

EB8013ED

Einbaubackofen

Bedienungsanleitung

DE

EN

Sicherheitshinweise



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

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

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

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



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

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



Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise

- Wenn der Ofen zum ersten mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben. Dieser entsteht von den Bindungsmitteln für die Isolierplatten. Dies ist normal.
- Bei Entstehung dieser Dämpfe warten Sie zunächst bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verflogen ist. Danach können Sie Ihr Gargut backen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile könnten bei Betrieb heiß werden.
- Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ausführlich eingewiesen worden.
- Weisen Sie Personen mit physischen, geistigen oder sensorischen Schwierigkeiten sorgfältig für die Bedienung des Geräts ein.
- Reinigung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um den Innenraum und das Glas des Ofens zu reinigen. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und zu einer dauerhaften Beschädigung führen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe ersetzen. Gefahr eines Stromschlages!
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Installation verursacht werden könnten, und die Installation von nicht autorisiertem Personal verantwortlich.
- Wenn die Tür oder Schublade des Ofens geöffnet ist, achten Sie darauf, nichts darauf stehen zu lassen. Gegenstände könnten sie aus dem Gleichgewicht bringen oder brechen lassen.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten.
- Wenn Sie das Gerät für ein längeres Intervall nicht verwenden, ist es ratsam, es von der Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um eine Gefahr zu vermeiden, ersetzt werden.
- Überschüssiges Material muss vor der Reinigung entfernt werden.
- Verwenden Sie nur den Temperaturfühler, der für dieses Gerät empfohlen wurde.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.



- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Vielen Dank!

Lieber Kunde,

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

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

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

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

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

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 9258810

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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



Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

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



Benutzerhandbuch

Modell EB8013ED

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

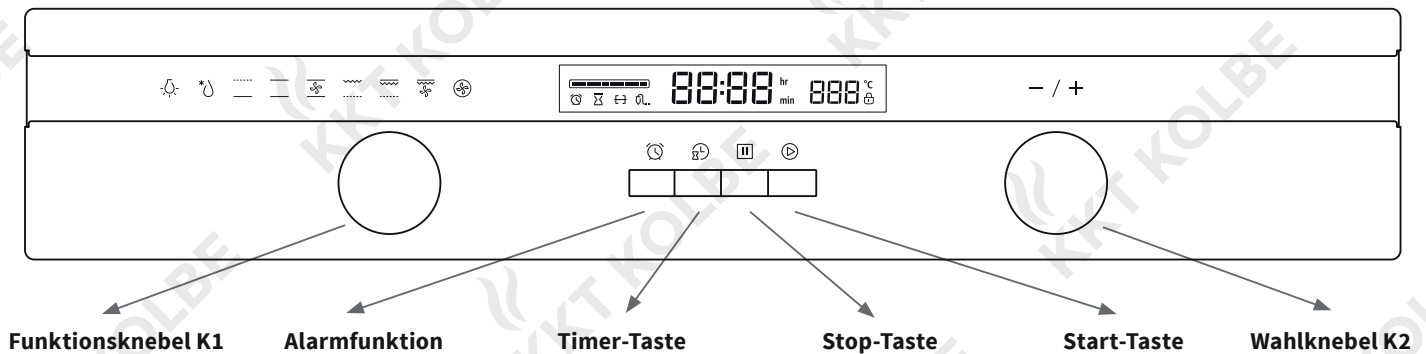
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

1. Bedienung des Geräts	6
1.1 Bedienelemente	
1.2 Backofenknebel	
1.3 Beheizungsarten	
2. Der Backofen-Innenraum	9
2.1 Aufbau	
2.2 Teleskopauszugsschienen	
2.3 Gehäuselüftung	
3. Anwendung	10
3.1 Braten	
3.2 Grillen & Überbacken	
3.3 Backen	
3.4 Einkochen	
3.5 Auftauen	
3.6 Anwendungs-Tabelle	
4. Programmierung	12
4.1 Uhr einstellen	
4.2 Beheizungsart wählen	
4.3 Backofenbeleuchtung einschalten	
4.4 Zeitoptionen	
4.5 Kindersicherung / Tastensperre	
4.6 Kurzzeitwecker	
4.7 Verzögerter Start	
4.8 Start / Pause / Abbrechen	
4.9 Energiesparfunktionen	
4.10 Allgemeine Bedienhinweise	
5. Reinigung und Pflege	14
5.1 Gehäusefront	
5.2 Pyrolyse-Selbstreinigung	
5.3 Backofentür herausnehmen	
5.4 Einhängegitter	
5.5 Teleskopschienen (nur bei einigen Modellen)	
5.6 Backofenlampe wechseln	
6. Problemlösung	16
6.1 Inhalt & Zubehör	
6.2 Was tun bei Problemen?	
7. Montage und Anschluss des Geräts	17
7.1 Stromversorgung	
7.2 Maßskizze	
7.3 Einbau, Technische Daten	
7.4 Inbetriebnahme	
8. Gewährleistung	19

Bedienung des Geräts

Bedienelemente



Energiespartipps

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

Beheizungsarten

Beheizungsarten



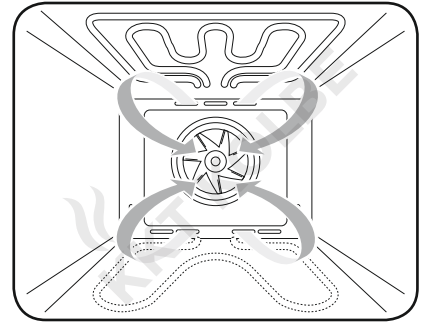
Nur Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



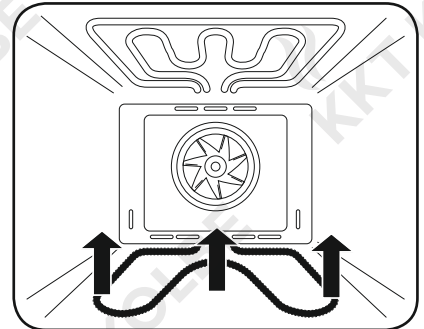
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



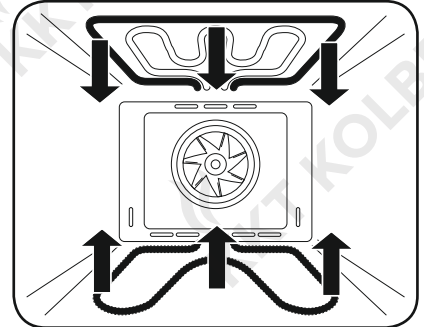
Unterhitze/DampfClean

Der untere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag). Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet. Näheres zur DampfClean-Funktion im Kapitel „Reinigung und Pflege“.



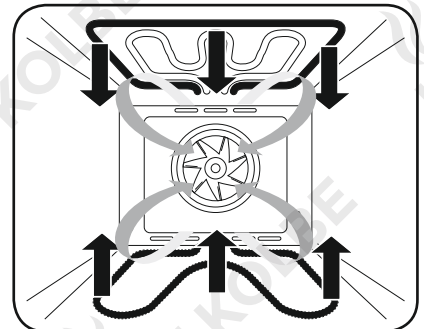
Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.



