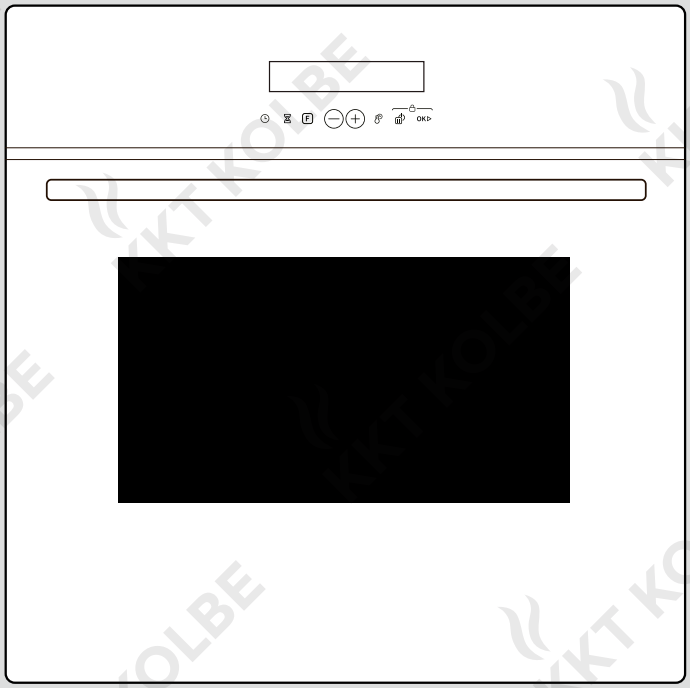
KKT KOLBE

User's manual →
English language

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8015W**



Version: 3.2 / 201116

DE EN

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

CE

Produktbezeichnung:
EB8015W Einbau-Backofen

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

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

Die relevanten Unterlagen können auf unserer Website www.kolbe.de unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Sicherheitshinweise



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe ersetzen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, sie sind ausführlich eingewiesen worden.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Reinigung und Wartung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Schützen Sie sich bei Bedarf mit Ofenhandschuhen oder Topflappen.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten. Bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wegen Kurzschlussgefahr dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, trennen Sie es von der Stromversorgung.



- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch fehlerhafte Installation verursacht werden könnten und durch die Installation von nicht autorisiertem Personal.
- In die feste Verkabelung muss gemäß den Verkabelungsspezifikationen ein Trennschalter integriert werden.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen im Innenbereich zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -matten, -abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten.
  Der Ofensensor kann dadurch beschädigt werden.
- Die Ofentür sollte während der Garzeit nicht oft geöffnet werden.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, stellen Sie nichts darauf ab. Belastungen können das Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür brechen lassen.
- Bedecken Sie den Backraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Koch- und Backgeschirr.
  Bei Betrieb können durch den entstehende Hitzestau Beschädigungen verursacht werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Setzen Sie zur Vermeidung ein Backblech auf der unteren Ebene ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas des Ofens zu reinigen.
  Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und zu einer dauerhaften Beschädigung führen.

Hinweis

Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben.
Dieser entsteht aufgrund von Bindungsmitteln der Isolierplatten und ist normal.
Warten Sie ggf. bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verflogen ist, dann können Sie das Gerät zum Erhitzen von Lebensmitteln verwenden.

Lieber Kunde,

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

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

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

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

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

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

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

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder sonstige Abweichungen ohne Bekanntmachung vor.
Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

Benutzerhandbuch
Modell EB8015W
Version 3.2
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Bedienung des Gerätes 6
- Bedienelemente
- Energiespartipps
- Beheizungsarten

Der Backofen-Innenraum 9
- Aufbau
- Teleskopauszugsschienen (optional)
- Gehäusekühlung

Anwendung 10
- Braten
- Grillen & Überbacken
- Backen
- Einkochen
- Auftauen
- Anwendungs-Tabellen

Programmierung 12
- Uhr einstellen
- Beheizungsart wählen
- Backofenbeleuchtung einschalten
- Zeitoptionen
- Kindersicherung / Tastensperre
- Kurzzeitwecker / Alarm
- Verzögerter Start
- Energiesparfunktion
- Allgemeine Bedienhinweise
- Start / Pause / Abbrechen + Standby

Reinigung und Pflege 14
- Gehäusefront
- Backofenraum-Innenraum
- Dampfreinigungs-Verfahren
- Backofentür abnehmen
- Einhängegitter abnehmen / einsetzen
- Teleskopschienen (nur bei einigen Modellen)
- Backofenlampe wechseln

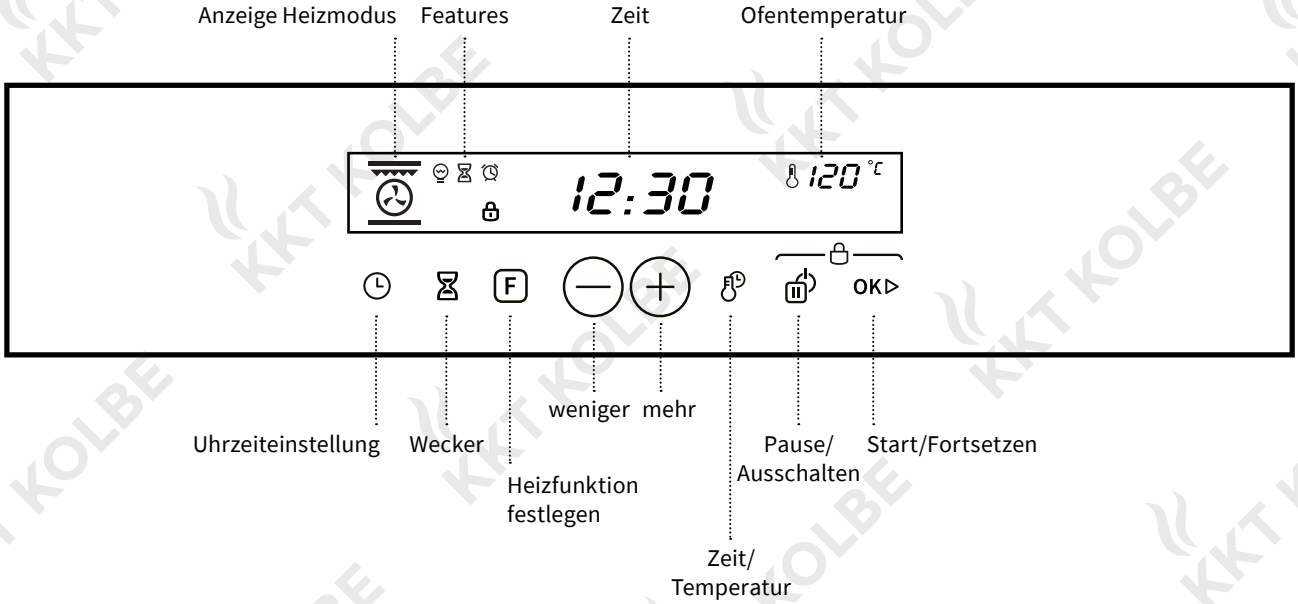
Zubehör 16

Problemlösung 16
- Was tun bei Problemen?
- Kundendienst

Montage und Anschluss des Gerätes 17
- Stromanschluss
- Maßskizze
- Geräteeinbau
- Inbetriebnahme
- Technische Daten

Gewährleistung 19

Bedienelemente



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

Energiespartipps

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkelmattiertes, beschichtetes oder emailliertes Ofengeschirr und leichtgewichtige Backformen und -behälter, da sie die Ofenwärme besonders gut aufnehmen. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine schweren Zubehörteile mit glänzenden Oberflächen wie Edelstahl oder Aluminium.
- 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.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Garen mehrerer Gerichte direkt nacheinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Ofen etwa 10 Minuten vor Garzeit-Ende aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.

