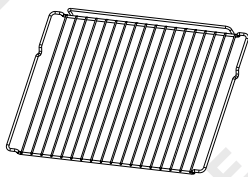
Die Gehäusekühlung wird aktiviert, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Teleskopauszugsschienen

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugsschienen auf 2 Ebenen.

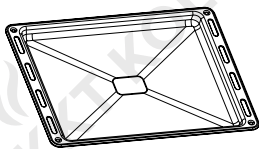
- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder anderem Zubehör zuerst die Teleskopauszugsschienen einer Ebene (beidseitig) herausziehen.
- Rost / Backblech / Zubehör auf den herausgezogenen Schienen abstellen und von Hand bis zum Anschlag in den Backofen einschieben.
Die Backofentüre immer erst schließen, wenn die Teleskopauszugsschienen vollständig eingeschoben sind.

Zubehör



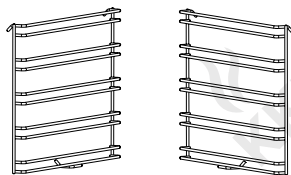
Gitterrost

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



Universal-Backblech (Lieferumfang 2 Stk.)

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



Einschubgitter

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



Hinweis:

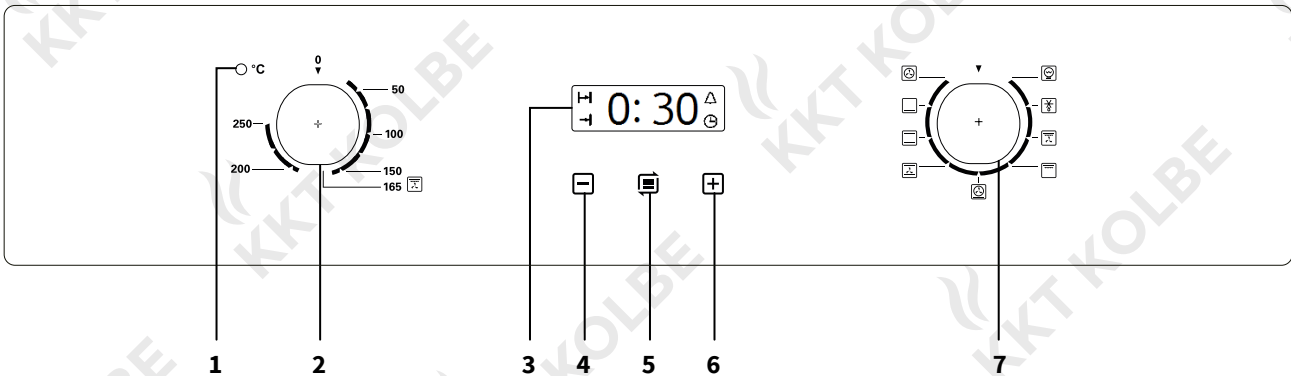
Um den sicheren Gebrauch von Rost und Blech zu gewährleisten, achten Sie darauf, diese richtig herum (mit dem Kippschutz-Bügel nach hinten) einzuführen. Dadurch wird bei vorsichtigem Entfernen verhindert, dass das Gargut nach vorne rutscht. Versichern Sie sich vor dem Schließen der Ofentür, dass sämtliches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



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

Beschreibung und Bedienung

Bedienelemente



- 1 Kontrollleuchte
- 2 Regler zur Temperatureinstellung
- 3 Anzeige-Display
- 4 Minus-Taste
- 5 Menütaste für Timer / Uhr / Start / Löschen
- 6 Plus-Taste
- 7 Regler zum Einstellen der Beheizungsart



Hinweis:

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



Energiespartipps

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

Beschreibung und Bedienung

Beheizungsarten / Programme / Ofenfunktionen



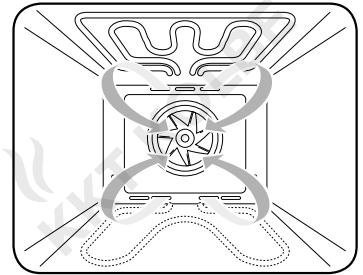
Backofenbeleuchtung

Der Einstellknopf muss betätigt werden, um die Lampe einzuschalten. Dadurch kann der Fortschritt des Garvorgangs beobachtet werden, ohne die Tür öffnen zu müssen.



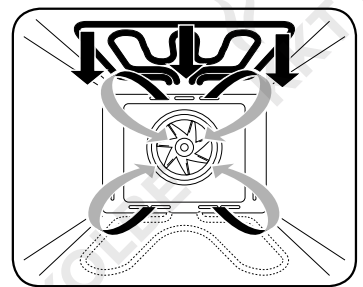
Auftaustufe

Durch Luftzirkulation bei Raumtemperatur kann Tiefkühlkost schnell (ohne Hitze) auftauen. Dies ist ein einfacher und schneller Weg, die Auftauzeit und den Auftauprozess zu beschleunigen. Geeignet für vorgefertigtes Gemüse oder Lebensmittel, die Butter enthalten.



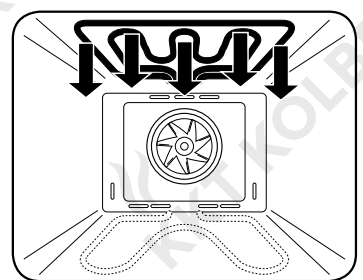
Grill-/Bratsystem

Das innere und äußere Heizelement an der Oberseite des Backofenraumes arbeiten mit dem Ventilator. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden. Die ideale Temperatur für diese Beheizungsart beträgt 165°C. Geeignet zum Grillen großer Fleischmengen.



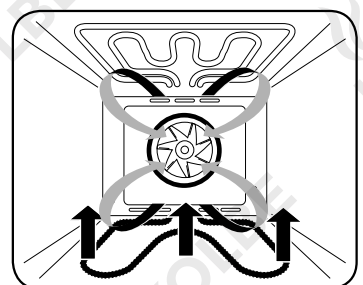
Großflächengrill

Das innere und äußere an der Oberseite des Backofenraumes sind in Betrieb. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden. Die ideale Temperatur für diese Beheizungsart beträgt 165°C. Geeignet zum Grillen größerer Mengen.



