

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbau - Dampfgarer

Modell: **EBD8501ED**



Hinweise und Symbole



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf.

Stattdessen sollte es zur entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten.

Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



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

- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Geräts eingewiesen oder werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Der Stecker muss nach dem Einbau zugänglich sein.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berührt werden.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden bei Gebrauch heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten kleine Kinder ferngehalten werden.
- **HINWEIS:** Die Tür dieses Produktes besteht aus Sicherheitsglas. Obwohl es sehr selten vorkommen kann, kann Sicherheitsglas zerbrechen, wenn es missbraucht oder unsachgemäß gereinigt wird. Sicherheitsglas zersplittert in sehr kleine, nicht scharfe Teile, ähnlich wie bei einer Autoscheibe.
- Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallabschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass schwere Gegenstände, wie z.B. Kochgefäße, während des Gebrauchs nicht auf die Tür gestellt oder etwas darauf fallen kann. Erlauben Sie niemandem, sich auf die Tür zu setzen, darauf zu klettern oder Druck auf sie auszuüben, wenn sie geöffnet ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung dieses Geräts keinen Dampfreiniger.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Bei eingeschränkter elektrischer Versorgung müssen allpolige Trennvorrichtungen zugänglich sein und gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verdrahtung eingebaut werden.

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise

Installationsvorkehrungen

- Dieses Gerät ist mit einem 15 Ampere Stecker und Kabel ausgestattet, daher ist keine feste Verkabelung erforderlich. Eine 15 Ampere Steckdose sollte nur von einem qualifizierten Elektriker an der Wand oder im Inneren des Gehäuses angebracht werden. Die Steckdose sollte sich nach der Montage über der Oberseite des Geräts befinden, damit sie beim Einschieben des Geräts nicht gestreift wird. Die Steckdose MUSS ordnungsgemäß geerdet sein und allen örtlichen und staatlichen Gesetzen entsprechen. Die Wandsteckdose muss über eine eigene Standleitung zurück zum Schaltschrank der Wohnung verfügen.
- Dieses Gerät darf NICHT über ein Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdose angeschlossen werden. Beim Einstecken in die dafür vorgesehene Steckdose muss diese fest eingeschoben werden. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss, einem elektrischen Schlag oder einem möglichen Brand des Gerätes kommen.
- Wenn das Kabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, sollte es nicht installiert werden und es sollte ein qualifizierter Servicetechniker kontaktiert werden, um das Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in einer Außenumgebung oder einem Bereich mit viel Feuchtigkeit ausgelegt.
- Eine ausreichende Belüftung muss, wie im Abschnitt „Einbaumaße“ auf Seite 17 gezeigt, zur Verfügung gestellt werden. Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen kann zum Erlöschen der Gewährleistung führen.
- Dieses Gerät muss in einer sicheren Arbeitshöhe installiert werden, um ein einfaches Aufstellen und Abnehmen des Geschirrs während des Gebrauchs zu gewährleisten. Geschirr, Tablett und Innenteile des Dampfgerärs werden während des Gebrauchs sehr heiß; daher ist es wichtig, dass sie leicht zugänglich sind.
- Dieser Dampfgerät hat einen abnehmbaren Wassertank auf der rechten Seite des Garraums. Es ist Vorsicht geboten, wenn er entfernt oder montiert wird, und darauf zu achten, dass er vollständig eingesetzt ist. Dieses Gerät bietet keine Möglichkeit, direkt an eine externe Wasserquelle angeschlossen zu werden.
- Dieses Gerät darf nicht am Griff angehoben werden, um es in seine Einfassung zu setzen. Dieser Vorgang sollte von zwei Personen durchgeführt werden und nach der Montage mit zwei Schrauben durch die Löcher an der Oberseite des Innenrahmens am Schrank befestigt werden. Das Gerät muss in Endlage waagrecht stehen.
- Wenn das Gerät künftig entfernt werden muss, sollte dies von zwei Personen durchgeführt werden und der Netzstecker sollte so gegriffen werden, dass er aus der Steckdose gezogen werden kann und nicht durch das Netzkabel selbst.

Bei der Verwendung des Produkts

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch empfohlen. Für den Einsatz in jeder Art von Gewerbebetrieben sind die Gewährleistungsbedingungen beschränkt.
- In Gebieten mit hartem Wasser wird empfohlen, nur gereinigtes oder abgefülltes Wasser zu verwenden, da sich durch die hohe Konzentration von Calcium- und Magnesiummineralien mehr als gewöhnliche Kalkablagerungen im Gerät und seinen Komponenten bilden.
- Dieses Gerät wird beim Gebrauchs sehr heiß und beim Öffnen ist aufgrund der Restdampfmenge Vorsicht geboten. Es wird empfohlen, die Tür nicht sofort nach dem Garen zu öffnen, bis diese sich reduziert hat.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe o.ä. zur Entnahme der Speisen, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. im Urlaub, empfiehlt es sich, das Gerät am Schaltkasten abzuschalten und das überschüssige Wasser zu entfernen.
- HINWEIS: Dieses Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach dem Garen für eine gewisse Zeit läuft, um die Gerätekomponenten vor Beschädigungen zu schützen. Es besteht kein Grund zur Sorge, da dies ein normaler Betrieb ist.

Während der Reinigung und Wartung

- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Es wird empfohlen, das Gerät vierteljährlich zu entkalken, um Ablagerungen zu entfernen, insbesondere aus dem internen Heizwasserbehälter und den angrenzenden Komponenten.
- Eine regelmäßige Reinigung wird empfohlen, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern. Meiden Sie scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel. Es wird empfohlen, das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch mit etwas Geschirrspülmittel und warmem Wasser zu reinigen und mit einem anderen weichen Tuch trocken zu wischen. Die Reinigung des noch warmen Innenraums erleichtert die Reinigung.
- Nach Gebrauch ist Restwasser vorhanden und sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Im Bereich um die Lampenabdeckung herum sollte besonders auf Trocknung geachtet werden. Überschüssiges Wasser kann mit der mitgelieferten Saugkugel entfernt werden. Entfernen Sie überschüssiges Wasser aus der Auffangwanne, die sich vor dem Gerät befindet und bei geöffneter Tür zugänglich ist.

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

www: www.kolbe.de

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

EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnungen:

EB9105ED 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.

13.10.2016

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Benutzerhandbuch
Modell EBD8501ED
Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Anwendung	6
• Beschreibung des Geräts / Produktabmessungen	
• Ofenbeleuchtung	
• Mitgeliefertes Zubehör / Positionierung des Zubehörs	
• Bedienfeld / Bedienungsablauf / Bedienungsanleitung	
• Garprogramme / Modi	
Richtlinien für das Kochen	11
• Dampfgarprinzipien und Anwendungstipps	
• Richtlinien für das Dampfgaren / Gartabelle	
Reinigung und Pflege	13
• Reinigung des Dampfgarers	
• Entkalkung des Dampfgarers	
• Austauschen der Lampe im Garraum	
• Entfernung der seitlichen Einschubgitter	
• Entfernung / Reinigung der Ofentür / Glastürscheiben	
Fehlerbehebung	16
Anleitung zur Fehlerbehebung / Tabelle	
Installation	17
• Einbaumaße / Skizze	
Technischen Daten	18
Gewährleistung	19

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesem Handbuch und eine

VORAB-VERSION

handelt, die baldmöglichst überarbeitet wird und dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

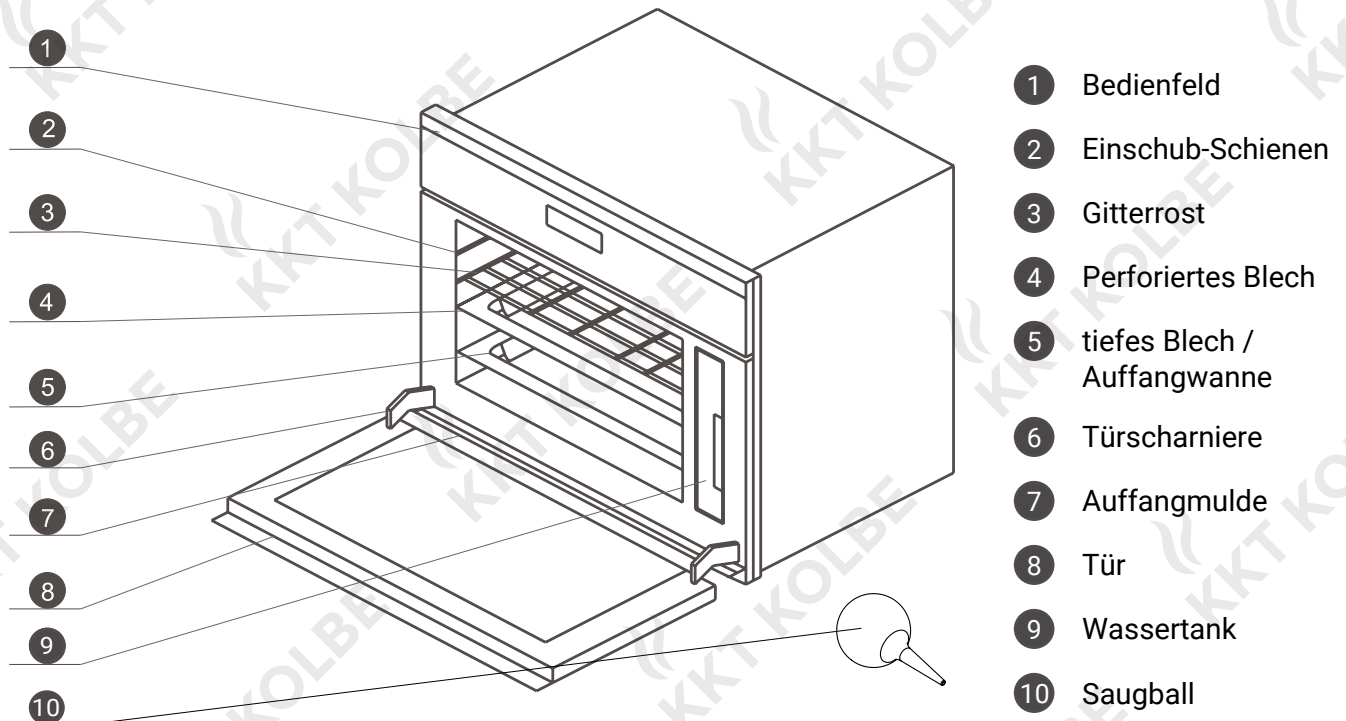
Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de.

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. Ausschnittmaße.

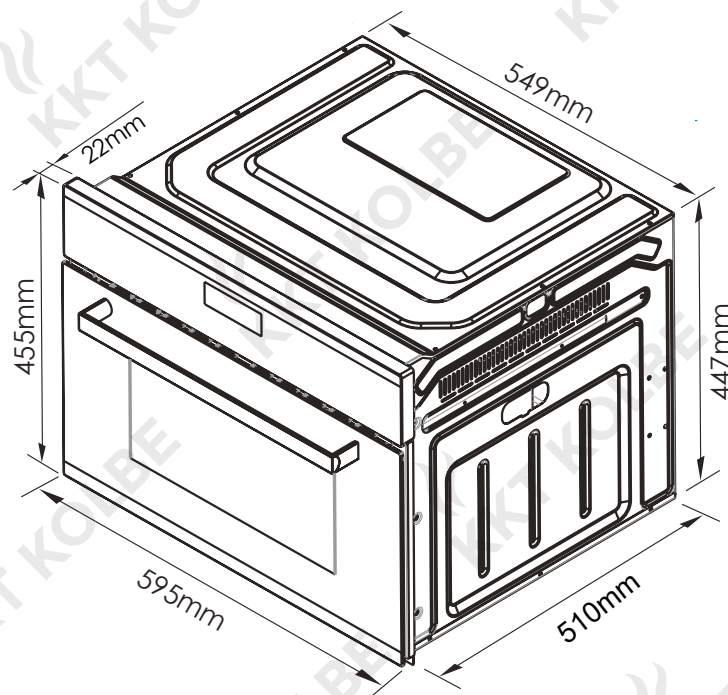


Anwendung

Beschreibung des Geräts






Produktabmessungen



Anwendung

Ofenbeleuchtung

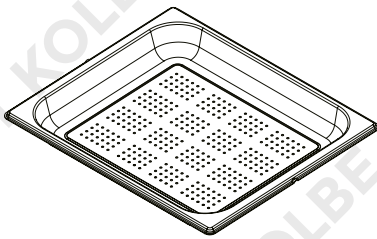
Das Gerät ist mit einer Lampe ausgestattet, die sich an der rechten hinteren Seite des Garraums befindet und es ermöglicht, das Gargut zu prüfen, ohne die Tür öffnen zu müssen. Während des Betriebs leuchtet die Lampe 3 Minuten lang, dann erlischt sie um Energie zu sparen.

