

# Benutzerhandbuch

## für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8501ED**



## 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 zur korrekten Entsorgung 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.

**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.

## Allgemeine Hinweise

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, alle in diesem Handbuch erwähnten Instruktionen sorgfältig zu lesen. Es beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Installation, Gebrauch und Instandhaltung des Geräts sowie allgemeine nützliche Tipps.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf und halten Sie diese für spätere Nutzung bereit.

Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, überprüfen Sie zunächst das Gerät auf Beschädigungen.

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß und achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang dazu haben, um Verletzungsgefahren zu vermeiden (Erstickengefahr durch Plastik-Folien, Styropor etc.).

**WICHTIG:** Benutzen Sie den Ofentür-Griff nicht, um das Gerät zu schieben (beispielsweise beim Auspacken).



Dieser Ofen ist ein Haushaltsgerät, das dementsprechend heiß wird, vor allem auch die Glastür.

Kinder sollten deshalb vorsichtshalber außer Reichweite sein, wenn der Ofen in Betrieb ist, insbesondere wenn die Grill-Funktion verwendet wird.



Wenn Sie den Ofen das erste Mal benutzen, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch die Erwärmung der Bindemittel für die Isolierplatten verursacht wird. Dies ist normal.

Bei Entstehung dieser Dämpfe warten Sie zunächst bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verflogen ist. Danach können Sie Ihre Speisen garen.

## Sicherheitshinweise



### Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank und für den nicht-professionellen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet und seine Funktionen dürfen nicht verändert werden.
- Das elektrische System dieses Geräts darf nur dann verwendet werden, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder falschen oder unangemessenen Gebrauch des Geräts entstehen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder gewissenhaft instruiert.

#### Vermeiden Sie Folgendes:

- Das Gerät mit nassem Körperteil berühren
- Das Gerät barfuß bedienen
- Etwas auf der offenen Backofentür abstellen
- Wasser in einen heißen Backofen gießen, da durch entstehenden heißen Wasserdampf Verbrühungen und Schäden verursacht werden können
- Aluminiumfolie auslegen oder Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden stellen, da dadurch die Beschichtung beschädigt werden kann
- Am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es aus der Steckdose zu ziehen
- Die Lüftungs- oder Wärmeabfuhrschlitze blockieren
- Stromkabel von kleinen Haushaltsgeräten in Kontakt mit heißen Elementen des Ofens kommen lassen
- Das Gerät Witterungseinflüssen aussetzen (z.B. Regen oder Sonne)
- Das Gerät für Lagerzwecke verwenden
- Brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts verwenden
- Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden
- Versuchen das Gerät ohne Hilfe von qualifiziertem Fachpersonal zu installieren oder zu reparieren



### Warnung

- **Zugängliche Teile werden heiß, wenn sie benutzt werden.**
- **Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden**
- **Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente im Ofen nicht berührt werden.**

#### Qualifiziertes Fachpersonal muss in folgenden Fällen kontaktiert werden:

- Installation (gemäß den Anweisungen)
- Bei Zweifeln/Unsicherheiten über die einwandfreie Funktion oder den Betrieb des Geräts
- Auswechseln der Steckdose, wenn sie nicht mit dem Gerätestecker kompatibel ist
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde oder ausgetauscht werden muss
- Wenn Reparaturen durchgeführt werden müssen

#### Bitte beachten Sie außerdem Folgendes:

- Verwenden Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, sonst nichts.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts nach dem Auspacken.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht richtig funktioniert und bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden müssen.
- Wenn Lebensmittel Alkohol enthalten, kann der Alkohol verdunsten und aufgrund der hohen Temperaturen Feuer fangen.
- Fruchtsäfte hinterlassen Flecken, die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Verwenden Sie z.B. für feuchte Kuchen tiefe Gefäße.
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker und drehen Sie den Gashahn (falls vorhanden) zu.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr in den Ofen zu stellen oder es zu entfernen.
- Fassen Sie die Ofentür immer mittig am Griff, da die Enden durch das Austreten heißer Luft heiß sein können.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe auf „0“ stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten.

## Vielen Dank

---

### Lieber Kunde,

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

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

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

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bediener-

freundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

### Ihr KKT KOLBE-Team

#### KKT KOLBE Kundendienst

**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

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

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

#### Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder sonstige Abweichungen ohne Bekanntmachung vor.

Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

Benutzerhandbuch

Modell EB8501ED

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

## Inhaltsverzeichnis

---

### **Benutzung** ..... 6

- Bedienfeld
- Funktionen und Einstellung
- Programme / Beheizungsarten
- Verwendung der Drehspeiß-Funktion

### **Anwendungstipps** ..... 11

- Nützliche Hinweise bei Anwendungsproblemen
- Energietipps
- Braten, Grillen, Drehspeiß, Backen, Einkochen, Auftauen
- Anwendungstabelle

### **Reinigung und Pflege** ..... 14

- Gehäusefront
- Garraum
- Dampfreinigungsverfahren
- Ersetzen der Lampe im Ofen
- Demontage / Montage der Ofentür / des Türglases

### **Installation** ..... 17

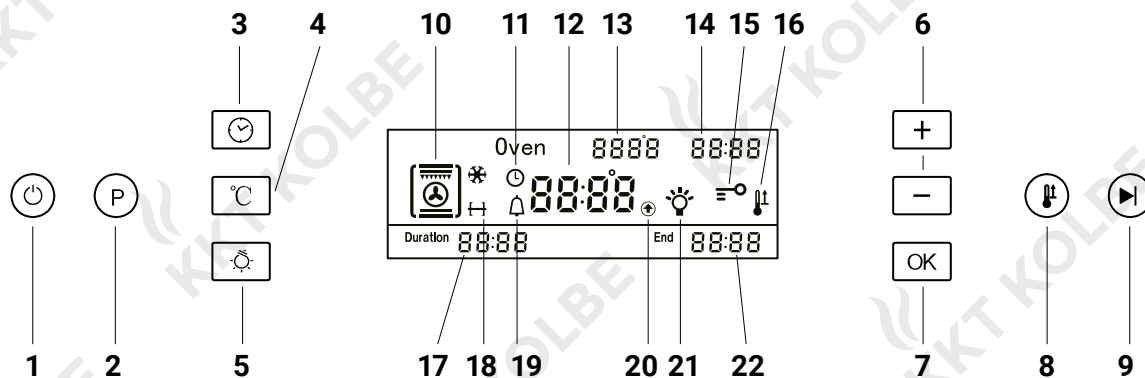
- Installationsskizze
- Installation des Geräts
- Anschluss an das Stromnetz / Spezifikation

### **Technischen Daten** ..... 20

### **Gewährleistung** ..... 21

## Benutzung



### Bedienfeld



### Sensortasten

-  1. Ein / Aus
-  2. Programmwahl / Beheizungsarten
-  3. Timer / Zeiteinstellung
-  4. Temperatureinstellung
-  5. Beleuchtung
-  6. Anpassung der Einstellungswerte
-  7. OK / Bestätigung
-  8. Schnell-Heizfunktion
-  9. Start / Pause


### Displaysymbole

-  10. aktuelles Programm / Beheizungsart
-  11. Zeiteinstellung
-  12. aktuelle Temperatur / Uhrzeit (Istzeit)
-  13. eingestellte Temperatur / Zieltemperatur
-  14. Laufzeit
-  15. Kindersicherung
-  16. Schnelles Aufheizen
-  17. Gardauer
-  18. Drehspieß-Funktion
-  19. Timer / Alarm
-  20. Heizanzeige
-  21. Beleuchtung
-  22. Garzeit-Ende


## Benutzung

### Funktionen und Einstellung

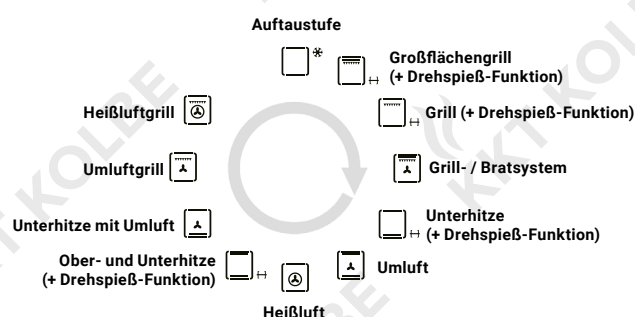
#### Ein / Aus

Drücken Sie die Taste , um das Bedienfeld ein- und auszuschalten. Nach dem Einschalten wird auf dem Display zunächst die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

#### Programme / Beheizungsarten


Durch mehrmaliges Betätigen der Taste  können Sie in der unten dargestellten Reihenfolge die Beheizungsart wählen bzw. zu einem anderen Heizprogramm wechseln.

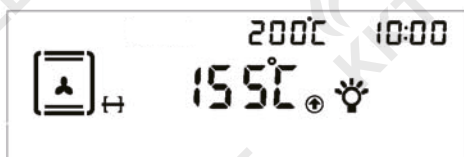
Folgende Beheizungsarten stehen zur Verfügung:




Wenn Sie bereits Einstellungen vorgenommen haben und zu einer anderen Beheizungsart wechseln, wird das aktuelle Programm gestoppt und die Garzeit zurückgesetzt.