Pizzastufe

Das hintere Heißluftelement und das untere Heizelement sorgen für eine schnelle Erwärmung. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden. Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigem Teig, wie Pizza, Quiche, Obst und Käsekuchen. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

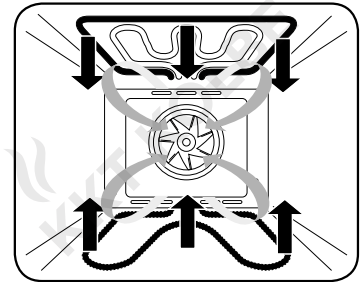


Beschreibung und Bedienung



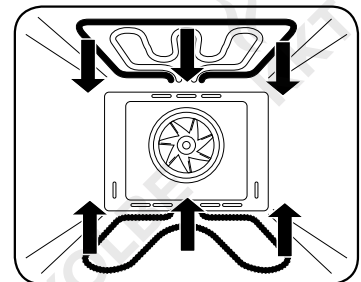
Umluft

Die Kombination aus Ventilator und den beiden Heizelementen oben und unten sorgt für eine gleichmäßigere Erwärmung und spart 30-40% Energie. Die Außenseite des Garguts wird gebräunt, ohne innen trocken zu werden. Geeignet zum Braten bei hoher Temperatur oder zum Braten großer Fleischstücke.



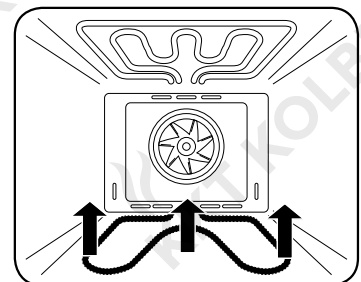
Ober-/ Unterhitze

Das obere und untere Heizelement sind in Betrieb. Geeignet für Routinegarvorgänge. Zum Backen und Braten nur auf einer Ebene geeignet.



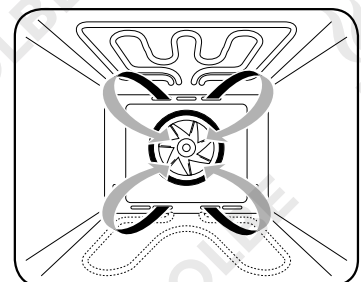
Unterhitze

Das verdeckte Heizelement am Boden des Ofens sorgt für eine konzentriertere Wärme ohne Bräunung. Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder langsam kochenden Gerichten, wie z.B. knackige Aufläufe, Eintöpfe, Gebäck und Pizza.



Heißluft

Komponenten um den Konvektionsventilator herum schaffen eine zusätzliche Wärmequelle und die Hitze wird vom Ventilator gleichmäßig verteilt, was einen schnelleren und wirtschaftlicheren Garprozess ermöglicht. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden. Geeignet zum Garen auf mehreren Ebenen.



Anwendung

Braten

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

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

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

Grillen und Überbacken

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



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

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

Hinweise

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

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- 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, für 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 muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dies 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 Bajonetverschluss sowie Metall Dosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, dass sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Anwendung

Auftauen

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

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




Anwendungs-Tabelle

Gargut	Gewicht in kg	Ebene	Beheizungs- art	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Zubehör
Gebäck	0,5	3		200	10-15	Blech
Überbackenes Baguette	0,2	3		180	15-20	Blech
Biskuitrolle	0,2	3		180	10-18	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		185	20-25	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		160	20-25	Blech
Biskuitkuchen	0,5	3		175	30-35	Gitterrost
Biskuitkuchen	0,5	3		150	30-35	Gitterrost
Pizza	0,35	3		200	7-10	Blech
Apfelkuchen	1,2	3		185	50-60	Gitterrost
Apfelkuchen	1,2	3		185	70	Gitterrost
Toast	9 Stk	5		240	1-2	Blech
Rind	1	5		200	Erste Seite: 10-15 Zweite Seite: 8-10	Blech
Schwein	2	2		190	110-130	Blech
Huhn	1,2	3		200	50-60	Blech
Hamburger	1	5		240	Erste Seite: 10-20 Zweite Seite: 5-10	Blech

Programmierung











Einstellen der Uhrzeit

Zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit auf dem Display. Diese muss vor dem Gebrauch eingestellt werden.

- Wenn das Gerät eingeschaltet wird, zeigt der Bildschirm „12:00“ an und das Uhrensymbol  blinkt. In diesem Zustand funktioniert der Ofen noch nicht.
- Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten  und  betätigen. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe ist die Voreinstellung abgeschlossen und das Uhrensymbol verschwindet.










Einstellen der Alarmfunktion

Die Laufzeit des Timers / Alarms kann für sämtliche Ofenfunktionen bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie eine Zeitspanne für die Alarmfunktion einstellen:
- Drücken Sie die Tasten  und , um die gewünschte Zeit einzustellen (Alarmzeitpunkt = akt. Uhrzeit + eingestellte Zeit). Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt das Symbol  und der Alarm ertönt. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder . Das Symbol  verschwindet. Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.

Einstellen der Garzeit (Dauer)










Zum Garen für eine ausgewählte Zeitspanne. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Die Garzeit ist einstellbar auf max. 10 Stunden.

- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Drücken Sie die Tasten  und , um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Beheizungsart und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Ein Alarmsignal ertönt und das Symbol  blinkt. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder . Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.
- Nach dem Abschalten des Ofens zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit.

Einstellen des Garzeit-Endes
















Der Ofen schaltet sich bei Erreichen des eingestellten Zeitpunkts automatisch ab.

Das max. einstellbare Ende der Garzeit ist die aktuelle Uhrzeit + 10 Stunden, aber nicht später als 23:59 Uhr.

- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Drücken Sie die Tasten  und , um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Beheizungsart und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Wenn das eingestellte Ende der Garzeit erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Ein Alarmsignal ertönt und das Symbol  blinkt. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder . Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.
- Nach dem Abschalten des Ofens zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit.

Einstellen von Dauer und Ende der Garzeit

Der Ofen startet den Betrieb automatisch zum entsprechenden Zeitpunkt, so dass die eingestellte Garzeit (Dauer) genau zum eingestellten Ende der Garzeit abläuft und schaltet sich dann automatisch aus.

- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Drücken Sie die Tasten  und , um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Drücken Sie die Tasten  und , um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Beheizungsart und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Die Startzeit für das Programm wird aus den eingestellten Zeiten berechnet (Startzeit = Ende der Garzeit - Garzeit / Dauer) und der Ofen startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt.
- Der Ofen arbeitet für die eingestellte Garzeit und stoppt den Betrieb zum eingestellten Garzeit-Ende. Ein Alarmsignal ertönt und die Symbole  und  blinken. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie ,  oder . Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.
- Drehen Sie den Regler in die „AUS“-Position, um den Ofen auszuschalten.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



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

Gehäusefront

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

Backofen-Innenraum

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



Dampfreinigungs-Verfahren

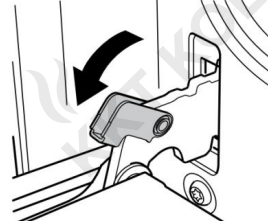
Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil sich Verschmutzungen durch Wasserdampf und Wärme leichter lösen lassen.

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

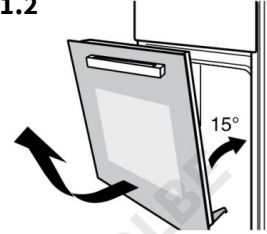
Entfernen der Backofentür

- Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen und die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne aufklappen (1.1).
- Die Backofentür langsam bis zu einem Öffnungswinkel von ca. 15° schließen. Dann die Tür anheben und vorsichtig herausziehen (1.2).
- Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

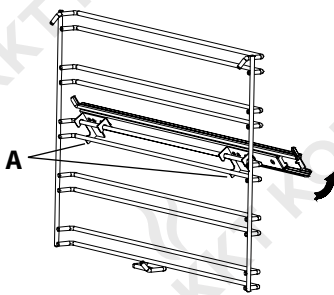
1.1



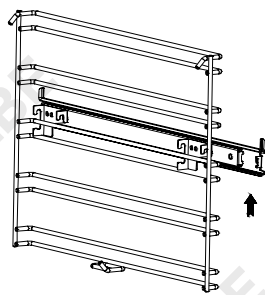
1.2



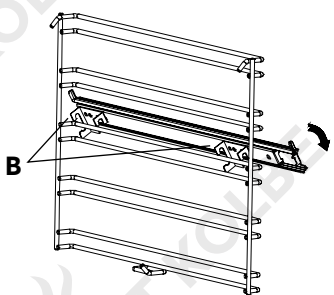
2.1



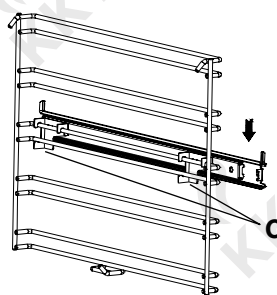
2.2



2.3



2.4



Entfernen der Teleskopauszugsschienen

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

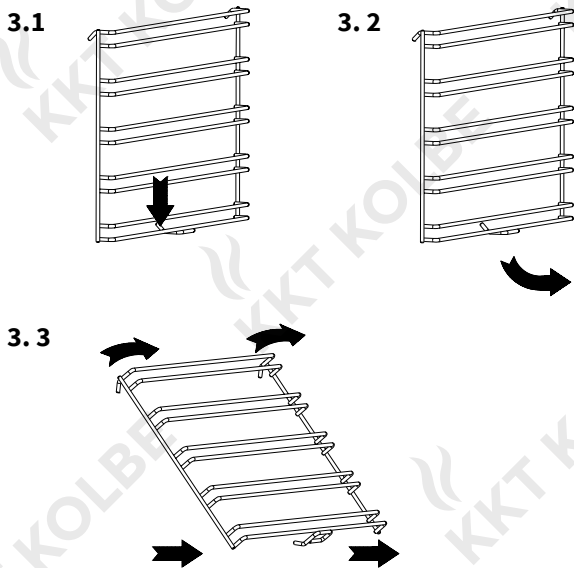
- Drücken Sie an den mit **A** markierten Stellen auf die Haken der Teleskopauszugsschiene, bis sich diese vom Einschubgitter lösen und drehen Sie die Teleskopschiene dann etwas gegen den Uhrzeigersinn. (2.1)
- Heben Sie die Teleskopschiene etwas an, so dass Sie diese von Gitter nehmen können, ohne dass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

Um die Reinigung der Backofen-Seitenwände und der Einschubschienen zu erleichtern, können Sie die Einschubgitter entfernen.

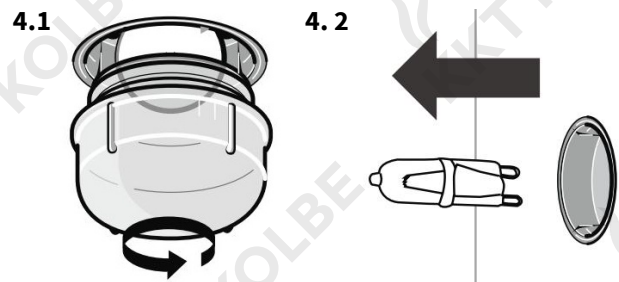
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, Backblech und Teleskopauszugsschienen.
- Drücken Sie das Eihängegitter an der Klemmstelle leicht nach unten, wie abgebildet (3.1).
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 90 Grad nach innen (3.2-3.3).
- Haken Sie es am oberen Ende aus und ziehen 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 in jeden Fall 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.

