

# Benutzerhandbuch

## für Ihre Einbau-Mikrowelle

Modell: **EBM8018S**



## Hinweise und Symbole



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

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

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

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

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

Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden.

Recycling reduziert den Rohstoffverbrauch und Abfälle.



### Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

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

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



### Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

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



### Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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

## EG – Konformitätserklärung



### Produktbezeichnung:

EBM8018S Einbau-Mikrowelle

### Der Hersteller / Inverkehrbringer:

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

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

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

26.03.2019

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement

## Sicherheitshinweise

---

### Sicherheitshinweise



#### Sachgemäße Verwendung

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Einbaubackofen entschieden haben.

- Bevor das Gerät auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen.  
Es wird dringend empfohlen, die Betriebs- und Montageanleitung für den zukünftigen Gebrauch oder für nachfolgende Benutzer aufzubewahren.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in der Küche bestimmt. Beachten Sie die Installationshinweise.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen.  
Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
- Nur ein lizenzierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch falschen Anschluss entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken im Innenbereich verwendet werden und muss während des Betriebs überwacht werden.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden, wie man das Gerät sicher benutzt und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit, auf oder neben dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur dann reinigen oder eine allgemeine Wartung durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht stehen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in sicherer Entfernung vom Gerät und dem Netzkabel.
- Und bitte schieben Sie das Zubehör immer richtig herum in den Backraum.



#### Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung starker Mikrowellenbelastung

- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellen führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipulieren.
- Platzieren Sie nichts zwischen der Gerätefront und der Tür und vermeiden Sie Rückstände von Schmutz- oder Reinigungsmitteln auf den Dichtungsoberflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür- oder Türdichtung beschädigt ist, darf der Ofen erst dann in Betrieb genommen werden, wenn er von einer fachkundigen Person repariert wurde.



### Mögliche Gefahren

#### Stromschlag-Gefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und beschädigte Netzkabel dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Schalten Sie ein defektes Gerät niemals ein; es kann einen elektrischen Schlag verursachen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann bei Berührung heißer Teile des Gerätes schmelzen. Bringen Sie das Gerätekabel niemals mit heißen Teilen in Berührung.
- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger. Es kann zu einem elektrischen Schlag kommen.

#### Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
- Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Zubehör und Geschirr werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Handschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Hohlraum zu entfernen.
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Backraum Feuer fangen. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Beim Erwärmen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern ist der Ofen im Auge zu behalten, da diese sich möglicherweise entzünden könnten.
- Damit der Inhalt von Fläschchen und Gläsern mit Babynahrung nicht zu heiß wird, rühren oder schütteln Sie diesen und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr.

#### Verbrühungsgefahr!

- Während des Betriebes werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Berühren Sie diese niemals. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Je nach Temperatur ist Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wasser kann im heißen Backraum heißen Dampf erzeugen. Niemals Wasser in den heißen Backraum gießen.

#### Verletzungsgefahr!

- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -hilfen.
- Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können etwas einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

#### Feuergefahr!

- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Backraum. Sie können darin Feuer fangen. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Legen Sie Backpapier nicht lose über Zubehör, da es dadurch mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen kann. Belasten Sie es immer mit einer Schale oder einer Backform. Decken Sie nur die erforderliche Fläche mit Backpapier ab; es darf nicht über das Zubehör hinausragen.

#### Gefährdung durch Magnetismus!

- In Bedienpanel und Bedienelementen sind Permanentmagnete enthalten. Sie können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger von elektronischen Implantaten müssen sich mindestens 10 cm vom Bedienfeld entfernt halten.

## Sicherheitshinweise



### Besondere Vorsicht im Umgang mit der Mikrowelle

- Beachten Sie besonders den Abschnitt „Vorsichtsmaßnahmen zu Vermeidung starker Mikrowellenbelastung“.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen zum Schutz vor Mikrowellen bestimmte Elemente entfernt werden, sind für nicht sachkundige Personen gefährlich!
- Verwenden Sie nur für den Einsatz in Mikrowellen geeignetes Geschirr und Zubehör.
- Die Mikrowellenerwärmung von Flüssigkeiten kann zu einem verzögerten unvermittelten Kochen führen. Daher ist beim Erhitzen von z.B. Getränken Vorsicht geboten.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nach dem Erwärmungsprozess.
- Wird die Mikrowelle hinter einer Dekortür installiert, muss diese bei Betrieb geöffnet bleiben.
- Die Mikrowelle ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Zünd- oder Brandgefahr führen.
- Die Verwendung von metallischem Zubehör ist bei Mikrowellenbetrieb nicht erlaubt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombi-Modus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der dabei entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.



### Beschädigungsgefahren

- Bedecken Sie den Backraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Koch- und Backgeschirr. Stellen Sie Geschirr nicht auf den Hohlraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch staut sich Wärme und das Emaille wird beschädigt.
- Aluminiumfolie im Backraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann beschädigt werden.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backraum. Dadurch entsteht Dampf. Die Temperaturänderung kann zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Backraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Backraum.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden. Öffnen Sie die Gerätetür nur zum Trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
- Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen sollte das Backblech nicht zu großzügig belegt werden. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht entfernt werden können. Wenn möglich, verwenden Sie ein tieferes Backblech.
- Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür, legen Sie nichts darauf und hängen Sie nichts daran. Stellen Sie kein Kochgeschirr und kein Zubehör auf die Gerätetür.
- Je nach Gerätemodell können Zubehörteile beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Backraum.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Gerätes nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des abgeschalteten Ofens nutzen, um Speisen warm zu halten, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Backraum kommen. Dies kann zu Kondensation und zu Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät, sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen. Vermeiden Sie Kondenswasserbildung durch Öffnen der Tür oder verwenden Sie die „Defrost“-Funktion.
- Der Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel im Garraum kann zu einer Überlastung führen. Benutzen Sie die Mikrowellenfunktion daher niemals, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.

**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 Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen

Standard entsprechen.

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

**Ihr KKT KOLBE-Team**

### **KKT KOLBE Kundendienst**



**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](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 Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**



## **Benutzerhandbuch**

Modell EBM8018S

Version 1.0

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.



## Inhaltsverzeichnis

---

<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	8
• Inbetriebnahme	
• Uhrzeit einstellen	
<b>Bedienung des Gerätes</b> .....	9
• Bedienelemente	
• Ofenfunktionen / Beheizungsarten / Heizmodi	
• Maximale Betriebszeit / Kühlgebläse	
• Energieeffiziente Nutzung	
• Bedienung des Ofens	
• Mikrowellenfunktion / Mikrowellen-Kombinationsmodi	
<b>Anwendung</b> .....	14
• Braten	
• Grillen & Überbacken	
• Backen	
• Einkochen	
• Auftauen	
• Vermeidung gesundheitlicher Risiken	
• Auto - Rezepte / Automatikprogramme	
• Tipps und Tricks	
<b>Zubehör</b> .....	17
• Mitgeliefertes Zubehör	
• Einsetzen von Zubehör	
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	18
• Reinigungsmittel	
• Reinigungstabelle	
• Dampfreinigungs-Verfahren	
• Seitliche Einschubgitter	
• Austausch der Lampe	
<b>Problemlösung</b> .....	21
• Mögliche Ursachen und Lösungen	
<b>Installation</b> .....	22
<b>Technische Daten</b> .....	23
<b>Prüfgerichte</b> .....	24
<b>Gewährleistung</b> .....	25

## Vor dem ersten Gebrauch


## Vor dem ersten Gebrauch

### Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, reinigen Sie den Backraum und das Zubehör.

- Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel.
- Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die Seitenständer aus dem Backraum.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Einhängegitter gründlich mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch oder einer weichen Bürste.
- Achten Sie darauf, dass sich keine feuergefährlichen Verpackungsreste wie Polystyrol- oder Holzteile im Backraum befinden.
- Wischen Sie alle glatten Flächen im Hohlraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Um den Neugeräte-Geruch zu entfernen, erhitzen Sie den Ofen im leeren Zustand bei geschlossener Ofentür.
- Halten Sie die Küche gut belüftet, während sich das Gerät zum ersten Mal erwärmt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit von der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.