#### Start / Pause

Wenn Sie Ihr gewünschtes Heizprogramm gewählt haben, drücken Sie die Taste , um dieses zu starten. Der Ofen startet den Betrieb und im Display wird die aktuelle Temperatur des Garraums angezeigt. Zum Beispiel:










Durch erneutes Betätigen der Taste  können Sie den Garprozess unterbrechen. Der Ofen begibt sich in den Pause-Status und die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt. Zum Beispiel:




Um das Programm fortzuführen, drücken Sie erneut die Taste .

#### Zeiteinstellung







- Einstellung der aktuellen Uhrzeit:** Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden. Die Zeitanzeige beginnt zu blinken und Sie können nun mit den Tasten / die aktuelle Uhrzeit einstellen; kurzes Betätigen der Tasten verändert die Einstellungen in 1Min-Schritten, Gedrückt-halten der Tasten beschleunigt die Einstellung. Drücken Sie , um die Einstellung zu bestätigen.
- Alarmeinstellung:** Drücken Sie die Taste  kurz. Das Symbol  blinkt und das Display zeigt „0:00“. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten / ein, wie unter a) beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste . Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarmsignal. Um die Einstellungen zurückzusetzen stellen Sie die Zeit auf „0:00“ zurück.
- Garzeit einstellen:** Wenn Sie eine Beheizungsart gewählt haben, drücken Sie die Taste . **Duration** und **End** erscheinen im unteren Bereich des Displays. Die Zeitanzeige für die Gardauer (**Duration**) beginnt zu blinken und kann mit den Tasten / eingestellt werden. Um einen Zeitpunkt für das Ende der Gardauer (**End**) einzustellen, drücken sie die Taste  erneut und gehen Sie in gleicher Weise vor. Startzeit = Endzeit – Durationzeit. Bestätigen Sie mit .



#### Kindersicherung

Drücken Sie die Taste  für 5 Sekunden im eingeschalteten Zustand, um die Sicherheitssperre zu aktivieren oder aufzuheben.

#### Temperatureinstellung

Nachdem eine Beheizungsart gewählt wurde, drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Temperatur mit den Tasten / ein. Bestätigen Sie mit .

#### Schnelles Aufheizen

Wenn die Temperatur höher als 100°C eingestellt ist, können Sie die Taste  drücken, um den Ofen schneller aufzuheizen. Das Display zeigt  an.

#### Licht

Die Beleuchtung erlischt, wenn das Gerät nicht innerhalb von 3 Minuten benutzt wird.



## Benutzung

### Programme / Beheizungsarten

#### Auftaustufe



Großflächengrill (+ Drehspieß-Funktion)

Heißluftgrill



Grill (+ Drehspieß-Funktion)

Umluftgrill



Grill- / Bratsystem

Unterhitze mit Umluft



Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

Ober- und Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)



Heißluft



Umluft



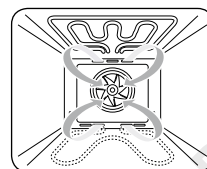
#### Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



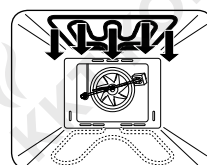
#### Auftaustufe

Die Luft wird in Raumtemperatur gleichmäßig im Ofen verteilt, um Lebensmittel schneller und ohne Proteinverfälschung aufzutauen.



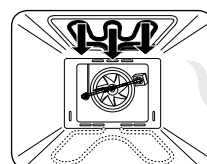
#### Großflächengrill (+ Drehspieß-Funktion)

Oberhitze (oberes äußeres Heizelement), Grill (oberes inneres Heizelement) und Drehspießmotor sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich besonders zum Grillen oder zum Überbacken von größeren Mengen an Speisen, wahlweise unter Verwendung eines Grillspießes.



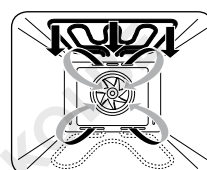
#### Grill (+ Drehspieß-Funktion)

Grill (oberes inneres Heizelement) und Drehspießmotor sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich besonders zum Grillen und Überbacken von kleineren Mengen an Speisen, wahlweise unter Verwendung eines Grillspießes.



#### Grill- / Bratsystem (Großflächengrill + Ventilator)

Die Wärme, die durch Oberhitze und Grill erzeugt wird, wird durch den Ventilator gleichmäßig zwischen 50 und 200°C im Garraum verteilt. Diese Funktion eignet sich für beispielsweise das Sterilisieren von Einmachgläsern.



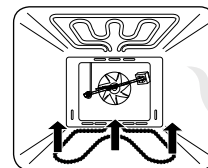


## Benutzung



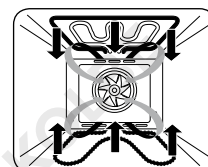
### Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

Unterhitze und Drehspießmotor sind in Betrieb. Bei dieser Funktion wird die Unterseite der Speisen erhitzt. Sie eignet sich besonders für langsames Garen, z.B. für Aufläufe und zur Verwendung eines Grillspießes.



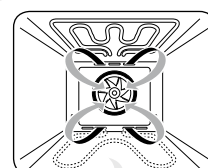
### Umluft (Ober- und Unterhitze + Ventilator)

Die Wärme wird durch die Ober- und Unterhitze erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Geeignet für Gebäck; Blindbacken nicht notwendig.



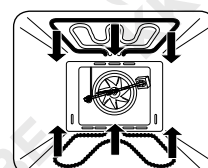
### Heißluft (Ringheizkörper + Ventilator)

Der Ventilator und der Ringheizkörper sind in Betrieb. Die Temperatur ist von 50°C bis MAX° einstellbar und wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Heizfunktion ist ideal für das gleichzeitige Zubereiten von mehreren Gerichten, z.B. Fleisch und Fisch, ohne dass der Geruch oder Geschmack dadurch beeinträchtigt wird. Es eignet sich zudem für feines Gebäck.



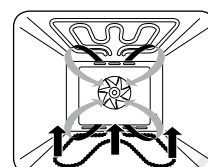
### Ober- und Unterhitze (+ Drehspieß-Funktion)

Das obere äußere und das untere Heizelement, sowie der Drehspießmotor sind in Betrieb. Bei dieser Funktion steigt die Hitze. Es ist oben heißer als unten und eignet sich vor allem für Fleisch, wahlweise unter Verwendung eines Grillspießes.



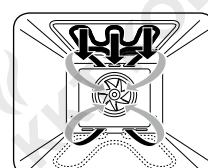
### Unterhitze mit Umluft (Unterhitze + Ventilator)

Die Wärme wird durch die Unterhitze erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig zwischen 50 und 200°C im Garraum verteilt. Diese Funktion eignet sich z.B. zum Sterilisieren von Einmachgläsern.



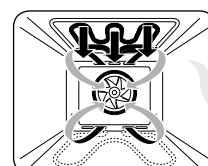
### Umluftgrill (Grill + Ventilator)

Die Luft wird durch das Grill-Heizelement erhitzt und durch den Ventilator im Ofen verteilt, um ein schnelleres und gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.



### Heißluftgrill (Grill, Ringheizkörper + Ventilator)

Diese Funktion nutzt die Standard-Heißluftfunktion zum Garen und den Grill, um die Oberfläche von Speisen zu bräunen.



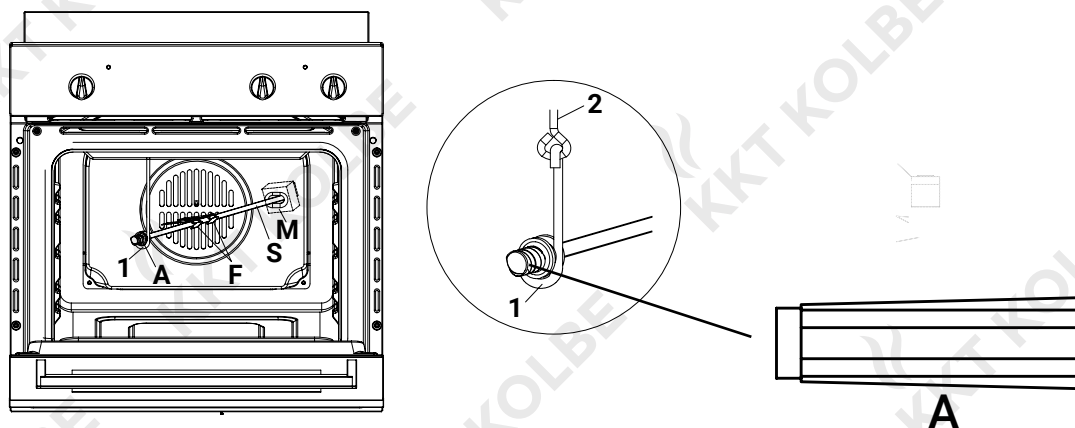
**Hinweis:** Während der Laufzeit aller Programmen mit Drehspieß-Funktion ⇄ ist der Drehspieß-Motor in Betrieb.


Zur Benutzung dieser Funktion setzen Sie das Drehspieß-Zubehör vor Programmstart in den Ofen ein, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Natürlich können Sie diese Programme auch ohne Drehspieß nutzen.

Der Betrieb des Drehmotors hat dabei keinen Einfluss auf den Garvorgang.

## Benutzung





### Verwendung der Drehspeiß-Funktion



In Kombination mit allen Beheizungsarten mit Drehspeiß-Funktion  kann ein Drehspeiß verwendet werden.