Umluft

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Ventilator, um die Wärme aufzuwirbeln. Die Kombination von Lüfter und Heizelemente bietet auch schneller Wärme, spart bis zu 30-40% der Energie. Die Gerichte werden leicht auf der Außenseite gebräunt und sind in der Innenseite noch saftig. Anmerkung: Diese Funktion ist zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei einer höheren Temperatur geeignet.

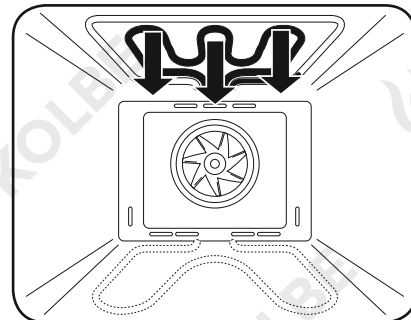


Beheizungsarten



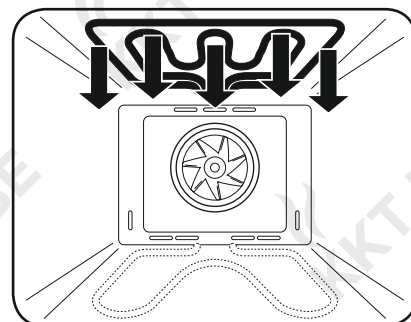
Grill

Der obere Grillheizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.



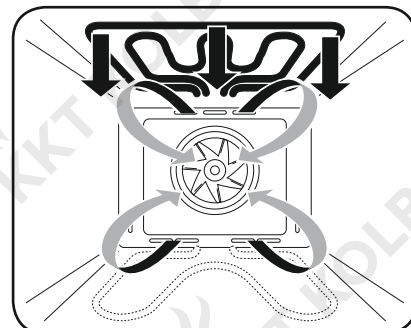
Großflächengrill

Die beiden oberen Heizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.



EcoCook Grill-/Bratsystem

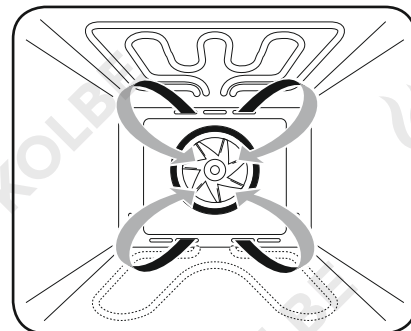
Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.



PowerAir Heißluft

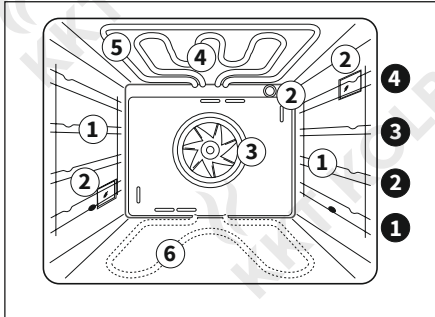
Ringheizkörper ist in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Umluftventilator. Aufgrund der vollständig gleichmäßigen Temperaturverteilung im Backraum ist ein Verbrennen des Gargutes so gut wie unmöglich.

Nutzen Sie wenn möglich diesen Beheizungsmodus, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen möchten.



Backofen-Innenraum

Der Backofen-Innenraum



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

① bis ④: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.

Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

Teleskopauszugsschienen (optional)



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

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

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

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

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

Anwendung

Braten

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

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

Hinweise

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

Grillen und Überbacken

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



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

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

Hinweise

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

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

Heißluft

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

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

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

Anwendung

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Wählen Sie hierzu die Auftau-Funktion oder die Heißluft und lassen den Temperaturregler ausgeschaltet.

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

Anwendungstabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-45
Braten			
Schweinebraten ca. 2kg	2	165	ca. 120
Hackbraten ca. 1,5kg	2	165	ca. 45
Ente ca. 2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca. 3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehschenkel	2	200	ca. 90-150
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorangegangenen Beschreibung wählen.

Programmierung

Uhr einstellen

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

Tageszeit einstellen

- Drücken Sie die -Taste, die Stundenzahl wird blinken.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die Stunde ein.
- Drücken Sie die -Taste, die Minutenzahl wird blinken.
- Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die Minuten ein.
- Drücken Sie nun , um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen. „:“ wird blinken und die Zeit dauerhaft angezeigt.

Hinweise

- Bei einer Unterbrechung des Stromkreislaufs wird die Uhr auf 0 zurückgesetzt.

Beheizungsart wählen

- Wählen Sie sich mit Hilfe des Funktions-Drehknebels **K1** die gewünschte Beheizart aus. Der entsprechend aktuelle Modus wird rechts daneben im Display aufleuchten.
- Anschließend können Sie mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Temperatur einstellen.
- Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu starten.
- Wenn Sie keine Temperatur ausgewählt haben, wird die auf dem Display angezeigte Standardtemperatur mit einem 9-Stunden-Timer automatisch gewählt.

Stufen der Zeiteinstellung:

0 - 30 Minuten: 1 Minuten-Schritte

30 Minuten - 9 Stunden: 5 Minuten-Schritte

Stufen der Temperatureinstellung:

Normale Funktionen: 5 °C-Schritte

Grillfunktion: 30 °C-Schritte

Ändern der Temperatur und Zeit während des Backvorgangs

- Wenn der Garvorgang begonnen hat, können Sie die **Zeit** einfach ändern, indem Sie den Funktionsknebel **K1** auf den gewünschten Wert drehen. Anschließend drücken Sie die -Taste, um die Eingabe zu bestätigen. Wenn Sie die Eingabe nicht bestätigt haben, springt die Elektronik automatisch auf die letzte Zeiteingabe zurück.
- Sie können auch während des Backvorgangs die **Temperatur** ändern. Drehen Sie hierzu den Wahlknebel **K2** auf den gewünschten Wert und bestätigen mit . Wenn Sie die Eingabe nicht bestätigt haben, springt die Elektronik automatisch auf die letzte Temperatureingabe zurück.

Backofenbeleuchtung einschalten

- Wählen Sie mit Hilfe des Funktions-Drehknebels die Lichtfunktion aus. Der entsprechende Indikator wird im Display rechts daneben angezeigt.
- Um die Beleuchtung einzuschalten, bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der -Taste.

Zeitoptionen

Während des Backvorgangs ist es möglich, die Kochdauer anzuzeigen und zwischen der Tageszeitanzeige zu wechseln

- Mit der Taste können Sie sich, wenn eingestellt, die Kochdauer anzeigen lassen.
- Wiederholtes Drücken führt zur Anzeige der Tageszeit.

Kindersicherung/Tastensperre

Verriegeln:

- Drücken Sie die Tasten und gleichzeitig für 3 Sekunden. Anschließend gibt das Gerät einen Piepton ab und das Symbol wird aufleuchten.

Entriegeln:

- Wiederholtes Drücken dieser Tastenkombination führt zur Entriegelung der Tastensperre.



Hinweis:

Einen Backvorgang können Sie auch mit Tastensperre durch kurzes Betätigen der -Taste abbrechen. Ein zu langes Drücken wird vom Gerät als ungültig interpretiert.