- Nehmen Sie die angezeigten Einstellung vor. Wie Sie die Beheizungsart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt „Bedienung des Geräts“




Einstellung	
Beheizungsart	
Temperatur	250°C
Dauer	1 Std.

### Wenn das Gerät abgekühlt ist:

- Reinigen Sie alle glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch.
- Trocknen Sie alle Oberflächen.
- Montieren Sie die seitlichen Einschubgitter.

### Uhrzeit einstellen

Bevor der Ofen in Betrieb genommen werden kann, sollte die Zeit eingestellt werden.

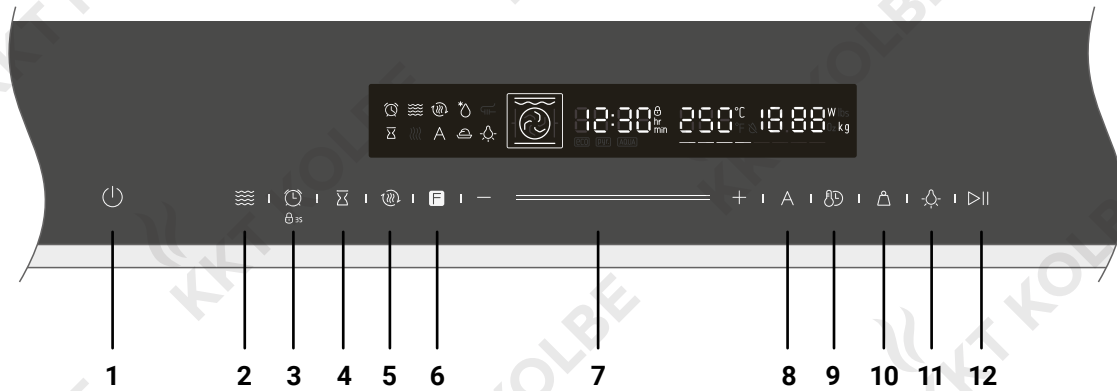
- Nach dem Anschließen des Ofens berühren Sie die Taste , dann können Sie mit dem Slider oder durch Antippen von + und – die aktuelle Uhrzeit in Stunden einstellen.
- Tippen Sie erneut auf die Taste  und stellen Sie die Zeit in Minuten auf die gleiche Weise ein.
- Schließen Sie die Einstellung mit der Taste  ab.













**Hinweis:** Die Uhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige.



## Bedienung des Gerätes

### Bedienelemente



- |   |                                      |   |
|---|--------------------------------------|---|
|   | <b>1. EIN / AUS</b>                  | Ofen an und aus schalten  |
|  | <b>2. Mikrowelle</b>                 | Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombi-Funktion   |
|  | <b>3. Timer / Kindersicherung</b>    | Timer-Funktion / Kindersicherung: 3 Sek. gedrückt halten  |
|  | <b>4. Garzeit - Ende</b>             | Ende der Garzeit festlegen  |
|  | <b>5. Schnelles Vorheizen</b>        | Funktion für beschleunigtes Vorheizen   |
|  | <b>6. Ofen - Beheizungsarten</b>     | Beheizungsart ändern; 3 Sek. gedrückt halten für schnelles Ändern                                 |
|  | <b>7. Slider (Schiebereglern)</b>    | Mit dem Finger über den „Balken“ fahren um eingestellte Werte zu ändern.                          |
|  | <b>8. Auto - Rezepte</b>             | Auto-Rezepte-Funktion / Automatikprogramme  |
|  | <b>9. Uhr / Garzeit / Temperatur</b> | Uhrzeit einstellen im Standby-Modus / Wechsel zwischen Garzeit (Dauer)- und Temperatureinstellung |
|  | <b>10. Gewicht</b>                   | Gewicht einstellen bei der Benutzung von Auto-Rezepten  |
|  | <b>11. Beleuchtung EIN / AUS</b>     | Beleuchtung ein und aus schalten  |
|  | <b>12. Start / Pause</b>             | Den Garvorgang starten und pausieren  |

## Bedienung des Gerätes

### Ofenfunktionen / Beheizungsarten / Heizmodi

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die die Anwendung Ihres Gerätes erleichtern.

Damit Sie die richtige Beheizungsart für Ihr Gericht finden, sind in der folgenden Tabelle die Unterschiede und Einsatzmöglichkeiten erläutert.

Beheizungsart	Temperatur	Anwendung
 <b>Ober- / Unterhitze</b>	30~250°C	Zum herkömmlichen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
 <b>Heißluft</b>	50~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Hitze wird vom Ringheizelement erzeugt und vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.
 <b>Umluft</b>	50~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 <b>Grill</b>	150~250°C	Zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen. Bitte platzieren Sie das Gargut mittig unter dem Grillelement.
 <b>Umluftgrill</b>	50~250°C	Zum Grillen flacher Gerichte und zum Bräunen von Speisen. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
 <b>Großflächengrill</b>	150~250°C	Zum Grillen flacher Gerichte und zum Bräunen von Speisen.
 <b>Pizzastufe</b>	50~250°C	Für Pizza und Gerichte, die viel Hitze von unten benötigen. Unterhitze und Ringheizelement sind in Betrieb.
 <b>Unterhitze</b>	30~220°C	Zum zusätzlichen Bräunen von Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Hitze wird vom unteren Heizelement erzeugt.
 <b>Auftaustufe</b>	-	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
 <b>Gärstufe</b>	30~45°C	Zum Gehen von Hefeteig und Sauerteig und zur Herstellung von Joghurtkulturen.






#### Achtung!

Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Heizprogramms öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen.  
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

## Bedienung des Gerätes

### Hinweise



- Um große Mengen an Lebensmitteln aufzutauen, ist es möglich, die seitlichen Einschubgitter zu entfernen und einen Behälter auf den Backraumboden zu stellen.
- Zum Erwärmen von Geschirr ist es vorteilhaft, die seitlichen Einschubgitter zu entfernen und einen der Heizmodi Umluftgrill  oder Umluft  mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu wählen. Umluftgrill  sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Backraumbodens durch das Geschirr abgedeckt ist.
- Um im Umluftbetrieb die Wärme im Backraum besonders gleichmäßig zu verteilen und eine bestmögliche Leistung zu gewährleisten, arbeitet der Ventilator nur zu bestimmten festgelegten Zeiten des Erwärmungsprozesses.

### Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Gerätes beträgt 9 Stunden, für den Fall, dass Sie das Ausschalten vergessen könnten.



### Energieeffiziente Nutzung

- Entfernen Sie während des Koch- und Backprozesses jegliches Zubehör, das nicht erforderlich ist.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.
- Verringern Sie die Temperatureinstellung in Beheizungsarten ohne Ventilator bei 5min bis 10min vor Ende der Gar- und Backzeit auf 50°C. So können Sie die Backraumwärme nutzen, um den Prozess abzuschließen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Umluft . Sie können die Temperatur um 20°C bis 30°C senken.
- Mit Umluft  können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen und backen.
- Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie sie nacheinander erhitzen und so die Restwärme des Ofens optimal weiter nutzen.
- Heizen Sie den leeren Ofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist. Geben Sie das Gargut gegebenenfalls unmittelbar nach Erreichen der angegebenen Temperatur in den Ofen, was Sie am erstmaligen Erlöschen der Kontrollleuchte erkennen können.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ablauf längerer Backzeiten aus, um die Restwärme für das Ende des Garvorgangs zu nutzen.
- Verwenden Sie keine reflektierenden Folien (wie Aluminiumfolie), um den Backraumboden abzudecken.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit den Timer und/oder einen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkelmattierte oder silikonbeschichtete emailliertes Ofengeschirr und leichtgewichtige Backformen und -behälter, da sie die Ofenwärme besonders gut aufnehmen. Versuchen Sie, keine schweren Zubehöerteile mit glänzenden Oberflächen wie Edelstahl oder Aluminium zu verwenden.
- Benutzen Sie niemals die Mikrowellenfunktion, ohne dass sich Gargut im Garraum befindet.