Energiespar-Uhr inklusive: Die Hintergrundbeleuchtung der Uhr schaltet sich nach ca. 10 Minuten automatisch aus.

Beheizungsarten (Heizfunktionen)

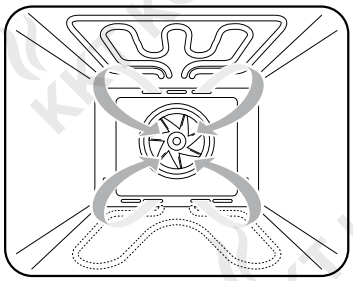
Die Einstellung der gewünschten Beheizungsart erfolgt durch ggf. wiederholtes Drücken der Taste F (siehe entspr. Kapitel).

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden und leuchtet bei allen Beheizungsarten, außer der ECO-Funktion.

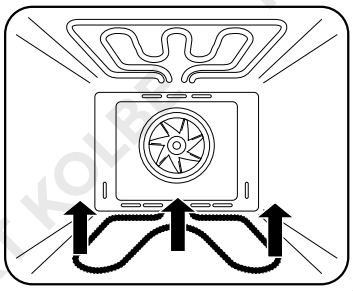
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung der Luft bei Raumtemperatur (ohne Erhitzung). Sie wird zum schnelleren, jedoch schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



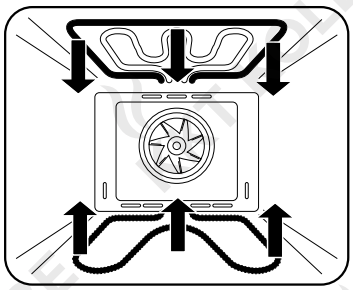
Unterhitze

Der (verdeckte) untere Heizkörper sorgt für eine konzentrierte Wärmezufuhr am Boden des Garguts.
Dies eignet sich z.B. zum Backen von feuchten Kuchen mit Obstbelag, Pizzen, Gebäck, oder für Gerichte mit langen Garzeiten wie Aufläufe oder Eintöpf.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 200 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 80 °C.
Verwenden Sie diese Heizfunktion auch für das Dampfreinigungsverfahren (siehe entspr. Kapitel).



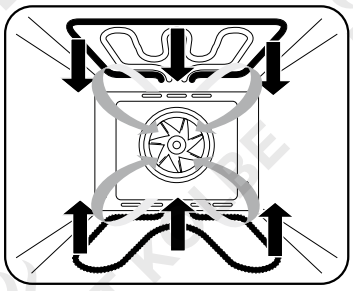
Ober- und Unterhitze

Der obere und der untere (verdeckte) Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben.
Bei dieser Beheizungsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene zu empfehlen, was sich z.B. zum Braten im Römertopf eignet, sowie für flache Blechkuchen, Brot etc.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.



Umluft

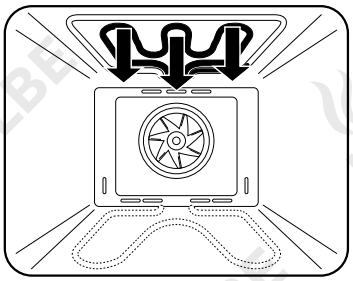
Durch Kombination des oberen und unteren (verdeckten) Heizelements mit dem Ventilator wird die Hitze schneller und gleichmäßiger verteilt, was bis zu 30-40% Energie spart.
Das Gargut wird von außen gebräunt und bleibt innen saftig.
Dies eignet sich z.B. zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei hohen Temperaturen.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 165 °C.



Beheizungsarten

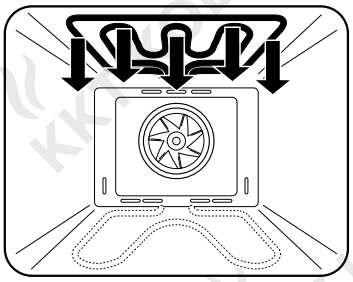
Grill

Der Grillheizkörper (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb und schaltet sich an und aus, um die erzeugte Temperatur zu halten.
Platzieren Sie Ihr Gargut mittig unter dem Grill.
Die Temperatur kann im Bereich von 60- 250 °C eingestellt werde. Die Standardtemperatur beträgt 250 °C.



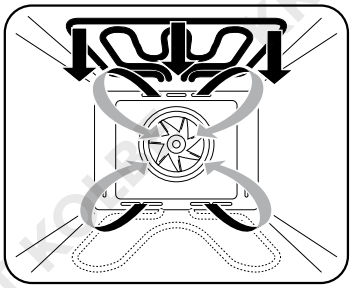
Großflächengrill

Die beiden oberen Heizkörper sind in Betrieb.
Dies eignet sich zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 250 °C.



Grill-/Bratsystem

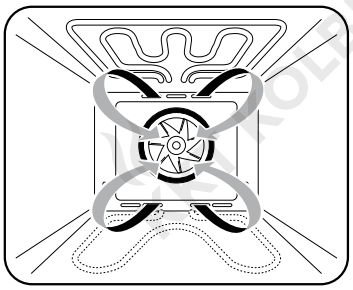
Die beiden oberen Heizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.
Dies eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 165 °C.



Heißluft

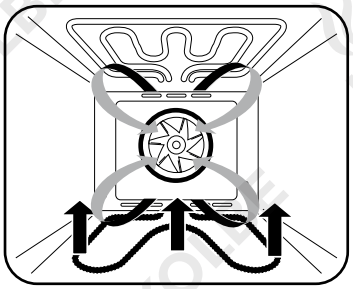
Ringheizkörper und Ventilator sind in Betrieb.
Die optimale Hitzeverteilung im Garraum vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 160 °C.

Verwenden Sie nach Möglichkeit immer diesen Heizmodus, wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig benutzen möchten.