Um die Beleuchtung jederzeit einzuschalten, drücken Sie die Licht-Taste . Durch erneutes Drücken der Taste  wird die Beleuchtung ausgeschaltet. Wenn die Lampe eingeschaltet ist, zeigt die LED-Anzeige das Lampensymbol .

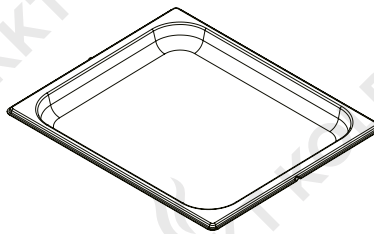
Mitgeliefertes Zubehör

Der Dampfgarer wird mit folgendem Zubehör geliefert: Perforiertes Dampfgarblech, tiefes Blech / Auffangwanne und Gitterrost.

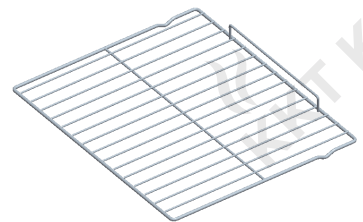
Perforiertes Dampfgarblech



tiefes Blech / Auffangwanne



Gitterrost

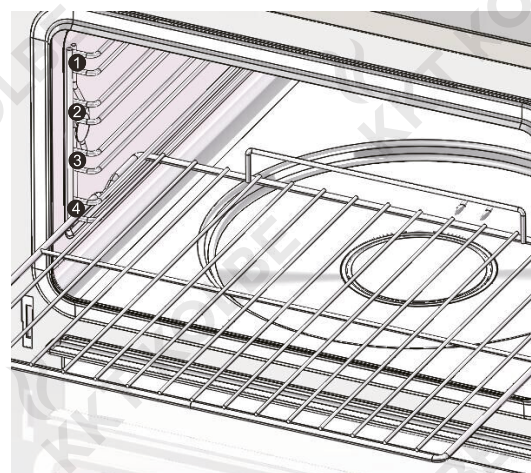


Für beste Ergebnisse wird empfohlen, für alle Dampffunktionen das perforierte Blech zu verwenden und die Auffangwanne so zu positionieren, dass überschüssige Flüssigkeiten, die beim Garen entstehen, aufgefangen werden.

Positionierung des Zubehörs

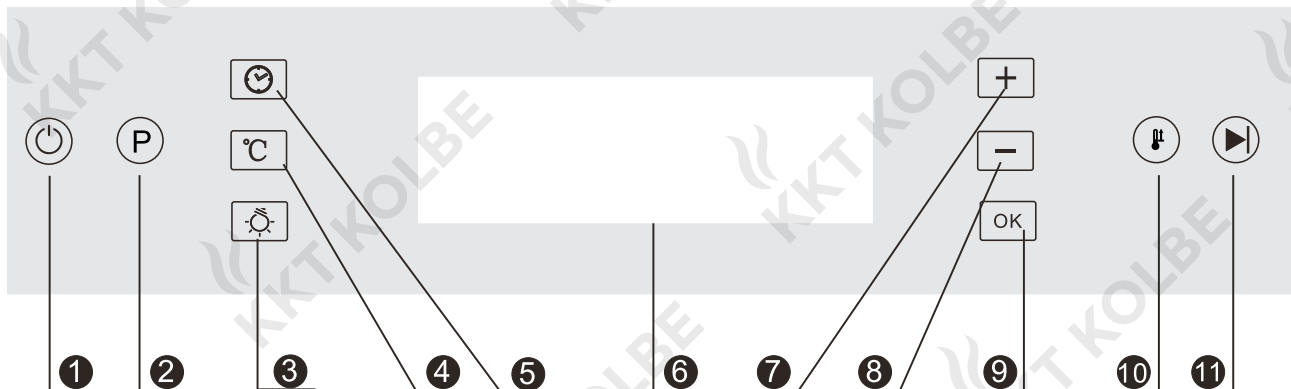
Das perforierte Dampfgarblech, das tiefe Blech bzw. die Auffangwanne und das Gitterrost haben Seitenränder. Diese Kanten und ihre Form passen sicher in die Einschubschienen und sind so geformt, dass das Kochgeschirr nicht herausfallen kann. Sie werden eine Vertiefung an den Backofenzubehörteilen bemerken, die hinter der Vorderkante der Einschubschienen einrasten, wie unten gezeigt, so dass sie nicht vollständig herausgezogen werden können und das Vorkippen dieser Zubehörteile reduziert wird.

Dieses Zubehör sollte nur an den mit 1-4 gekennzeichneten Stellen wie unten gezeigt positioniert werden. Sie sollten nicht in die größeren Lücken zwischen diesen Positionen geschoben werden, da sie dann nicht richtig gesichert sind und Verletzungen, Verbrennungen oder Verbrühungen auftreten können, wenn sie herausfallen.



Anwendung

Bedienfeld



- ① Haupt - An/Aus - Schalter
- ② Programme - / Modus
- ③ Licht
- ④ Temperatureinstellung
- ⑤ Timer / Uhr
- ⑥ Display / Bildschirm

- ⑦ Plus
- ⑧ Minus
- ⑨ OK / Bestätigung
- ⑩ Schnell - Aufheizen
- ⑪ Start / Stopp

Bedienungsablauf

Hinweis: Um den Dampfgarer richtig bedienen zu können, muss der folgende Bedienablauf eingehalten werden. Wird diese Anleitung nicht befolgt, kann es scheinen, dass der Ofen defekt ist oder nicht richtig funktioniert.

Bedienablauf

- ⏻ **An / Aus** drücken. - Der Ofen wird in den Standby-Modus versetzt und die Uhrzeit wird angezeigt.
- P **Programm / Modus** drücken - um die gewünschte Garfunktion auszuwählen; bei jedem Drücken dieser Taste wird zur nächsten Garfunktion gewechselt. Wenn Sie an der gewünschten Garfunktion vorbeigehen, müssen Sie erneut bis zu dieser durchblättern.
- 🕒 **Timer** und /oder
- °C **Temperatureinstellung** drücken - um die entsprechende Auswahl zu treffen.
- + **Plus** oder
- **Minus** drücken - um entweder die Zeit oder die Temperatur (je nach vorheriger Einstellung) zu erhöhen oder zu verringern.

- OK **OK / Bestätigung** drücken - nachdem alle Anpassungen der vorherigen Schritte vorgenommen wurden.
- ▶ **Start / Stopp** drücken. - Der Ofen wird gestartet. Bei erneutem Drücken wird der Garvorgang angehalten und beim nächsten Drücken der Ofen neu gestartet.
- 🔥 **Schnell Aufheizen** drücken - um die gewählte Temperatur in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn diese Funktion gewählt und in Betrieb ist, zeigt die LED-Anzeige das Symbol für schnelles Aufheizen 🔥 an.




Hinweis: Diese Funktion funktioniert NICHT bei allen Dampfgarmodi, auch nicht bei denen, die Konvektionskochmodi enthalten. Schnelles Aufheizen ist nur möglich, wenn die gewählte Temperatur größer als 100°C ist und funktioniert bei folgenden Kochkonvektionsmodi: Fan Forced (Ventilator) 🌀, Fan Grilling (Heißluft) 🔥 und Static Grilling (Statischer Grill) □.

Anwendung

Bedienungsanleitung

Erste Schritte











Uhrzeit einstellen

Wenn der Dampfgarer zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Minutenanzeige. Diese blinkt nur für 10 Sekunden und kehrt dann zu einer statischen Tageszeitanzeige zurück. In diesem Fall halten Sie die Taste  für 2 bis 3 Sekunden gedrückt um die Uhr einzustellen und die Minutenanzeige beginnt zu blinken. Halten Sie innerhalb von 10 Sekunden die Taste  oder  gedrückt, bis die gewünschte Uhrzeit erreicht ist. Die Tasten können durch einzelnes Berühren betätigt werden, um die Ziffern langsam durchzuzählen. Wenn die Taste gedrückt bleibt, erhöht sich die Durchzahlgeschwindigkeit die gewünschte Zeiteinstellung schneller zu erreichen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vorbereitung des Ofens für den Gebrauch



Hinweis: Während des Herstellungsprozesses können Ölrückstände von den Heizelementen zurückbleiben. Diese Öle können beim ersten Gebrauch einen unangenehmen Geruch abgeben, daher empfehlen wir das „Abbrennen“, um diese Gerüche beim Kochen zu reduzieren, wie folgt. Der Geruch ist während dieses Vorgangs wahrnehmbar.

1. Drücken Sie den Haupt- bzw. An-/Aus-schalter .
Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt.
2. Abbrennen des Ventilator-Elements - Taste Programm/Modus  zwei mal drücken. Ventilator  erscheint im Display, dieser ist auf 200°C und eine Dauer von 1.00 Std voreingestellt. Timer  und dann Minus  drücken, um die Garzeit auf 0.40 Min einzustellen. OK / Bestätigung  drücken und dann Start / Stopp  um den Ofen zu starten. Zum Schluss Schnell Aufheizen  drücken um das Aufheizen zu beschleunigen.
3. Abbrennen des oberen Heizelements - Gehen Sie vor wie unter 2., betätigen Sie jedoch die Taste Programm / Modus  drei mal für Oberhitze .



Kindersicherung

Der Dampfgarer verfügt über eine Kindersicherung, die es ermöglicht, die Touch-Tasten zu deaktivieren. Um den Ofen zum Kochen zu nutzen, muss die Kindersicherung deaktiviert werden.

Aktivieren der Kindersicherung

Halten Sie die Taste OK/Bestätigung  für 2 Sekunden gedrückt - Das Symbol Kindersicherung  wird auf dem LED-Display angezeigt.





Deaktivieren der Kindersicherung

Halten Sie die Taste OK/Bestätigung  für 2 Sekunden gedrückt - Das Symbol Kindersicherung  verschwindet vom Display und das Gerät kann normal benutzt werden.







Timer - Programmierung

Hinweis: Dampfgarprogramme funktionieren nicht, ohne dass eine Garzeit gewählt wurde. Herkömmliche Programme müssen keine Zeitdauer haben, mit Ausnahme von Programmen mit kombiniertem Dampfgaren.






Uhrzeit einstellen

Timer / Uhr  für 2 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige beginnt zu blinken.  oder  drücken, um die richtige Zeit einzustellen. Permanentes Drücken verändert die Zeit schneller. Bestätigen Sie mit . Die Zeit wird stetig angezeigt.

Einstellen einer Weckzeit mit Piepton-Alarm









Nach der Programmauswahl Timer  drücken und dann , um die Zeit unten links im Display auf '0' zu stellen. Dann die Taste  zwei mal drücken. Das Symbol  wird im Haupt-Display angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 23 Min, welche im Haupt-Display angezeigt wird. Bestätigen Sie mit , dann drücken Sie die Taste  um mit dem Garen zu beginnen. Ist die gewünschte Zeit erreicht, ertönt ein Piepton-Alarm für 60 Sekunden und der Ofen setzt den Garvorgang fort.