### Kühlgebläse

Der Kühlventilator schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über der Tür.






#### Achtung!

Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen. Um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen, kann der Kühlventilator noch eine Zeit lang weiterlaufen.





## Bedienung des Gerätes

### Bedienung des Ofens


#### Beheizungsarten anwenden

- Nach dem Anschließen des Ofens tippen Sie auf die Taste  um Beheizungsart auszuwählen. Verwenden Sie den Slider oder + und – , um die Gartemperatur einzustellen.
- Berühren Sie die Taste , beginnt der Ofen zu arbeiten. Andernfalls wird nach 5 Minuten wieder die Uhr angezeigt.
- Mit der Taste  können Sie den Garvorgang abbrechen.

#### Schnelles Vorheizen




Um die Vorheizzeit zu verkürzen, können die Funktion für schnelles Vorheizen verwenden. Wenn Sie eine Beheizungsart auswählen, berühren Sie dazu die Taste . Das Symbol für schnelles Vorheizen wird auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn für die gewählte Beheizungsart bzw. Funktion kein schnelles Vorheizen verfügbar ist, ertönt ein Piepton. Dies ist der Fall bei den Einstellungen Autorezepte , Auftaustufe  und Gärstufe .

#### Garzeit (Dauer) einstellen


Nach der Temperatureinstellung können Sie die Taste  betätigen, um eine Dauer für die Garzeit festzulegen. Diese können Sie mit dem Slider oder mit + und – einstellen.


#### Garzeit-Ende festlegen


Wenn die Uhr eingestellt wurde, können Sie einen Zeitpunkt für das Ende des Garprozesses festlegen.

- Berühren Sie die Taste , dann können Sie den Slider oder + und – benutzen, um die Stunde der Zielzeit einzustellen. Berühren Sie erneut die Taste  und stellen Sie die Minuten ein. Drücken Sie  zur Bestätigung.
- Wenn Sie ein Garzeit-Ende einstellen möchten, müssen Sie auch eine Garzeit-Dauer einstellen.
- Wenn das Garzeit-Ende auf 10 Uhr eingestellt ist und die Garzeit 1 Stunde beträgt, startet der Ofen mit der gewählten Beheizungsart um 9 Uhr und schaltet um 10 Uhr ab.

#### Änderungen während des Betriebs

Während der Betriebszeit können Sie die Einstellung der Beheizungsart und der Temperatur mit der Taste  oder dem Slider ändern. Nach 6 Sekunden ohne Aktion arbeitet der Ofen mit der geänderten Einstellung weiter.


Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie die Taste  und betätigen Sie den Slider oder + und – . Nach 6 Sekunden ohne Aktion arbeitet der Ofen mit der geänderten Einstellung weiter. Während des Garvorgangs mit einer Garzeit-Ende-Einstellung und mit der Funktion „Auto-Rezepte“ können Sie keine Änderungen vornehmen.



Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte die Taste .

#### Hinweis

Das Ändern der Beheizungsarten / Temperatur / Rest-Garzeit kann negative Auswirkungen auf das Kochergebnis haben. Wir empfehlen Ihnen dringend, dies nicht zu tun, es sei denn, Sie haben gute Kochkenntnisse.

#### Timer einstellen


Mit der Taste  können Sie den Timer einstellen, damit nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Piepton ertönt.

Nach erstmaligem Betätigen der Taste  können Sie die Stunden einstellen, indem Sie den Slider oder die Tasten + und – benutzen, nach erneuter Berührung die Minuten. Bestätigen Sie ebenfalls mit .


Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs einstellen, während der Einstellung von Beheizungsart und Temperatur ist er jedoch nicht verfügbar.

#### Kindersicherung

Ihr Gerät verfügt über eine Tastensperre, so dass Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen vornehmen können.

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Durch erneutes Gedrückt-halten für 3 Sekunden werden die Bedienelemente wieder entsperrt.

Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren und deaktivieren, egal, ob der Ofen in Betrieb ist oder nicht.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, wird das Symbol  in der Statusleiste angezeigt.



#### Achtung!

Nach dem Einschalten des Gerätes wird es vor allem im Backraum sehr heiß.

Berühren Sie niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente.





Verwenden Sie Handschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Backraum zu entfernen und lassen das Gerät abkühlen.
















Halten Sie Kinder gleichzeitig in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

## Bedienung des Gerätes

### Mikrowellenfunktion und Mikrowellen-Kombinationsmodi

Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Beheizungart	Standard-Leistung	Standard - Temperatur	Temperatur	Zeit
 <b>Mikrowelle</b>	800 W	/	/	00:10 - 30:00 Min
 <b>Mikrowelle + Heißluft</b>	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 - 01:30 Std
 <b>Mikrowelle + Umluftgrill</b>	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 - 01:30 Std
 <b>Mikrowelle + Pizzastufe</b>	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 - 01:30 Std

- Um die Mikrowellenfunktion zu nutzen, drücken Sie die Taste  im Standby-Modus. Das Symbol  erscheint in der Statusleiste. Die Standard-Garzeit beträgt 1 Minute und die Standardleistung 800W. Um diese anzupassen, drücken Sie  für die Leistungsstufe bzw.  für die Garzeit (Dauer) und passen die voreingestellten Werte mit dem Slider oder den Tasten + und – an.
- Um die Mikrowellen-Kombinationsmodi zu nutzen, drücken Sie zuerst die Taste  für die Mikrowellenfunktion und dann die Taste , um den gewünschten Kombimodus auszuwählen. Zum Einstellen der Mikrowellenleistung drücken Sie die Taste , bzw.  für Garzeit und Temperatur und passen Sie die Werte mit dem Slider oder den Tasten + und – an.
- Um einen Mikrowellen-Kombimodus einzustellen, können Sie auch zuerst mit der Taste  einen der Heizmodi Heißluft , Umluftgrill  oder Pizzastufe  wählen und dann die Taste  drücken. Wenn Sie die Taste  in Kombination mit einer anderen Beheizungsart drücken, ertönt ein Piepton als Fehler-Signal.
- Um die Mikrowellenfunktion zu deaktivieren, halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt: Im Kombinationsmodus bleibt dadurch nur noch die entsprechende Ofenfunktion ohne Mikrowelle in Betrieb; bei Mikrowellenfunktion ohne Kombimodus schaltet das Gerät daraufhin in den Standby-Modus.

#### Hinweise

- Das Gitterrost kann nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Mikrowellengaren verwendet werden.
- Das Blech ist für Mikrowellenfunktionen ungeeignet.
- Wir empfehlen, zum Mikrowellengaren die zweite Einschubebene zu nutzen. Diese liefert in der Regel die besten Ergebnisse.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht ohne Lebensmittel im Garraum.



## Anwendung

---

### Anwendung

#### Braten

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

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Bratöpfe 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 einer Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

#### Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Bratopf geben und nach der halben Garzeit wenden.

Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

#### Grillen und Überbacken

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



#### Vorsicht!

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

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

#### Hinweise

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

#### Backen

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

#### Ober-/Unterhitze

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

#### Heißluft

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

#### Einkochen

**Zum Einkochen die Heißluft verwenden.**

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

#### Auftauen

**Mit der Auftaustufe wird durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur das Auftauen von Gerichten beschleunigt.**

- Zum Auftauen sind Sahne- / Buttercremetorten, Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen drehen oder umrühren.

## Anwendung



### Vermeidung gesundheitlicher Risiken

**Durch das Erwärmen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z.B. Kartoffeln, Pommes frites, Brot) auf sehr hohe Temperaturen über lange Zeiträume entsteht Acrylamid.**

- Verwenden Sie kurze Garzeiten.
- Achten Sie beim Erhitzen der Lebensmittel auf eine goldgelbe Oberflächenfarbe, vermeiden Sie dunkelbraune Färbung.
- Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit den Modus Umluft.
- Pommes frites: Verwenden Sie mehr als 450 g pro Blech, legen Sie sie gleichmäßig verteilt auf und drehen Sie sie von Zeit zu Zeit. Beachten Sie die Produktinformationen, falls vorhanden.