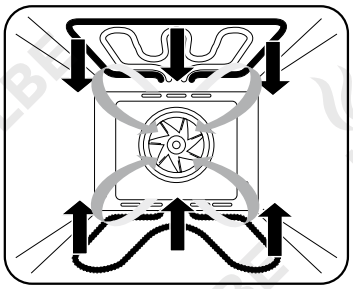
Pizzastufe

Der Unterhitze + Heißluft-Modus ist ideal für Rezepte mit einem feuchten Belag und einem knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.
Die Temperatur kann zwischen 60 und 250°C ein-gestellt werden. Die Voreinstellung beträgt 165°C.

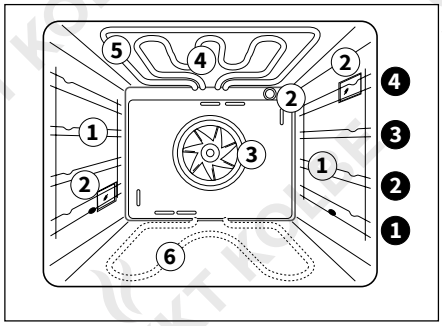


ECO - Funktion

Das obere, untere (verdeckte) Heizelement und der Ventilator sind in Betrieb und die Betriebszeit der Heizelemente wird automatisch gesteuert, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Das Gargut wird besonders energiesparend und schonend erhitzt. Die Gardauer verlängert sich dadurch.
Dies ist vergleichbar mit einer „Slow cooking“ -funktion und eignet sich z.B. zum Garen und Saftighalten von Fleisch.
Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 250 °C eingestellt werden.



Der Backofen-Innenraum



Aufbau

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

❶ bis ❹: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.
Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

Teleskopauszugsschienen
(optional)

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

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

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen 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 Teleskopauszugschienen 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.

Braten

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

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

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den 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.

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

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

Hinweise

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

Backen

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

Ober-/Unterhitze

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

Heißluft

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

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

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

Anwendung

Auftauen

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

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

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min
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. 40-50
Braten			
Schweinebraten ca.2 kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca.1,5 kg	2	175	ca. 45
Ente ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehkeule	2	200	ca. 90-100
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

Bitte wählen Sie die Heizmethode gemäß der vorherigen Beschreibung.

Anwendungstabelle für die ECO-Funktion

Recipes	Temperatur in °C	Einschub	Zeit in min	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90-100	No
Käsekuchen	160	1	100-150	No
Hackbraten	190	1	110-130	No

Uhr einstellen

Nachdem Sie das Gerät an dem Strom angeklemmt haben, zeigt das Display „0:00“ an.

Tageszeit einstellen

- Drücken Sie die ⏲-Taste; die Stundenzahl wird blinken.
- Stellen Sie nun mit den Tasten ⊖ und ⊕ die Stunde ein.
- Drücken Sie die ⏲ -Taste; die Minutenzahl wird blinken.
- Stellen Sie nun mit den Tasten ⊖ und ⊕ die aktuelle Minute ein.
- Drücken Sie nun ⏲, um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen. „:“ wird blinken und die Zeit dauerhaft angezeigt.

Hinweise

- Bei einer Unterbrechnung des Stromkreislaufs wird die Uhr auf 0 zurückgesetzt.
- Die Hintergrundbeleuchtung der Uhr schaltet sich nach ca. 10 Minuten aus.

Beheizungsart wählen

- Drücken Sie die Taste F so lange, bis das Symbol Ihrer gewünschten Beheizungsart im Display aufleuchtet.
- Stellen Sie mit den Tasten ⊖ und ⊕, um die **Zeit** einzustellen.

  ⓘ **Hinweis:**
  Die Zeit können Sie von 0 – 30 Minuten im 1-Minuten-Takt einstellen und von 30 Minuten bis 9 Stunden im 5-Minuten-Takt.

- Anschließend können Sie durch Betätigen der Temperatur-Wahltaste die gewünschte **Temperatur** einstellen. Nutzen Sie hierzu auch wieder die Pfeiltasten.

  ⓘ **Hinweis:**
  Die Temperatur können Sie in 5 °C-Schritten einstellen.

- Wählen Sie nun die Taste OK▷, um das Starten des Backens zu bestätigen. Der Ofen wird standardmäßig 9 Stunden laufen.

Ändern der Temperatur und Zeit während des Backvorgangs

- Drücken Sie die Taste 1x – es erscheint das -Symbol. Wählen Sie nun mit den Pfeiltasten die Temperatur.
- Wenn Sie die Taste nochmals betätigen, verschwindet das Icon aus dem Display. Nun können Sie die Zeit neu einstellen.
- Die gewünschten Einstellungen müssen Sie durch Drücken der Taste OK▷ bestätigen.

Backofenbeleuchtung einschalten

- Navigieren Sie mit der Taste F zur Lampenfunktion (bis das Symbol im Display aufleuchtet).
- Drücken Sie die Taste OK▷, um den Vorgang zu starten. Das Lampen-Symbol wird leuchten.

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 OK▷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 den Tasten ⊖ und ⊕ zum gewünschten Wert.
- Drücken Sie OK▷, 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 Ihre Eingabe durch Drücken der -Taste abbrechen und nach dem Bestätigen durch zweimaliges Drücken der -Taste löschen.

Verzögerter Start

Funktionsprinzip der Verzögerung

Die Funktion „Verzögerter Start“ wird wie folgt eingestellt:

- Zuerst wird die Endzeit festgelegt, zu der das Gericht fertig sein soll: Beipiel 18:00 Uhr.
- Danach kann die Gardauer eingegeben werden: Beipiel 1 Stunde.
- Nach diesen Eingaben startet der Ofen um 17:00 Uhr.

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

- Drücken Sie 2 mal die Taste ⧖, anschließend zeigt das Display ⧖ und „End“.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten ⊖ und ⊕ die Ziel-Stunde ein.
- Drücken Sie nochmals die Taste ⧖.
- Stellen Sie nun mit den Tasten ⊖ und ⊕ die Ziel-Minute ein.
- Wählen Sie nun mit der [F]-Taste Ihre gewünschte Beheizungsart aus und stellen sie mit Hilfe der Tasten ⊖ und ⊕ die Gardauer ein.
- Nachdem Sie (optional) durch Drücken der Taste noch eine Temperatur eingestellt haben, drücken Sie OK▷, um zu starten.

Hinweis:
Nachdem Sie die Funktion aktiviert haben, sehen sie wieder die Uhrzeit, das ⧖-Symbol und „End“. Sie können mit dem Drücken der ⧖ -Taste die Zielzeit abfragen. (3 Sekunden)

Energiesparfunktion

- Wenn Sie die Taste OK▷ für 3 Sekunden gedrückt halten, wird die Displaybeleuchtung abschalten und in den Energiesparmodus schalten.
- Das Display schaltet sich nach einer kurzen Zeit automatisch in den Stand-By-Modus.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Aktion erfolgt ist, wird es sich auch deaktivieren.
- Das Drücken einer beliebigen Taste führt zum Abbruch der Energiesparfunktion.