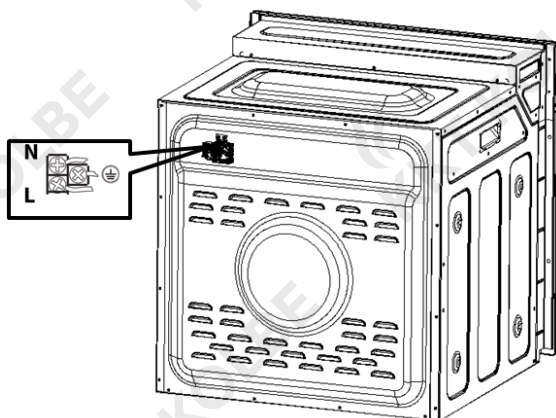


Montage und Anschluss des Gerätes

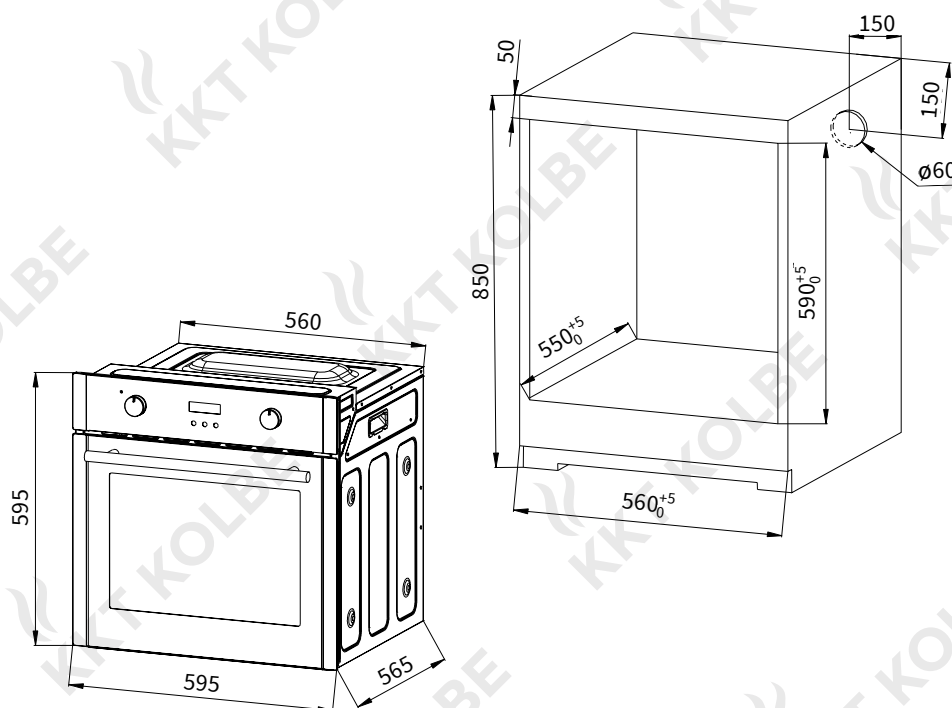
Stromanschluss



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



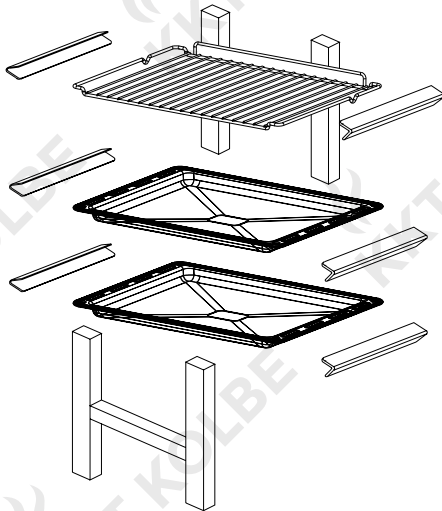
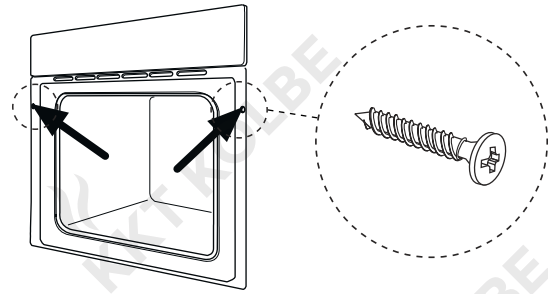
Maßskizze



Montage und Anschluss des Gerätes

Geräteeinbau

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



Inbetriebnahme

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

Was tun bei Problemen?



Reparaturen sollten Sie grundsätzlich nur durch einen qualifizierten Fachmann durchführen lassen. Bei Reparatur und Wartung durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Kurzschlussgefahr!

Der Backofen wird nicht beheizt.

- Wurde die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

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

Die Beleuchtung funktioniert nicht.

- Für den Austausch der Beleuchtung siehe entspr. Kapitel.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend.

- Wurden die Hinweise und Tipps in im Kapitel „Anwendung“ beachtet?

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EB8310ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energie-Effizienz-Index (EEI _{cavity})	91,2
Energieklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Heissluft/Umluft	0,77 kWh / Heizzyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,80 kWh / Heizzyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraum Wärmequelle	elektrisch
Garraumvolumen	70 L

EG – Konformitätserklärung

Produktbezeichnung:
EB8310ED Einbau-Backofen

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 auf unserer Website www.kolbe.de unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.



Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Gewährleistung

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

- 1.** Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Liefererschein 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**

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8310ED**



Hints and symbols



This symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as normal household waste, but must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. (European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance is disposed of properly, you help to avoid possible hazards.

For more information about the treatment, recovering and recycling of this product, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Please also dispose of all packaging material with due consideration for the environment.

The packaging of this product is made for protecting your new appliance against damages during transport.

The materials used are selected carefully and should be recycled.