## Auto - Rezepte / Automatikprogramme

Ihr Ofen verfügt über eine Auswahl an Automatikprogrammen, mit denen Sie mühelos hervorragende Ergebnisse erzielen können.

Wählen Sie einfach das passende Programm für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den Anweisungen im Display.

Nummer	Rezept	Mikrowellen-betrieb	Vorheizzeit (in Min.)	Gewicht
d01	Tiefkühlkost (Fleisch)	Ja	-	0,2 kg
d02	Tiefkühlkost (Geflügel)	Ja	-	0,2 kg
d03	Tiefkühlkost (Fisch)	Ja	-	0,2 kg
A01	Popcorn	Ja	-	0,1 kg
A02	Kartoffel-Käse-Gratin	Ja	-	0,5 kg
A03	Käsekuchen	Nein	-	-
A04	Quiche Loraine	Nein	10	-
A05	Hackbraten	Nein	-	0,5 / 1 kg
A06	Marmorkuchen	Nein	-	-
A07	Fladenbrot	Nein	8	-
A08	Apfelkuchen	Nein	7	-
A09	Frische Pizza vom Blech	Nein	8	-
A10	Apfelstreuselkuchen	Nein	-	-

### Hinweis

Für die Rezepte d01, d02, d03, A01, A02 kann das Blech nicht benutzt werden.

Anwendungsratschläge und -tabellen zur Zubereitung eigener Rezepte ohne automatische Voreinstellungen finden Sie auf den folgenden Seiten.



## Anwendung

## Tipps und Tricks

Sie möchten ein Gericht nach eigenem Rezept zubereiten.	Versuchen Sie zuerst, Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden und optimieren Sie den Garprozess aufgrund des Ergebnisses.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie ca. 10 Min. vor Backzeitende einen Holzstab in den Kuchen. Wenn beim Herausziehen kein Rohteig am Stock bleibt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen stark an Volumen.	Versuchen Sie, die Temperatur um 10°C zu senken und prüfen Sie Zubereitungsempfehlung unter Berücksichtigung der Teig-Beschaffenheit.
Der Kuchen ist in der Mitte viel höher als am äußeren Ring.	Fetten Sie die Springform nicht ein.
Der Kuchen ist oben zu braun.	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubebene und/oder eine niedrigere Temperatur (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Verwenden Sie eine 10°C höhere Temperatur (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Gericht sieht gut aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	Verwenden Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept nochmals.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie Ober- / Unterhitze auf Ebene 1.
Der Kuchenboden ist heller.	Schieben Sie das Gargut eine Ebene tiefer ein.
Backen auf mehr als einer Ebene gleichzeitig: Ein Blech ist dunkler als das andere.	Verwenden Sie zum Backen auf mehr als einer Ebene eine ventilatorunterstützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
Beim Backen bildet sich Kondenzwasser.	Beim Garen entsteht Dampf, der normalerweise durch den Kühlluftstrom aus dem Ofen befördert. Er kann aber an unebenen Oberflächen im Ofen oder in dessen Nähe kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess und kann nicht vollständig vermieden werden.
Welche Art von Backwaren kann verwendet werden?	Sie können jede Art von hitzebeständigem Geschirr verwenden. Es wird empfohlen, kein Aluminium in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese sauer sind. Deckel sollten gut auf dem Behälter sitzen.
Wie ist der Grill zu benutzen?	Schieben Sie das Gargut nach 5 Min. Vorheizen auf der in den Tabellen angegebene Ebene in den Ofen. Schließen Sie die Ofentür. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer bei beim Einschieben, Entfernen oder Überprüfen des Garguts.
Wie kann der Ofen während des Grillens sauber gehalten werden?	Verwenden Sie ein mit 2 L Wasser gefülltes Blech auf Ebene 1. Flüssigkeiten, die von dem Gargut auf dem Gitter heruntertropfen, werden so aufgefangen.
In den Grillmodi schalten sich die Heizelemente zeitweise ein und aus.	Es handelt sich um einen Normalbetrieb, der von der Temperatureinstellung abhängt.
Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht durch ein Rezept vorgegeben ist?	Wählen Sie eine Einstellung möglichst nahe am Bratengewicht und passen Sie die Zeit leicht an. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Fleischsonde, um die Temperatur im Braten-Inneren zu erfassen. Platzieren Sie den Kopf vorsichtig im Fleisch, gemäß den Herstellerangaben. Achten Sie darauf, dass er sich in der Mitte des größten Teils befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.
Was passiert, wenn während des Back- oder Kochvorgangs eine Flüssigkeit in den Ofen tropft?	Flüssigkeit kocht im Ofen und Dampf entsteht. Vorsicht! Dieser ist sehr heiß! Siehe auch „... Kondenzwasser“ für weitere Informationen. Bei Alkoholgehalt kocht sie schneller und kann Feuer fangen. Achten Sie in solch einem Fall auf eine geschlossene Ofentür. Kontrollieren Sie den Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf vorsichtig.

## Zubehör

### Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Gerätes sind eine Reihe von Zubehörteilen enthalten. Im folgenden finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen zum richtigen Gebrauch.

#### Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



##### Gitterrost

- für Ofengeschirr, Kuchenformen und feuerfestes Geschirr
- für Braten und Grillgerichte



##### Universal-Backblech

- für Blechbackwaren und kleines Gargut
- für Flüssigkeiten und saftige Lebensmittel

##### Hinweise

- Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies hat keinen Einfluss auf seine Funktion. Sobald es sich wieder abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an.
- Das Gitterrost kann nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Mikrowellengaren verwendet werden.
- Das Blech ist für Mikrowellenfunktionen ungeeignet.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

#### Einsetzen von Zubehör

Der Backraum besitzt fünf Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden. Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

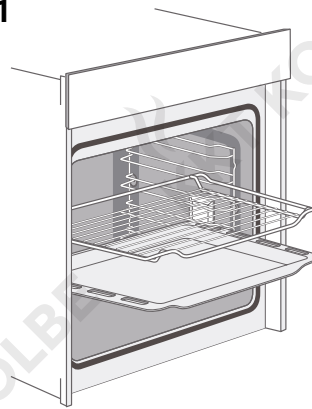
##### Hinweis

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum einschieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Backraum, so dass es die Gerätetür nicht berührt.

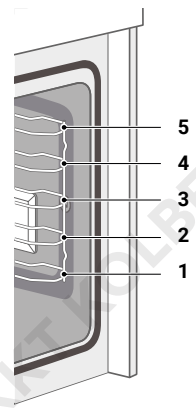
#### Kippschutz

Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, dass der Kippschutz greift. Dieser verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss dazu ordnungsgemäß in den Backraum eingesetzt werden, damit der Kippschutz funktioniert. Achten Sie daher auf die richtige Einschubrichtung des Gitterrosts, wie in den Abbildungen 1 und 3, und des Blechs, wie in den Abbildungen 1 und 4.

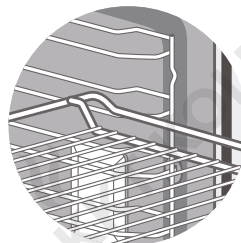
1



2



3



4



## Reinigung und Wartung

### Reinigung und Wartung



Before cleaning the machine, let it cool down and unplug from the mains.



**Achtung! - Beschädigungsgefahr!**

**Vermeiden Sie die Benutzung von:**

- Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
- Raue Reinigungsschwämme oder Scheuerpads.
- Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Spezielle Reiniger zur Reinigung des Gerätes im heißen Zustand.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

### Reinigungsmittel

Mit einer guten Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen für lange Zeit und bleibt voll funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten, wird im Folgenden erklärt.

Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch den Einsatz des falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätemodell können nicht alle der aufgeführten Bereiche auf Ihrem Gerät vorhanden sein.