Einstellen einer Garzeit (Automatisches Ausschalten)

Nach der Programmauswahl Timer  drücken und durch Drücken der Tasten  oder  die gewünschte Garzeit einstellen. Bestätigen Sie mit  und drücken Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton-Alarm für 60 Sekunden und das Gerät schaltet automatisch ab. Die Speisen können aufgrund der Restwärme im Ofen weitergaren. Sie sollten daher entnommen werden, wenn Sie nicht möchten, dass das Essen weiterkocht.

Einstellen einer verzögerten Startzeit

Nachfolgend ein Beispiel; Einstellen des Timers, so dass er um 19:00 Uhr nach einer Gardauer von 1 Stunde und 30 Minuten ausgeschaltet wird.

Nach der Programmauswahl Timer  drücken und durch Drücken der Tasten  oder  die gewünschte Garzeit auf 1.30 einstellen. Timer / Uhr  nochmals drücken und durch Drücken der Tasten  oder  das gewünschte Garzeit Ende auf 19.00 einstellen. Bestätigen Sie mit  und drücken Sie die Taste  um den Ofen in den Standby-Modus zu setzen. Der Garvorgang startet um 17:30. Wenn der eingestellte Zeitpunkt um 19:00 erreicht ist, ertönt ein Piepton-Alarm für 60 Sekunden und das Gerät schaltet automatisch ab.

Anwendung

Garprogramme / Modi









Garprogramme



Der Dampfgarer hat 8 Programme, davon 6 Garprogramme.

Diese Programme haben Voreinstellungen, die aber je nach Vorliebe des Anwenders oder nach einem beliebigen Rezept angepasst werden können. Wie Sie die Voreinstellungen vornehmen können, entnehmen Sie bitte dem Abschnitt 'Bedienfeld / Bedienungsablauf'.










Sowohl die Dampfgarprogramme, als auch die traditionellen Konvektionsgarprogramme arbeiten in bestimmten einen Temperaturbereich, der je nach gewähltem Programm variiert. Außerhalb dieses jeweiligen Bereiches kann die Temperatur nicht verändert werden.

Nachfolgend sind die Voreinstellungen und Temperaturbereiche für die einzelnen Garprogramme / -modi aufgeführt.

Display-Symbol								
Programm	Defrost / proving (Aufrauen / Prüfen)	Fan Forced (Ventilator)	Static Grilling (Statischer Grill)	Fan Grilling (Heißluft)	Steam (Dampf)	Steam + Fan Grilling (Dampf + Heißluft)	Steam + Fan Forced (Dampf + Ventilator)	Descaling (Entkalken)
Elemente in Betrieb	Hinteres Ringheizelement + Ventilator	Hinteres Ringheizelement + Ventilator	Oberes Heizelement	Oberes Heizelement + Ventilator	Dampfgenerator	Dampfgenerator + oberes Heizelement + Ventilator	Dampfgenerator + hinteres Ringheizelement + Ventilator	Dampfgenerator + Heizplatte
Voreingestellte Temperatur	50°C	200°C	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	
Temperatur-Bereich	20~60°C	50~225°C	50~225°C	50~225°C	40~100°C	120~220°C	120~220°C	

Hinweis: Der einstellbare Temperaturbereich für Dampf + Heißluft  und Dampf + Ventilator  bezieht sich nur auf den Konvektionsmodus dieser kombinierten Garprogramme. Die Dampftemperatur in beiden Programmen bleibt auf dem voreingestellten Wert von 100°C. Diese kombinierten Garprogramme wechseln zwischen Dampfbetrieb und dem jeweiligen Konvektionsbetrieb.

Nachfolgend finden Sie eine grundlegende Anleitung, was in den Kochprogrammen gegart werden kann.

Programm	What can I cook or use this programme for ?
	Lebensmittel auftauen - Brotteig gehen lassen - Joghurt herstellen
	Braten - Garen auf mehreren Ebenen - Biscuits - Muffins - Brötchen - Pizza - Gebäck - Brot
	Grillen - Bräunen - Lasagne - Gratinieren - Toasten
	Grillen von Fleisch wie Koteletts und Bratwurst - Fisch - Gemüse - Hühnchenstücke - Kebabs
	Dämpfen - Fleisch - Gemüse - Knödel - Reis - Muffins
	Wie  in Kombination mit Dampf - ergibt ein feuchtes Ergebnis mit Bräunung
	Wie  in Kombination mit Dampf - ergibt ein feuchtes Ergebnis mit Bräunung

Richtlinien für das Kochen

Dampfgarprinzipien und Anwendungstipps

Vorteile des Dampfgarens

Der Vorteil des Kochens mit einem Dampfgarer ist, dass die wertvollen Vitamine und Nährstoffe während des Kochens erhalten bleiben, verglichen mit ihren Verlusten beim Kochen in der Mikrowelle oder im kochenden Wasser in einem Topf auf einem Kochfeld. Durch die im Ofen entstehende Feuchtigkeit ist es nicht notwendig, Lebensmittel mit Ölen oder Soßen zu beträufeln, was diese Form des Kochens gesünder macht. Auch behalten die Speisen durch das Dampfgaren viel mehr Geschmack. Dampfgarer sind auch sehr gut zum Aufwärmen von gekochten Lebensmitteln, die gekühlt wurden, da der Dampfprozess die Lebensmittel nicht austrocknet, was oft der Fall ist, wenn ein Mikrowellenherd zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet wird.

Das Gerät verfügt zusätzlich über Konvektionsprogramme, so dass es sich ideal zum Bräunen der gedämpften Speisen, sowie als traditioneller Ofen zum Backen, Grillen und Braten eignet.

Dampfgar-Tipps / Garzeiten

Mit einem Dampfgarer ist es nicht anders, als mit jedem neuen Gerät; es kann einige Zeit dauern, bis man weiß, was die besten Einstellungen für die jeweilige Art der Speisen sind, die gegart werden. Im Prinzip unterscheiden sich die Garzeiten beim Kochen im Dampfgaren jedoch nicht wesentlich vom Kochen im Topf auf dem Herd.

Die Verweildauer in einem Dampfbackofen ändert sich nicht wesentlich. Wenn Sie 500 Gramm Kartoffeln oder 1000 Gramm kochen, sollten sie in etwa der gleichen Zeitspanne kochen.

Dieses Handbuch enthält einige grundlegende Richtlinien über die Art der Nahrung, die gegart wird, und über die Garzeit, die von einem bestimmten Gewicht abhängt. Es wird empfohlen, die Speisen kürzer zu garen, als Sie es normalerweise tun würden, bis Sie sich an diese neue Art des Kochens gewöhnt haben und die bestmöglichen Ergebnisse erzielen.

Verwendung eigener Behälter

Die Verwendung eigener Container ist möglich, wenn Folgendes beachtet wird:

- Die Behälter sollten nur auf Gitter gestellt werden, nicht direkt auf den Boden des Ofens.
- Um effizientes Dampfgaren zu gewährleisten, muss genügend Platz über der Oberseite eines offenen Behälters vorhanden sein.
- Möglicherweise müssen Sie mit dem Hersteller der Behälter, die Sie für den Einsatz im Dampfgarer benutzen wollen, Rücksprache halten, da sie hitzebeständig und für einen Temperaturbereich bis 100°C geeignet sein müssen. Dies gilt insbesondere für Kunststoffbehälter.
- Einige Behälter sind möglicherweise nicht für das Dampfgaren geeignet, wie z.B. dickwandige. Diese könnten aus Steinzeug oder Porzellan und schwachen Wärmeleitern bestehen. Die Kochzeiten sind viel länger als bei Metallgeschirr.

Reinigung des Dampfgarers nach dem Gebrauch

Aufgrund der hohen Wassermenge, die bei der Verwendung von Dampffunktionen entsteht, wird empfohlen, das Innere des Ofens nach jedem Gebrauch abzuwischen. Das Heizplattelement an der Unterseite des Ofens trocknet einen Großteil des restlichen Wassers im Ofen, während an der Tür und an den Seiten des Ofens überschüssiges Wasser vorhanden sein kann, das mit einem trockenen Tuch abgewischt werden sollte. Dabei ist Vorsicht geboten, da der Innenraum nach Gebrauch heiß ist. Außerdem sollte die Tür offen gelassen werden, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen.

Die an der Vorderseite des Ofens befindliche Auffangwanne muss von überschüssigem Wasser, das beim Garen entstanden ist, befreit und trockenn gewischt werden.




Energiespartipps

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Geschirr verwenden, weil diese die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Ofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Garzeiten den Ofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbaren zu nutzen.

Richtlinien für das Kochen

Richtlinien für das Dampfgaren

Die Angaben in der folgenden Tabelle beziehen sich nur auf das Dampfgaren  und sind lediglich Richtlinien. Es kann ein wenig „Try and error“ geben, bevor man die Kunst des Dampfgarens beherrscht. Wir empfehlen, die Temperatur und die Garzeit bei der Arbeit mit diesem Ofen etwas zu reduzieren, bis Sie sich daran gewöhnt haben und verstehen, welche Programme die besten Ergebnisse liefern.

Gargut	Menge / Gewicht	Garzeit (nur Richtlinien)	Dampfgar-Temperatur
Fisch - Barschfilet	500 Gramm	3-5 Minuten	100°C
Fisch - Brasse / Schnapperfilet	500 Gramm	3-5 Minuten	85°C
Fisch - Forelle	250 Gramm	8-12 Minuten	90°C
Fisch - Lachsfillet	400 Gramm	4-8 Minuten	100°C
Krustentiere - Riesengarnelen	500 Gramm	5 Minuten	90°C
Krustentiere - Krabben	500 Gramm	20 Minuten	90°C
Fleisch - Hähnchenbrustfilet*	300 Gramm	8-10 Minuten	100°C
Fleisch - Hähnchenschenkel*	5 of / 625 Gramm	30 Minuten	100°C
Fleisch - Huhn (ganz)*	1500 Gramm	60 Minuten	100°C
Fleisch - Rindfleisch*	350 Gramm	25-30 Minuten	100°C
Fleisch - Schweinefleisch*	400 Gramm	20 Minuten	100°C
Fleisch - Bratwurst	400 Gramm	6-8 Minuten	90°C
Fleisch - Würstchen	500 Gramm	6-8 Minuten	90°C
Gemüse - Brokkoliröschen	300 Gramm	5 Minuten	100°C
Gemüse - ganze Karotten	250 Gramm	10-11 Minuten	100°C
Gemüse - Bohnen	300 Gramm	6-8 Minuten	100°C
Gemüse - Blumenkohlröschen	300 Gramm	6-8 Minuten	100°C
Gemüse - Erbsen	250 Gramm	3 Minuten	100°C
Gemüse - Mais	550 Gramm	30 Minuten	100°C
Gemüse - Rosenkohl	450 Gramm	10-12 Minuten	100°C
Gemüse - Kürbiswürfel	450 Gramm	4-8 Minuten	100°C
Gemüse - Kartoffel	550 Gramm	30 Minuten	100°C
Gemüse - geschnittene Zucchini	300 Gramm	2-3 Minuten	100°C
Getreide - Basmatischer Reis	1 Tasse mit 1.5 Tassen Wasser	15 Minuten	100°C
Backwaren - Muffins*	12 Stück (mittlere Größe)	23 Minuten	100°C
Dampfbrötchen	10 Stück	30 Minuten	100°C
Eiweiß - Eier	10 Stück / 650 Gramm	15 Minuten	100°C

* Für die Bräunung empfehlen wir die Verwendung von Dampf + Heißluft  und Dampf + Ventilator  und die Temperatur an ein Rezept anzupassen, oder an eine Temperatur, die beim normalen Kochen im Konvektionsmodus in einem traditionellen Ofen verwendet wird.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege







Reinigung des Dampfgarers

Hinweis: Die Reinigung des Dampfgarers sollte regelmäßig durchgeführt werden, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.