Recycling reduces the use of raw materials and waste.



This icon indicates a hazardous situation.

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 as well.



This icon indicates a warning.

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.

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.

Safety instructions



Warning

- 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.
- 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.
- 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- 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.
- If you will not use the appliance for a long time, it is recommended to plug it off.



- The appliance is intended for installation in a built-in cabinet. It is to be used exclusively for the preparation of household food 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.
- 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.

Thank you!

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

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

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



User's manual

Model EB8310ED

Version 1.1

© KKT KOLBE.

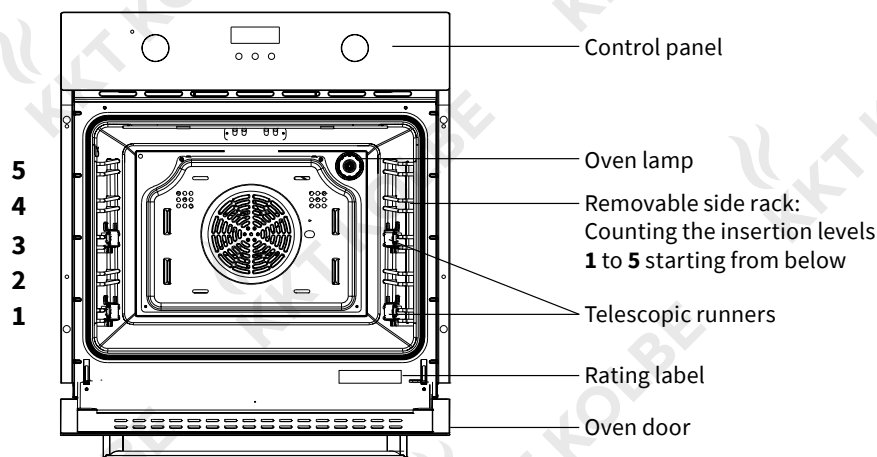
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Appliance parts and operation	26
• Oven components and description	
• Accessories	
• Control panel	
• Energy saving tips	
• Types of heating / programs / onven functions	
Application	30
• Roasting	
• Grilling & browning	
• Baking	
• Boiling down	
• Defrost	
• Application tables	
Programming	32
• Setting the clock	
• Setting the timer / alarm	
• Setting the cooking time (duration)	
• Setting the end of cooking time	
• Setting the automatic programmer	
Care and cleaning	33
• Case front	
• Oven interior	
• Steam cleaning method	
• Removing the oven door	
• Removing the telescopic runners	
• Removing the slide-in racks	
• Changing the oven light bulb	
Installation and connection of the appliance	36
• Power connection	
• Dimension drawing	
• Installing the appliance	
• Starting up the appliance	
What to do in case of problems?	37
Technical details / Declaration of conformity	38

Appliance parts and operation

Oven components



Case cooling

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

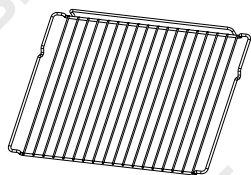
The case cooling is turned on when a heating mode is set. The air exits between the oven door and control panel.

Telescopic runners

The oven has slide-in racks with telescopic runners on 2 levels.

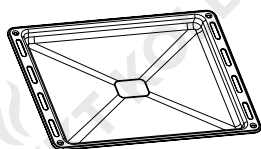
- To insert the grate, baking tray or other accessories, first pull out the telescopic runners on one level (on both sides).
- Place the grate / baking tray / accessory on the pulled out rails and push them into the oven by hand up to the stop.
- Do not close the oven door until the telescopic slides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

Accessories



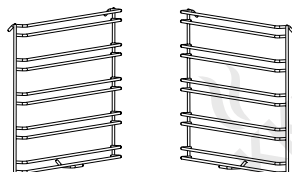
Grate

- Grills
- Cake mold
- Gridd



Universal baking trays (Scope of delivery 2 pcs)

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



Slide-in racks

- These can be easily removed for cleaning.



Note:

In order to ensure the safe use of grate and tray, it is necessary to insert them the right way round (with the anti-tipper bracket at the rear). This prevents the food from slipping forwards when removed carefully.

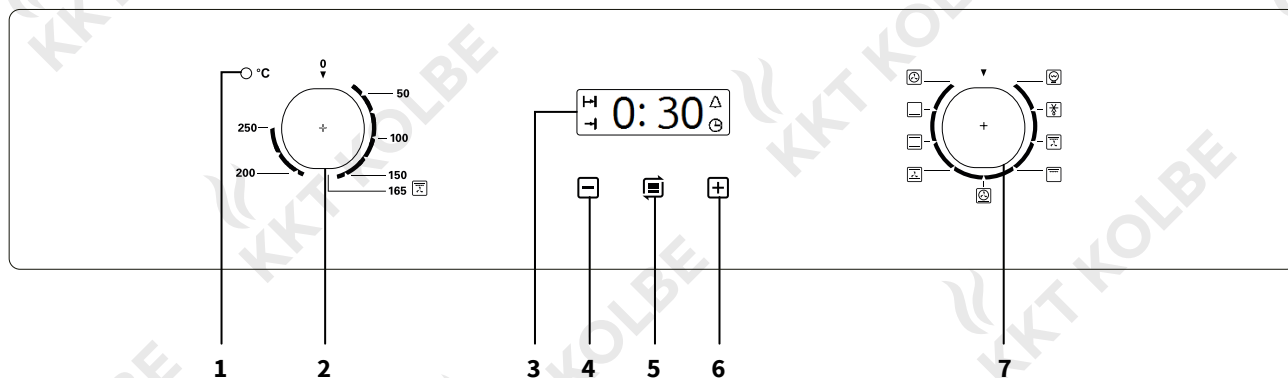
Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly positioned and do not touch the oven door.