Nachdem Sie das Gargut (max. 1000g) auf den Speiß (**S**) gesetzt haben, führen Sie die beiden Gabeln (**F**) hinein. Gehen Sie dann wie folgt vor:

- Positionieren Sie die Speißstütze wie abgebildet (1/2).
- Stecken Sie das Ende des Speißes in den Motor (**M**) auf der Rückseite des Ofens.
- Setzen Sie die Stütze in die ringförmige Einkerbung im Speiß (1).
- Schrauben Sie den Griff (**A**) ab und legen Sie ihn beiseite.

- Stellen Sie eine Ofenschale mit etwas Wasser auf die unterste Ablage des Ofens.
- Stellen Sie ein der Beheizungsarten mit den Symbolen , ,  oder  ein, um den Motor zu starten.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schrauben Sie den Griff (**A**) auf den Speiß und entfernen Sie alles aus dem Ofen. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Siehe auch Abschnitt „Grillen / Braten mit Drehspeiß“

## Anwendungstipps

### Nützliche Hinweise bei Anwendungsproblemen

Problem	Ursachen	Abhilfemaßnahmen
Die obere Kruste ist dunkel und der untere Teil zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht genug Wärme von der Unterseite</li> <li>• Zu viel Wärme von der Oberseite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie tieferes Kochgeschirr</li> <li>• Verringern Sie die Temperatur</li> <li>• Benutzen Sie eine tiefere Einschubebene</li> </ul>
Der untere Teil ist dunkel und die obere Kruste zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Wärme von der Unterseite</li> <li>• Zu wenig Wärme von der Oberseite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie niedrigeres Kochgeschirr</li> <li>• Verringern Sie die Temperatur</li> <li>• Benutzen Sie eine höhere Einschubebene</li> </ul>
Die Außenseite ist zu sehr gegart und das Innere nicht genug durch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu hohe Temperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senken Sie die Temperatur und erhöhen Sie die Garzeit</li> </ul>
Die Außenseite ist zu trocken, obwohl sie die richtige Farbe hat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu niedrige Temperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhen Sie die Temperatur und reduzieren Sie die Garzeit.</li> </ul>



- Während des Betriebs werden die Ofentür und die angrenzenden Geräteteile heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Kinder das Gerät nicht berühren.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und sorgfältig instruiert.



### Energiespartipps

- 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 Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

## Anwendungstipps

### 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, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in das Bratgefäß 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 kann der Großflächengrill oder eine andere Grillfunktion verwendet werden.**




**Vorsicht!** Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind alle 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.

### Braten / Grillen mit Drehspeiß

**Zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten mit dem Drehspeiß können alle Beheizungsarten mit dem Symbol  verwendet werden: Großflächengrill, Grill, Unterhitze, Ober- und Unterhitze.**

- Das Gargut (max. 1000g) mittig auf den Speiß stecken und darauf achten, dass dieser ausbalanciert ist: Alle Seiten des Speißes sollten etwa gleich schwer sein, so dass er sich gleichmäßig drehen lässt.
- Den Speiß in den Ofen einsetzen wie unter "Verwendung der Drehspeiß-Funktion" beschrieben.
- Tropfwanne mit etwas Wasser darunter platzieren.

#### Hinweise

- Gargut für gleichmäßiges Braten mittig aufstecken.
- Das Gargut so rund wie möglich formen, abstehende Teile mit Küchengarn oder Fleischklammern zusammenfassen.
- Zuckerhaltige Marinaden und Saucen erst ca. 10 min vor Ende der Garzeit auftragen um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Zur Entnahme des heißen Speißes Griff (falls vorhanden) aufschrauben und / oder Küchenhandschuhe verwenden!

### 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.
- Kleingeback 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. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

## Anwendungstipps

### Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmach- gläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen 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 bei 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.

### Auftauen

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

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Um eine gleichmäßige Auftauen zu gewährleisten, das Abtauprodukt gelegentlich drehen oder rühren gelegentlich.

## Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min.
<b>Backen</b>			
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. 40-45
<b>Braten</b>			
Schweinebraten ca.2kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehkeule	2	200	ca. 90-150
<b>Grillen</b>			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorherigen Beschreibung wählen.

## Reinigung und Pflege

---

### Reinigung und Pflege



Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien!



**Wichtig:** Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen!

Um die Lebensdauer Ihres Ofens zu verlängern, muss das Gerät regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie hierzu Folgendes:

- Verwenden Sie keine Dampfgeräte, um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und versprühen Sie kein Wasser, um das Gerät zu reinigen! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist! Die Innen- und Außenfläche des Ofens vorzugsweise beim Abkühlen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Waschen Sie alle Zubehöerteile in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine und reiben Sie sie mit einem Papier- oder Stofftuch trocken.

- Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum in Betrieb war, kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie dieses ggf. mit einem weichen Tuch ab.
- Um die Ofenöffnung herum ist eine Gummidichtung angebracht, die eine einwandfreie Funktion garantiert. Überprüfen Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie gegebenenfalls mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln und -utensilien. Sollte die Dichtung beschädigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen nicht zu benutzen, bis die Dichtung repariert wurde.
- Bedecken Sie niemals den Ofenboden mit Alufolie, da die daraus folgende Wärmestauung das Garen beeinträchtigen oder auch den Lack beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.



Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Ofentürglas zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

### 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!

### Garraum

- 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.



## Reinigung und Pflege

### Dampfreinigungsverfahren

Diese Methode 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 oder in ein Glas (hineinstellen) einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 70°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.



Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens.  
Das Wasser und der Dampf sind sehr heiß!

### Ersetzen der Lampe im Ofen

- Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz!
- Entfernen Sie die Glasabdeckung des Lampenhalters.
- Entnehmen Sie die Halogenbirne und ersetzen Sie diese mit einer neuen.

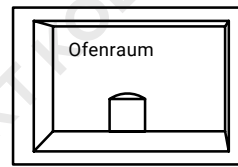
#### Eigenschaften der Halogenlampe:

Spannung: AC 220V - 240V

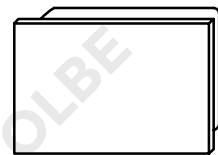
Leistung: 25W

Kappe: G9

- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.



Halogenbirne



Glasabdeckung



#### WARNUNG:

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.



Berühren Sie die Glühbirne nicht direkt mit Ihren Händen.

**Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät nicht funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.**

**Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen, reparieren oder einstellen!**



## Reinigung und Pflege

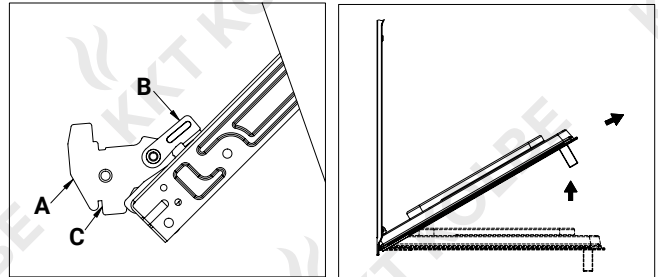
### Demontage / Montage der Ofentür

Um die Reinigung des Ofeninneren zu erleichtern, kann die Ofentür wie folgt entfernt werden (siehe Abbildung):

- Öffnen Sie die Tür vollständig und heben Sie die beiden Hebel (**B**) an.
- Wenn Sie nun die Tür leicht schließen, können Sie sie herausheben, indem Sie die Haken (**A**) herausziehen, wie in der Abbildung rechts gezeigt.

Um die Tür wieder zusammenzusetzen:

- Bei senkrechter Tür die beiden Haken (**A**) in die Schlitze einführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Passung (**C**) richtig an der Kante des Schlitzes befestigt ist (schieben Sie die Ofentür leicht nach hinten und vorne).
- Halten Sie die Ofentür vollständig geöffnet, klappen Sie die 2 Hebel (**B**) nach unten und schließen Sie die Tür wieder.



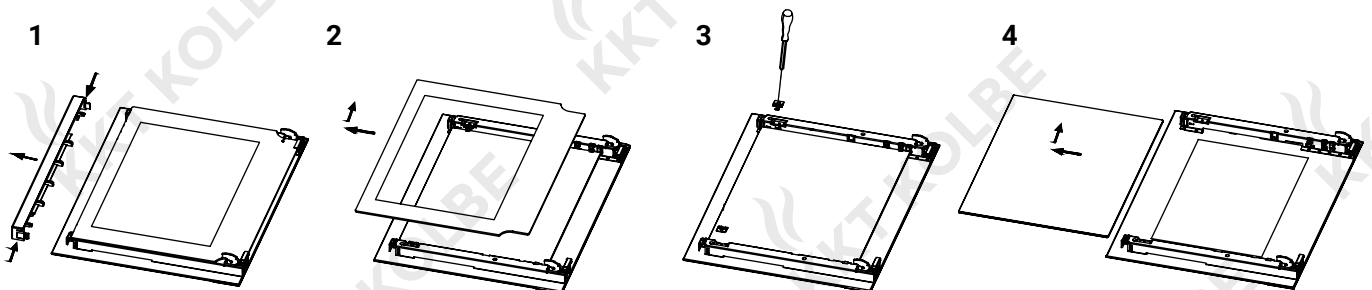
### Demontage und Reinigung des Türglases

Die Backofentür besteht aus 3 Glasscheiben und hat oben und unten Öffnungen. Wenn der Ofen in Betrieb ist, zirkuliert Luft durch die Tür, um die äußere Scheibe kühl zu halten. Wenn sich zwischen den Glasscheiben Kondenswasser gebildet hat, kann die Tür demontiert werden, um zwischen den Scheiben zu reinigen und dieses zu entfernen.