Kurzzeitwecker/Alarm

Der Backofen verfügt über einen Kurzzeitwecker, den Sie in einem Zeitraum von bis zu 9 Stunden stellen können. Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

- Drücken Sie hierzu die Taste .
- Um die Zeit einzustellen, navigieren Sie mit Hilfe des Auswahl-Drehknebels **K2** zum gewünschten Wert.
- Drücken Sie , um die Einstellung zu bestätigen. Der Doppelpunkt wird blinken und das Symbol aufleuchten. Der Count-Down wird aktiviert.



Hinweis:

Das Alarmsignal wird nach Ablauf 10 mal ertönen und das Symbol im Display verschwinden. Sie können den Wecker durch Drücken der Pause-Taste unterbrechen. Abbrechen durch zweimaliges Betätigen der Taste.

Programmierung

Automatik-Timer

Diese Funktion können Sie nur aktivieren, wenn die Uhrzeit eingestellt wurde.

- Drücken Sie die Taste . Danach muss die Startzeit, wann das Gerät mit dem Backen starten soll, eingestellt werden.
 - Stellen Sie nun mit dem Auswahlknebel **K2** die gewünschte Stunde ein. Das Zeitintervall der Stunde muss im Zeitraum 0 - 23 sein.
 - Um die Einstellung zu bestätigen, drücken Sie die -Taste nochmals.
 - Stellen Sie nun mit Hilfe des Auswahlknebels **K2** die Minute ein. Diese muss im Intervall 0-59 liegen.
 - Drücken Sie wieder die -Taste zur Bestätigung.
 - Wählen Sie nun mit dem Funktionsknebel **K1** die Beheizungsart aus und mit dem Auswahlknebel **K2** die Temperatur. Anschließend die Taste zur Bestätigung.
 - Stellen Sie nun mit dem Funktionsknebel **K1** die gewünschte Kochdauer und mit dem Auswahlknebel **K2** die Temperatur ein.
 - Drücken Sie nun nochmals die Taste zur Bestätigung. Nun wird auf dem Display das Piktogramm dauerhaft angezeigt. Die eingestellte Ziel-Uhrzeit kann jederzeit durch Drücken der Taste überprüft werden. Nach 3 Sekunden wird wieder die Uhr angezeigt.
 - Wenn die gewünschte Start-Uhrzeit erreicht wurde, beginnt das Gerät automatisch mit einem Buzzer-Sound zu arbeiten.
 - Das Indikator-Piktogramm wird aus dem Display verschwinden.
- i**
- Drücken Sie während des Timer-Modusses die Abbrechen-Taste 1x. Zeit und Temperatur werden im Display angezeigt. Wenn Sie die Taste nochmals drücken, wird das Display wieder zur Uhrzeit zurückkehren.
 - Die Erinnerungsfunktion ist während des Automatik-Timer-Modusses ungültig.

Energiesparfunktion

- Wenn Sie die Taste für 5 Sekunden gedrückt halten, wird die Displaybeleuchtung abschalten und in den Energiesparmodus schalten.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Aktion erfolgt ist, geht das Gerät automatisch in den Energiesparmodus.
- Das Drücken einer beliebigen Taste führt zum Abbruch der Energiesparfunktion.

Allgemeine Bedienhinweise

- Die Backofenbeleuchtung ist bei allen Beheizungsarten aktiviert (außer Pyrolyse).
- Wenn das Backprogramm ausgewählt wurde, allerdings die Taste innerhalb von 5 Minuten nicht gedrückt wurde, wird wieder die Tageszeit eingeblendet (Wartemodus). Das zuvor eingestellte Programm wird verworfen.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, wird der Buzzer 5 mal zur Erinnerung ausgelöst.

Start / Pause / Abbrechen + Standby

- Den Backvorgang können Sie mit der Taste starten.
- Pausieren ist mit einmaligem Drücken der -Taste möglich.
- Sie können auch den Vorgang durch zweimaliges Drücken der -Taste abbrechen.

Kerntemperaturfühler (AutoCook)

Der Kerntemperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren eines Gerichts (Kern). Hier legt man eine Zieltemperatur fest. Wenn in diesem Bereich eine bestimmte Temperatur erreicht ist, gilt das Gericht als fertig - der Ofen schaltet automatisch ab.

- Im Stand-By-Modus, stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Buchse. Das Display wird „PROB“ und das Icon zeigen.
 - Wählen Sie mit den Knebel **K1** Ihre gewünschte Backofenfunktion aus.
- Reihenfolge:
- Drücken Sie nun , um die Funktion zu bestätigen.
 - Anschließend betätigen Sie wieder die Knebel **K2**, um die Temperatur einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Einstellung nochmals mit der -Taste.
 - Das kleine Display zeigt nun die Temperatur und das große „PROB“.

- i**
1. Das Temperaturintervall von ist von 50 – 150 °C.
 2. Während der Kerntemperaturfühlerfunktion kann der Automatik-Timer nicht gesetzt werden.
 3. Um das Kochen zu unterbrechen, drücken Sie den -Button einmalig. Das LED wird blinken. Drücken Sie den -Botton nochmals, um das das Gerät ganz zu stoppen.
 4. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler herausziehen, wird das Programm ebenfalls gänzlich unterbrochen.
 5. Wenn das Display „ER-3“ zeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, bedeutet es, dass es ein Problem mit dem Kerntemperaturfühler gibt.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



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

Gehäusefront

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

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trocken-gerieben werden.

Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!



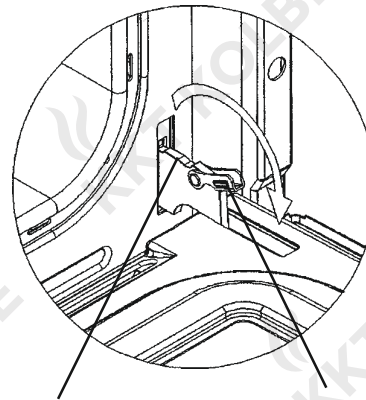
DampfClean-Funktion (mildere Reinigung)

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

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

Backofen

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



Scharnierträger

Bügel

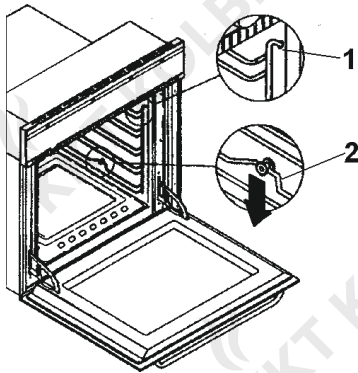
Backofentür herausnehmen

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

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

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

Reinigung und Pflege



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

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

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

Manche Modelle: Schrauben herausdrehen, Gitter einfach herausnehmen.

Einhängegitter einsetzen

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

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

Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden. Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.

Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.



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

Bitte beachten:

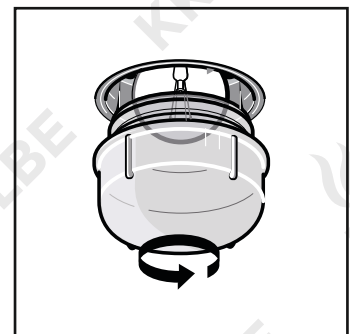
Teleskopauszugschienen können nicht mit katalytischen Blechen in den Backofen eingesetzt werden!

Backofenlampe wechseln

Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (240 V, 25 W).