Allgemeine Bedienhinweise

- Die Backofenbeleuchtung ist für alle Beheizungsarten aktiviert, außer bei der ECO-Funktion.
- Wenn das Backprogramm ausgewählt wurde, allerdings die Taste OK▷ innerhalb von 5 Minuten nicht gedrückt wurde, wird wieder die Tageszeit eingeblendet (Wartemodus). Das zuvor eingestellte Programm wird verworfen.
- Um sicher zu gehen, dass Ihre Eingaben vom SensorTouch-Bedienfeld angenommen wurden, gibt das Gerät beim Tastendruck einen Beep-Sound ab.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, wird der Buzzer 5 mal zur Erinnerung ausgelöst.

Start / Pause / Abbrechen + Standby

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

Reinigung und Pflege

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

Gehäusefront

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

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

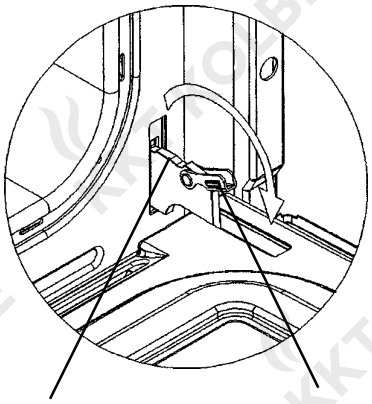
Dampfreinigungs-Verfahren

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-Innenraum

- 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

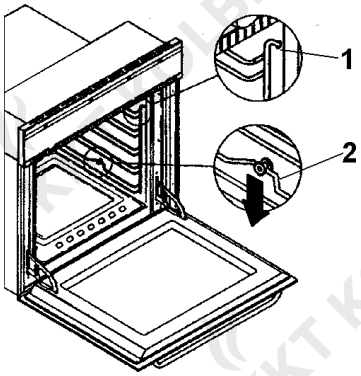
Backofentür abnehmen

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

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.**

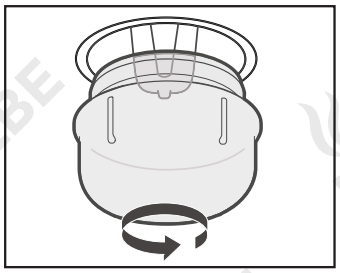
Bitte beachten:
Teleskopauszugschienen können nicht mit katalytischen Blechen in den Backofen eingesetzt werden!

Backofenlampe wechseln

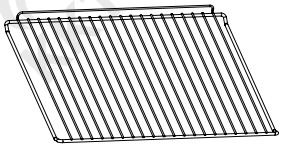
Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (230 V, 25 W).

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.

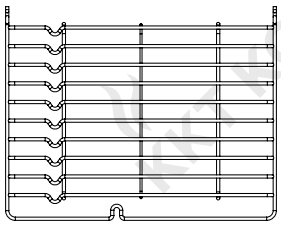


Zubehör



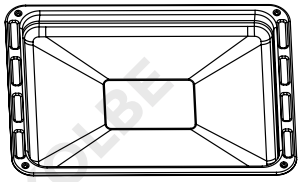
Rostgitter

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



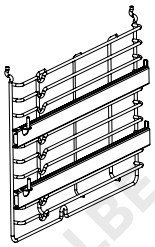
Backblecheinschübe

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



Universal-Backblech (2Stk.)

- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Fett/Saftsammlungspfanne



Teleskopauszüge

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

Was tun bei Problemen?



Warnung! - Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Reparaturen sind gefährlich!
Reparaturen und das Auswechseln eines beschädigten Netzkabels dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft 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.

Das Gerät arbeitet nicht.

- Wurde die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden Temperatur und Heizmodus richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

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

Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.

- Wurden die Rezeptangaben richtig befolgt und die Anwendungrichtlinien in dieser Anleitung beachtet?

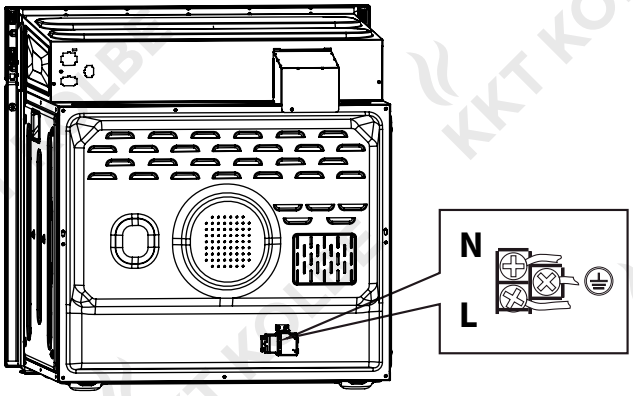
KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

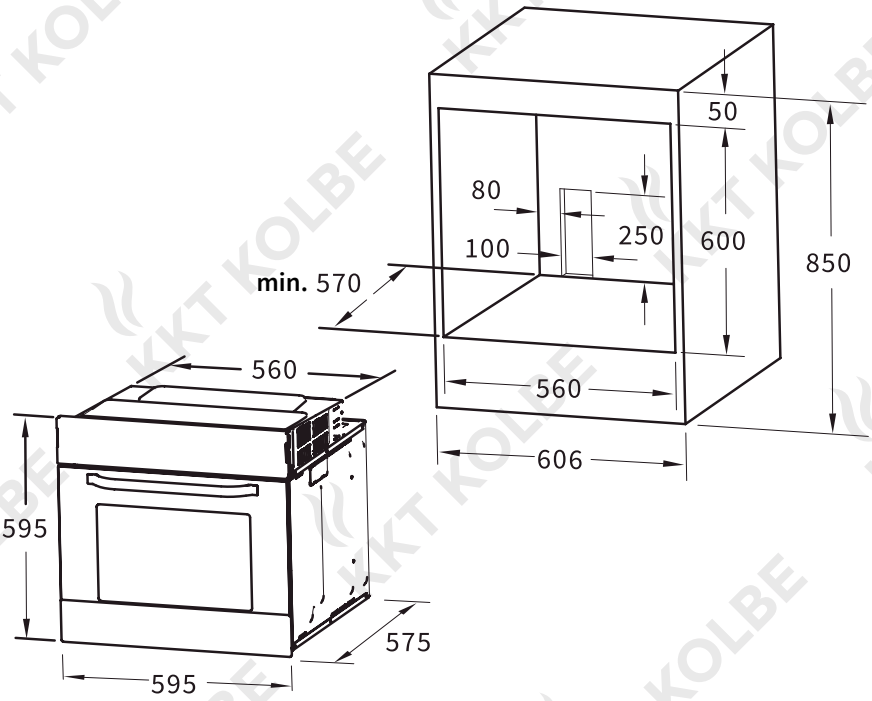
→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center.*

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.