Entfernen Sie die Tür wie oben beschrieben und legen Sie sie auf eine schützende Oberfläche (z. B. auf eine weiche Tischdecke) um zu verhindern, dass die Glasscheibe zerkratzt wird. Um das Risiko eines Glasbruchs während der Reinigung zu vermeiden, sollte der Türgriff über die Kante der Auflagefläche gelegt werden, so dass das Glas flach liegt.

- Drücken Sie den Knopf auf der linken und rechten Seite der Tür und nehmen Sie die obere Schiene ab. (Abb. 1)
- Innenglas langsam herausnehmen (Abb. 2)
- Lösen Sie die Clips mit einem Schraubendreher. (Abb. 3)
- Nehmen Sie das mittlere Glas heraus. (Abb. 4)

Reinigen Sie die Glasscheiben und andere Teile mit einem feuchten Mikrofasertuch oder einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenwischen.



## Installation

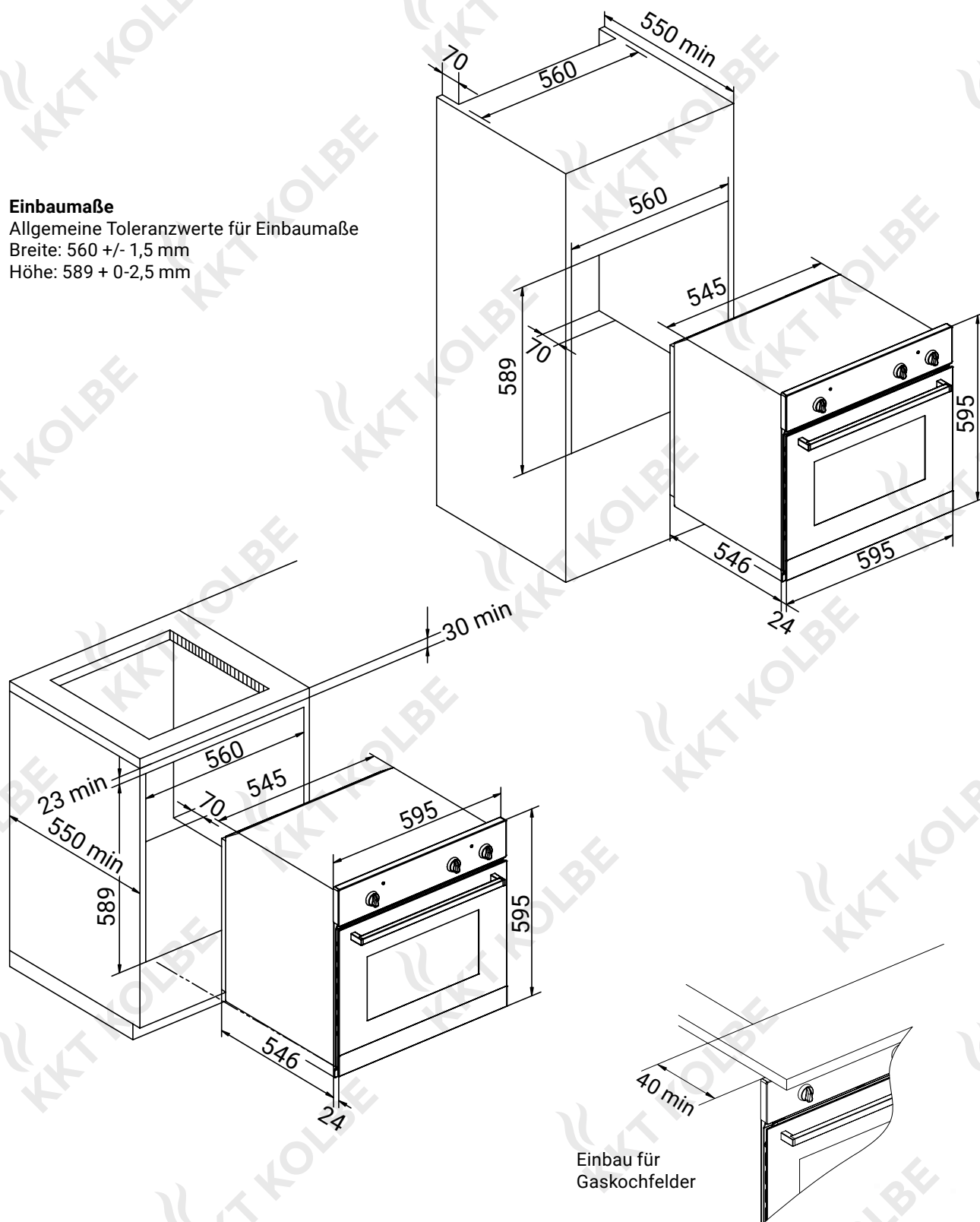
### Installationsskizze

#### Einbaumaße

Allgemeine Toleranzwerte für Einbaumaße

Breite: 560 +/- 1,5 mm

Höhe: 589 +/- 0-2,5 mm



## Installation

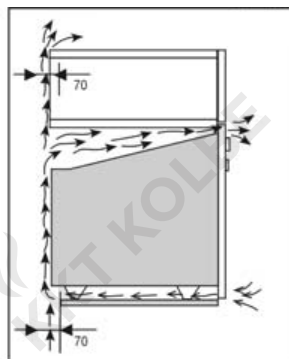
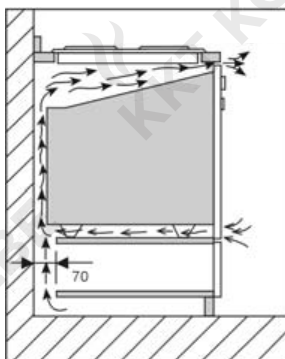
### Installation des Geräts



**Wichtig:** Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit Installations- oder Wartungsarbeiten beginnen.

Die Installation sollte gemäß den Anweisungen von einer fachlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine falsche Installation zurückzuführen sind.

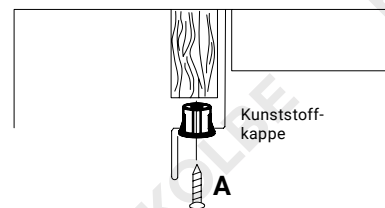
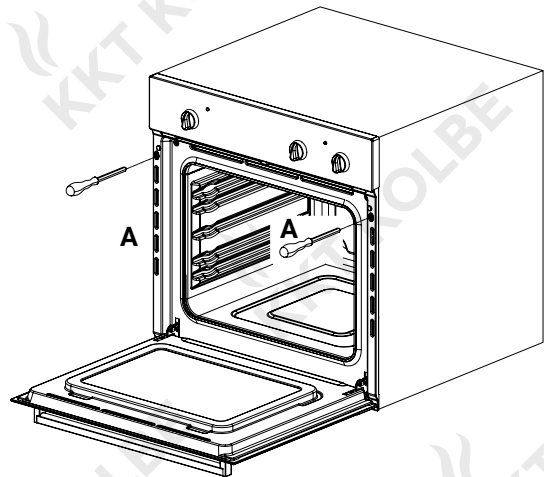
- Montieren Sie das Gerät (unter einer Arbeitsplatte oder über einem anderen Gerät), indem Sie Schrauben und Kunststoffkappen in den 2 Löchern befestigen, die bei geöffneter Tür im Rahmen des Geräts zu sehen sind (A).
- Um eine effiziente Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte der Ofen gemäß den Maßen in der folgenden Installationsskizze montiert werden.



- Die Rückwand des Einbaumöbels muss entfernt werden, damit die Luft frei zirkulieren kann. Die Bodenplatte, auf die der Ofen montiert wird, sollte hinten einen Abstand von mindestens 70 mm aufweisen.



**Hinweis:** Wenn Sie den Ofen mit einem Kochfeld kombinieren, befolgen Sie unbedingt die Anweisungen im Benutzerhandbuch bzw. in der Installationsanleitung des entsprechenden Geräts.