- Verwenden Sie KEINE Dampfreiniger, um diesen Ofen zu reinigen.
- Verwenden Sie KEINE Reinigungsmittel mit stark sauren oder alkalischen Eigenschaften.
- Verwenden Sie KEINE scharfen Gegenstände oder Glasflächenschaber an der Glastür, da dies die Oberfläche zerkratzen und ein mögliches Zerschlagen des Glases verursachen könnte.
- Nach dem Gebrauch kann das überschüssige Wasser mit Hilfe der mitgelieferten Saugkugel entfernt werden, indem man die Kugel zusammengedrückt, die Düse in das Wasser setzt und den Griff um die Kugel lockert, um das Wasser in die Kugel zu ziehen und dann das Wasser in eine Schüssel oder eine Küchenspüle zu entleeren, indem man die Kugel wieder zusammendrückt.
- Wie vorher erwähnt (S. 3, 11), ist das Abwischen des Ofens nach Gebrauch notwendig, um sicherzustellen, dass die Oberfläche und die Umgebung der Leuchte trocken bleiben. Dadurch wird auch sichergestellt, dass im Restwasser gebundene Lebensmittelgerüche entfernt werden. Bei diesem Vorgang ist Vorsicht geboten, da der Innenraum noch heiß ist.
- Das Ofenzubehör und die seitlichen Einschubgitter sollten regelmäßig entfernt werden, um Lebensmittelteile sowie Fett- und Ölspritzer zu entfernen. Siehe Abschnitt Entfernen der seitlichen Einschubgitter, um zu sehen, wie diese entfernt werden.
- Bei der Reinigung des Bedienfeldes und der Vorderseite des Dampfgarers dürfen keine scheurnden Reinigungsmittel verwendet werden, da diese die Oberfläche verkratzen können. Die Verwendung eines weichen Tuches mit warmer Seifenlauge wird empfohlen, sowie ein trockenes Tuch, um eventuelle Streifen zu entfernen.
- Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig. Mit warmer Seifenlauge und weichem Tuch das Äußere und Innere des Wassertanks waschen. Zur Reinigung des Innenraums kann die Verwendung einer Nylonbürste erforderlich sein. Verwenden Sie KEINE Scheuermittel, da dies die Oberfläche des Tanks verkratzen können.
- Alle 3 Monate sollte der Dampferzeuger entkalkt werden, um eine längere Lebensdauer und Leistung des Dampfgarers und der dazugehörigen Komponenten zu gewährleisten. Lesen Sie im Abschnitt Entkalkung des Dampfgarers unten nach, wie dieser Vorgang durchzuführen ist. Dieses Verfahren kann je nach Wasserqualität/Härte in Ihrem Gebiet häufiger durchgeführt werden müssen.

Entkalkung des Dampfgarers

Hinweis: Abhängig von der Wasserqualität/Härte in Ihrem Gebiet sollte die Entkalkung mindestens alle 3 Monate durchgeführt werden, um die Leistung des Dampfgarers und der zugehörigen Komponenten zu erhalten. Wir empfehlen die Verwendung eines Entkalkungsproduktes wie Hillmark ScalexPlus oder ähnliches. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Entkalkungsproduktes bezüglich der zu verwendenden Mengen.

- Wasser entfernen und Entkalkungsmittel in den Tank geben, dann den Tank zur Hälfte mit sauberem Wasser füllen. Setzen Sie den Wassertank wieder in den Dampfgarer ein und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie die Taste  bis Sie das Entkalkungsprogramm  erreichen. Das Entkalkungssymbol  wird im Hauptdisplay angezeigt. Drücken Sie Start/stop  um den ersten Zyklus des Programms zu starten. Am Ende des Zyklus ertönt der akustische Alarm und das Wasserhahn-Symbol  wird rechts auf dem Hauptdisplay angezeigt.
- Wenn Sie den akustischen Alarm hören, entfernen Sie den Tank und füllen Sie ihn zur Hälfte mit sauberem Wasser, setzen Sie ihn wieder in den Dampfgarer ein und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste , um neu zu starten. Wiederholen Sie diesen Vorgang nach dem Ertönen des akustischen Alarms ein drittes und letztes Mal, bis die Entkalkung abgeschlossen ist. Reinigen Sie den Wassertank in warmem Seifenwasser, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

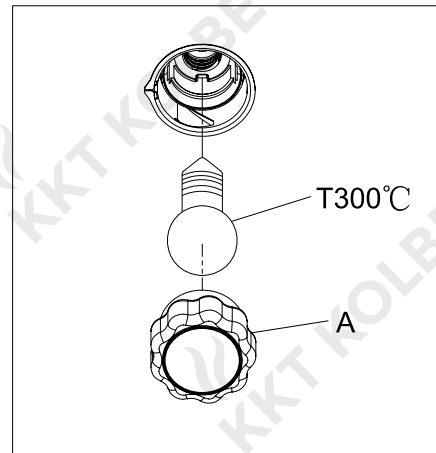
Reinigung und Pflege

Austauschen der Lampe im Garraum



Warnung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe vom Stromnetz getrennt ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Falls zugänglich, einfach den Stecker ziehen, ansonsten am Schaltschrank oder Leistungsschalter ausschalten!
- Schrauben Sie die am Lampenhalter befestigte Glasabdeckung ab.
- Die Lampe abschrauben und durch eine andere Hochtemperaturlampe (300°C) mit folgenden Eigenschaften ersetzen:
 - Spannung: AC220V-240V
 - Leistung: 15 W
 - Fassung: E 14
- Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf und schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Warnung: Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, oder nachdem das Gerät gestört oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum.



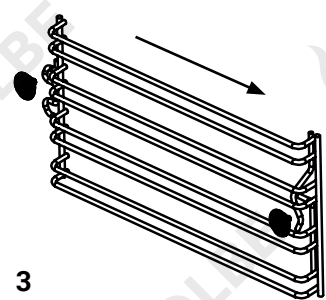
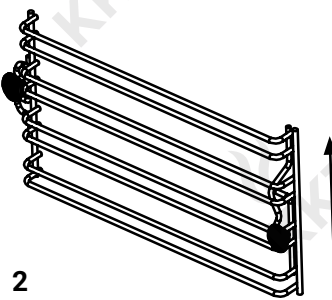
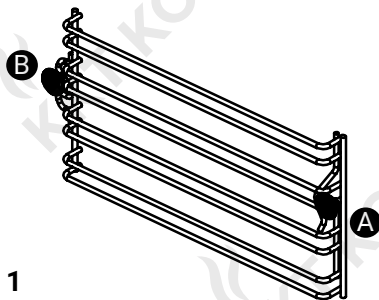
Do not touch the halogen bulb directly with your hands

Entfernung der seitlichen Einschubgitter

Hinweis: Im Rahmen der regelmäßigen Reinigung des Dampfgarers kann es notwendig sein, die Einschubgitter zu entfernen, um einen besseren Zugang zu den Seiten und der Rückseite des Dampfgarraums zu erhalten. Dieses Verfahren ist recht einfach, wie unten beschrieben, und es sollte darauf geachtet werden, dass die Einschubgitter vor dem Entfernen abgekühlt sind, um Verbrühungen oder Verbrennungen zu vermeiden.

- Auf der linken und rechten Seite des Ofeninneren befinden sich zwei Montagevorrichtungen, die die Gitter halten, wie in Abbildung 1 (links im Bild) gezeigt; **A**: Vordere Halterung, **B**: hintere Halterung.
- Schieben Sie den vorderen Teil des Einschubgitters nach oben (Abbildung 2) und lösen Sie die Verankerung vom der vorderen Halterung **A**.
- Ziehen Sie das Einschubgitter nach vorne (Abbildung 3) und lösen Sie die Verankerung von der hinteren Halterung **B**.

Umgekehrte Vorgehensweise zum Wiedereinbau der Seitenständer.

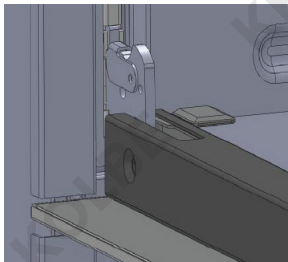


Reinigung und Pflege

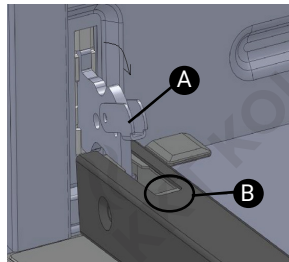
Entfernung der Ofentür

Hinweis: Das Entfernen der Tür kann notwendig sein, um den Zugang zum Ofeninneren zu verbessern oder wenn die Glasscheiben entfernt und gereinigt werden müssen.

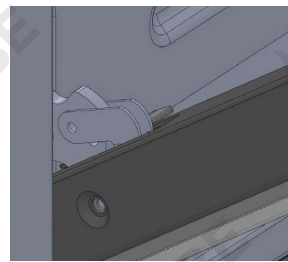
- Öffnen Sie die Tür vollständig (Abbildung 1).
- Den Hebel A sowohl am linken als auch am rechten Scharnier vollständig öffnen (Abbildung 2).
- Halten Sie die Tür wie in Abbildung 3 gezeigt in einem Winkel von ca. 30 Grad nach oben.



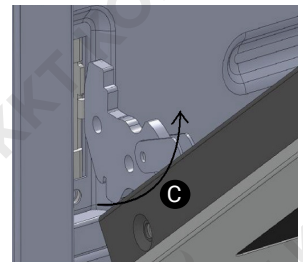
1



2



3



4

- Schließen Sie die Tür (Abbildung 3.) vorsichtig, bis die linken und rechten Scharnierhebel A (Abbildung 2) am Teil B (Abbildung 2) der Tür eingehängt sind.
- Ziehen Sie die Scharnierhaken in Richtung von Pfeil C aus ihrer Position heraus (Abbildung 4).
- Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage, um das Risiko einer Beschädigung der Tür zu verringern.
- Um die Tür wieder zu montieren, wiederholen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernung der Glastürscheiben

Hinweis: Bei Verschmutzungen zwischen den Glasscheiben sind die beiden inneren Glasscheiben zugänglich wenn Sie die Tür entfernt haben, wie auf der vorherigen Seite beschrieben.

- Nach dem Entfernen der Tür diese auf eine weiche Unterlage auf stabilem Untergrund legen, um das Glas vor Beschädigung oder Kratzern zu schützen.
- Entfernen Sie die beiden Kreuzschlitzschrauben an der Unterkante der Tür und legen Sie diese zum Wiedereinsetzen bereit. Entfernen Sie vorsichtig die innere Glasscheibe, indem Sie sie anheben und dann von der oberen Metallleiste an der Oberseite der Tür lösen.
- Entfernen Sie die beiden Kreuzschlitzschrauben an der Oberkante der Tür. Achten Sie darauf, dass die beiden Messingabstandhalter nicht verloren gehen und legen Sie sie zum Wiedereinsetzen beiseite. Schieben Sie die mittlere Glasscheibe vorsichtig aus dem Türkanal.
- Reinigen Sie die Glasscheiben mit einem geeigneten Reiniger. Gründlich trocknen und auf eine weiche Unterlage legen.
- Reinigen Sie nun auch die Innenseite des Außenglases.
- Setzen Sie die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder ein, um die Tür wieder zu montieren. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Scheiben wieder so platziert werden, wie sie entfernt wurden, da sie mit einer reflektierenden Beschichtung versehen sind, um die Wärme im Ofen zu halten. Achten Sie auch darauf, dass die Gummidichtungen für die beiden inneren Glasscheiben nicht gequetscht oder falsch platziert sind, um einen sicheren Halt des Glases zu gewährleisten.

Reinigung des Türglases

- Reinigen Sie die Glastür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie den Ofen nicht ohne korrekt montierte Türinnenscheiben. Beim Wiedereinbau der inneren Glastürscheibe schieben Sie sie in der gleichen Richtung zurück, wie sie sie herausgekommen haben. Die Türen sind mit einer reflektierenden Beschichtung versehen, um die Wärme zurück in den Ofenraum zu reflektieren und die Außentür kühler zu halten.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zersplittern des Glases führen kann.