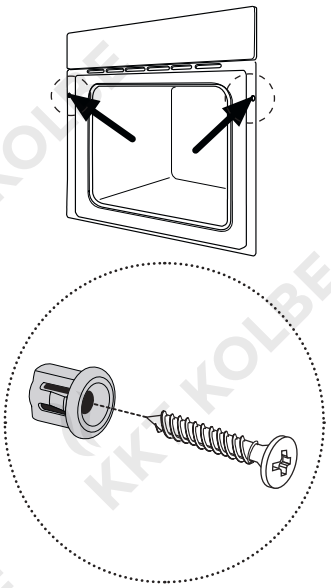


Maßskizze



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 Einbauschrank 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	EB8015W
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex ($EEI_{Kavität}$)	94
Energieklasse	**A**
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Heissluft/Umluft	0,79 KWh/Zyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,99 KWh/Zyklus
Anzahl der Kavitäten	1
Wärmequelle pro Hohlraum	Elektrisch
Volumen jeder Kavität	70 L

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. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. 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 10.2020)

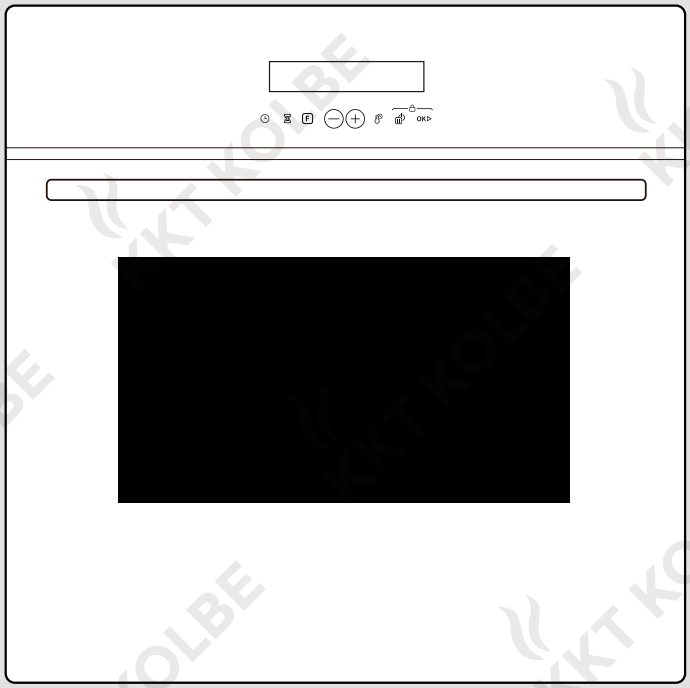
KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG.
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

KKT KOLBE

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **EB8015W**



Version: 3.2 / 201116

EN



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 also.



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

CE

Product description:
EB8015W Built-in electric oven

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

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

The relevant documents can be viewed and downloaded on our website www.kolbe.de on the relevant product page.

Jan Kolbe
Director Product Management

Safety instructions



- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person to avoid any danger.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Keep children under 8 years of age away from the appliance unless they have been thoroughly instructed.
- This appliance can only 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 must not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and accessible parts become hot during operation. Be careful not to touch any heating elements. Protect yourself with oven gloves or oven cloth if necessary.
- Some parts of the unit may retain heat for a long time. Before touching parts that are directly exposed to the heat, allow the appliance to cool down.
- Steam jet cleaners must not be used because of the danger of short circuits.
- If you do not use the appliance for a long period of time, disconnect it from the power supply.



- The appliance must be installed and put into operation by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for damage that could be caused by incorrect installation and by the installation of non-authorized personnel.
- A means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- This appliance is intended for installation in a built-in cabinet. It is to be used exclusively for the preparation of normal household meals and is not suitable for unattended operation.
- Do not use silicone molds, mats, covers or accessories that contain silicone. This may damage the oven sensor.
- The oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the oven door is open do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the door.
- Do not place aluminium foil, baking trays, pans or pots on the bottom of the oven. During operation, the floor can be damaged by the resulting heat accumulation.
- Fruit juices dripping from the baking tray can leave stains on the enamel that may not be removable. To avoid this, insert a baking tray at the bottom.
- 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.

Note

When the oven is switched on for the first time, it may give off an unpleasant smell. This is due to bonding agents used for the insulating panels within the oven and is completely normal.
If this is the case, wait until the smell has disappeared when the appliance is switched on or off, then you can use the appliance for heating food.

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.



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

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.
This also applies in particular to dimensional data or cut-out dimensions.

User's manual

Model EB8015W
Version 3.2
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registred trade mark.

Table of content

Using the appliance 26
- Control panel
- Energy saving tips
- Types of heating

Oven interior 29
- Construction
- Telescopic runners (optional)
- Case cooling

Application 30
- Roasting
- Grilling & browning
- Baking
- Boiling down
- Defrost
- Application tables

Programming 32
- Clock setting
- Function setting
- Turn on oven lamps
- Time options
- Child lock / key lock
- Reminder function
- Delay function
- Energy saving function
- General operating notes
- Start / Pause / Cancel-Standby

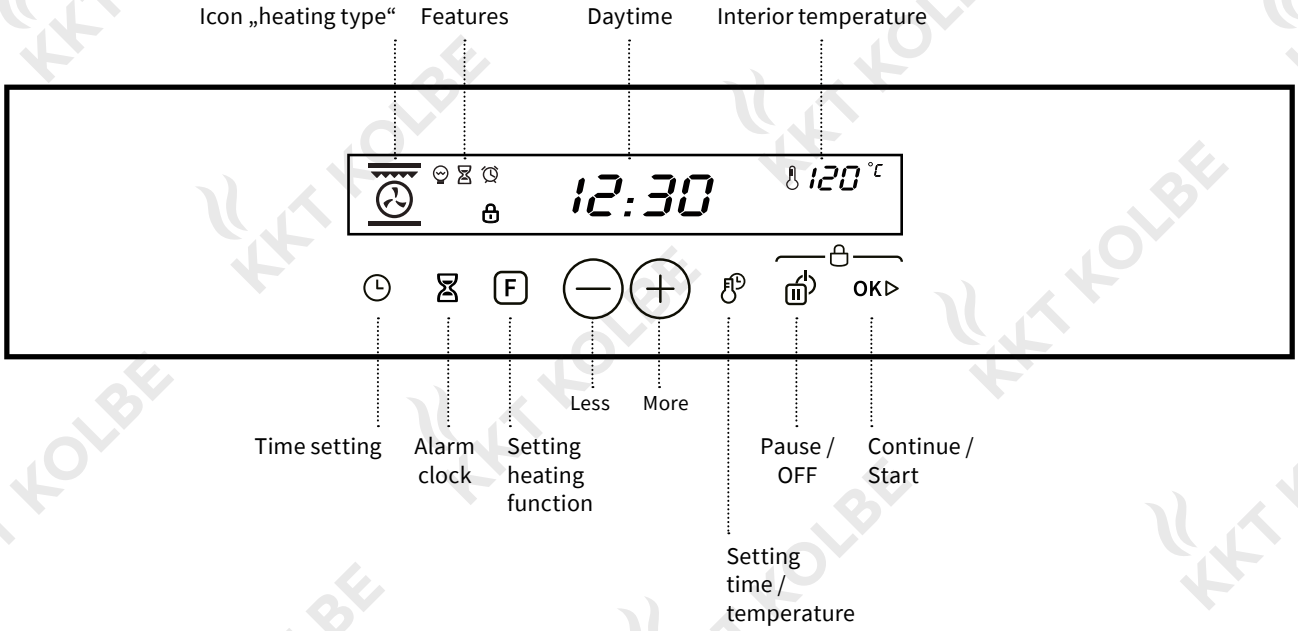
Care and cleaning 34
- Case front
- Oven interior
- Steam cleaning method
- Removing the oven door
- Hook in racks
- Telescopic runners
- Changing the oven light bulb

Accessories 36

Troubleshooting 36
- What to do in case of problems?