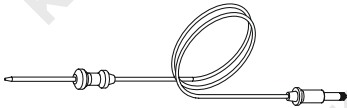
Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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



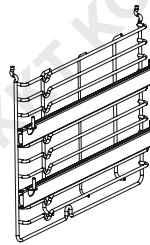
Problemlösung

Inhalt und Zubehör



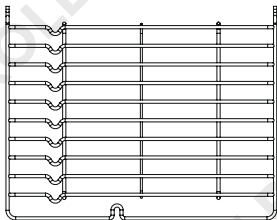
Kerntemperaturfühler (AutoCooking)

- Dieses Messinstrument ist für die Steuerung der automatischen Ausschaltfunktion bei Erreichen einer Zieltemperatur im Inneren eines Gerichts vorgesehen. (Siehe auch Seite 13)



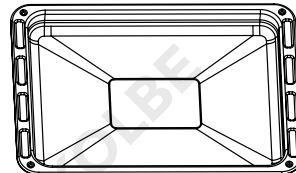
Teleskopauszüge

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



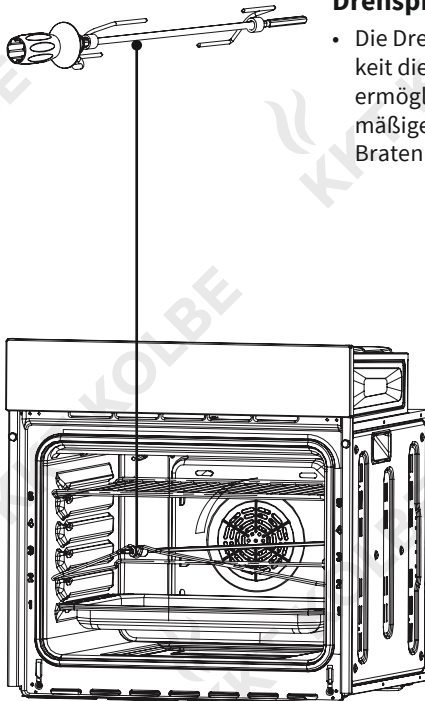
Backblecheinschübe

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



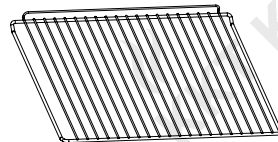
Universal-Backblech

- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Fett/Saftsamlungspfanne



Drehspieß

- Die Drehgeschwindigkeit dieses Spießes ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung von Braten.

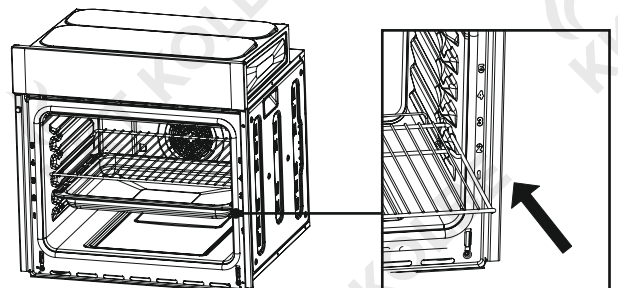


Rostgitter

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



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

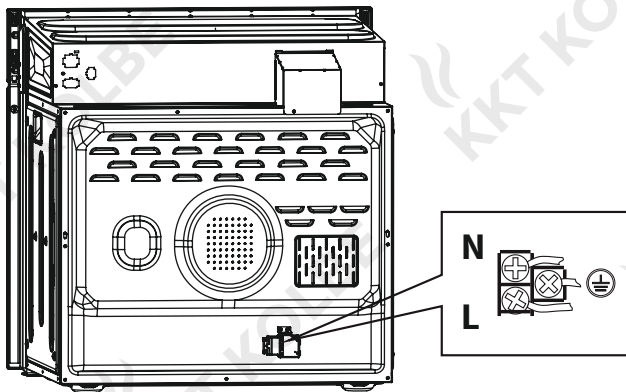


Montage und Anschluss des Geräts

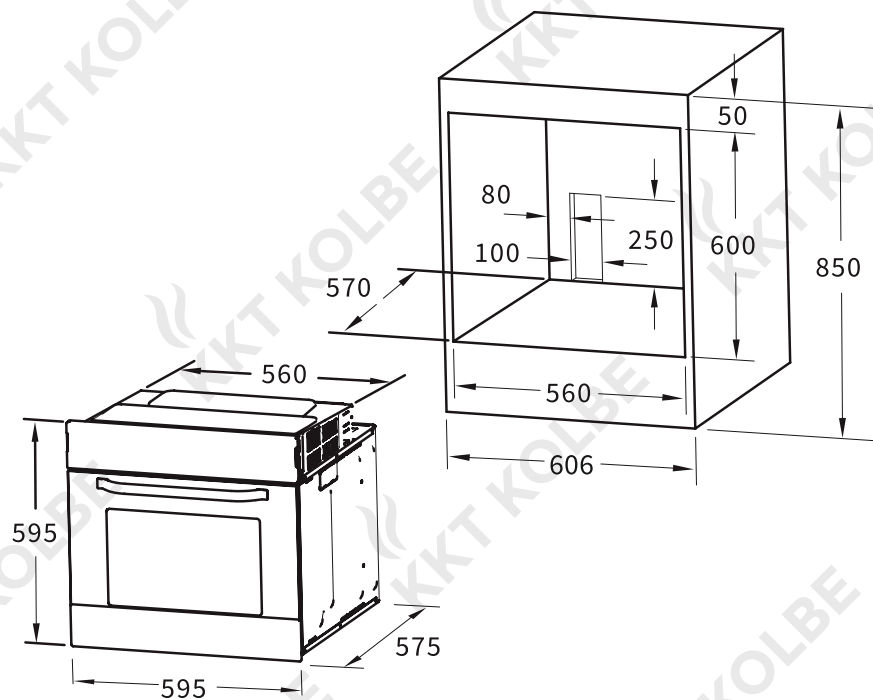
Stromanschluss



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



Maßskizze



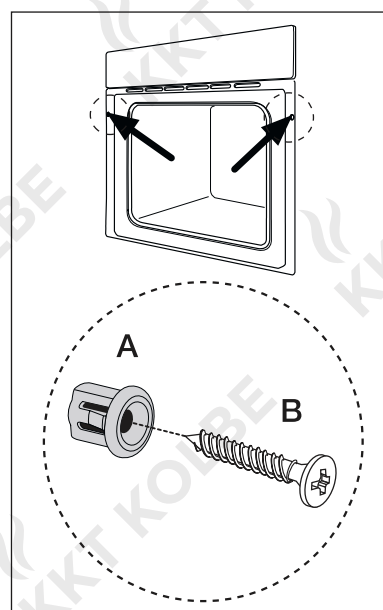
Montage und Anschluss des Geräts

Geräteeinbau

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

Inbetriebnahme

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



Technische Daten

Modellname	EB8013ED
Hersteller	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI _{cavity})	106
Energieklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Heissluft/Umluft	0.89 kWh/cycle
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0.99 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Elektrisch
Volume of each cavity	70 L

KKT KOLBE 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.
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 (diese 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 wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
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).