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

Appliance parts and operation

Control panel



- 1 Indicator light
- 2 Temperature setting knob
- 3 Main display screen
- 4 Decrease button
- 5 Menu button for timer / clock / start / cancel
- 6 Increase button
- 7 Function setting knob



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

- To avoid heat loss, make sure that the oven door is always completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished or silicone-coated enameled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. It can therefore be saved by baking several dishes one after the other 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.

Appliance parts and operation

Types of heating / programs / oven functions



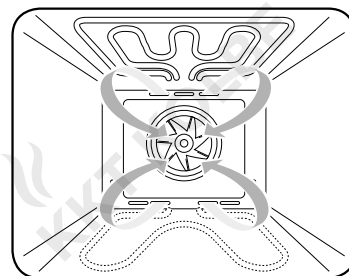
Oven light

This enables the user to observe the progress of cooking without opening the door, but the setting function knob must be operated to turn on the lamp.



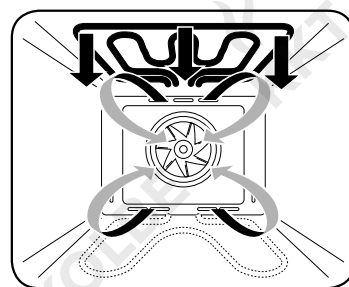
Defrost

At room temperature, air circulation can quickly thaw frozen food (without any heat). This is an easy control and fast way to speed up defrosting time and thawing process for ready-made vegetables and butter-filled foods.



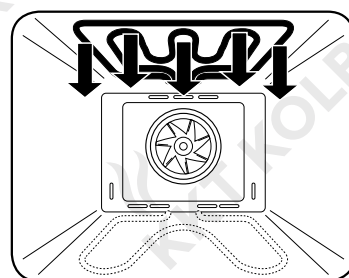
Grilling/Roasting system

The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven work with fan. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C. The ideal temperature for this type of heating is 165°C. Suitable for grilling large amounts of meat.



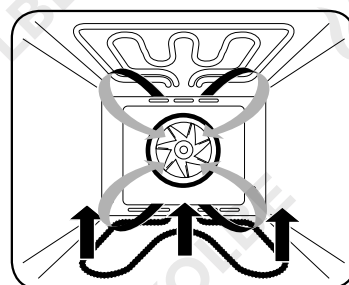
Double grill

The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C. The ideal temperature for this type of heating is 165°C. Suitable for grilling larger quantities.



Pizza function

The rear hot air heating element and the lower heating element work at the same time. Rapid heating. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C. Suitable for recipes moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheesecake. Before you start baking, you should leave the oven preheat.



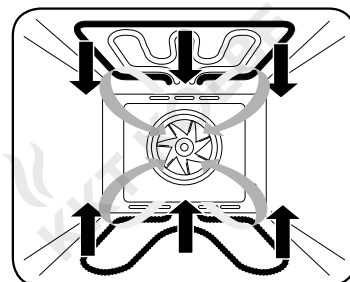
Appliance parts and operation



Fan cooking with bottom and top heating elements

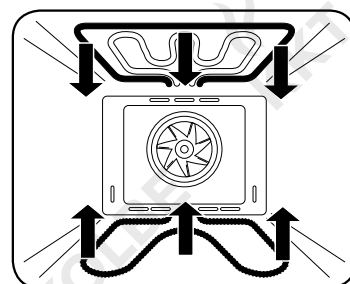
The combination of fan and the two heating elements on top and bottom provides more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy.

The dish is browned outside without getting dry inside. Suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.



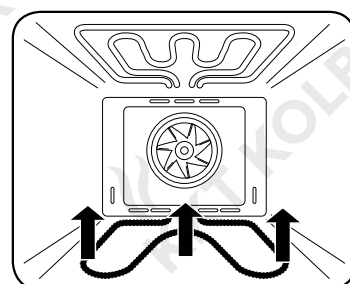
Top-/ bottom heat

The top and bottom heating element work together, which can be used for routine cooking operations. Suitable for baking and roasting only at single level.



Bottom heat

The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. Suitable for warming up meals or slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.

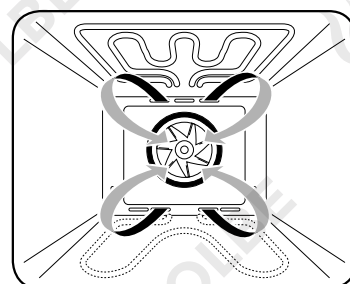


Convection

Components around the convective fan provide an additional heat source and the heat is circulated evenly by the fan, which results in a faster and more economical cooking process.

The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.

Suitable for cooking dishes on several levels.



Application

Application

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 remains 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 (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 Grilling/Roasting system or the Double grill.



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.

- Constantly observe the grilling process. Food can burn very rapidly by the intense heat.
- Always keep children away.

Notes

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

Baking

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

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.

Convection

- 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	Weight in kg	Level	Function setting	Temperature in °C	cooking time in min	Accessories
Biscuit	0.5	3		200	10-15	baking tray
Sandwich	0.2	3		180	15-20	baking tray
Swiss Roll	0.2	3		180	10-18	baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		185	20-25	baking tray
small cake	0.3-0.4	3		160	20-25	baking tray
Sponge cake	0.5	3		175	30-35	grate
Sponge cake	0.5	3		150	30-35	grate
Pizza	0.35	3		200	7-10	baking tray
Apple pie	1.2	3		185	50-60	grate
Apple Pie	1.2	3		185	70	grate
Toast	9 pcs	5		240	1-2	baking tray
Beef	1	5		200	first side: 10-15 second side: 8-10	baking tray
Pork	2	2		190	110-130	baking tray
Chicken	1.2	3		200	50-60	baking tray
Hamburger	1	5		240	first side: 10-20 second side: 5-10	baking tray

Programming











Setting the clock

Used to display the current time on the screen.
The clock must be set before use.

- When the power is turned on, the screen displays „12:00“ and the clock icon  flashes.
At this time, the oven is not working.
- Press the  or  button to set the current time.
After 5 seconds without any operation, the default setting is completed and the clock icon disappears.