Installation and connection of the appliance 37
- Power connection
- Dimension drawing
- Installing the appliance
- Turning on the appliance
- Technical details

Control panel



Note: During the circulation of hot air slight sounds or vibrations made by the fan may occur according to the duration of use and heat development. This is normal.

Energy saving tips

- If possible, use dark frosted, coated or enamelled ovenware and lightweight baking tins and containers, as they absorb the oven heat particularly well.
  If possible, do not use heavy accessories with shiny surfaces such as stainless steel or aluminium.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
  If necessary, place the food in the oven immediately after reaching the specified temperature.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. Therefore energy can be saved by cooking several dishes directly one after the other, because the residual heat is optimally used.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.

Energy-Saving-Clock included: The backlight of the clock turns off after about 10 minutes.

EN

Types of heating (Heating functions)

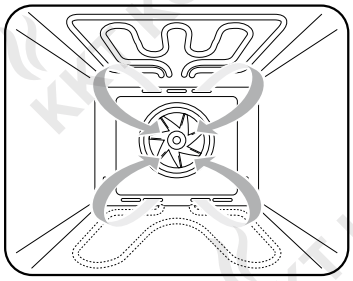
The desired heating type is set by repeatedly pressing the F key (see corresponding chapter).

Oven light

This enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions except ECO-function.

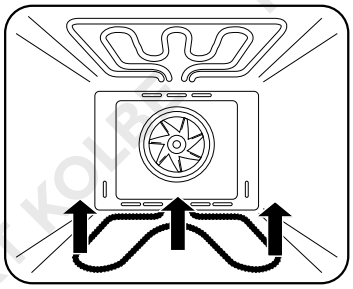
Defrost

In this operating mode, only air circulation takes place.
air at room temperature (without heating).
It is used for faster but gentle defrosting of frozen goods.



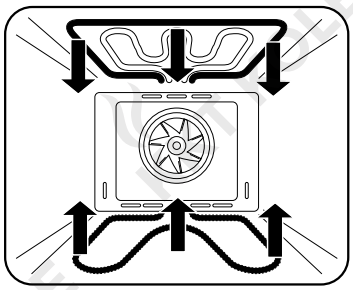
Bottom heat

The (concealed) heating element provides a concentrated heat supply at the bottom of the food.
This is suitable, for example, for baking moist cakes with fruit toppings, pizzas, or for dishes with long cooking times such as casseroles, stews or pastries.
The temperature can be adjusted in the range of 60 - 200 °C.
The standard temperature is 80°C.
Also use this mode for steam cleaning (see relevant chapter).



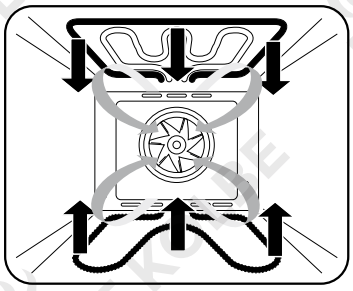
Top and Bottom heat

The upper and lower (concealed) heating elements are in operation. The heat is evenly distributed to the food to be cooked.
With this type of heating, baking or roasting is only possible on one level, which is suitable, for example, for roasting in a Roman pot, as well as for flat cakes, bread etc.
The temperature can be adjusted between 60 - 250 °C.
The standard temperature is 180 °C.



Convection

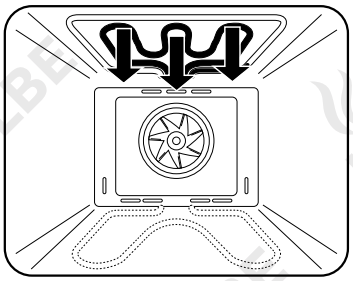
By combining the upper and lower heating elements with the fan, the heat is distributed faster and more evenly, saving up to 30-40% energy.
The food is browned on the outside and remains juicy inside.
This is suitable, for example, for grilling or frying large pieces of meat at high temperatures.
The temperature can be adjusted in the range of 60 - 250 °C.
The standard temperature is 165 °C.



Types of heating

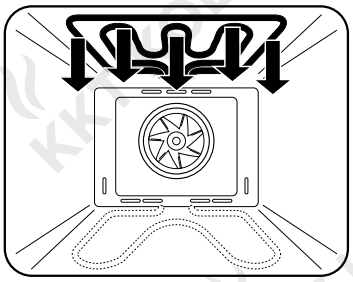
Grilling

The grill heater (upper inner heating element) is in operation and switches on and off to maintain the temperature generated.
Place your food centrally under the grill.
The temperature can be set in the range 60- 250 °C.
The standard temperature is 250 °C.



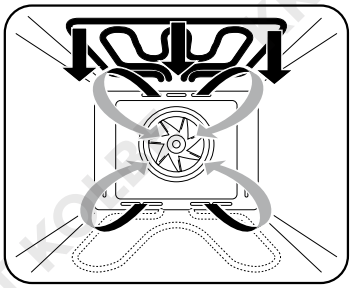
Full-width grill

The two upper radiators are in operation.
This is suitable for grilling flat pieces of meat, steaks, sausages, fish, scampi, toast bread, etc.
The temperature can be adjusted in the range of 60 - 250 °C.
The standard temperature is 250 °C.



Grilling/frying system

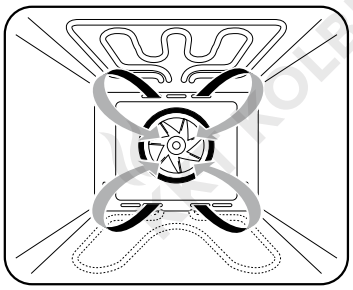
The two upper radiators and the fan are in operation.
This is particularly suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating and gratinating.
The temperature can be set in the range of 60 - 250 °C.
The standard temperature is 165 °C.



Hot air

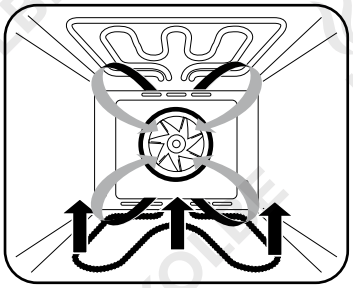
Ring heater and fan are in operation.
The optimum heat distribution in the cooking chamber reduces the risk of burning the food.
The temperature can be set in the range of 60 - 250 °C.
The standard temperature is 160 °C.