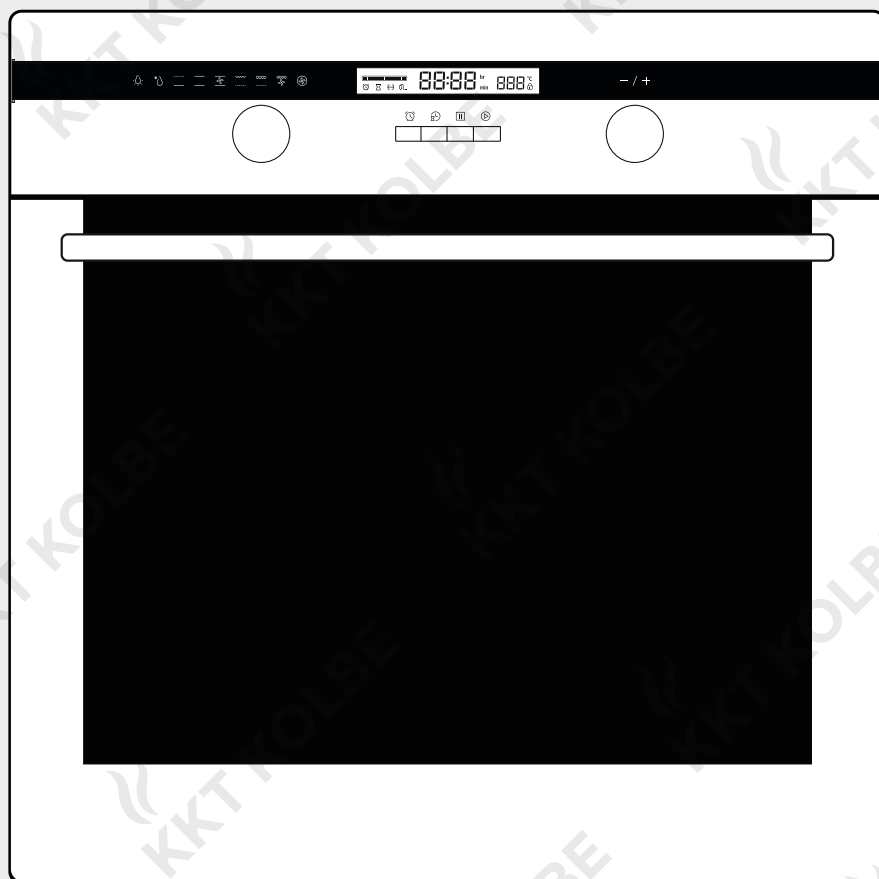
Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen 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.

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





EB8013ED

Built-in electric oven

User's manual

Safety instructions



Dispose of the dishwasher packaging material correctly.

All packaging materials can be recycled.

Plastic parts are marked with the standard international abbreviations:

(e.g. PS for polystyrene, padding material)

This appliance is identified according to the European guideline

2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment-WEEE. The

guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.



This icon indicates a hazardous situation.

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

Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Enter these warnings also to other users of the device.



This icon indicates a warning.

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



This icon indicates an information.

This symbol indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior. The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.

Safety precautions



Warning

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot.
- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.



- Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.
- Only use the temperature probe recommended for the oven.
- A steam cleaner is not to be used.

Thank you!

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team

User's manual

Model EB8013ED

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

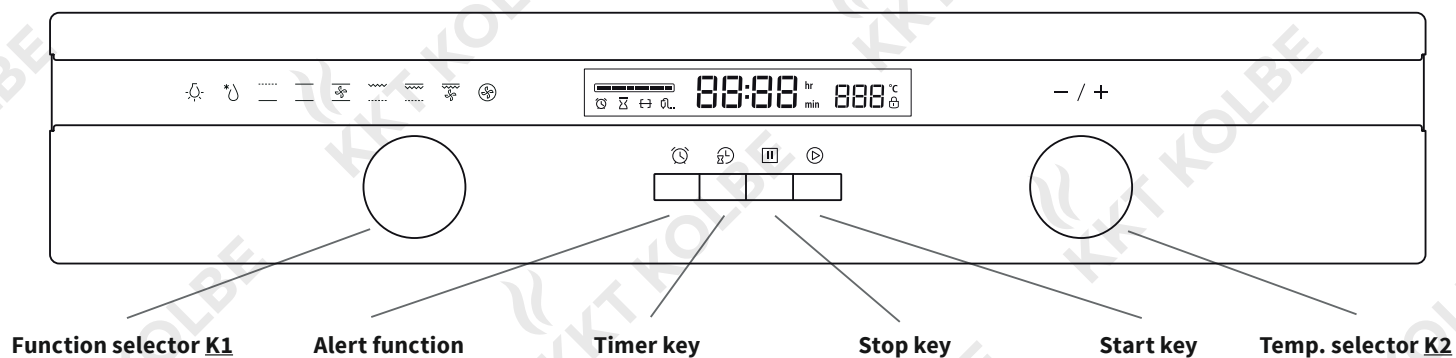
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

1. Using the device	6
1.1 Control panel	
1.2 Oven knobs	
1.3 Types of heating / functions	
2. The oven interior	9
2.1 Construction	
2.2 Telescopic runner	
2.3 Device fan	
3. Application	10
3.1 Roast	
3.2 Grilling & baking	
3.3 Baking	
3.4 Boiling down	
3.5 Unfreezing	
3.6 Application table	
4. Programming	12
4.1 Setting the clock	
4.2 Select type of heating	
4.3 Turn on the oven light	
4.4 Time options	
4.5 Key lock	
4.6 Minute minder	
4.7 Delayed start	
4.8 Start / Pause / Cancel	
4.9 Energy saving features	
4.10 General operating instructions	
5. Care and cleaning	14
5.1 Case front	
5.2 SteamClean	
5.3 Remove the oven door	
5.4 Oven Racks	
5.5 Telescopic runners	
5.6 Change the oven light bulb	
6. Trouble shooting	16
6.1 Content & Accessoires	
6.2 What to do in case of problems?	
7. Installation and connection of the device	17
7.1 Power supply	
7.2 Dimensional drawing	
7.3 Installation	
7.4 Commissioning	

Using the device

Using the control panel



Energy saving tips

- If possible, use dark black finished or silicone-coated enameled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. It can therefore be saved by baking several dishes one after the other because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.

Types of heating

Types of heating



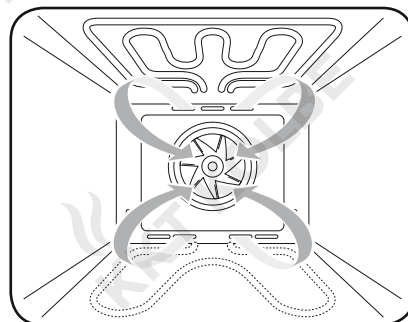
Oven light

The oven light may be turned on with no further function.



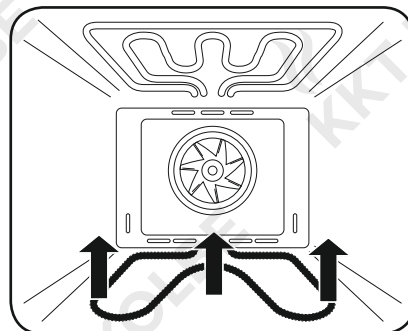
Defrost

In this mode only air circulation without heating is turned on. You can use it for gentle defrosting of frozen food.