Art der Fläche	Reinigung
Edelstahlfront außen	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) sofort entfernen. Diese können Korrosion verursachen. Spezielle, für heiße Oberflächen geeignete Edelstahlreinigungsprodukte sind im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.
Kunststoff	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Lackierte Flächen	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen.
Bedienfeld	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türverkleidung	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Edelstahl-Scheuerschwamm.
Türgriff	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Durch diesen entstandene Flecken und Verfärbungen können nicht entfernt werden.
Emaile- und selbst-reinigende Flächen	Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen. Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen, Backofenreiniger verwenden unter Beachtung der Herstellerangaben. Mit klarem Wasser gründlich reinigen und alle Reinigungsmittel restlos entfernen.
Glaskappe der Ofenlampe	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn der Backraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Ofenreiniger.

## Reinigung und Wartung

Art der Fläche	Reinigung
Türdichtung Nicht entfernen	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht scheuern.
Türverkleidung aus Edelstahl	Edelstahlreiniger: Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine Edelstahl-Pflegeprodukte. Entfernen Sie die Türverkleidung zur Reinigung.
Zubehör	Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Schmutzablagerungen verwenden Sie ein Edelstahl-Reinigungspad.
seitliche Einschubgitter	Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.

### Hinweise

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Gerätes werden durch die Verwendung verschiedener Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall verursacht.
- Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Streifen aussehen, werden durch Reflexionen der Innenbeleuchtung verursacht.
- Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dies kann zu leichten Farbveränderungen führen, ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb.  
Die Kanten von dünnen Blechen können nicht vollständig emailliert werden. Dadurch können diese Kanten rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

### Tipps

- Reinigen Sie den Backraum nach jedem Gebrauch.  
Dadurch wird sichergestellt, dass sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) immer sofort.
- Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittel sofort;  
wenn möglich, wenn der Fleck noch warm ist.
- Zum Braten geeignetes Geschirr verwenden,  
z.B. eine Bräterplatte.



### Dampfreinigungs-Verfahren

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

- Das Zubehör wie Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen.  
Unterhitze-Beheizung bei 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die oben genannten Reinigungshinweise beachten.

## Reinigung und Wartung

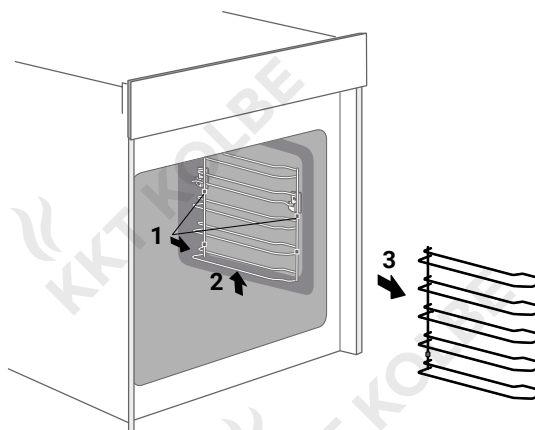
---

### Seitliche Einschubgitter

Für eine gründliche Reinigung der Einschubschienen und des Garraums können Sie die seitlichen Einschubgitter herausnehmen, wie im Folgenden / in der Abbildung gezeigt. So behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt vollständig funktionsfähig.

- 1 Entfernen Sie die weißen Teflon-Elemente.
- 2 Heben Sie das Einschubgitter an.
- 3 Nun können Sie das Gitter herausnehmen.

Um die Einschubgitter nach dem Reinigen wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



### Austausch der Lampe an der Ecke des Garraums

Wenn die Lampe ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

## Problemlösung

### Mögliche Ursachen und Lösungen

Wenn ein Fehler auftritt, stellen Sie bitte sicher, dass es sich nicht um eine Fehlbedienung handelt, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, und versuchen Sie, den Fehler mit Hilfe der folgenden Fehlertabelle selbst zu beheben. Häufig können dadurch technische Störungen am Gerät leicht selbst behoben werden.

Wenn ein Gericht nicht ganz so ausfällt, wie Sie es sich wünschen, finden Sie viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung im Kapitel „Anwendung“.

Fehler	Mögliche Ursachen	Hinweise und Lösungsansätze
Das Gerät arbeitet nicht.	Sicherung ausgefallen.	berprüfen Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung und andere Küchengeräte funktionieren.
Die Kontrolltasten lassen sich nicht mehr einfach bedienen.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Bedientasten schwierig zu steuern sind. Reinigen Sie das Bedienfeld ggf. wie in der Tabelle unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.
Der Ventilator arbeitet in ventilatorunterstützten Heizmodi mit Unterbrechungen.		Dies ist ein normaler Betrieb für optimierte Wärmeverteilung und Leistung des Ofens.
Nach einem Kochvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes ist zu spüren.		Der Kühlventilator arbeitet noch, um einen hohen Feuchtigkeitsgehalt der Luft im Backraum zu vermeiden und den Ofen abzukühlen. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch aus.
Ein Gericht wird nicht in der Zeit gar, die das Rezept vorgibt.	Es wird eine vom Rezept abweichende Temperatur oder Zutatenmenge verwendet.	Check the temperature and quantities in the recipe.
Ungleichmäßige Bräunung	Die Temperatureinstellung ist zu hoch, oder die Einschubebene kann optimiert werden.	Überprüfen Sie Rezept und Einstellungen.
	Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder die Farbe und/oder das Material der Backformen sind nicht optimal für die gewählte Ofenfunktion.	Wenn Sie Strahlungswärme verwenden, wie z.B. im Modus „Ober- / Unterhitze“, verwenden Sie mattes, dunkel gefärbtes und leichtgewichtiges Ofengeschirr.
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampe im Ofen muss ausgetauscht werden.	Siehe „Reinigung und Wartung“ / „Die Backofenlampe ersetzen“ um die Lampe auszutauschen.



#### Achtung! - Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Reparaturen sind gefährlich! Reparaturen und beschädigte Netzkabel dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.



## Installation

### Installation

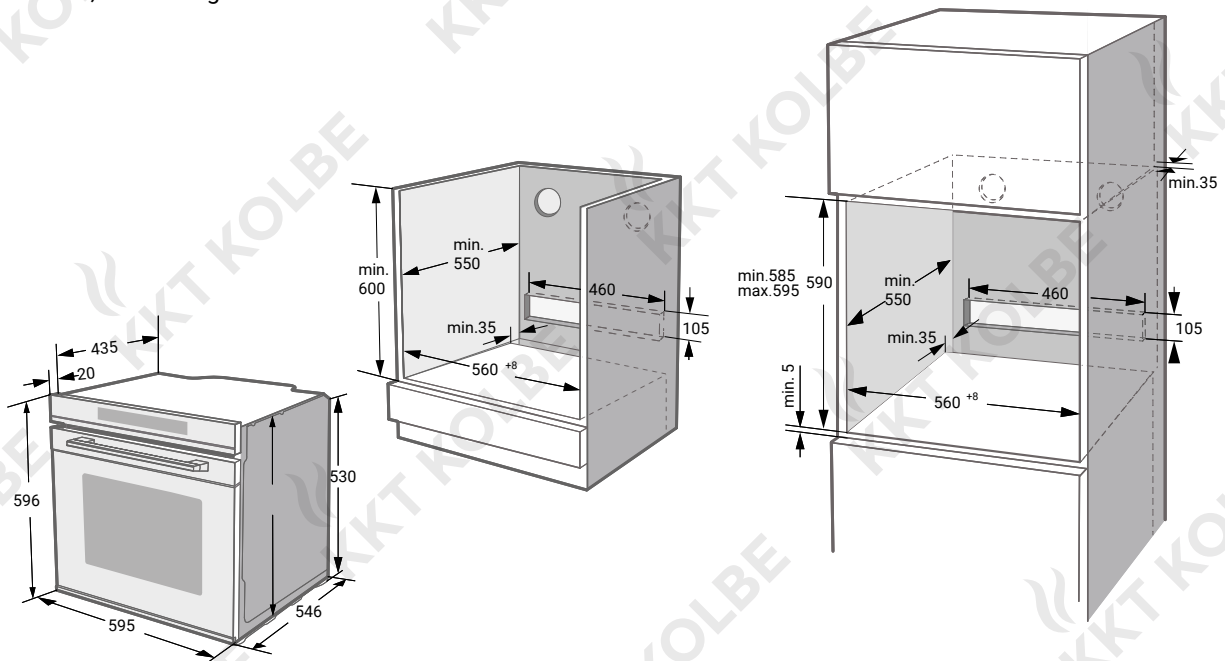
Um dieses Gerät sicher zu betreiben, vergewissern Sie sich bitte, dass es fachgerecht und unter Beachtung der Installationsanweisungen installiert wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

- Bitte tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe, damit Sie sich nicht an scharfen Kanten verletzen.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation und schließen Sie es im Fall von Beschädigung nicht an.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät.
- Die Maße sind in mm angegeben.
- Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu halten oder einen Schalter in die feste Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation vom Netz trennen zu können, wenn nötig.