Fehlerbehebung

Anleitung zur Fehlerbehebung

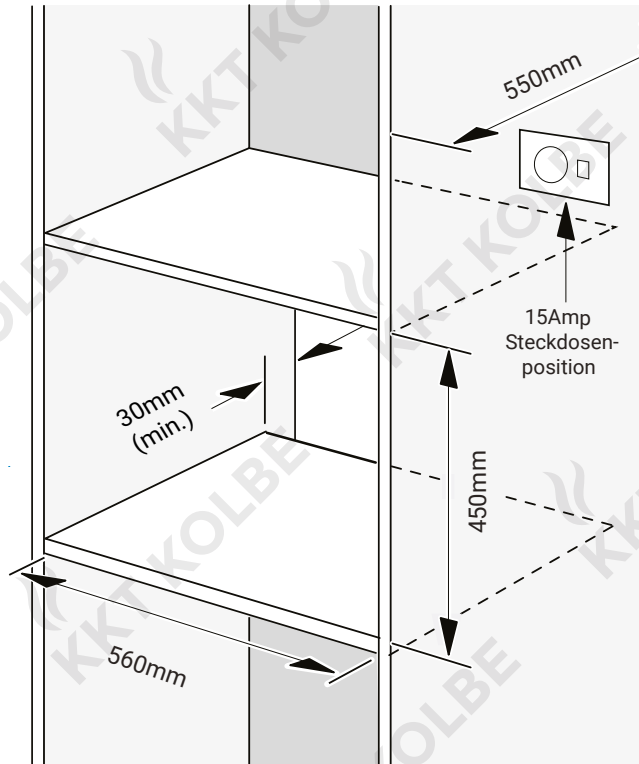
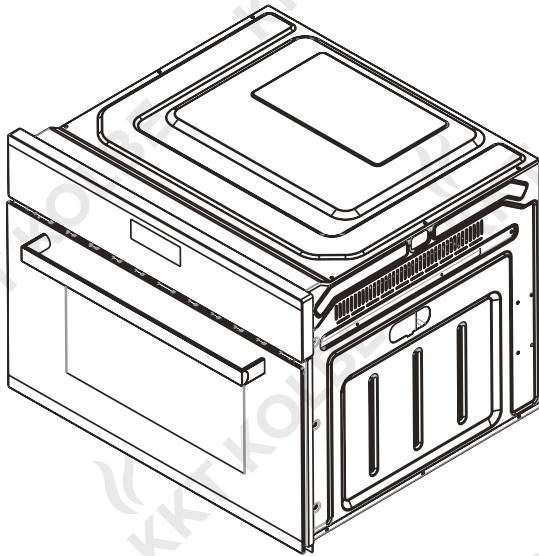
Hinweis: Wenn während der Benutzung des Dampfgarers ein Problem auftritt, stellen Sie die Benutzung des Geräts ein und trennen Sie es vom Stromnetz. Lesen Sie die folgende Anleitung zur Fehlerbehebung, da dies bei der Behebung des Problems hilfreich sein kann. Falls dies nicht hilft, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Status	Erklärung	Mögliche Abhilfe
Leitungswasseralarm wird im Display angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Kein Wasser im Tank• Defekte Pumpe• Gerät im Entkalkungsprogramm	<ul style="list-style-type: none">• Wassertank füllen• Kundenservice kontaktieren• Vollständige Entkalkung
Bedienfeld funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none">• Kindersicherung ist aktiviert• Fehlerhafte Leiterplatte• Keine Stromzufuhr	<ul style="list-style-type: none">• Kindersicherung deaktivieren• Kundenservice kontaktieren• Leistungsschalter prüfen
Speisen nicht richtig gegart	<ul style="list-style-type: none">• Kein Dampf beim Kochen• Speisen nicht lange genug gegart• Kochgeschirr abgedeckt	<ul style="list-style-type: none">• Tank prüfen / Kundenservice kontaktieren• Speisen etwas länger garen• Deckel / Abdeckungen entfernen
E1 wird im Display angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Wassertank nicht richtig montiert• Tankschalter fehlerhaft	<ul style="list-style-type: none">• Wassertank richtig einschieben• Kundenservice kontaktieren
E2 wird im Display angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Innensensor fehlerhaft	<ul style="list-style-type: none">• Kundenservice kontaktieren
E3 wird im Display angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Innensensor fehlerhaft durch Überhitzung	<ul style="list-style-type: none">• Den Ofen am Leistungsschalter ausschalten, um das Gerät abkühlen zu lassen; wenn keine Änderung, Kundenservice kontaktieren.
E4 wird im Display angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Dampfheizplattensensor fehlerhaft	<ul style="list-style-type: none">• Kundenservice kontaktieren.
E5 wird im Display angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Innensensor fehlerhaft durch Überhitzung	<ul style="list-style-type: none">• Den Ofen am Leistungsschalter ausschalten, um das Gerät abkühlen zu lassen; wenn keine Änderung, Kundenservice kontaktieren.

Installation

Einbaumaße

(Abbildung für den Einbau in einen Hochschrank)



Produktabmessungen
595 (B) x 455 (H) x 532 (T) mm

Ausschnittmaße
560(B) x 450 (H) x 550 (T) mm

Eine vollständige Maßzeichnung Ihres Gerätes finden Sie
auf Seite 6.

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	EBD8501ED
Hersteller	KKT KOLBE
Kapazität Garraum	36 Liter
Kapazität Wassertank	1,2 Liter
Nennspannung	220-240 Volt
Frequenz	50 Hertz
Gesamtverbrauch	3050 Watt
Hinteres Ventilatorelement	1600 Watt
Oberes Grillelement	1400 Watt
Heizelement (Dampf)	1200 + 500 Watt
Verdunstungselement	750 Watt
Ofenbeleuchtung	15 Watt
Netzkabel	1,5m mit 15A 3-poligem Stecker
Produktabmessungen	595 (B) x 455 (H) x 532 (T) mm
Ausschnittmaße	560(B) x 450 (H) x 550 (T) mm
Verpackungsmaße	660 (B) x 512 (H) x 650 (T) mm
Gewicht	31,8 kg
Verpackungsgewicht	35,5 kg



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



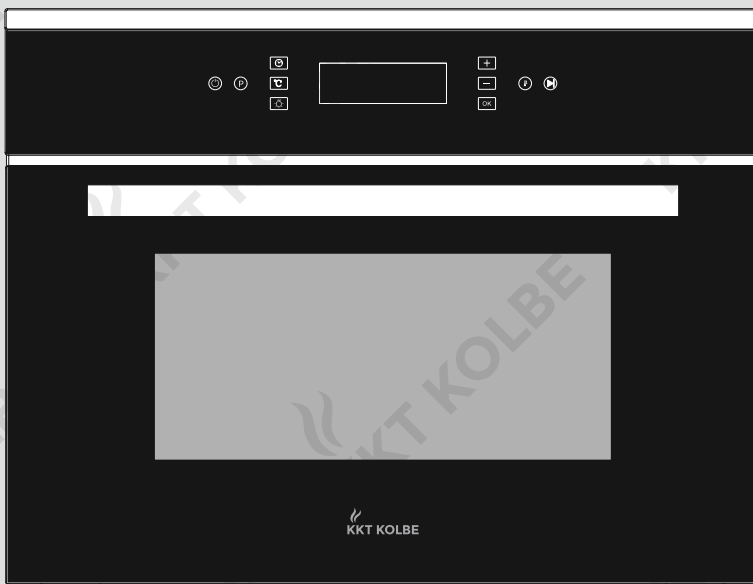
**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.

User's manual

for your built-in steam oven

Model: **EBD8501ED**



Hints and symbols



This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.



This icon indicates a hazardous situation.

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

Observe these safety instructions and behave accordingly careful. 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 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

- The 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 instruction on the use of the appliance or supervised by a responsible person for their safety.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The plug must be accessible after installed.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- **NOTE:** This product uses SAFETY glass for the door. Although very rare, safety glass may shatter if misused or inappropriate care taken whilst cleaning. The nature of safety glass, if this does occur, shatters into very small, NON sharp pieces, similar to a car windscreen.
- 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.
- **WARNING:** Ensure that heavy items, such as cooking vessels, are not placed or dropped on the door during use. **DO NOT ALLOW** any person to sit or climb on or place downward pressure on the door when open.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
- If the electrical supply is restricted, means of all-pole disconnection must be accessible and incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Safety instructions



Safety instructions

Installation precautions

- This appliance is fitted with a 15 Amp plug and lead, therefore, no requirement to be hardwired. A 15 Amp powerpoint should be fitted to the wall or interior of the housing, by a qualified electrician only. The powerpoint should be located above the top of the appliance, once fitted, as not to be interfered with when the appliance is pushed into place. The powerpoint **MUST BE** properly earthed and meet all local and state authority laws. This powerpoint must have its own dedicated line back to the residence's switchboard.
- This appliance **MUST NOT** be connected using an extension cable or powerboard. When plugged into the dedicated powerpoint it must be pushed firmly into place. Failure to do so could result in a short circuit, electric shock or possible fire of this appliance.
- If the cord is damaged in any way, it should not be installed and contact to a qualified service technician should be made to repair or replace the power cord.
- This appliance is not designed to be installed in an external environment or area subjected to excessive moisture.
- Adequate ventilation must be made available as shown under 'Built-In dimensions' section on page 37. Not following these requirements could void the warranty.
- This appliance needs to be installed at a safe working height ensuring easy placement and removal of dishes during use. Dishes, trays and internal parts of the steam oven become very hot during use and therefore important they are easily accessible.
- This steam oven has a removable water tank located on the right hand side of the cavity. Care should be taken when removing or placing tank in place and ensure it is fitted all the way into place. This appliance does not have the facility to be plumbed directly to an external water source.
- This appliance should not be lifted by the handle to place into its housing. This procedure should be handled by two persons and once in place should be affixed to the cabinetry by means of two screws through the holes located near the top of the inner frame. The appliance must be level when in its final position.
- If removal of the appliance is necessary in the future, this should be done by two persons and also the power plug should be gripped to remove from the powerpoint and not by power lead itself.

Product use precautions

- This appliance is recommended for domestic use only. In any type of commercial environment the warranty terms are reduced.
- In hard water areas it is recommended to use only purified or bottled water. In these areas the water is subject to high concentrations of calcium and magnesium minerals and creates more than ordinary limescale deposit within the appliance and its components.
- This appliance becomes very hot during use and care upon opening is required as there will be an amount of residual steam at the end of cooking. It is recommended not to open the door immediately cooking has finished as to reduce the amount of steam released.
- Use of oven gloves or similar is required when removing food and dishes to avoid burns and scalding.
- If the appliance is not going to be used for prolonged periods of time, such as going on holiday, it is recommended to disconnect the appliance at the switchboard and ensure any excess water removed.
- **NOTE:** This appliance is fitted with a cooling fan that will run for a period of time after cooking has finished. There is no need for concern as this is normal operation to ensure the components and housing for the appliance are cooled sufficiently to protect both from damage.

Cleaning and maintenance precautions / notes

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** This appliance cannot be cleaned using a steam cleaner.
- Regular descaling of the appliance is recommended to ensure any deposits are removed, especially from the internal heating water tank and its adjacent components. Descaling should be carried out quarterly. We recommend Hillmark's Descaler for stockists visit hillmark.com.au.
- Regular cleaning is recommended to ensure prolonged life of this appliance. Harsh abrasive or caustic cleaners should not be used. It is recommended to clean the appliance with a soft cloth with a little dishwashing detergent and warm water for inside and out and wiped dry with another soft cloth. Cleaning the interior whilst the oven is still warm will make cleaning easier.
- Following use, residual water will be present and should be wiped dry with a soft cloth. Particular attention should be made around the lamp cover to ensure it remains dry. Excessive water can be removed using the suction ball supplied. Remove any excess water from the spill tray located at front of the appliance and accessible when door is open.

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

CE DECLARATIONS OF CONFORMITY



This appliance has been designed, constructed and marketed in compliance with safety requirements in force.
This appliance has been manufactured to the strictest standards and complies with all applicable legislation.