Bottom heat

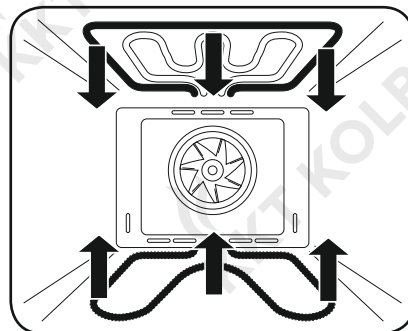
A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60 – 120 °C. The default temperature is 60 °C. Use this function for the SteamClean-Function as well.



Top-/ bottom heaters

The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.

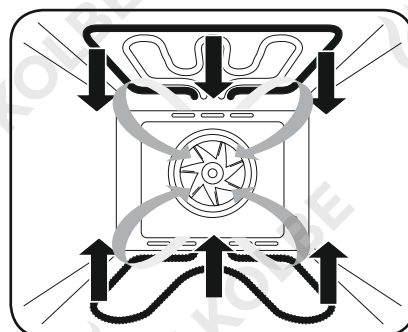
This is optional function that can be work with rotisserie motor.



Top-/bottom heaters with fan

Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside.

Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. The default temperature is 220 °C.

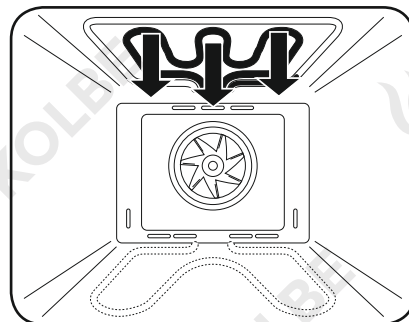


Types of heating



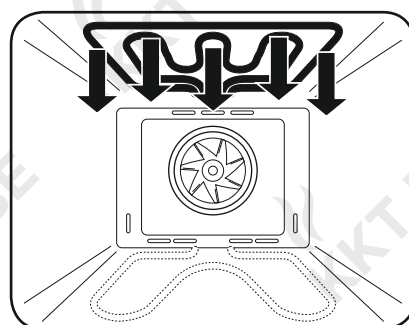
Grilling

The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C. The default temperature is 210 °C.



Full-width grill

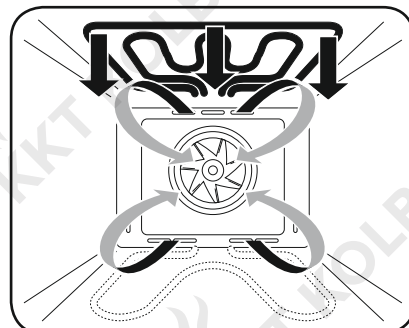
The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.



Grilling/frying system

The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C. The default temperature is 210 °C. This is an optional function that can work with a rotisserie motor.

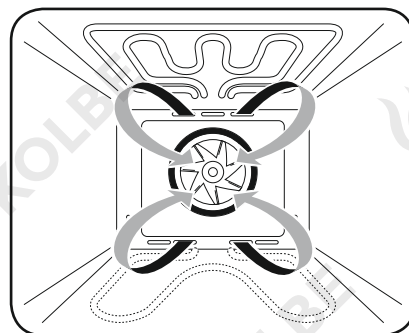
Note: Most of the times best temperature: 180 °C.



Convection

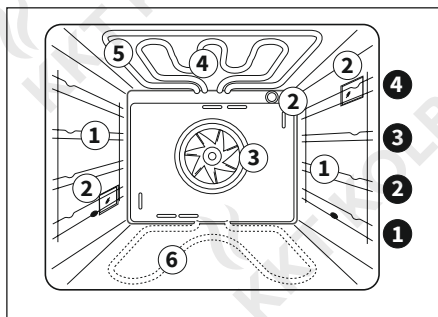
An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode, the fan automatically turns on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50 – 240 °C. The default temperature is 180 °C.

If possible, use this type of heating to cook food on more than one layer.



Inside the oven

Inside the oven



- ① Hook-in racks with rack levels
- ② Lighting
- ③ Fan with ring heater
- ④ Grill heating element
- ⑤ Top element
- ⑥ Bottom heat radiator (under the oven floor)

① to ④:

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

Telescopic runners (optional)



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

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

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

Case cooler

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

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

Application

Roasting

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

- Tableware made of enamel, fire resistant glass, clay (clay pot) or cast iron use.
- Are unfavorable Brattöpfe stainless steel because they reflect the heat.
- In the open dish of roast browns faster. For very large frying the rust is in conjunction with the drip pan.
- A covered stays juicy roast and the oven does not pollute.

Notes

- Roasting times depend on the type, weight and quality of the meat.
- Always ensure sufficient liquid in the frying vessel or the roasting pan so that any escaping fat and meat juices do not burn (odors).
- Give first roast with the sideboard page in the frypot and turn half way through cooking time.
- When roasting larger pieces of meat reinforced produces steam, which condenses on the oven door. The function is not affected. Please wipe dry after frying. Do not let the roast cool in the 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. The extreme heat of the parts are very hot. Therefore, use kitchen gloves and tongs.

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

Notes

- Food is grilled in the closed oven door. Shortly preheat the grill element.
- Brush in the grill with oil, so the grilled food does not stick.
- Laying Flat grilling on the grill and insert the drip pan to catch the meat juices.
- Plain washers only once, larger pieces several times contact with barbecue tongs.
- Dark meat types tan better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and the accessories, so that the dirt doesn't stick firmly.

Baking

For baking, the top and bottom or the hot air may be used. If in the baking table no special pastries types are specified, select the information to a similar pastry or cake.

Top and bottom heat

- Use a rack level.
- The top and bottom heat is particularly suitable for baking dry cakes, bread and biscuit.
- Use dark baking tins. Light brown bakeware worse, because they reflect the heat.
- Make bakeware on the rack.

Convection

- The hot air is particularly suitable for baking on several levels, for moist cakes and fruit cakes.
- In moist cake (eg fruit cake) because of the formation of steam max. Two plates slide.
- The baking time may vary for multiple sheets. May need to be taken out a sheet sooner than the other.
- Biscuits as possible the same thickness and the same size so that it browns evenly cook.
- If multiple cakes are baked at the same time, created in oven more steam to the oven door can cause condensation. This can not be avoided.

Boiling down

Use convection for boiling down.

- Prepare your glasses and food as usual. Only use conventional preserving glasses with rubber rings and glass lids. Jars with screw or bayonet closure and metal tins are not suitable. The glasses should be filled the same size and with the same content.
- Use only fresh foods.
- For the necessary moisture, pour about 1 liter of water in the drip pan and put into the glasses so that they do not touch.
- Insert the roasting pan with glass bottom and adjust 180 °C and hot air.
- Watch the food until the liquid starts to pearl in the glasses. Then turn off the oven and leave the preserve still rest for about 30 minutes.

Application

Defrost

By air circulation at room temperature, thawing of food gets accelerated.

Use the defrost function.

- To thaw, cream and butter cream cakes, pies and pastries, bread and rolls, frozen fruits are suitable.
- For a uniform thawing, rotate or stir defrosted in between.