#### Warnung:

Das Gerät darf nicht hinter einer Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.





## Technische Daten







---

### Technische Daten

Modellname	EBM8018S
Hersteller	KKT KOLBE
Ofengewicht	45 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Garraum-Volumen	71 L

## Prüfgerichte

### Prüfgerichte entsprechend EN 60350-1

Gargut	Zubehör	Modus	Temperatur in °C	Ebene	Garzeit in Min.	Vorheizen
Biskuitkuchen	Springform ø 26cm		170	1	30-35	Ja
Kleiner Kuchen	1 Blech		150	2	30-40	Ja
Apfelkuchen	Springform ø 20cm		160	1	70-80	Nein
Brot	1 Blech		210	2	30-35	Ja
Toast	Rost		Max	5	6-8	Ja, 5 Min.
Huhn	Rost & Blech		180	Rost 2 Blech 1	75-80	Ja

### Hinweise

- Verwenden Sie eine dunkle, mattierte Form und stellen Sie sie auf das Rost.
- Nehmen Sie das Blech heraus, sobald das Gericht gegart ist, auch wenn das Ende der vorgegebenen Garzeit noch nicht erreicht ist.
- Um Flüssigkeiten aufzufangen, die während eines Grillmodus vom Gargut durch den Rost tropfen, empfiehlt sich, ein mit Wasser gefülltes Blech auf Ebene 1 einzuschieben.
- Legen Sie Geflügel zuerst mit der Rückseite nach oben in den Ofen und wenden Sie es nach 30 Minuten.
- Burger-Patties sollten nach 2/3 der Garzeit gewendet werden.

## 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 microwave

Model: **EBM8018S**



## Hints and symbols



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

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

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

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

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

The materials used are selected carefully and should be recycled.

Recycling reduces the use of raw materials and waste.



**This icon indicates a hazardous situation.**

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger to persons.

Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously. Pass these warnings on to other users.



**This icon indicates a warning.**

You will find it in the description of the work steps which must be particularly observed so that damage to the appliance can be prevented. Also pass on these safety instructions to all appliance users.



**This icon indicates an information.**

This symbol indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior.

The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.

## EC Declaration of Conformity



### Product Description:

EBM8018S Built-in microwave

### Manufacturer:

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

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

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

26.03.2019

Jan Kolbe  
Director Product Management

## Safety information

---

### Safety information



#### Intended Use

Thank you for buying this built-in oven.

- Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. It is strongly recommended to retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent users.
- The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
- After unpacking the appliance, check it for damage. Do not connect the appliance if it has been damaged.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink and it must be supervised during operation.
- This appliance may only be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the dangers involved.
- Children must not play with, on, or around the appliance.
- Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
- Keep children below the age of 8 years at a safe distance from the appliance and power cable.
- And please always slide accessories into the cavity the right way round.



#### Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.



## Safety Information

---



### Warning

#### Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by an authorised specialist.
- A defective appliance may cause an electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners. It can result in an electric shock..

#### Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
- Always allow the appliance to cool down.
- Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
- Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

#### Risk of scalding!

- The appliance and its accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance.
- Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

#### Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack or even a fracture. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

#### Risk of fire!

- Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- When the appliance door is opened, there is a draught. Do not place baking paper loosely over accessories, as this may come into contact with the heating elements and catch fire. Always weight it down with a tray or baking pan. Only cover the required area with baking paper; it must not protrude beyond the accessories.

#### Hazard due to magnetism!

- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

## Safety Information



### Special care when handling the microwave oven

- Read and follow the specific: "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy".
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Metallic containers for food and beverages or other metallic utensils are not allowed during microwave cooking.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.



### Causes of Damage

- Do not cover the bottom of the baking chamber with any sort of foil, baking paper or cooking utensils. Do not place ovenware on the cavity base if a temperature of over 50 °C has been set. This will accumulate heat and damage the enamel.
- Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
- Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
- Do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
- After operation at high temperatures, allow the unit to cool down only when the door is closed. Do not clamp anything in the appliance door. Even if the door is only one gap open when cooling down, the adjacent furniture or appliance fronts can be damaged over time. Only open the appliance door to dry if a lot of moisture has been produced during operation of the oven.
- When baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- If the seal is heavily soiled, the appliance door no longer closes properly during operation. The fronts of adjacent furniture or appliances may be damaged. Always keep the seal clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- If you use the residual heat from the switched-off oven to keep food warm, there may be a high moisture content in the cavity. This can lead to condensation and corrosion damage to your high-quality appliance, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use the „Defrost“ function.
- Operating the microwave without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never use the microwave function when there is no food in the cooking compartment.

**Thank you!**

---

**Dear customer,**

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE appliance. 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 EBM8018S

Version 1.0

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

## Table of content

---

<b>Before using the appliance</b>	34
• First use	
• Setting the time	
<b>Operating the appliance</b>	35
• Control panel	
• Oven functions / Types of heating / Heating modes	
• Maximum operating time / Cooling fan	
• Energy efficient use	
• Operating the oven	
• Microwave / Microwave combination	
<b>Using the appliance</b>	40
• Roasting	
• Grilling & browning	
• Baking	
• Boiling down	
• Defrost	
• Health	
• Auto recipes / Automatic programmes	
• Tips and tricks	
<b>Accessories</b>	43
• Accessories included	
• Inserting accessories	
<b>Cleaning and maintenance</b>	44
• Cleaning agent	
• Cleaning table	
• SteamClean method	
• Slide-in rails	
• Replacing the lamp	
<b>Troubleshooting</b>	47
• Faults and possible causes	
<b>Installation</b>	48
<b>Technical details</b>	49
<b>Test food</b>	50

## Before using the appliance


### Before using the appliance

#### First use

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

- Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
- Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
- Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
- Make sure that there are no packaging residues such as polystyrene pellets or wooden parts in the cavity that could pose a fire hazard.
- Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
- To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
- Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.

- Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section "Operating the appliance".




Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Duration	1h

#### After the appliance has cooled down:

- Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
- Dry all surfaces.
- Install the side-racks.

### Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.













- After connecting the oven, touch the button , then you can set the current time in hours with the slider or by touching + and -.
- Tap the button  again and set the time in minutes in the same way.
- Finish the setting with the button .