Um eine optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten, muss das Einbaumöbel folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Die angrenzenden Möbelwände sollten hitzebeständig sein. Insbesondere wenn diese aus furniertem Holz hergestellt sind, sollten die Klebstoffe eine Temperatur von 120°C aushalten können. Kunststoffe oder Klebstoffe, die dieser Temperatur nicht standhalten, können sich leicht verformen oder sich lösen.
- Um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, sollte es nach der Montage des Geräts nicht mehr möglich sein, mit elektronischen Teilen in Berührung zu kommen.
- Alle Elemente, die eine Schutzfunktion besitzen, sollten so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

## Installation

### Anschluss an das Stromnetz



**Der Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Elektroinstallateur nach den geltenden Vorschriften erfolgen.**



**Wichtig: Ziehen Sie vor Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Netzstecker.**



**Warnung: Dieses Gerät muss geerdet sein.**

- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß an eine effizient geerdete Stromversorgung angeschlossen wurde, wie es in den Vorschriften für elektrische Sicherheit festgelegt ist.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende Erdverbindung zurückzuführen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Nennleistung des Stromnetzes und der Steckdosen für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistung des Geräts geeignet ist.
- Der Stecker sollte nach der Installation zugänglich sein. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit einem dritten Kontakt, der dem Erdungsanschluss entspricht. Dies muss sorgsam verbunden werden.
- Wenn das Gerät nur mit Versorgungsleitungen ausgestattet ist, aber nicht bereits mit einem Stecker, schließen Sie es wie folgt an die feste Verkabelung an: Der „gelb / grüne“ Erdleiter, der mit dem Anschluss verbunden werden muss, muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Drähte; Der „blaue“ Neutraleiter muss an die mit dem Buchstaben N gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. „Schwarze, braune, rote“ stromführende Leitungen müssen an die Klemme L angeschlossen werden.
- Der Netzanschluss kann auch durch den Einbau eines zweipoligen Schalters mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm erfolgen, proportional zur Beanspruchung und den geltenden Vorschriften entsprechend.
- **Das gelb / grüne Erdungskabel sollte nicht durch den Schalter gesteuert werden.**
- Der Stecker oder der zweipolige Schalter, der für den Netzanschluss verwendet wird, sollte leicht zugänglich sein, nachdem das Gerät installiert ist.
- **Wichtig:** Positionieren Sie das Netzkabel so, dass es niemals einer Temperatur ausgesetzt ist, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

### Spezifikation

Der Ofen ist für einen einphasigen Wechselstrom von 220-240V 50Hz ausgelegt. Bevor Sie das Gerät installieren, empfehlen wir Ihnen jedoch, diese Spezifikationen immer auf dem Typenschild zu überprüfen, das auf dem äußeren hinteren Teil angebracht ist.

#### Stromleistung nach Modell

Unterhitze (unteres Heizelement)	1200 W
Oberhitze (Oberes äußeres Heizelement)	1000 W
Ofenbeleuchtung	15 W
Grill (oberes inneres Heizelement)	1900 W
Großflächengrill (Oberhitze + Grill)	1000 + 1900 W
Ringheizkörper	2100 W

#### Zubehör nach Modellen

Synchronmotor	4 W
Spaltnotor (hinten)	25 W
Spaltnotor (oben)	15 W

## Technische Daten

## Technische Daten

Modellname	EB8501ED
Hersteller	KKT KOLBE
Spannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50Hz
Vorheizleistung	3050 - 3650 W
Leistung	2700 - 3220 W
Kapazität	67 L

## EG – Konformitätserklärung



**Produktbezeichnungen:**  
EB8501ED Einbaubackofen

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

Für die, in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte, liegen sämtliche entsprechenden EG Konformitätserklärungen vor.

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

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement



Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt muss an einem zugelassenen Ort für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden. Indem Sie Abfälle sammeln und recyceln, tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass das Produkt umweltfreundlich und nachhaltig entsorgt wird.

**Wichtig:** Wenn Sie sich entscheiden, den Ofen nicht mehr zu benutzen, sollte er außer Betrieb gesetzt werden, indem Sie das Netzkabel abschneiden, nachdem Sie es von der Stromversorgung getrennt haben. Stillgelegte Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen, da Kinder oft mit ihnen spielen. Aus diesem Grund ist es ratsam, den Ofen zu entsorgen oder an einem sicheren, für Kinder unzugänglichen Ort aufzubewahren.

## Gewährleistung

### KKT KOLBE Gewährleistung

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

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

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

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

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

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. 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: **EB8501ED**



## Hints and symbols

---



This symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste but must be deposited at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. (European Directive 2002/96/EC) on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

By contributing to the correct disposal of this product, you protect the environment and the health of your fellow human beings.

The environment and health are endangered by incorrect disposal.

For more information about recycling this product, contact your town hall, garbage collector or the store where you purchased the product.

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



**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. Enter these warnings also to other users of the device.



**This icon indicates a warning.**

You can find it in the description of the steps that must be observed in order to damage to the unit can be prevented. 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.

## General Warnings

Read carefully all the instructions contained in this booklet. It provides you with important information regarding the safe installation, use and maintenance of the appliance as well as useful advice for getting the best out of your oven. Keep this booklet in a safe place for future reference.

After removing the packaging, check that the appliance is not damaged in any way.

Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

**IMPORTANT:** Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.



The oven is an appliance which, for its nature, becomes hot, especially in correspondence of the glass door. It is therefore a good rule that children do not approach the oven when it is functioning, particularly when the grill is used.



The first time you switch the oven on, acrid smelling smoke may appear. This is caused by the heating of the adhesive used on the insulation panels surrounding the oven. There is nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears before putting any food in the oven.

## Safety instructions



### Safety instructions

- This appliance is designed for installation in a built-in cupboard and for non-professional household use. It is not suitable for unattended operation and its functions must not be changed.
- The electrical system of this appliance may be used safely only when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the safety standards currently in effect.
- The manufacturer will not be held liable for any damages that might arise out of incorrect installation or improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless the have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

#### Avoid the following:

- Touching the appliance with wet parts of the body
- Using the appliance when barefoot
- Place something on the open oven door
- Pour water into a hot oven, as scalding and damage can be caused by hot steam
- Lay out aluminium foil or place pans, pots etc. directly on the baking chamber floor, as this can damage the coating
- Pulling on the appliance or the supply cord
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots
- Allowing power supply cords for small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance
- Exposing the appliance to atmospheric agents (rain, sun)
- Using the oven for storage purposes
- Using flammable liquids near the appliance
- Using adaptors, multiple sockets and/or extension cords
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel



### Warning

- Accessible parts become hot when used.
- To avoid burns and scalds, children should be kept away.
- Make sure that the heating elements in the furnace are not touched.

#### Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacture's instructions)
- When in doubt about the proper functioning or operation of the device
- Replacing the electrical outlet when it is not compatible with the plug for the appliance
- If the power supply cord has been damaged or needs to be replaced
- If repairs are required

#### Please also note the following:

- Only use the appliance to cook food, nothing else.
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked.
- Disconnect the device from the power supply if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance.
- If foods contain alcohol, the alcohol can evaporate and catch fire due to the high temperatures.
- Fruit juices leave stains that can no longer be removed from the surface. Use deep containers for moist cakes, for example.
- When the appliance is not used for an extended period of time, unplug the appliance.
- Use cooking gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Always grasp the oven door in the centre of the handle because the ends may be hot due to the escape of hot air.
- Some parts of the device could keep the heat for a longer period of time.
- Make sure that the control knobs are on the "0" setting when the appliance is not in use.

## Thank you

---

### Dear customer,

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

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

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

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

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

### Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

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



User's manual  
Model EB8501ED  
Version 1.1  
© KKT KOLBE.  
KKT KOLBE is a registered trade mark.

## Table of content

---

### Using the device ..... 28

- Control panel
- Functions and settings
- Programs / Types of heating
- Using the rotary spit function

### Cooking guidelines ..... 33

- Useful notes for cooking
- Roasting, grilling, rotary spit, baking, boiling down, defrost
- Application table

### Care an cleaning ..... 36

- Case front
- Oven cavity
- Steam cleaning method
- Replacing the lamp in the oven
- Disassembling / assembling the oven door / door glas

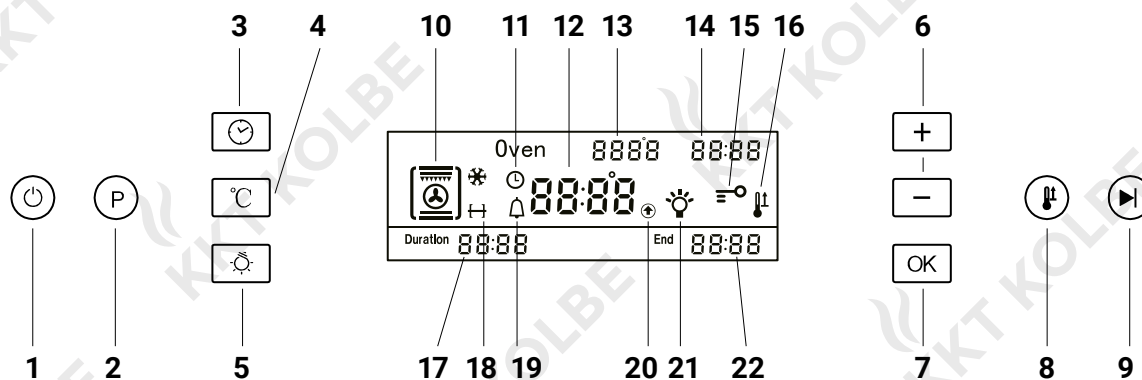
### Installation ..... 39

- Installation drawing
- Installing the appliance
- Connection of the appliance / Specification










### Technical details ..... 42

## Using the device














### Control panel



#### Touch keys

-  1. On / Off
-  2. Program selection / Types of heating
-  3. Time setting
-  4. Temperature setting
-  5. Light
-  6. Adjustment of the setting values
-  7. OK / Confirmation
-  8. Rapid heat-up
-  9. Start / Pause


#### Display icons

-  10. Current program / type of heating
-  11. Time setting
-  12. Actual temperature / time
-  13. Set temperature / target temperature
-  14. Runtime
-  15. Safety lock
-  16. Rapid heat-up
-  17. Duration of cooking time
-  18. Rotary spit function
-  19. Timer / Alarm
-  20. Heating indicator
-  21. Light
-  22. End of cooking time


## Using the device

### Functions and settings

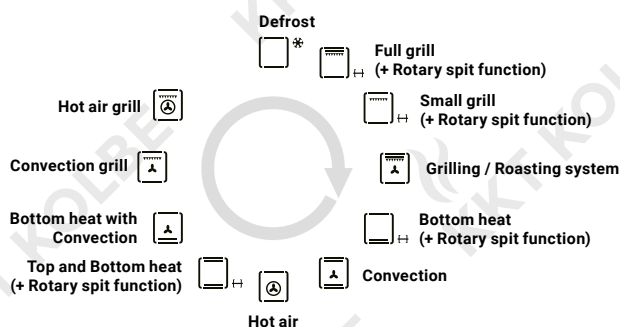
#### ⏻ On / Off

Press the  key to turn the control panel on or off. After switching on, the display shows the current time.