Setting the timer / alarm

For setting the timer / alarm on any function, the setting time range is adjustable up to 23 hours and 59 minutes.

- Press the  key until the  icon is flashing, then set the timer / alarm:
- Press  or  set the required time (alarm time = current time + set time).
- After 5 seconds without further operation, the setup is completed and the  icon lights up constantly.
- When the set time is reached, the alarm function is activated and the  icon flashes. At this time, press the ,  or  button to stop the alarming sound. The  icon disappears. If you do not press any button, the alarming sound will be canceled automatically after 2 minutes.

Setting the cooking time (duration)










Used for cooking for a selected period of time.
When the set time has elapsed, the oven switches off automatically. The cooking time is adjustable to max. 10 hours.

- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired cooking time:
- Press the  or  button to set the cooking time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Set your desired type of heating and temperature using the oven knobs.
- When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and the  icon flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the alarm. If you don't press any button, the alarm will stop automatically after 2 minutes.
- When the oven is turned off, the current time is displayed on the screen.

Setting the end of cooking time
















The oven will be shut off automatically when the set time is reached.

The max. adjustable end of cooking time is the current time + 10 hours, but not later than 23:59 p.m. .

- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired end of cooking time:
- Press the  or  button to set the end time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Set your desired type of heating and temperature using the oven knobs.
- When the set end of cooking time is reached, the oven stops working. The bell rings and the  icon flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the alarm. If you don't press any button, the alarm will stop automatically after 2 minutes.
- When the oven is turned off, the current time is displayed on the screen.

Setting the automatic programmer

The oven automatically starts operation at the appropriate time, so that the set cooking time (duration) elapses exactly at the set end of cooking time, and then switches off automatically.

- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired cooking time:
- Press the  or  button to set the cooking time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired end of cooking time:
- Press the  or  button to set the end time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Set your desired type of heating and temperature using the oven knobs.
- The start time for the program is calculated on the basis of the set times (start time = end of cooking time - cooking time / duration) and the oven starts operation automatically at the appropriate time.
- The oven will be operating for the set cooking time and stops working at the set end of cooking time. The bell rings and the icons  and  light up. To stop the alarm, press ,  or  at this time. If you don't press any button, the alarm will stop automatically after 2 minutes.
- Turn the knob to the “OFF” position to turn off the oven.

Care and cleaning

Care and cleaning



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

Case front

- Please use only commercially available agent according to the manufacturer's instructions for cleaning and maintenance of the front surfaces.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and wiped dry with mild detergents (eg soap) and a soft cloth.
- Aggressive cleaning agents (eg vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the device!
- Do not use a steam cleaner to clean the oven!

Oven interior

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



Steam cleaning method

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

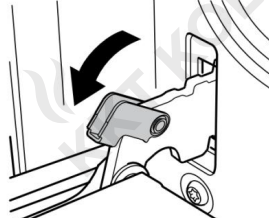
- Remove accessories such as baking tray and grate.
- Pour about 0.4 litres of water with a little detergent into an oven dish or fat pan and place it on the lowest level.
- Close the oven door. Select bottom heat at 50 °C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove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

Care and cleaning

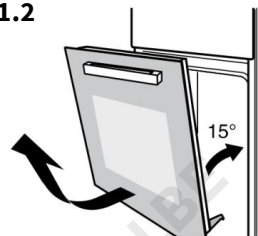
Removing the oven door

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

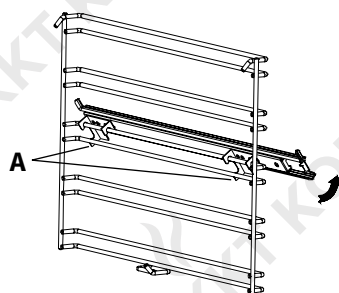
1.1



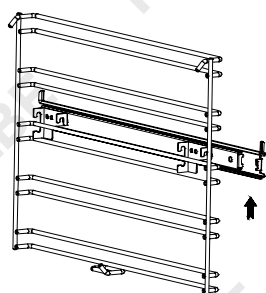
1.2



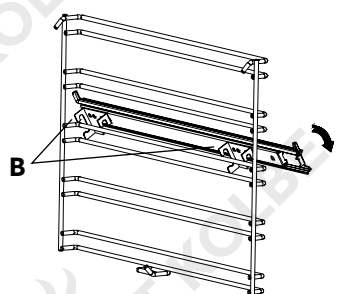
2.1



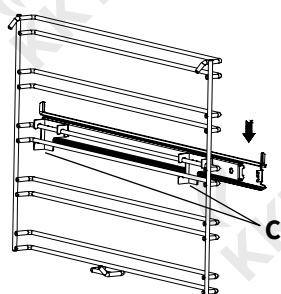
2.2



2.3



2.4



Removing the telescopic runners

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

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

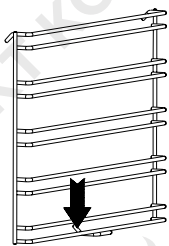
Fixing the telescopic runners

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

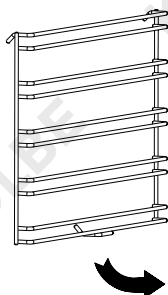
- Place the rail hooks at the points marked **B** on the upper guide rail of the desired insertion level in the insertion grid and then turn the telescopic rail clockwise. (2.3)
- Press the rail hooks at the points marked **C** on the lower guide rail until they „snap in“. (2.4)
- Before closing the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

Care and cleaning

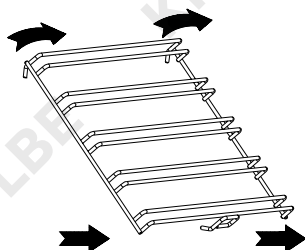
3.1



3.2



3.3



Removing the slide-in racks

To facilitate cleaning of the oven side walls and the slide-in rails, you can remove the slide-in grilles.