**Note:** The clock has a 24-hour display.

## Operating the appliance

### Control panel













- |   |  |   |
|---|--|---|
|   | <b>1. ON / OFF</b>                       | Switch oven on and off  |
|  | <b>2. Microwave</b>                      | Use microwave and microwave combination function  |
|  | <b>3. Timer / Child-Proof Lock</b>       | Use timer function / use child-proof lock: Keep pressed for 3 s                                     |
|  | <b>4. End time</b>                       | Set an end time to the cooking time duration  |
|  | <b>5. Quick preheat</b>                  | Use this function to have a quick preheat.  |
|  | <b>6. Oven functions</b>                 | Press to change heating mode; to change it quickly, keep pressed for 3 s                            |
|  | <b>7. Slider</b>                         | Slide to change set values shown on the display   |
|  | <b>8. Auto recipes</b>                   | Press to use auto recipes   |
|  | <b>9. Clock / Duration / Temperature</b> | Set clock in standby mode /<br>Change between cooking time duration setting and temperature setting |
|  | <b>10. Weight</b>                        | Press to set weight when you using auto recipes   |
|  | <b>11. Lamp ON / OFF</b>                 | Switch lamp on and off  |
|  | <b>12. Start / Pause</b>                 | Start and pause the cooking process   |

## Operating the appliance

### Oven functions / Types of heating / Heating modes

Your device has various operating modes that facilitate the use of your device. To help you find the right type of heating for your dish, the following table explains the differences and possible uses.

	Types of heating	Temperature	Use
	<b>Top- / Bottom heat</b>	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	<b>Hot air</b>	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The heat is generated by the ring heater and evenly distributed in the cavity.
	<b>Circulating Air</b>	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly in the cavity.
	<b>Grill</b>	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	<b>Fan Grill</b>	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	<b>Double Grill</b>	150~250°C	For grilling flat meals and for browning food.
	<b>Pizza Function</b>	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	<b>Bottom Heat</b>	30~220°C	For extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. The heat is generated by the bottom heater.
	<b>Defrost</b>	-	For gently defrosting frozen food.
	<b>Dough Proving</b>	30~45°C	For proving yeast dough and sourdough and culturing yogurt.






#### Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused.  
Please be especially careful with the risk of burns.



## Operating the appliance

### Notes

- To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
- To warm tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes Fan Grilling  and Circulating Air  with temperature setting of 50°C are useful. Fan Grilling  should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
- Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during Circulating Air, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

### Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and o as required.  
The hot air escapes above the door.





#### Caution!

Do not cover the ventilation slots.  
Otherwise, the appliance may overheat.  
To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.



### Energy efficient use




- Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
- Do not open the door during the cooking & baking process.
- Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
- Use Circulating Air , whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
- You can cook and bake using Circulating Air  on more than one level at the same time. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other and use the preheat status of the oven.
- Do not preheat the empty oven, if it is not specified in the recipe or in the tables.  
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off of the indicator light for the first time.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Do not use reflective foil (like aluminum foil) to cover the cavity floor.
- Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
- If possible, use dark matt finished or silicone-coated enamelled tins and light weighted baking molds and containers, because they absorb the oven heat particularly well. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
- Do not use the microwave function without any food in the cavity.

## Operating the appliance





---

### Operating the oven


#### Using the types of heating

- After the oven has been electrically connected, touch the oven function key  to select the type of heating; use the slider or + and – to set cooking temperature.
- If you touch the button  now, the oven starts to work. Otherwise, the clock will be displayed again after 5 minutes.
- During the cooking process, you can touch  to cancel it.

#### Quick preheat




You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the button . The icon for quick preheat will light up on the screen. If quick preheat is not available for the set function, then a beep sounds. There is no quick preheat in Auto recipes , Defrost  and Dough proving .

#### Set a duration

After temperature setting, you can touch  to set the cooking duration time, you can set it by slider or + and –.

#### Set an end time

When the time has been set, you can set an end time for the heating process.


- Touch , then you can use the slider or + and – to set end time in hours, touch  again and set it in minutes. When you have completed the setting, touch  to save the settings.
- When you set an end time, you need to set a cooking duration time also.
- For example, when the set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.




#### Caution!


After the appliance is switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

#### Change during cooking

During the operating time you can change the setting of the heating type and the temperature with the button  or the slider. After 6 seconds without any action, the oven continues to operate with the changed setting.

If you want to change the cooking duration time during the cooking process, touch the button  and use the slider or + and –. After 6 seconds of no action, the oven will continue to operate with the changed setting.


During the cooking process with an end time setting or in Auto recipes you can't do any change.




If you want to cancel the cooking process, please touch .

#### Note

Changing modes / temperature / rest of cooking time may have some negative influences on the cooking result. We warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

#### Timer


You can use the button  to set the timer, so that a beep will after the set time has elapsed.

The first time you touch , you can set the hours using the slider or the + and – buttons, the next time you touch the button , set the minutes. Also confirm with .


You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

#### Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you press and hold the button  for 3 seconds, the childproof lock is activated. Keeping it pressed for 3 seconds again will unlock the control panel again.





You can activate and deactivate the childproof lock both when the oven is in operation and when it is not.
















When the childproof is activated, the symbol  will light up in the status bar.

## Operating the appliance

### Microwave and microwave combination

Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of heating	Default power	Default temperature	Temperature	Time
 <b>Microwave</b>	800 W	/	/	00:10 - 30:00 min
 <b>Microwave + Hot air</b>	320 W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01 - 01:30 hr
 <b>Microwave + Fan grill</b>	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 - 01:30 hr
 <b>Microwave + Pizza function</b>	320 W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01 - 01:30 hr

- To use the microwave function, press the button  in standby mode. The icon  appears in the status bar. The default duration of cooking time is 1 minute and the default microwave power is 800W. To adjust these settings, press  for the power level or  for the duration and adjust the preset values with the slider or the + and – buttons.
- To use the microwave combination modes, first press  for the microwave function and then  to select the desired combination mode. To set the microwave power, press  or press  for cooking time and temperature; then you can adjust the values with the slider or the + and – buttons.
- To set a microwave combination mode, you can also press  first, select one of the heating modes hot air , fan grill  or pizza function  and then press . If you press  in combination with another heating mode, a beep will sound as an error signal.
- To deactivate the microwave function, press and hold the button  for 3 seconds:  
In combination mode, thus only the corresponding oven function without microwave will remain in operation; in microwave function without combination mode, the appliance will then switch to standby mode.

#### Notes

- The grate can be used not only for grilling, but also for microwave cooking.
- The tray is not suitable for microwave functions.
- We recommend using the second slide-in level for microwave cooking. This usually provides the best results.
- Do not use the microwave function without any food in the cavity.

## Using the appliance

---

### Using the appliance

#### 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-width grill or Grilling/Frying system.



#### Caution!

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

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

#### Baking

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

#### Top and bottom heat

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

#### Convection

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

#### Boiling down

Use convection for boiling down.

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

#### Defrost

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

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

## Using the appliance



### Health

**Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.**

- Use short cooking times.
- Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
- Bigger portions have less acrylamide.
- Use "Circulating Air" mode if possible.
- French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

## Auto recipes / Automatic programmes

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

Number	Recipe	Microwave	Preheat (min)	Weight
d01	Defrost (Meat)	Yes	-	0.2 kg
d02	Defrost (Poultry)	Yes	-	0.2 kg
d03	Defrost (Fish)	Yes	-	0.2 kg
A01	Popcorn	Yes	-	0.1 kg
A02	Potato cheese gratin	Yes	-	0.5 kg
A03	Cheese Cake	No	-	-
A04	Quiche Lorraine	No	10	-
A05	Meatloaf	No	-	0.5 / 1 kg
A06	Marmor Cake	No	-	-
A07	Flat Bread	No	8	-
A08	Apple Pie	No	7	-
A09	Fresh Pizza on a Tray	No	8	-
A10	Apple Cake with Crumbles	No	-	-

### Note

When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

Application advice and tables for preparing your own recipes without automatic presettings can be found on the following pages.



## Using the appliance

### Tips and tricks

You want to cook your own recipe.	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking.	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The cake is much higher in the middle than at the outer ring.	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top.	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry.	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time).
The food is good looking but the humidity inside is too high.	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven.	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the Top / Bottom Heat on level 1.
The cake is less browned on the bottom.	Slide the food into the oven one level lower.
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water forms during baking.	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoided completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food on the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for loading / removing / checking the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Fluids that drip down from the food placed on the rack will be captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

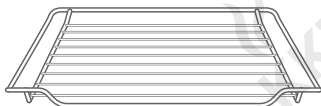
## Accessories

### Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

#### Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



##### Grate

- for ovenware, cake tins and ovenproof dishes
- for roasts and grilled food



##### Universal baking tray

- for tray bakery products and small food to be cooked
- for liquids and juice containing food

##### Notes

- The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
- The grate can be used not only for grilling, but also for microwave cooking.
- The tray is not suitable for microwave functions.
- Only use original accessories, if possible. They are specially designed for your device.