User's manual
Model EBD8501ED
Version 1.0
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Using the device	26
• Description of the appliance / Product dimensions	
• Oven lamp	
• Oven accessories supplied / Placement of oven accessories	
• Control panel / operating sequence / Operating instructions	
• Cooking programmes / modes	
Cooking guidelines	31
• Steam cooking principles and usage tips	
• Steam cooking guidelines / cooking table	
Care an cleaning	33
• Cleaning the oven	
• Descaling the steam oven	
• Replacing the oven lamp	
• Removal of side racks	
• Removal / Cleaning of oven door / glass door panes	
Troubleshooting	36
Troubleshooting guide / table	
Installation	37
• Built-in dimensions / sketch	
Technical details	38

Please note that this manual is an

ADVANCE VERSION

which will be revised as soon as possible
and 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.

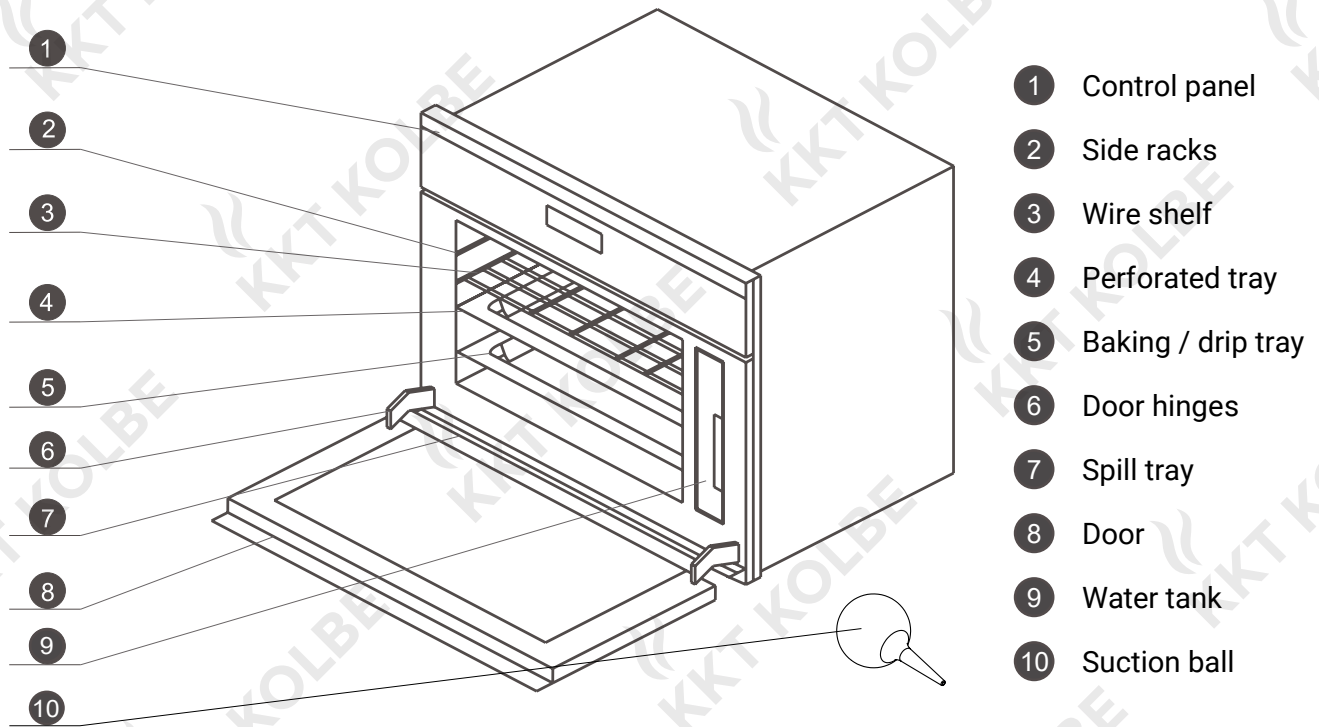
Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.

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

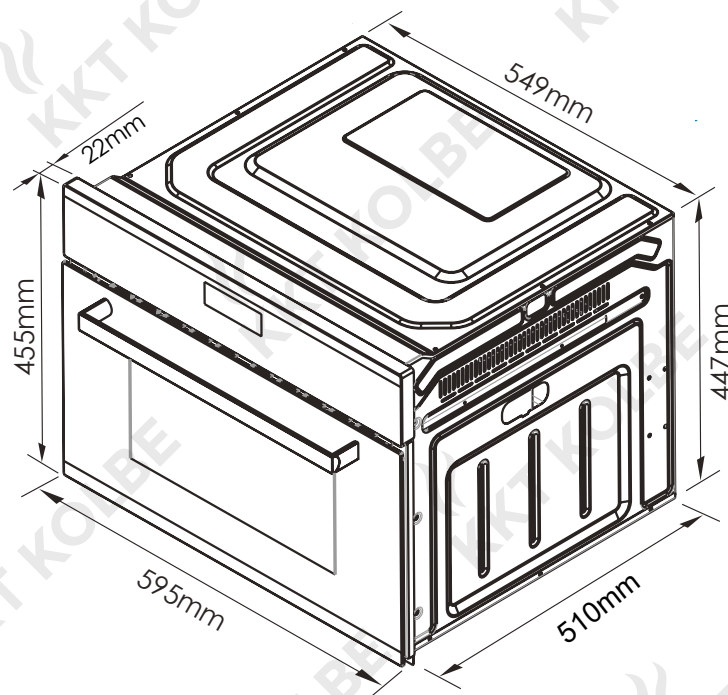


Using the device

Description of the appliance






Produkt dimensions



Using the device

Oven lamp

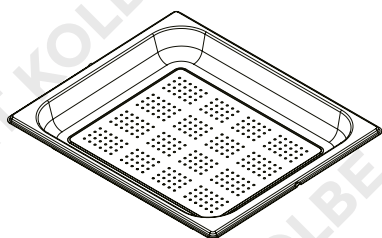
The oven is fitted with a lamp, located at the rear right hand side of the oven enabling the user to check the food without having to open the door. During use, the lamp stays illuminated for a period of 3 minutes. After 3 minutes the lamp will go out, saving energy.

Should you want to turn the lamp on at any any time press the Light key  to illuminate the interior of the oven. Pressing the Light key  again will turn the lamp off. When the lamp is on, the LED display will show the lamp symbol .

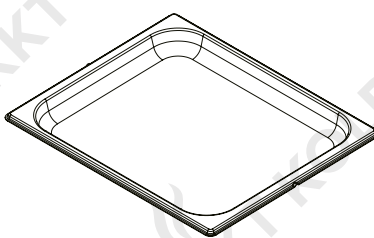
Oven accessories supplied

The steam oven is supplied with the following oven accessories, perforated steam tray, baking / drip tray and wire shelf.

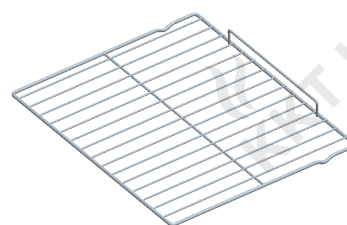
Perforated steam tray



Baking / drip tray



Wire shelf

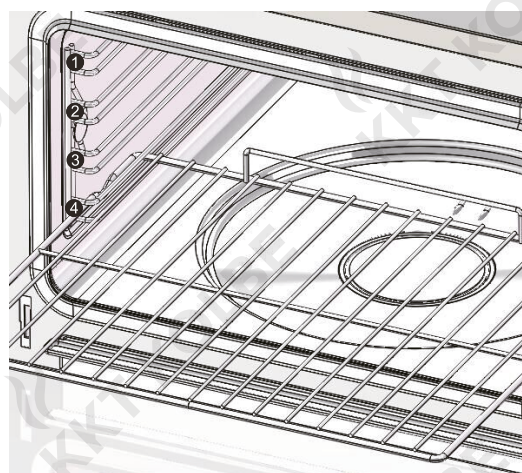


When steam functions are used it is recommended to use the perforated steam tray for best results and position the baking / drip tray to collect excessive liquids produced during cooking.

Placement of oven accessories

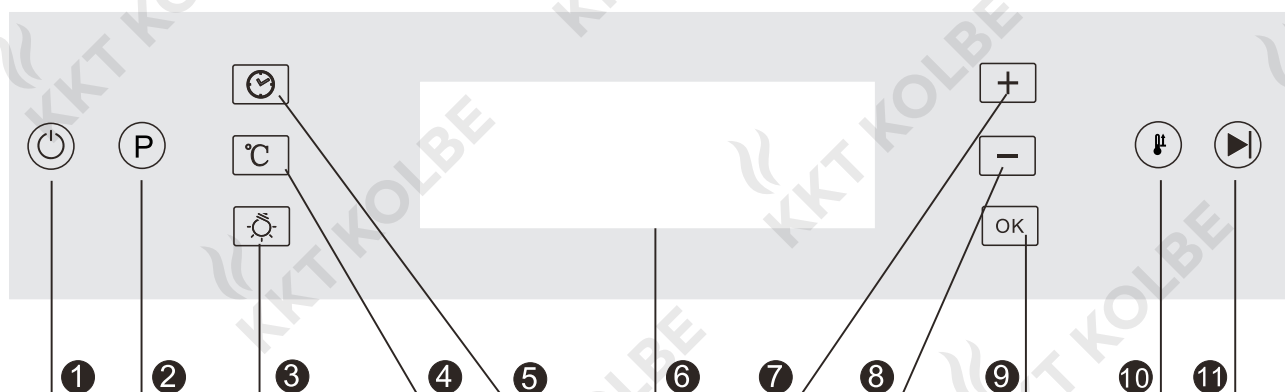
The perforated steam tray, baking / drip tray and the wire shelf have side edges. These edges and their shape fit securely into the side racks and are designed in such a manner to prevent the cookware from falling out. You will notice an indent on the oven accessories that stop in behind the front edge of the side rack as shown below ensuring they cannot be pulled out fully and reduces tilting forward of these accessories.

These accessories should only be placed in the positions marked 1-4 as shown below. They should not be placed in the larger gaps in between these positions as they will not be secured correctly and injury, burns or scalding may occur if they fall out.



Using the device

Control panel



- ① Main on / off switch
- ② Programme / Mode key
- ③ Light key
- ④ Temperature adjust key
- ⑤ Timer / clock set key
- ⑥ Display screen
- ⑦ Plus key
- ⑧ Minus key
- ⑨ OK / confirmation key
- ⑩ Rapid heat-up key
- ⑪ Start / stop key

Control panel operating sequence

Note: In order to use the steam oven correctly, the following operating sequence of the control panel needs to be followed. If this operating sequence is not followed you may think the oven is faulty or functioning incorrectly.

Operating sequence

- ⏻ **Main on/off switch** is pressed - this puts the oven into Standby Mode and Time of day will be displayed.
- Ⓟ **Programme mode key** is pressed - this will select the cooking function you wish to use, every press of this key will advance to the proceeding cooking function. If you happen to go past the desired cooking function, you will need to cycle through again until you reach the cooking function you wish to use.
- 🕒 **Timer key** and /or
- °C **Temperature adjust key** is pressed - both of these selections can be done.
- + **Plus key** or
- **Minus key** is pressed - these are used to increase or decrease either the time or temperature, as previously selected.

- OK **OK / confirmation key** is pressed - this is done once all adjustments have been made in the previous steps.
- ▶ **Start / stop key** is pressed - this will start the oven. If pressed again it will pause the cooking progress and pressing again will restart the oven.
- 🔥 **Rapid heat-up key** is pressed - Rapid heat up helps to reach a chosen temperature in a shorter period of time. When rapid heat-up is selected and in progress the LED display will show the rapid heat up icon 🔥.




Note: This feature will NOT work on any of the steam cooking modes even those incorporating convection cooking modes. Rapid heat up can only be used when the chosen temperature is greater than 100°C and works on the following cooking convection modes, fan forced 🔥, fan grill 🔥 and static grill 🔥.