If possible, always use this heating mode if you want to cook on several levels at the same time.



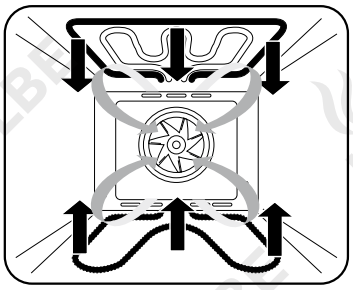
Bottom heat + convection (Pizza function)

The bottom heating + hot air mode is for recipes with a damp pad and a crunchy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheesecake. Before you start baking, you should leave the oven preheat.
The temperature can be set within the range of 60 – 250°C. The default temperature is 165°C.

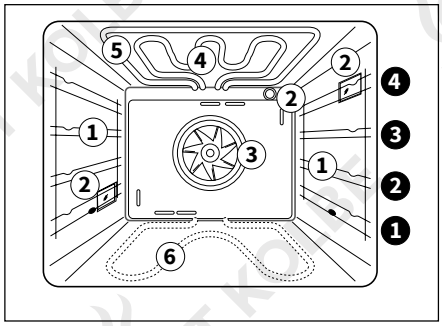


ECO function

The upper, lower (concealed) heating element and the fan are in operation and the operating time of the heating elements is controlled to reduce energy consumption.
The food is heated in a particularly energy-saving and gentle manner. This extends the cooking time.
This is comparable to a „slow cooking“ function and is suitable e.g. for cooking meat and keeping it juicy.
The temperature can be adjusted in the range of 60 - 250 °C.



Oven interior



Construction

(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)

❶ to ❹:
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 cooling

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.

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

Baking

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

Top and bottom heat

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

• Convection

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

Boiling down

Use convection for boiling down.

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

Defrost

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

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

Application table

Food	Level	Temperature in °C	Time in min
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. 40-50
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
Goose ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
Chicken ca. 1.3kg	2	200	ca. 60-80
Wild hare	2	200	ca. 60-90
Deer leg	2	200	ca. 90-100
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.

Application table for ECO mode

Recipes	Temperature in °C	Level	Time in min	Pre-heat
Potato cheese gratin	180	1	90-100	No
Cheese cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

Clock setting

After connecting the unit to the power, the symbols 0:00 will be visible on the display.

Clock setting

- Press ⏲-button, the hour figures will flash.
- Press ⊖ and ⊕ to adjust the hour figures.
- Press ⏲-button, the minute figures will flash.
- Press ⊖ and ⊕ to adjust the minutes setting (time should be within 0–59).
- Press ⏲ to finish the clock settings. „:“ will flash and the time will be illuminated.

Hints

- The clock is set in 24-hours-format. After connected to the mains power, the clock will be untimed.
- The backlight of the clock turns off after about 10 minutes.

Function setting

- Press F to choose the cooking function you require. The related indicator will illuminate.
- Press ⊖ and ⊕, to adjust the time.

  Note:
  The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:
  0 – 0:30 min: step 1 minute
  0:30 – 9:00 hours: step 5 minutes

- After that, when you press the button and the arrow-keys, you can adjust the temperature.

  Note:
  Step quantities for the adjustment of temperature is 5 °C.

- Press OK▷ to confirm the start of cooking.
  The corresponding icon for temperature „°C“ will be on.

Modify temperature or time while cooking

- Press the button 1x – the icon will appear on the screen.
- Now you can modify the **temperature** by pressing the arrow buttons ⊖ and ⊕.
- Press the button again, the icon will disappear.
- With the arrow-keys ⊖ and ⊕, you can adjust the time.
- When you have finished your settings, you have to confirm them by pressing the OK▷ button .

Turn on oven lamps

- Press F to select the function, then the corresponding icon will be on.
- Press OK▷ button to start cooking. Lamp icon will flash.

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.

Child lock / key lock

To lock:

- Press OK▷ and simultaneously for 3 seconds, there will be a long „beeping“ sound indicating the children-lock is on and the 🔒 will be illuminated.

Lock quitting:

- Press the same key combination again – the child lock will be released.

Note:
If you want to stop cooking during working mode, press quickly. Long pressing on the button will be recognized as invalid.

Reminder function

The oven has a 9-hours-reminder, this function will help you to remind to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven is in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- Press the reminder setting button .
- To set the reminder, press ⊖ and ⊕.
- Press OK▷ to confirm setting. „:“ will flash and the indicator for the reminder will light up. Now the time counts down.

Note:
The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to zero hour . The symbol disappears on the screen to remind you to start cooking.
You can cancel the reminder during setting by pressing the button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing the button twice.

Delay function

Operating principle of the delay

The „Delayed Start“ feature is set as follows:

- First, set the end time at which the dish should be ready: for example, 18:00.
- Then the cooking time can be entered: Example 1 hour.
- After these entries, the oven starts at 17:00.

Only when the clock has been set, the delay function can be used. In stand-by mode:

- Press ⧖ 2 times, the display shows ⧖ and “End”.
- Press ⊖ and ⊕ to set the end hour time of delay.
- Press ⧖ button again.
- Press ⊖ and ⊕ to set the end minute time of delay.
- Press F to choose the cooking function you require and press ⊖ and ⊕ to enter the cooking time.
- After setting the temperature by pressing the button, press OK▷ to start.

Note:
After setting delay function the screen shows the clock, ⧖ and „End“. Press ⧖ to inquire the end time, after 3 seconds it returns to the current working state.

Energy saving function

- During in waiting state and reminding state , press OK▷ for three seconds, the display will turn itself off and set to energy-saving mode.
- If there’s no operation in 10 minutes in waiting state, the display will shut down and go into energy-saving mode.
- In energy-saving mode, press any key or rotate any encoder can quit the energy-saving mode.

General operating notes

- The oven light is turned on in all heating modes, except the ECO funktion.
- When you have selected a heating function, but the button OK▷ is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The selected function will be recognized as invalid.
- To make sure that your input was detected right from the SensorTouch-Control panel, a buzzer will sound.
- When a program has finished, a buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

Start / Pause / Cancel-Standby

- You can start working mode by pressing OK▷.
- Pausing is possible by pressing the button.
- By pressing the -key two times, you can cancel the working mode and turn the oven to stand-by-mode.

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!

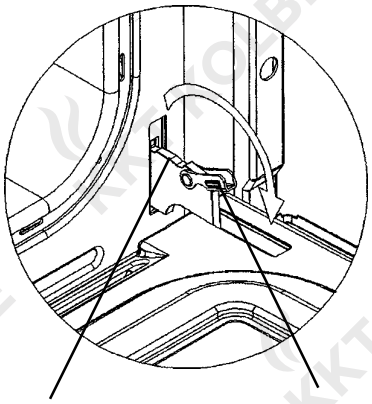
Oven interior

- 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.