### Inserting accessories

The cavity has five rack levels, which are counted from bottom to top.

The accessories can be pulled out about halfway without tipping.

##### Notes

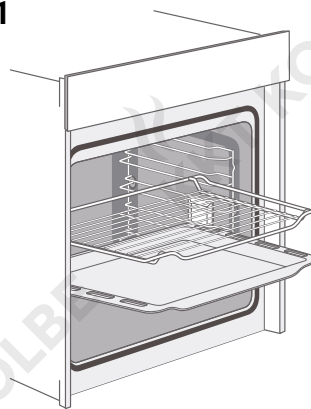
- Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
- Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.

### Locking function

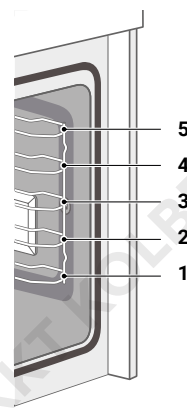
The accessories can be pulled out approximately halfway so that they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

Therefore, make sure that the grate is inserted in the correct direction as shown in Figures 1 and 3 and the tray as shown in Figures 1 and 4.

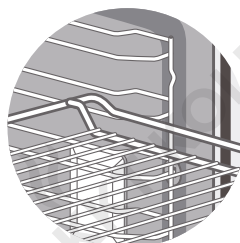
1



2



3



4





## Cleaning and maintenance

### Cleaning and maintenance



Before cleaning the machine, let it cool down and unplug from the mains.



#### Caution! - Risk of surface damage!

##### Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Cleaning agents with a high alcohol content.
- Hard scouring pads or cleaning sponges.
- High-pressure cleaners or steam cleaners.
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

#### Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Kind of surface	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	The oven is easier to clean when it is still lukewarm. Remove simple grease splashes with rinsing water. For stubborn or heavy soiling, use oven cleaner in accordance with the manufacturer's instructions. Clean thoroughly with clear water and remove all cleaning agents completely.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.

## Cleaning and maintenance

Kind of surface	Cleaning
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

### Notes

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

### Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove stains of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Remove sugary foods immediately, if possible when the stain is still warm.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.



### SteamClean method

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

- Pour down about 0.4 liters of water with a little detergent into the trough of the soil.
- Close the oven. Select bottom heat heating at 50 °C.
- Switch off the unit after about 30 minutes and disconnect the power. Remove soaked food debris with a cloth.
- Note the previous cleaning instructions for baked-on soils.

## Cleaning and maintenance

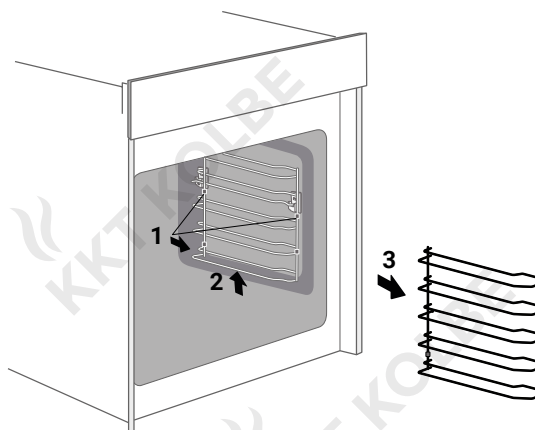
---

### Slide-in rails

For thorough cleaning of the rails and the cavity, you can remove the side racks as follows / shown in the figure. This will keep your unit looking and fully functional.

- 1 Take off the white teflon elements.
- 2 Lift the side rack.
- 3 Now you can take out the side rack.

To replace the side racks after cleaning, proceed in reverse order.



### Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp needs to be replaced, please contact a qualified technician.

## Troubleshooting

### Faults and possible causes

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself.

You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation in the chapter „Using the appliance“.

Fault	Possible causes	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The control keys are no longer easy to operate.	The control panel is dirty or wet.	Ensure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of water can make the control buttons difficult to operate. If necessary, clean the control panel as described in the table under „Cleaning and maintenance“.
Fan does not work all the time in the heating modes with fan.		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After cooking, a noise can be heard and a stream of air near the control panel can be felt.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven. The cooling fan will switch o automatically.
The food is not sucient cooked in the time given by the recipe .	A temperature or quantity of ingredients different from the recipe is used.	A temperature dierent from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized.	Double check the recipe and settings.
	The surface finish and/or color and/or material of the baking ware are not the best choice for the selected oven function.	When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on.	The lamp needs to be replaced.	See „Cleaning and maintenance“ / „Replacing the lamp.“ to change the lamp.



#### Warning - Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous! Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by qualified personnel.

If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## Installation

### Installation

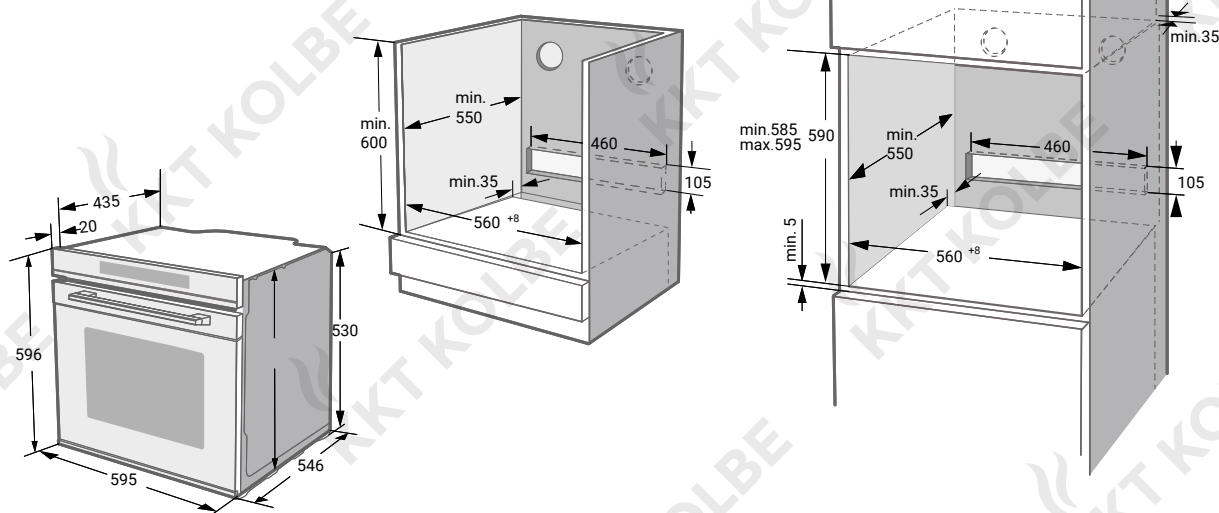
To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.



#### Warning:

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

- While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.
- Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.
- Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.
- The dimensions attached are in mm.
- It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.



## Technical details







---

### Technical details

Oven model name	EBM8018S
Supplier's name	KKT KOLBE
Mass of the oven	45 kg
Number of cavities	1
Heat source	electric
Volume of each cavity	71 L

## Test food

### Test food according to EN 60350-1

Recipes	Accessories	Function	Temperature in °C	Level	Time in min.	Pre-heat
Sponge cake	Springform ø 26cm		170	1	30-35	Yes
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform ø 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Grate		Max	5	6-8	Yes, 5 min.
Chicken	Grate & tray		180	Grid 2 Tray 1	75-80	Yes

### Notes

- Use a dark, frosted mold and place it on the rack.
- Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
- Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
- To capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, a tray filled with some water should be set to level 1.
- In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the chicken after 30 min. to the top side.
- Burger patties should be turned around after 2/3 of the time.







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

Thanks for reading.

We wish you much pleasure with your  
appliance.