Using the device

Operating instructions

Getting started











Setting the time of day

When the steam oven is first connected the minutes time display will flash. This will only flash for 10 seconds and then return to a static 'time of day' display. If this happens, to set the clock hold the  key for 2 to 3 seconds and the minute time display will start to flash. Within 10 seconds, hold either the  or  key down to reach the time of day. These keys can be pressed one touch at a time which will slowly progress the numerals or if the finger remains depressed on the key it will increase or decrease very quickly to reach the desired time of day.

Before using the oven

Preparing the oven for use



Note: During the manufacturing process some oil residue may remain of the heating elements. These oils may omit an unpleasant odour when first used so we recommend the following 'burning off' procedure to reduce these odours from being present during cooking. The odour will be present during this procedure.

1. Press the Main on/off switch , the display will show the time of day.
2. Burning off the fan forced element - Press the Programme mode key  twice to display the fan forced function , this will default to 200°C and duration time of 1.00 hour. Press the Timer key  followed by the Minus key  to decrease the time to 0.40 minutes. Press OK / confirmation key  followed by the Start / stop key  to start the oven. Finally press the Rapid heat-up key  to speed up the heating time.
3. Burning off the top heating element - follow the same procedure as 2. although pressing the Programme mode key  three times to show top heating element function .



Child safety lock

The steam oven features a child safety lock enabling the user to make the oven inoperable. This will deactivate the oven's touch keys from being used. The child safety lock has to be deactivated to function the oven for cooking.

Activating the Child safety lock

Press and hold finger on OK/confirmation key  for 2 seconds - the LED display will show the Child lock icon .





Deactivating the Child safety lock

Press and hold finger on OK/confirmation key  for 2 seconds - the LED display will no longer show the Child lock icon  and the oven can be used as normal.



Using the timer / programmer





Note: Steam programmes will not function without a cooking duration time being selected. Conventional programmes do not have to have a duration time selected with exception of those with a combination of steam.

Time of Day setting






Press timer /clock set key  for 2 seconds, display will flash. Then promptly press  or  in order to reach the correct time, pressing the key continuously will quickly progress to the desired time. Press the  key to set, display will remain static.

Minute Minder BEEP Alarm setting

After choosing the cooking programme, press timer / clock set key . Then press  key taking the duration time located in bottom left of display to '0'.

Now press  key 2 times, the symbol  will be displayed in the main display screen. Choose the cooking time, for example 23 minutes which will show in the main display screen. Press the key  to set, then the  key to start cooking. When the desired time is reached, the alarm will BEEP for 60 seconds and oven will continue cooking.









Cooking Duration Time (AUTO-OFF) setting

After choosing the cooking programme, press timer / clock set key . Then press  or  in order to reach the desired cooking time. Press the key to  set, then the  key to start cooking.

When the desired time is reached, the alarm will BEEP for 60 seconds and oven will AUTOMATICALLY turn off. The food may continue to cook due to the residual heat built up inside the oven. Food should be removed if you do not wish the food to continue cooking.

Delay Start Cooking Time setting

The following is an example if you set the timer to turn off at 19.00 (7pm) cooking food for a duration of 1 hour and 30 minutes.

After choosing the cooking programme, press timer / clock set key . Then press  or  in order to reach 1.30 desired duration cooking time. Press timer / clock set key  again followed by  or  to select the End of Cooking time of 19.00 (7pm). Press the  key to set, then the  key to set the oven in Standby mode, ready to start the oven at 17.30 (5.30pm). When the desired time of 19.00 is reached, alarm will BEEP for 60 seconds and oven will AUTOMATICALLY turn off.

Using the device

Cooking programmes / modes









Cooking programmes



The steam oven has 8 programmes with 6 of these as cooking programmes.

These programmes have presettings for each of them although can be adjusted according to the user's preference or as nominated in any recipe being followed. Refer to 'Control panel operating sequence' how pre-sets can be adjusted.

Both the steam programmes and traditional convection cooking programmes have a temperature range they will work within and these vary depending on the programme chosen. These are not able to be varied outside these ranges.

Below are the details of the pre-sets and temperature ranges for each of the cooking programmes / modes.










Displayed Icon								
Programme	Defrost / proving	Fan Forced	Static Grilling	Fan Grilling	Steam	Steam + Fan Grilling	Steam + Fan Forced	Descaling
Parts used	Rear circular heating element + fan motor	Rear circular heating element + fan motor	Top heating element	Top heating element + fan motor	Steam generator	Steam generator + top heating element + fan motor	Steam generator + rear circular heating element + fan motor	Steam generator + heating plate
Default temperature	50°C	200°C	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	
Temperature range	20~60°C	50~225°C	50~225°C	50~225°C	40~100°C	120~220°C	120~220°C	

Note: The temperature range adjustment for Steam + fan grilling  and Steam + fan forced  relates only to the convectional mode of these combined cooking programmes.

The steam temperature on both these programmes remain at the pre-set of 100°C.

These combined cooking programmes alternate between steam mode and the relevant convectional cooking mode.

Below is a basic guide what can be cooked on the cooking programmes.

Programme	What can I cook or use this programme for ?
	Defrosting food - proving bread - making yoghurt
	Roasting meats - multi level cooking - biscuits - muffins - scones - pizza - pastries - bread
	Grilling - browning lasagna / gratin - toasting
	Grilling meats such as chops and sausages - fish - vegetables - chicken pieces - kebabs
	Steaming - meats - vegetables - dumplings - rice - muffins
	Same as  with addition of steam - giving a moist result with browning
	Same as  with addition of steam - giving a moist result with browning

Cooking guidelines

Steam cooking principles and usage tips

Benefits of steam oven cooking

The benefit of cooking with a steam oven is that the valuable vitamins and nutrients are retained during cooking compared to their losses experienced cooking in a microwave oven or in boiling water in a pot on a cook top. Due to the moisture produced in the oven there is no need to keep basting foods with oils or sauces making this form of cooking healthier. Food also retains a lot more flavour through this form of steam cooking. Steam ovens are also very good for regenerating cooked foods that have been refrigerated as the steaming process does not dry the food out, which is often the case using a microwave oven to reheat food.

The appliance has the additional use of convection programme modes making it ideal to brown the foods that have been steamed as well as using it as a traditional oven for baking, grilling and roasting.

Steam oven tips - cooking times

Like any new oven this steam oven is no different, in that it may take a little time to get to know what are the best settings for the type of food being cooked. In principle though, cooking in a steam oven, the duration times do not differ a great deal from cooking in a pot on a cook top.

Duration times based on quantities of food, in a steam oven, don't change greatly. If you are cooking 500 grams of potatoes or 1000 grams they should cook in around the same period of time.

This manual does offer some basic guidelines on the type of food being cooked and length of time based on a certain weight. It is recommended to cook the food for a shorter period of time than you would normally until you get used to this new type of cooking and giving the best possible results.

Using your own containers

Use of your own containers is acceptable although it is important to ensure the following is noted:

- Containers should be placed on shelves only, not directly on the base of the oven.
- Sufficient space above the top of an open container needs to be maintained to ensure efficient steam cooking.
- You may need to check with the manufacturer of containers intended for use in the steam oven as they need to be suitable to withstand 100°C and heat resistant. Plastic containers are of particular concern.
- Some containers may not be suitable for steam cooking such as those with thick sides. These could be made from stoneware or porcelain and not good conductors of heat. Cooking times will be much longer than metal type dishes.

Cleaning steam oven after every use

Due to the high amount of water generated during use of steam functions it is recommended to wipe down the interior of the oven after every use. The heating plate element at the base of the oven will dry a lot of the remaining water in the oven although there may be excess water on the door and sides of the oven that should be wiped down with a dry cloth. Care should be taken when doing so as the interior will be hot following use. The door should also be left open to allow for the drying process to be achieved more quickly.

Spill tray located at the front of the oven needs to be wiped out of any excess water expelled during cooking.




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 baking times to use the residual heat to finish cooking.

Cooking guidelines

Steam cooking guidelines

The guidelines in the table below relate to cooking with steam only  and are just that, guidelines. There may be a bit of trial and error before mastering the art of steam cooking. We suggest reducing temperature and cooking times slightly when working with this oven until you get used to it and understanding what programmes give the best results.

Food type	Quantity / Weight	Time (guideline only)	Steam temperature
Fish - perch fillet	500 grams	3-5 minutes	100°C
Fish - bream / snapper fillet	500 grams	3-5 minutes	85°C
Fish - trout	250 grams	8-12 minutes	90°C
Fish - salmon fillet	400 grams	4-8 minutes	100°C
Crustaceans - king prawns	500 grams	5 minutes	90°C
Crustaceans - crab	500 grams	20 minutes	90°C
Meat - chicken breast fillet*	300 grams	8-10 minutes	100°C
Meat - chicken legs*	5 of / 625 grams	30 minutes	100°C
Meat - chicken (whole)*	1500 grams	60 minutes	100°C
Meat - beef*	350 grams	25-30 minutes	100°C
Meat - pork*	400 grams	20 minutes	100°C
Meat - sausages	400 grams	6-8 minutes	90°C
Meat - frankfurts	500 grams	6-8 minutes	90°C
Vegetables - broccoli florets	300 grams	5 minutes	100°C
Vegetables - whole carrots	250 grams	10-11 minutes	100°C
Vegetables - beans	300 grams	6-8 minutes	100°C
Vegetables - cauliflower florets	300 grams	6-8 minutes	100°C
Vegetables - peas	250 grams	3 minutes	100°C
Vegetables - corns	550 grams	30 minutes	100°C
Vegetables - brussel sprouts	450 grams	10-12 minutes	100°C
Vegetables - diced pumpkin	450 grams	4-8 minutes	100°C
Vegetables - potato	550 grams	30 minutes	100°C
Vegetables - sliced zucchini	300 grams	2-3 minutes	100°C
Grains - basmati rice	1 cup with 1.5 cups water	15 minutes	100°C
Baked goods - muffins*	12 of (medium size)	23 minutes	100°C
Steam buns	10 of	30 minutes	100°C
Protein - eggs	10 of / 650 grams	15 minutes	100°C

* For browning we recommend using Steam + fan grilling  and Steam + fan forced  adjusting temperature to suit a recipe or those used when cooking normally on convection mode in a traditional oven.

Care and cleaning

Care and cleaning




Cleaning the oven

Note: Cleaning of the steam oven should be carried out on a regular basis to prolong the life of this appliance.

- Do NOT use steam cleaners to clean this oven.
- Do NOT use cleaning solvents with strong acidic or alkaline properties.
- Do NOT use sharp implements or glass scrapers on the glass door as this could scratch the surface and cause possible shattering of the glass.
- Following use, removal of excess water can be achieved by use of the suction ball supplied by depressing the ball, placing nozzle into the water and releasing the grip on the ball to draw the water into the ball and then discard water into a bowl or kitchen sink by squeezing the ball.
- As noted before (page 31), wiping out the oven after use to remove excess water is necessary to ensure the surface and surrounds of the light remains dry. This will also ensure food odours retained in any residual water will be removed. Care during this process needs to be taken as the interior will still be hot.
- Regular removal of the oven accessories and side racks should be carried out to remove any food particles and grease and oil spatters. Refer to section Removal of Side Racks to see how these are removed.
- When cleaning the control panel and front of the steam oven do NOT use cream type cleansers as this may scratch the surface. Using a soft cloth with warm soapy water is recommended followed by a dry soft cloth to remove any possible streaks.
- Periodically clean the water tank. Using warm soapy water and soft cloth wash the exterior and interior of the water tank. Use of a nylon brush may be required to clean the interior. Do NOT use cream type cleansers as this may scratch the surface of the tank.
- Every 3 months the Steam Generator should be descaled ensuring prolonged life and performance of this and its associated components of the steam oven. Refer to the section Descaling the steam oven on how this procedure needs to be carried out. This procedure may need to be undertaken more often depending on the water quality/hardness in your area.