Application table

Food	Insertion	Temperature in °C	Time
Baking			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie crust	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Pie	1	200	ca. 25-35
White bread made from dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-45
Roast			
Roast pork ca. 2 kg	2	175	ca. 120
Meat loaf ca. 1,5 kg	2	175	ca. 45
Duck ca. 2 kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca. 3 kg	1	200	ca. 150-210
Chicken ca. 1,3 kg	2	200	ca. 60-80
Wild hare	2	200	ca. 60-90
Deer leg	2	200	ca. 90-150
Grilling			
Pork chop	4	max.	ca. 8-12
Sausages	4	max.	ca. 10-12
Chicken halves	3	max.	ca. 25-35
Fish	3	max.	ca. 15-25




Please choose heating method according to the previous description.

Programming

Setting the clock

After you have connected the appliance to the mains, the display will show: „00:00“.


Setting the clock

- Press the  key and the hour display will flash.
- Rotate the selection knob **K2** to adjust the hour.
- Press the  key again to set the current minute time.
- Rotate the selection knob **K2** to adjust the minute.
- Press  to finish clock setting. The „:“ will now be shown constantly and the appliance is ready to use.

Note

- When you disconnect the appliance from the mains, the clock will be reset to „00:00“ and you have to set it again.

Choosing the heating type

- Rotate the function knob **K1** to select your desired heating type. The current type will be displayed right next to the knob in the screen.
- After that, with the selection knob **K2**, you can select a cooking temperature.
- Press the -key to start the process.
- If you haven't selected any time before, the appliance will automatically turn off after a 9-h-timer.

Steps for the time settings:

0 - 30 minutes: 1 minute steps



30 minutes - 9 hours: 5 minute steps

Steps for the temperature settings:



Normal heating types: 5 °C steps

Grilling function: 30 °C steps

How to change the time and temperature while cooking


- When the cooking process has already started, you can adjust the **time** easily. To do this, simply rotate the function knob **K1** to the desired value. After that, press the  key to validate your selection. When you don't validate, the appliance will automatically go back to the old setting.
- You can adjust the **temperature** while the cooking process has already started. For this, rotate the selection knob **K2** to the desired value and validate with the  key. When you don't validate, the appliance will automatically go back to the old setting.

Turn on the oven light

- Rotate the function knob **K1** until the icon  appears in the display next to it.
- To turn on the light, validate your selection with the  key. After that, the light will be turned on.




Time options

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




- By pushing the key  it is possible to display the remaining / target / current time. After 3 seconds the display will turn back to the last displayed value.
- By pushing the key again, you can display the current time.

Key lock

To lock the keys:


- Push the buttons  and  at the same time for 3 seconds. After that, a buzzer sound will appear and the icon  will light up.

To unlock the keys:

- By pushing the keys  and  at the same time for 3 seconds again, the icon  will disappear and the keys will be unlocked.






Please note:

Even when the key lock is activated, you can interrupt a baking process by pushing the -key. If you push the key for a too long time, the appliance will interpret the as invalid.

Reminder/alert

The oven has a reminder function, you can put in a period of up to 9 hours. This function can be activated only when the unit is in standby mode.

- Press the key .
- To adjust the reminder time, just rotate the selection knob **K2** to your desired time value.
- Press  to validate your setting. The „:“ will flash and the icon  will light up. From now on, the count-down will start.











Note:


The alarm signal will sound 10 times and the icon will disappear in the display. You can interrupt the alarm by pressing the pause button. Cancel entry by pressing the button.

Programming


Automatic timer

You can only use this function when you have set the current time before.


- Push the key .
- By rotating the selection knob K1, choose your desired target start hour. This value must be in an interval between 0 - 23.
- To confirm the setting, push the  key again.
- Now adjust the target starting minute by rotating the selection knob K2.
- Press the  key to validate your selection.
- Now select the heating type by the function knob K1 and with the selection knob K2 the temperature. Then push the key  to confirm.
- Now choose a cooking time by rotating the function knob K1.
- Push the  key again to confirm your selection. Now the icon  will appear instantly on the display. The target start time can be checked by pushing the key . After 3 seconds, the clock (last displayed value) will appear again.
- When the desired start time is reached, the appliance will start working automatically, indicated by a buzzer sound.
- The icon  will disappear from the display.

-  • During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
- Reminder function is invalid during automatic timer mode status.




Energy saving function

- Hold the key  for 5 seconds. The display light will switch off and stay in energy saving state.
- If no operation takes place within 10 minutes, the display will also switch to energy saving state automatically.
- Pushing any key leads to an interruption of the energy saving state.

General notes





- The oven lamp is activated for all the oven heating types (except for pyrolytic cleaning)
- If you have selected a heating type but didn't confirm by touching the  within 5 minutes, current time will be displayed again (Stand-By mode). The heating type you've selected before will be lost.
- To make sure that the appliance has received your touch operation correctly, a beep sound will occur.
- When the baking process has finished, you'll hear a 5 times-buzzer.

Start / Pause / Cancel + Standby



- You can start your baking process by pressing .
- To pause the cooking process, simply press the -key one time.
- To cancel the heating and baking process, press the key  a second time.

Meat probe (AutoCook)

The core temperature sensor monitors the temperature inside a dish (core). Here, a target temperature is determined. When a certain temperature has been reached in this area, the dish is considered ready - the oven switches off automatically.

- In waiting state, insert the meat probe, the LCD will display „PROB“ and the icon .
- Select your desired oven function with the buttons **K2**.
- Sequence: 
- Now press  to confirm the setting.
- After that, spin the knob **K1** to adjust the temperature. Here press the button , too.
- The small LCD display the temperature and the big LCD display „PROB“.



1. The range of the temperature is between 50 and 150 °C.
2. During probe function, the cooking time can not be set.
3. To interrupt the cooking process, press the  button once. The display will flash. To cancel the whole process, press the button  again to stop the cooking process and return to the waiting mode.
4. If you pull out the meat probe, it will also cancel the current working.
5. If the display shows „ER-3“ after the programme has been started, this means that there's a problem with the temperature sensor.

Care and cleaning

Care and cleaning



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

Case front

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

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



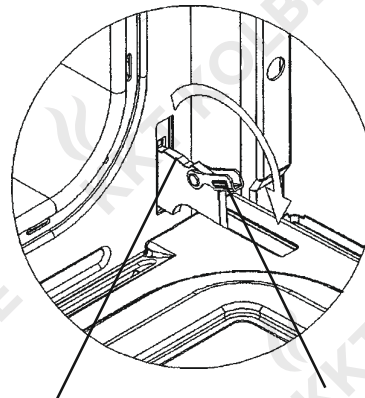
SteamClean-Function

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.

Oven

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



Hinge support

Clip

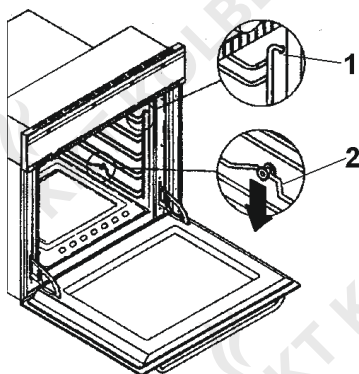
Remove the oven door

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

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

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

Care and cleaning



Remove the hook in racks

Remove accessories such as rust and baking sheet.

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

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

Insert hook in racks

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

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

The hook in racks must engage tight.