#### P Programs / Types of heating


By pressing the  key several times, you can select the type of heating or change to another heating program in the sequence shown below.

The following types of heating are available:




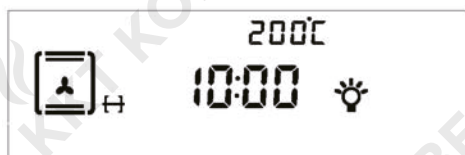
If you already made settings and shift to another heating mode, the current program is stopped and the cooking time is reset.


#### ▶ Start / Pause

When you have selected your desired heating program, press the  key to start it. The operation is started and the display shows the current oven temperature. For example:

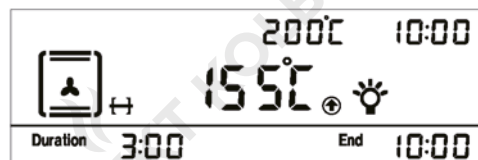
















You can interrupt the cooking process by pressing the  key again. The oven enters the pause status and the current time is shown on the display. For example:




To continue the program, press the  key again.

#### ⌚ Time setting







- To set the current time:** Press the  key for 3 seconds. The time display starts flashing and you can now use the / buttons to set the current time; pressing the buttons briefly changes the settings in 1-minute increments, keeping the buttons pressed accelerates the setting. Press  to confirm the setting.
- Alarm setting:** Press the  key briefly. The icon  will and the display will show „0:00“. Set the desired time with the / buttons as described under a) and confirm with the button . After the set time has elapsed, an alarm signal sounds. To reset the settings, reset the time to „0:00“.
- Setting the cooking time:** When you have selected a heating mode, press the  key. **Duration** und **End** appear in the lower part of the display. The time display for the cooking time **Duration** starts flashing and can be set with the / buttons. To set a time for the **End** of cooking time, press the  button again and proceed in the same way. Start of operating time = End time - Duration time. Confirm with .



#### 🔒 Safety lock

Press  for 5 seconds when switched on to enter or cancel safety lock.

#### °C Temperatureinstellung

Nachdem eine Beheizungsart gewählt wurde, drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Temperatur mit den Tasten / ein. Bestätigen Sie mit .

#### 🔥 Temperature setting

If temperature is set more than 100°C, you can press the  key to heat up the oven faster. The display will show .

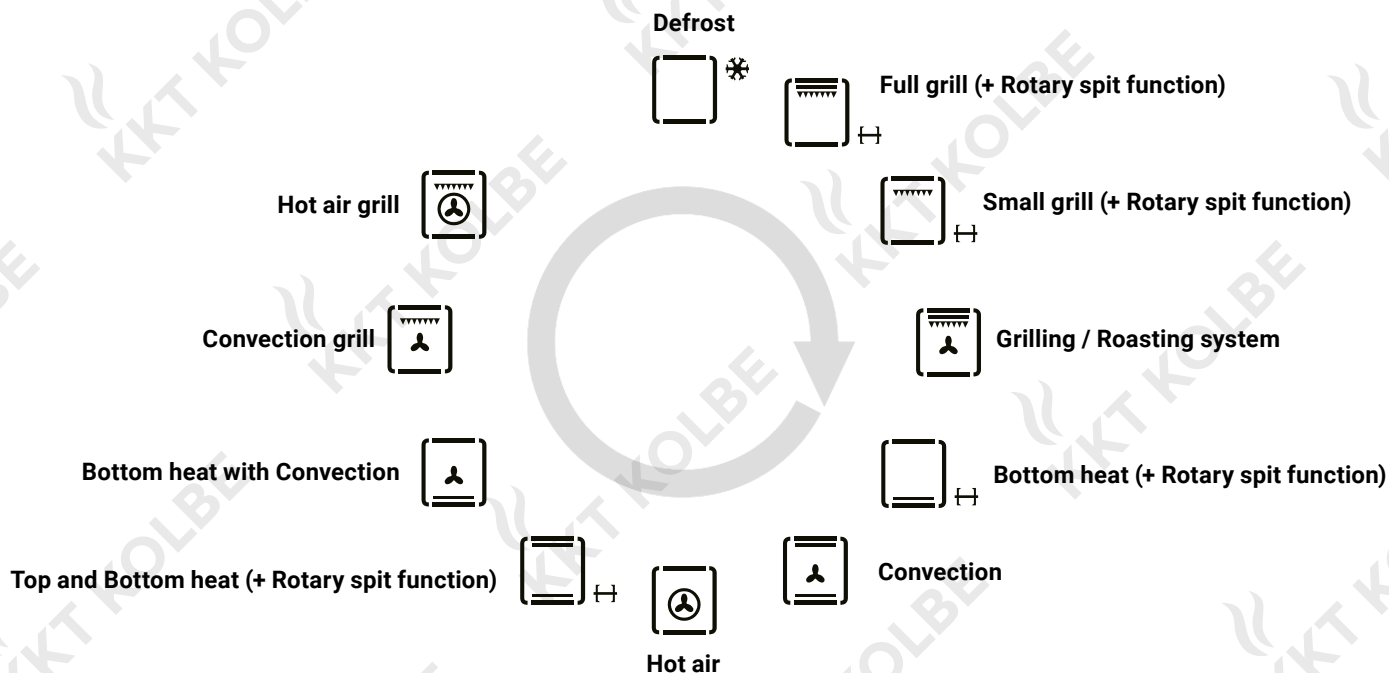
#### 💡 Light

The light is switched off if the oven is not used within 3 minutes.



## Using the device

### Programs / Types of heating



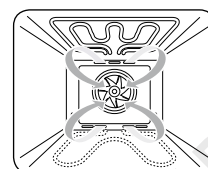
### Lights in cavity

The oven light can be switched on without any further function.



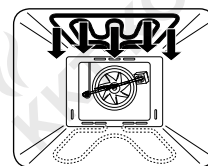
### Defrost

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food more quickly and without proteins adulteration.



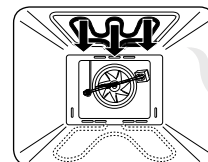
### Full grill (+ Rotary spit function)

Top heat (upper outer heating element), small grill (upper inner heating element) and spit motor are in operation. This function is particularly suitable for grilling or baking large quantities of food, optionally using a roasting spit.



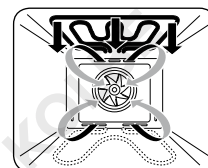
### Small grill (+ Rotary spit function)

Grill (upper inner heating element) and spit motor are in operation. This function is particularly suitable for grilling and baking small quantities of food, optionally using a roasting spit.



### Grilling / Roasting system (Full grill + Fan)

The heat generated by top heat and small grill element is evenly circulated by the fan between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing glass jars.

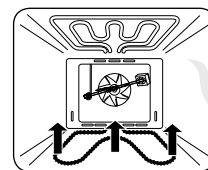


## Using the device



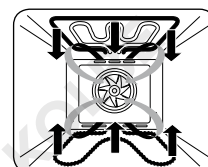
### Bottom heat (+ Rotary spit function)

Bottom heat and spit motor are in operation. This function heats up the underside of the food. It is particularly suitable for slow cooking, e.g. casseroles and the use of a roasting spit.



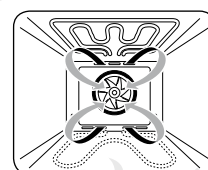
### Convection (Top + Bottom heat + Fan)

The heat is generated by the top and bottom heat element and distributed evenly inside the oven by the fan. Suitable for pastries, blind baking not necessary.



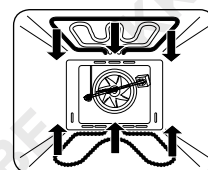
### Hot air (Circular heating element + Fan)

Both the fan and the circular heating element are in operation. The hot air can be adjusted between 50°C and MAX° and is evenly distributed inside the oven. This heating function is ideal for the simultaneous preparation of several dishes, e.g. meat and fish, without affecting the smell or taste. It is also suitable for fine pastries.



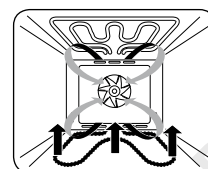
### Top and Bottom heat (+ Rotary spit function)

Top heat (upper outer heating element) and Bottom heat, as well as the spit motor are in operation. This function increases the heat. It is hotter at the top than at the bottom, which is particularly suitable for meat, optionally using a roasting spit.



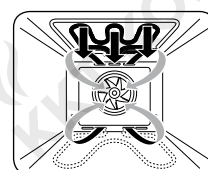
### Bottom heat with Convection (Bottom heat + Fan)

The air which is heated by the bottom heat element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing glass jars.



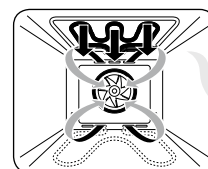
### Convection grill (Small grill + Fan)

The air is heated by the grill element and distributed in the oven by the fan for faster and more even cooking.