- 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. 90 degrees (3.2-3.3).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (3.3).
- To reinstall 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:

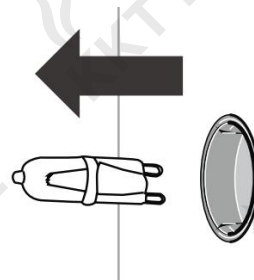
To replace this, proceed as follows:

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

4.1



4.2

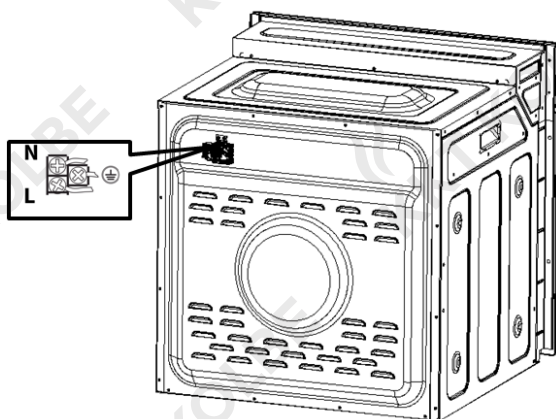


Installation and connection of the appliance

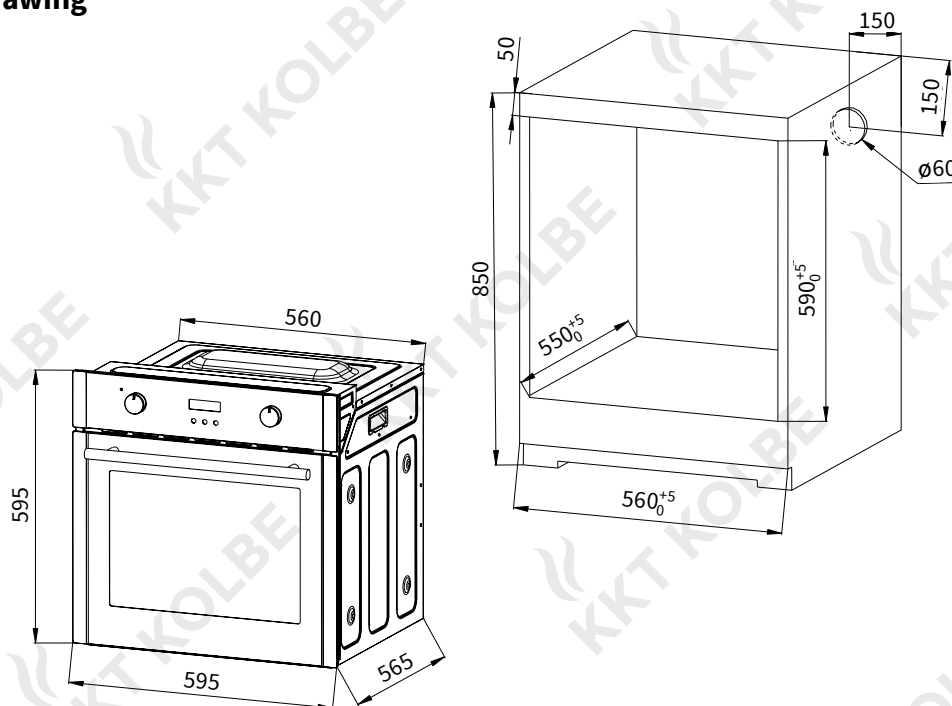
Power connection



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



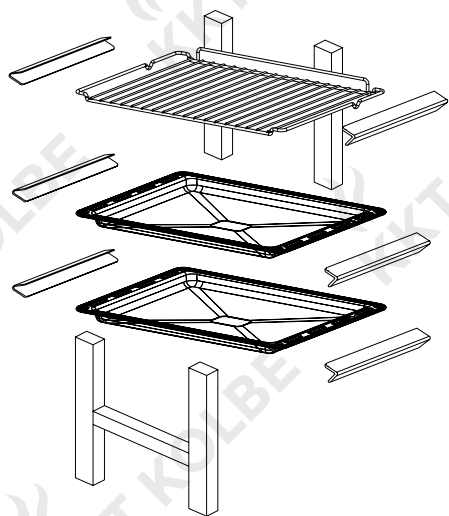
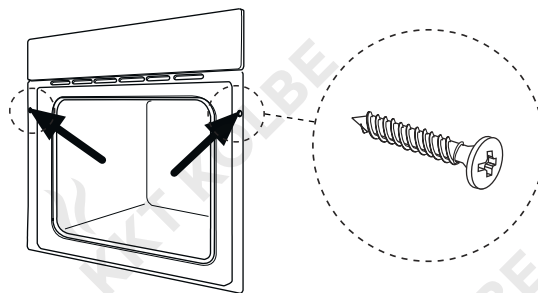
Dimension drawing



Installation and connection of the appliance

Installing the appliance

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



Starting up the appliance

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

What to do in case of problems?



Repairs should only be carried out by a qualified specialist. If unqualified persons carry out repairs and maintenance, there is a risk of electric shock and short circuits!

The oven doesn't heat up.

- Has the fuse been tripped in the house installation?
- Have the temperature controller and the function selector switch been set correctly?

The device fuse keeps blowing.

- Contact the KKT KOLBE customer service or a licensed electrician.

Lighting has failed.

- To replace the lighting, see the relevant chapter.

The baking results are not satisfactory.

- Have the instructions and tips in the „Application“ chapter been observed?

KKT KOLBE customer service

Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents can be found on our website under *Support-Center*.



Technical details

Technical details

Oven model name	EB8310ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI _{cavity})	91.2
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.77 KWh / cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.80 KWh / cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70 L

EC Declaration of Conformity



Product Description(s):
EB8310ED 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 viewed and downloaded
on our website www.kolbe.de on the relevant product page.

Jan Kolbe
Director Product Management



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

Thanks for reading.

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