Telescopic runners

To clean the side walls of the oven, the telescopic slide rails can be removed. With a large screwdriver loosen the fastening screws and remove the complete set.

The telescopic drawer slides do not immerse in water and do not clean in the dishwasher, but cleaned with standard cleaning agents outside.



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

Please note:

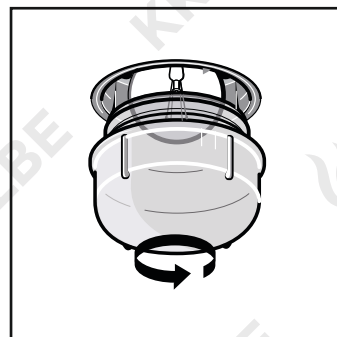
Telescopic slide rails can not be used with catalytic metal sheets in the oven!

Change oven light bulb

In the lamp bulb is a particularly heat-resistant mold (240 V, 25 W).

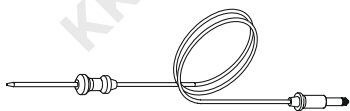
To replace this, proceed as follows:

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



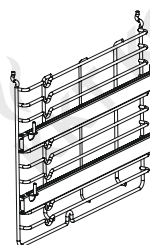
Troubleshooting

Accessoires



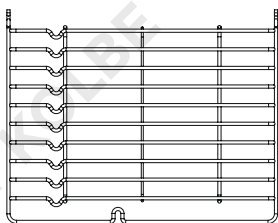
Meat probe (AutoCooking)

- Utility to measure the heat inside a dish to auto-switch off the appliance (also see page 33)



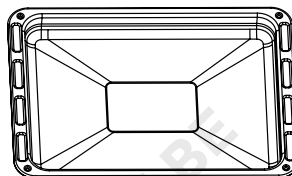
Telescopic rails

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



Baking sheet trays

- These can be easily removed for cleaning.



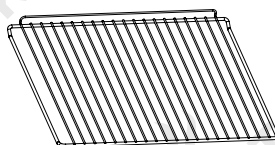
Universal baking tray

- Cake
- Biscuits
- Frozen foods
- Fat/juice collection pan



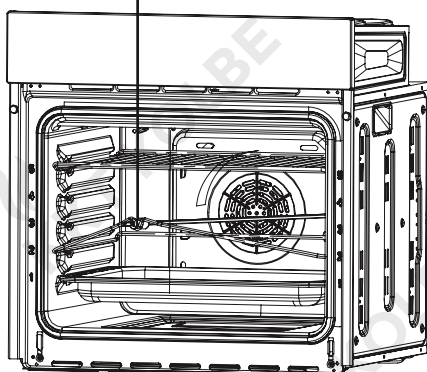
Rotisserie skewer

- The average speed of the motor heats the food evenly.
- At the same time, it makes sure that the nutrition value of your dish is on a high level

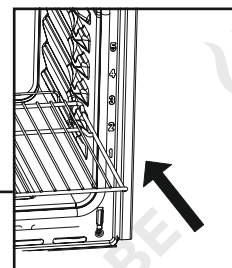
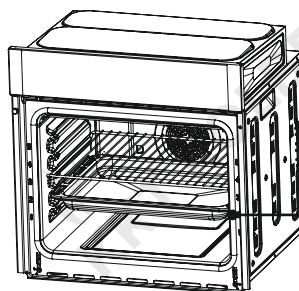


Grate grid

- Grills
- Cake mold
- Gridd



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

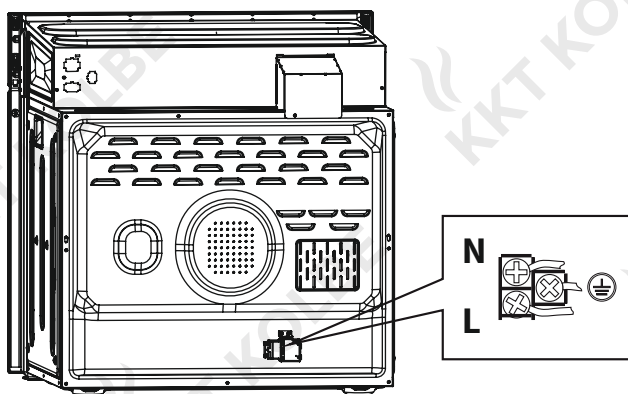


Installation and connection of the device

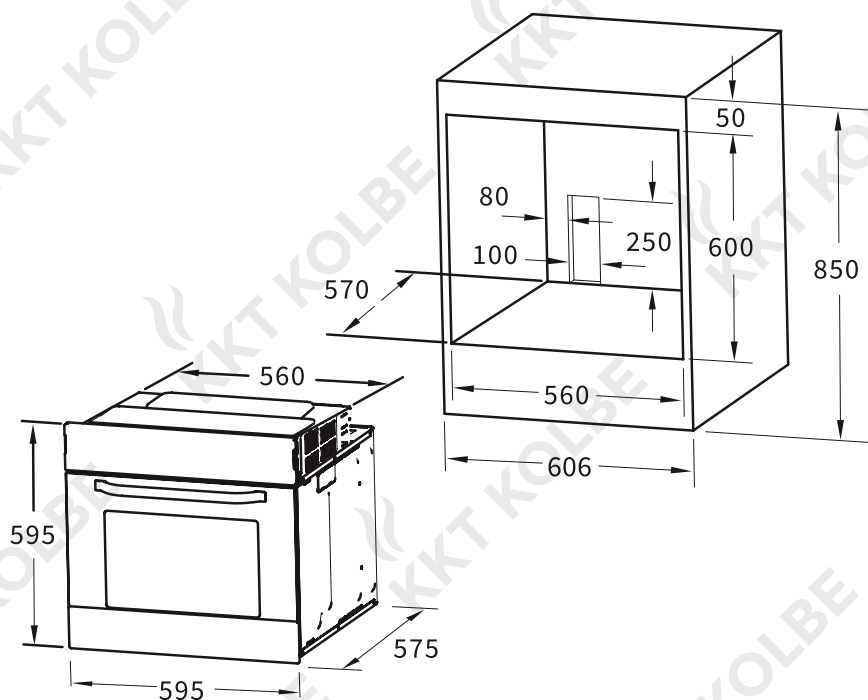
Power connector



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



Dimension drawing



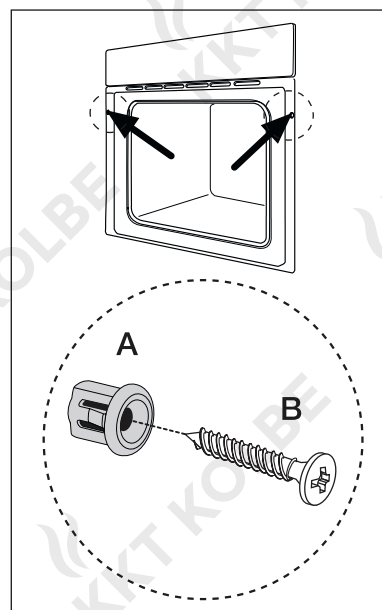
Installation and connection of the device

Installing the device

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

Turning on the device

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



Technical details

Technical details

Oven model name	EB8013ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI _{cavity})	106
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.89 kWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70 L