Steam cleaning 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.



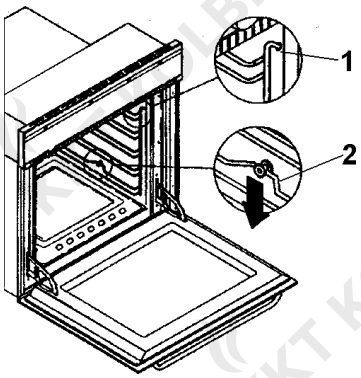
Removing the oven door

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



Removing 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)

Inserting the 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 rollers must not be greased.**
After cleaning, hook in the telescopic slide rails and fasten them again at the bottom with the screws.

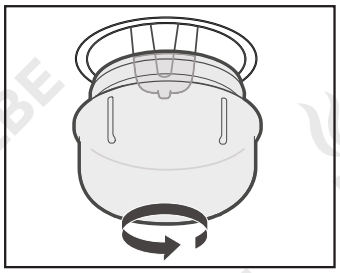
Note:
Telescopic slide rails cannot be used with catalytic metal sheets in the oven!

Changing the oven light bulb

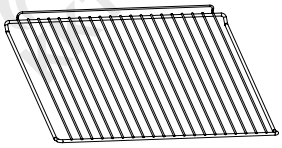
In the lamp bulb is a particularly heat-resistant mold (230 V, 25 W).

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.

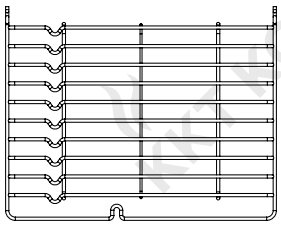


Accessories



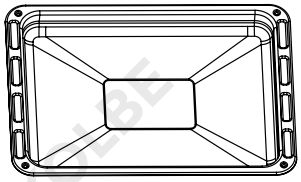
Grate grid

- Grills
- Cake mold
- Gridd



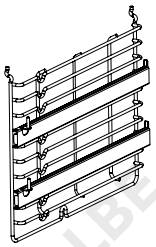
Baking sheet trays

- These can be easily removed for cleaning.



Universal baking tray (2pcs)

- Great cake
- Biscuits
- Frozen foods
- Fat/juice collection pan



Telescopic rails

- This model is equipped with telescopic runners to facilitate the use of the appliance.
- These runners ca be disasembled by unscrewing in oder to clean them.

What to do in case of problems?



Warning - Risk of electric shock!
Incorrect repairs are dangerous!
Repairs and the replacement of a damaged power cable may only be carried out by a certified electrician.
If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
Contact a certified electrician or the customer service.

The oven doesn't heat up.

- Has the fuse in the domestic installation been triggered?
- Have the temperature and heating mode been set correctly?

The device fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

The cooking result is not satisfactory.

- Have the recipe instructions correctly been followed and have the application guidelines in this manual been folloed?

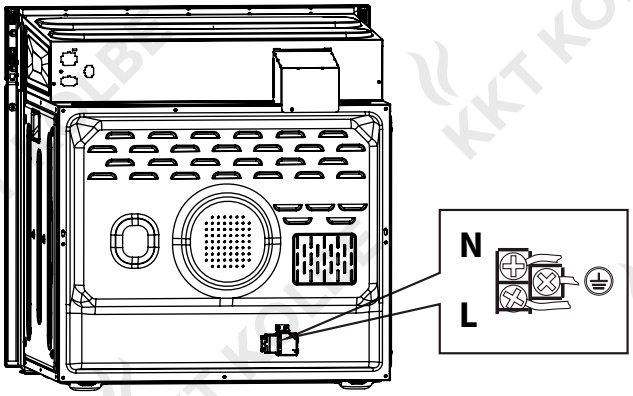
KKT KOLBE customer service

Tel. 0049 9502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

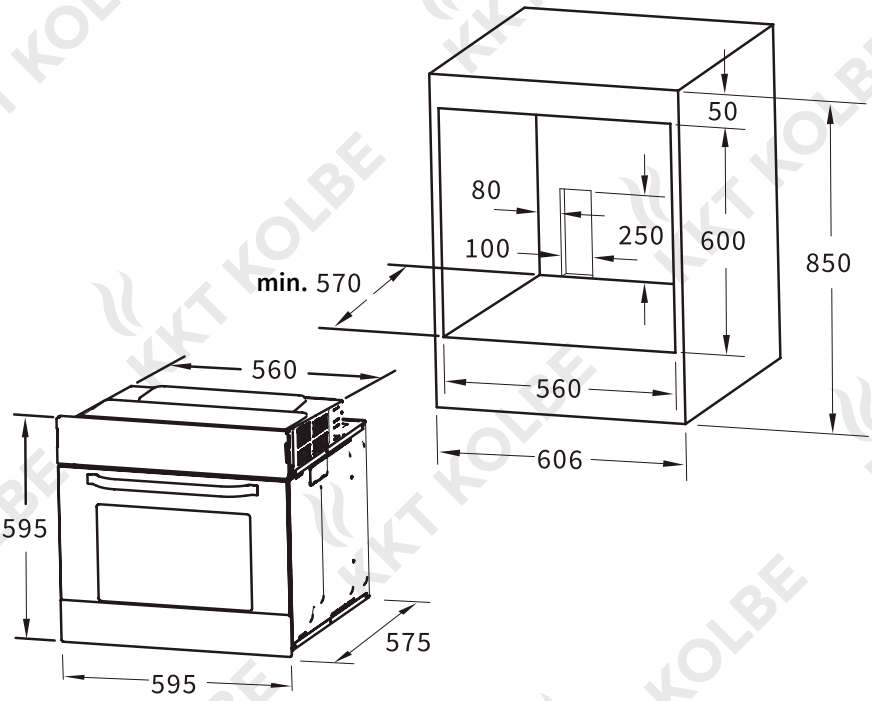
→ You can find further data and documents on our website at *Support-Center*.

Power connection

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

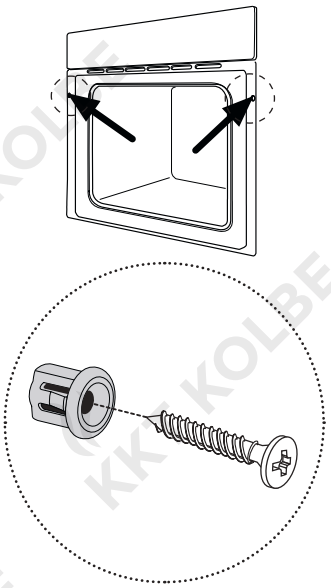


Dimension drawing



Installing the appliance

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



Turning on the appliance

- 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

Oven model name	EB8015W
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI_{cavity})	94
Energy class	**A**
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.79 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

KKT KOLBE

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

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

Version: 3.2 / 201116