### Hot air grill (Small grill + Circular heating element + Fan)

This function uses hot air for cooking with the grill to brown the top side of foods.

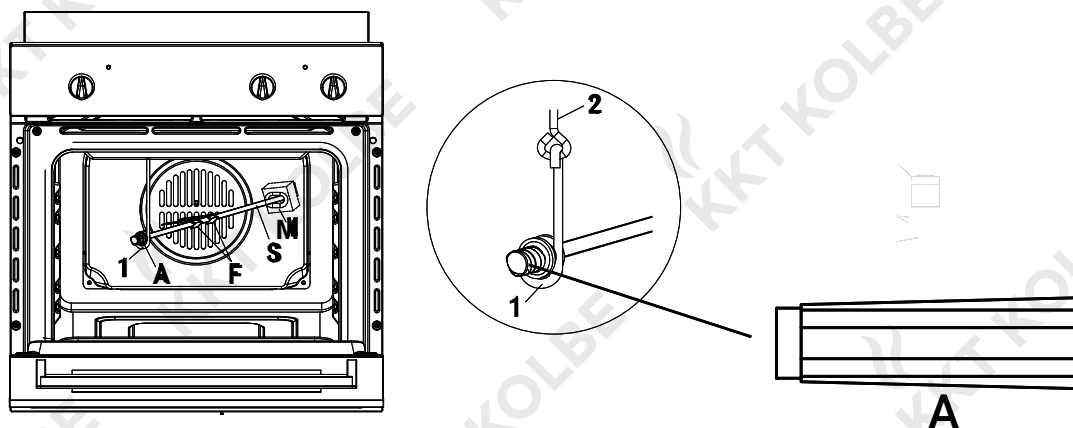



**Note:** During the running time of all programs with spit function ⇄ the rotary spit motor is in operation.  
To use this function, insert the spit accessories into the oven before starting the program, as described in the corresponding chapter.  
Of course, you can also use these programs without the rotary spit.  
The operation of the rotary motor has no influence on the cooking process.

## Using the device

---





### Using the rotary spit function



In combination with all heating types with rotary spit function , a rotary spit can be used.

After fitting the food on to the spit (S), block it with the two forks (F), then proceed as follows:

- Position the spit support as shown (1/2).
- Fit the end of the spit into the motor (M) at the back of the oven.
- Fit the support into the circular groove in the spit (1).
- Unscrew and remove handle (A).

- Place the oven tray with a little water on the lowest shelf of the oven.
- Set one of the heating types with the symbols , ,  or  to start up the motor.
- Close the oven door.
- When the cooking time is up, screw the handle (A) on the spit and remove everything from the oven. If necessary, use an oven glove to avoid any burn.

See also section „Roasting / Grilling with a rotary spit“

## Cooking guidelines

### Useful notes for cooking

In the following table you will find some tips for solving problems while using the oven:

Faults	Causes	Remedies
The upper crust is dark and the lower part too pale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough heat from the bottom</li> <li>• Excessive heat from the top</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use deeper cake tins.</li> <li>• Lower the temperature.</li> <li>• Put the food to be cooked on a lower shelf.</li> </ul>
The lower part is dark and the upper crust too pale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive heat from the bottom</li> <li>• Not enough heat from the top</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use lower side tins.</li> <li>• Lower the temperature.</li> <li>• Put the food to be cooked on a higher shelf.</li> </ul>
The outside is too cooked and the inside not cooked enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too high temperature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lower the temperature and increase the cooking time.</li> </ul>
The outside is too dry even though of the right color.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too low temperature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase the temperature and reduce the cooking time.</li> </ul>



- During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Make sure, therefore, that children do not touch the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



### Energy saving tips

- If possible, use dark, black finished or silicone-coated enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- Heating the empty oven requires a lot of energy. Therefore, energy can 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 cooking times to use the residual heat to finish cooking.

## Cooking guidelines

---

### 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 full grill or another heating type with grill function.**




**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, pre-heat 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.

### Roasting / Grilling with rotary spit

**For even browning of roasts with the spit all types of heating with the icon  can be used: Full grill, Small grill, Bottom heat, Top and Bottom heat.**

- Place the food to be cooked (max. 1000g) in the middle of the spit and make sure that it is balanced: All sides of the spit should have approximately the same weight so that it can be turned evenly.
- Insert the spit into the oven as described under „Using the rotary spit function“.
- Place a drip tray with some water underneath.

#### Notes

- Place the food to be cooked centrally for even roasting.
- Form the meat as round as possible, stick protruding parts together with kitchen thread or meat clips.
- Marinades and sauces containing sugar should not be applied before approx. 10 minutes before the end of cooking to avoid burning.
- To remove the hot spit, unscrew the handle (if supplied) and / or use kitchen gloves!

### 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.

## Cooking guidelines

### Boiling down

#### Use hot air for boiling down.

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

### Defrost

#### Use the defrost function. Air circulation at room temperature accelerates defrosting of dishes.

- 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	Insertion	Temperature in °C	Time in min
<b>Baking</b>			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie base	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Flan	1	200	ca. 25-35
Yeast dough white bread	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-45
<b>Roast</b>			
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. 1,3 kg	2	200	ca. 60-80
Wild hare	2	200	ca. 60-90
Deer leg	2	200	ca. 90-150
<b>Grilling</b>			
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 type according to the previous description.



## Care and cleaning

---

### Care and cleaning



This appliance is for household use only, don't use it outdoors!



**Important:** Unplug your oven before cleaning, or performing maintenance!

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids or sprinkle water to clean the appliance!
- Don't clean the appliance when it still hot! The inside and external surface of the oven should preferably be cleaned by damp cloth when cooling down.
- Cleaning by children should not be carried out without supervision.
- Wash all accessories in hot soapy water or in the dishwasher and rub them dry with a paper or cloth towel.

- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening, which guarantees its perfect function. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact the customer service. We recommend you to avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door using a damp cloth and dry it with a soft cloth.



Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### Case front

- Please use only commercially available agents 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 (e.g. soap) and a soft cloth.



Aggressive cleaning agents (e.g. vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the device!

### Oven cavity

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm.
- Simply 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 completely.
- For oven sprays, it is essential to observe the manufacturer's instructions. Painted, anodised, galvanised surfaces, aluminium parts and radiators must not come into contact with these sprays due to possible damage and colour changes.
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, grate, etc. with hot water and some detergent.



## Care and cleaning



### Steam cleaning method

This method makes oven cleaning much easier, because steam and heat make it easier to remove dirt.

- Remove the accessories such as roasting pan, baking tray and grate.
- Fill about 0.4 litres of water with a little detergent into the bottom of the base or into a glass (put it in).
- Close the oven. Select bottom heat at 70°C.
- After approx. 30 minutes, switch off the unit and disconnect it from the mains. Remove softened food residues with a cloth.
- Note the previous cleaning instructions for baked-on soils.



Take care when opening the door during the steam cleaning process.  
The water and steam are very hot!

### Replacing the lamp in the oven

- Unplug your oven!
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the bulb and replace it with a similar one.

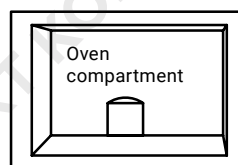
#### Halogen lamp characteristics:

Voltage: AC 220V - 240V

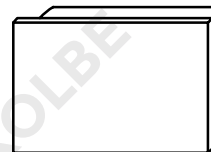
Wattage: 25W

Cap: G9

- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.



Lamp



Glass cover



#### WARNING:

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**Never use the device with damaged cable or plug or if the device does not function or has been damaged in any way.**

**Have the device checked by qualified specialists.**

**Repair or adjustment!**



Do not touch the halogen bulb directly with your hands

## Care and cleaning

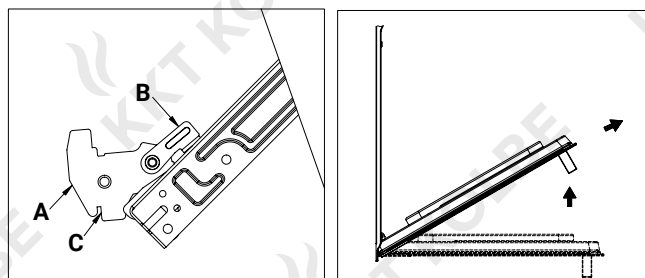
### Disassembling / assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (see figure):

- Open the door completely and lift the 2 levers (B).
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks (A) as shown in figure.

To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks (A) into the slots.
- Ensure that the seat (C) is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly).
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers (B) downwards and then shut the door again.



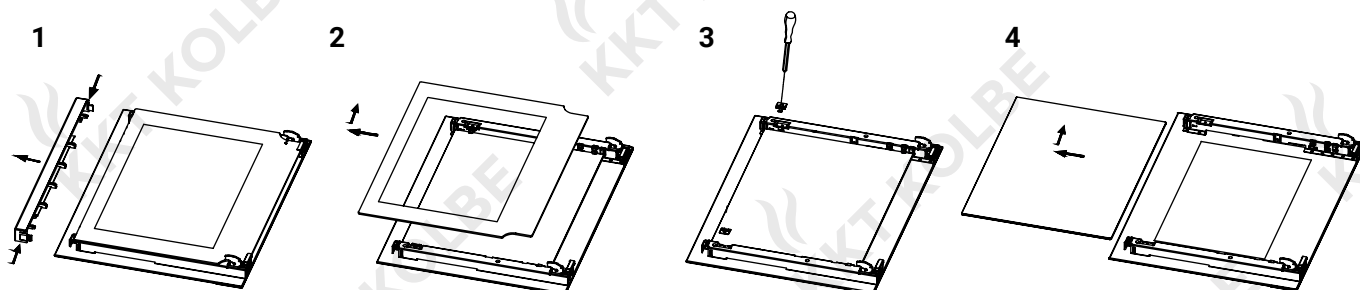
### Disassembly and cleaning of the door glass

The oven door is made up of 3 panes of glass and has vents at the top and bottom. When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes.