Descaling the steam oven

Note: Depending on the water quality/hardness in your area descaling should be carried out at least every 3 months to maintain the performance of the steam generator and associated components. We recommend using a descaling product like Hillmark ScalexPlus or similar when doing this procedure. Follow the manufacturers instructions of the descaling product regarding the quantities to be used.

- Remove water and add descaling product to the tank, then half fill the tank with clean water. Refit water tank to the steam oven and close the door.
- Press **(P)** until you reach the descaling programme  and the descaling icon  will be displayed in the main display screen. Press Start/stop key **(▶)** to start the first cycle of the programme. At the end of the cycle the audible alarm will sound and the water tap icon  will be displayed on the right on the main display screen.
- After hearing the audible alarm, remove and half fill the tank with clean water, refit into the steam oven, then press Start/stop key **(▶)** to restart. Again after the audible alarm sounds repeat this procedure for a third and final time which at the end, descaling is complete. Clean the water tank in warm soapy water to remove any residue.

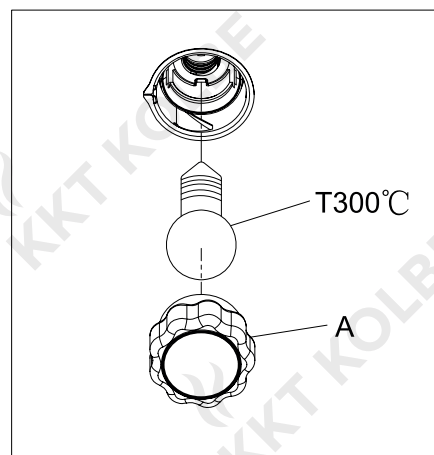
Care and cleaning

Replacing the oven lamp



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

- If accessible, simply unplug the oven from the power-point, otherwise switch off at the switchboard or circuit breaker!
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder.
- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage: AC220V-240V
 - Wattage: 15 W
 - Socket: E 14
- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.



Warning: Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment!



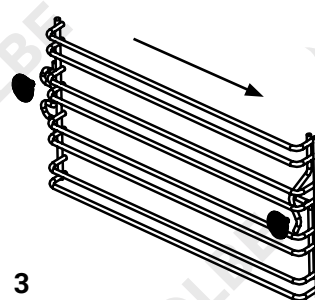
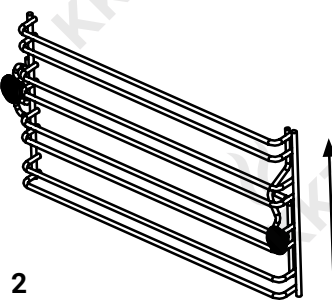
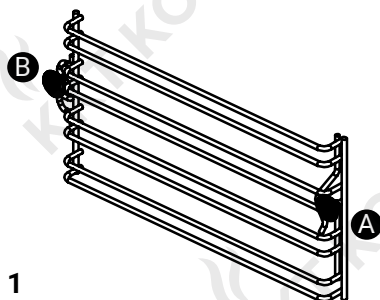
Do not touch the halogen bulb directly with your hands

Removal of side racks

Note: As part of the regular cleaning of the steam oven it may be necessary to remove the side racks for better access to the sides and rear of steam oven interior. This procedure is fairly simple as outlined below and care should be taken ensuring the side racks are cooled before removal to avoid scalds or burns.

- There are two mounting posts located on the left and right hand sides of the oven interior that hold these side racks in place as shown in (Figure 1 (left hand side shown)), marked **A** - front and **B** - rear mounting-posts.
- Push the front part of the side rack in and upwards direction (Figure 2), releasing the anchoring point from the front mounting post **A**.
- Pull the side rack forward (Figure 3), releasing the anchoring point from the rear mounting post **B**.

Reverse the above procedure to re-fit the side racks.

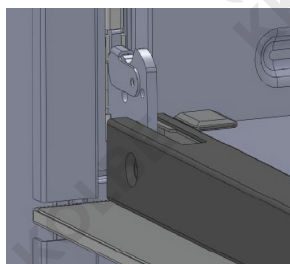


Care and cleaning

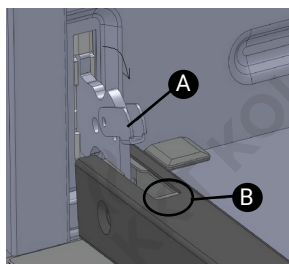
Removal of oven door

Note: Removal of the door may be necessary for better access to the oven interior or if the glass panels need to be removed and cleaned.

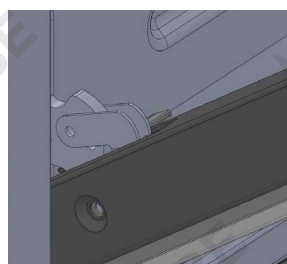
- Open the door fully (Figure 1).
- Open the lever A completely on both the left and right hinges (Figure 2).
- Hold the door as shown in (Figure 3) approximately a 30 degree angle in an upwards direction.



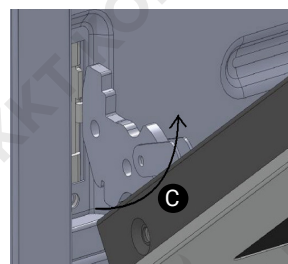
1



2



3



4

- Gently close the door (Figure 3.) until left and right hinge levers A (Figure 2) are hooked to part B (Figure 2) of the door.
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow C (Figure 4)
- Rest the door on a soft surface, to reduce risk of damage to the door.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

Removal of glass door panes

Note: In the occurrence where grime may be noticed between the glass panes, the two inner glass panes can be accessed after door is removed as explained on the previous page.

- After door removal, place door on a stable surface on soft material to protect the glass from damage or scratching.
- Locate the two philips head screws at the bottom edge of the door. Remove these two screws and put aside for re-fitting. Carefully remove the inner glass pane by lifting upwards and then toward you to release from the top metal strip at the top of the door.
- Locate the two philips head screws at the top edge of the door. Remove these two screws being careful not to lose the two brass spacers also in place in the top metal strip and put aside for re-fitting. Gently slide the middle glass pane out of the door channel.
- Clean the glass panes with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.
- Now you can also clean the inside of the outer glass.
- Re-fit the glass panes in reverse order to re assemble the door. Care should be taken ensuring the panes are placed back the way they were removed as they are coated with a reflective coating to retain the heat within the oven. Also pay attention of the rubber gaskets for both inner glass panes that they are not crimped or placed incorrectly to ensure the glass is securely held in place.

Cleaning the door glass

- Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- Do not use the oven without the inner door panes fitted correctly. When re-fitting inner glass door panes ensure they go back in facing the same way they came out. The doors are coated with a very slight reflective coating to reflect the heat back into the oven cavity and keep the outer door cooler to touch.
- 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.

Troubleshooting

Troubleshooting guide

Note: If there happens to be an anomaly during use of the steam oven, stop using the oven and disconnect from the power. Refer to the below troubleshooting guide as this may assist in resolving the issue.

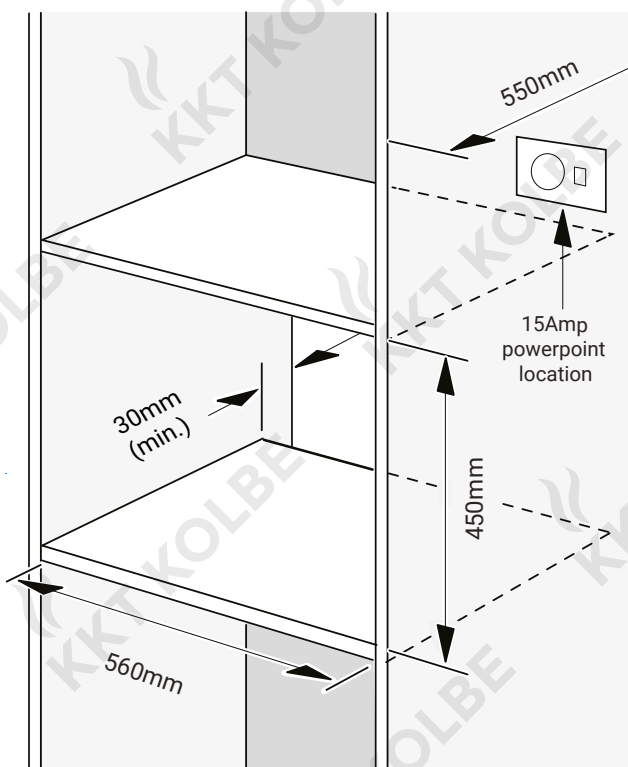
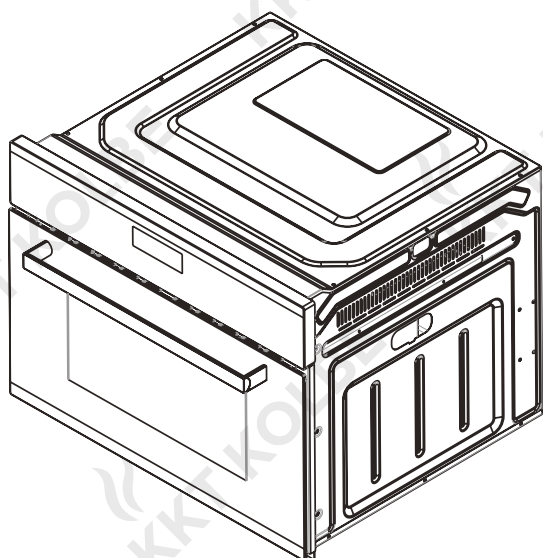
If this does not help contact our customer service for further assistance.

Status	Explanation	Possible remedy
Tap water alarm displayed	<ul style="list-style-type: none">• No water in tank• Faulty pump• Oven in descaling programme	<ul style="list-style-type: none">• Fill water tank• Contact service dept.• Complete descaling
Control panel not working	<ul style="list-style-type: none">• Child lock is activated• Faulty PCB board• Power off	<ul style="list-style-type: none">• Deactivate child lock• Contact service dept.• Check circuit breaker
Food not cooked properly	<ul style="list-style-type: none">• No steam during cooking• Food not cooked longer enough• Cookware covered	<ul style="list-style-type: none">• Check tank is full / contact service dept.• Cook food a little more• Remove any lids / covers
E1 displayed on display screen	<ul style="list-style-type: none">• Water tank not fitted properly• Faulty tank switch	<ul style="list-style-type: none">• Push water tank in properly• Contact service dept.
E2 displayed on display screen	<ul style="list-style-type: none">• Faulty interior sensor	<ul style="list-style-type: none">• Contact service dept.
E3 displayed on display screen	<ul style="list-style-type: none">• Interior sensors over temperature fault	<ul style="list-style-type: none">• Turn oven off at circuit breaker to allow cooling, if no change contact service dept.
E4 displayed on display screen	<ul style="list-style-type: none">• Faulty steam heating plate sensor	<ul style="list-style-type: none">• Contact service dept.
E5 displayed on display screen	<ul style="list-style-type: none">• Interior sensors over temperature fault	<ul style="list-style-type: none">• Turn oven off at circuit breaker to allow cooling, if no change contact service dept.

Installation

Built-In dimensions

(Shown in a tower installation)



Product dimensions
595 (w) x 455 (h) x 532 (d) mm

Cutout dimensions
560(w) x 450 (h) x 550 (d) mm

A complete dimensional drawing of your appliance can be found on page 26.

Technical details

Technical details

Oven model name	EBD8501ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Oven capacity	36 litres
Water tank capacity	1.2 litres
Rated voltage	220-240 volts
Frequency	50 hertz
Total consumption	3050 watts
Rear fan element	1600 watts
Top grill element	1400 watts
Heating element (steam)	1200 + 500 watts
Evaporative element	750 watts
Oven lamp	15 watt
Power cable	1.5m with 15amp 3 pin plug
Product dimensions	595 (w) x 455 (h) x 532 (d) mm
Cutout dimensions	560(w) x 450 (h) x 550 (d) mm
Package dimensions	660 (w) x 512 (h) x 650 (d) mm
Product weight	31.8 kg
Packaged weight	35.5 kg



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 Gerät.**

Thanks for reading.