Remove the door as per above instruction and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it from getting scratched. To avoid breakage of glass during cleaning, the door handle should line up with the edge of the table, so that the glass lies flat.

- Press the button on left and right side of door, take off the top rail. (Fig. 1)
- Take out the inner glass slowly. (Fig. 2)
- Loosen the clips with a screwdriver. (Fig. 3)
- Take out the middle glass. (Fig. 4)

Clean the glass panes and other parts with a damp microfibre cloth or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth.



## Installation

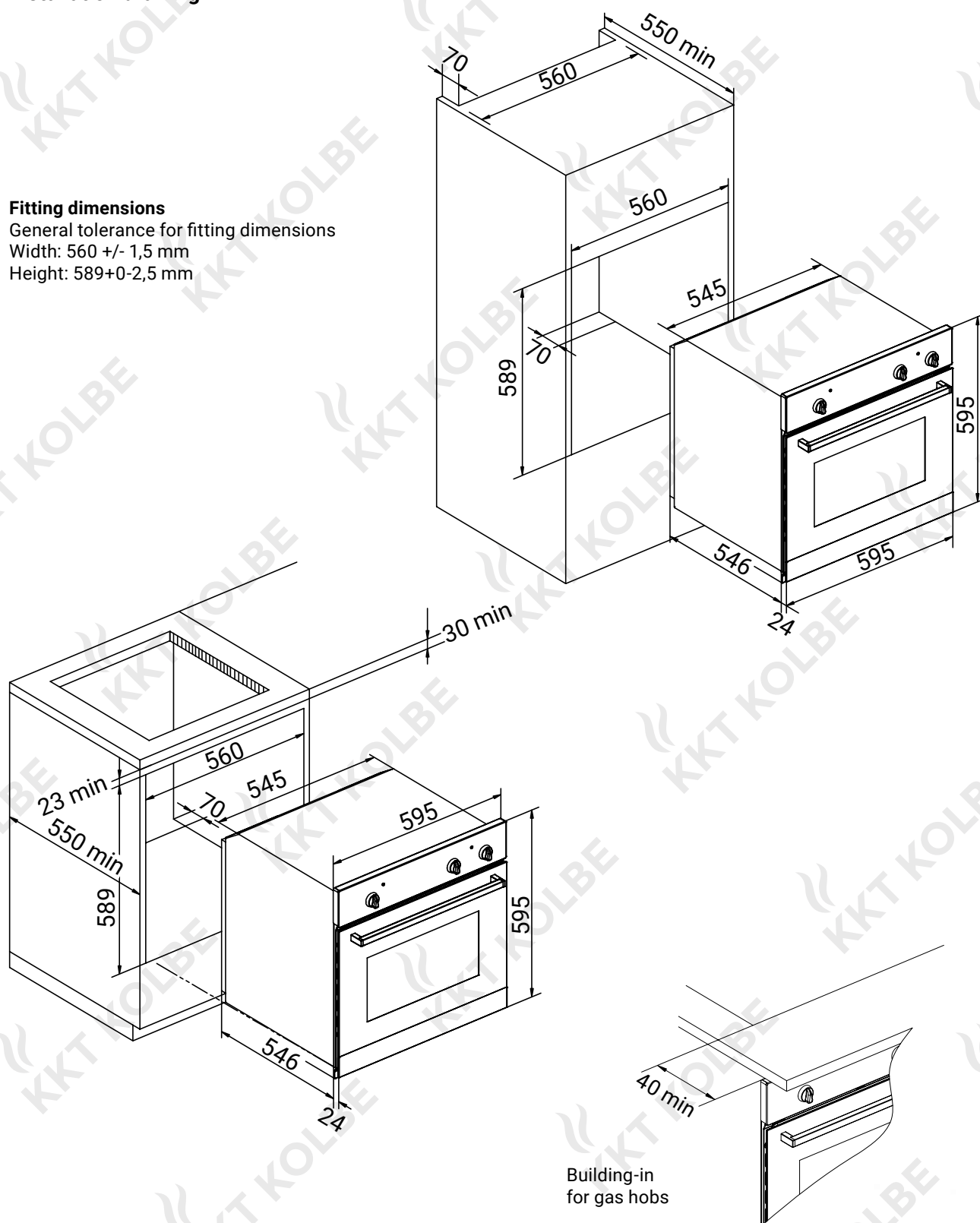
### Installation drawing

#### Fitting dimensions

General tolerance for fitting dimensions

Width: 560 +/- 1,5 mm

Height: 589+0-2,5 mm



## Installation

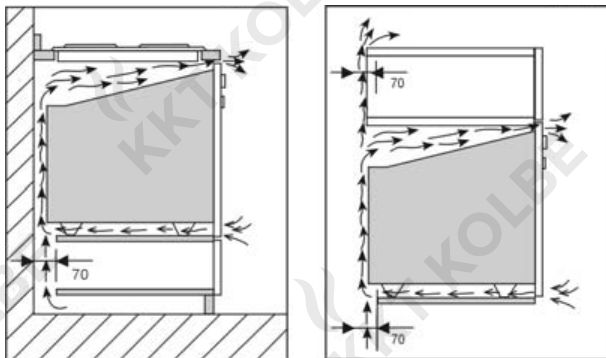
### Installing the appliance



**Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!**

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

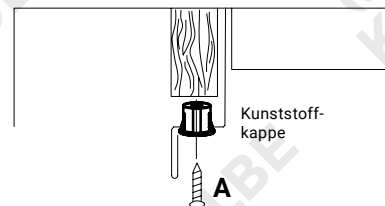
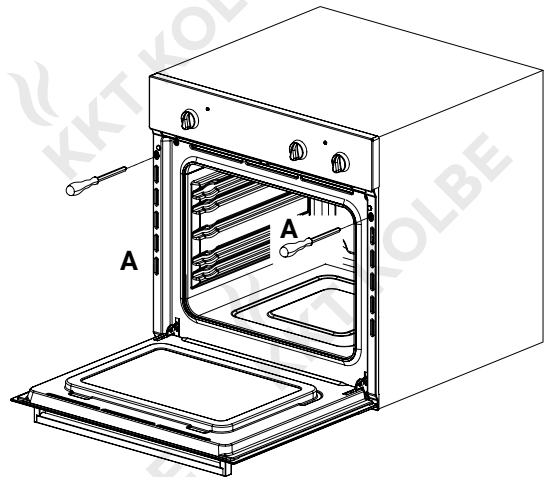
- Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws and plastic covers into the 2 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open (A).
- For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in the following figure:



- The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear.



**Note: If the oven is matched with a hob, it is essential to follow the instructions contained in the booklet supplied with the other appliance.**



For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type:

- The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120°C. Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.
- To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.
- All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.

## Installation

### Connection of the appliance



**The appliance must be connected in accordance with the rules currently.**

**It can only be handled by an authorized electrical installer if in force.**



**Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!**



**Warning: This appliance must be earthed**

- The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to lack of an earth connection.
- Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate.
- The plug should be accessible after installation. Fit the plug into an outlet with a third contact corresponding to the ground connection. This must be carefully combined.
- If the appliance is just fitted with supply leads but does not come already fitted with a plug, then permanently connect it to fixed wiring as follows:  
The "yellow/green" earth wire, which must be connected to the terminal, has to be about 10mm longer than the other wires; the "blue" neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N.  
"Black, brown, red" live wires have to be connected to terminal L.
- Mains connection can also be made by fitting a double pole switch with a minimum gap between the contacts of 3mm, proportionate to the load and complying with the regulations in force.
- **The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.**
- The plug or a double pole switch used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.
- **Important:** Position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above the ambient temperature.

### Specification

The ovens are designed to operate with a monophasic alternating current of 220-240V 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always these specifications on the rating label applied on the outside of the rear part.

#### Powers absorbed in accordance with models

Bottom heat (lower heating element)	1200 W
Top heat (upper outer heating element)	1000 W
Oven light	15 W
Small grill (upper inner heating element)	1900 W
Full grill (outer + inner upper heating element)	1000 + 1900 W
Circle heating element	2100 W

#### Accessories according to models

Synchronous motor	4 W
Shaded motor (back)	25 W
Shaded motor (top)	15 W

## Technical details

---

## Technical details

Oven model name	EB8501ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50Hz
Preheat-Power	3050 - 3650 W
Power	2700 - 3220 W
Capacity	67 L

## EC Declaration of Conformity



**Product Description(s):**  
EB8501ED Built-in electric oven

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

For the product(s) 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](http://www.kolbe.de) on the relevant product page.

Jan Kolbe  
Director Product Management



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help to save natural resources, and make sure that the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

**Important:** If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.





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

Thanks for reading.  
We wish you much pleasure with your  
new appliance.