

Benutzerhandbuch

für Ihr Einbau-Herdset

Modell: **SET6309ED**



Symbolbedeutungen und Hinweise

Symbolbedeutungen und Hinweise

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Arbeitsschritten, 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 mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können.

Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

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

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



Dieses Symbol zeigt an, dass eine Gebrauchsanweisung vorliegt und beachtet werden muss.

Lesen Sie dieses Handbuch und die entsprechenden Abschnitte gründlich, bevor sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte benutzen.

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole zur Entsorgung



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.

Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab und machen Sie die Türschließvorrichtung unbrauchbar.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Produkt recycelbar ist.

Es muss zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll getrennt werden.

Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis

- Beachten Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Energiespartipps bzw. Hinweise zur energieeffizienten Nutzung, um die Umwelt zu schonen.

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch in Innenräumen konzipiert, zur Erwärmung von Speisen bestimmt und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme, die aus Nichtbeachtung der Hinweise resultieren, ist der Verkäufer nicht verantwortlich.
- Das Gerät ist nicht geeignet für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse (einschließlich Kinder), wenn sie nicht beaufsichtigt werden oder in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren sollten grundsätzlich ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf sitzen, stehen oder klettern. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien (z.B. Folien, Polystyrol) außer Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!
- Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich während des Einbaus bei Bedarf entsprechend, um Verletzungen zu vermeiden.
- An der Gerätefront darf keine Türverkleidung oder Dekorplatte montiert werden. Überhitzungsgefahr!
- Da bei der Benutzung des Kochfelds Hitze und Feuchtigkeit im Umfeld entstehen, muss eine gute Belüftung des Raumes sichergestellt sein. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube).
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.

Vor der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät erst, wenn es korrekt installiert und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Schutzfolien (außer dem Typenschild), von Gerät (inkl. Garraum) und Zubehör entfernt wurde.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder deren Verbindung beschädigt ist. Stromschlag- und Kurzschluss-Gefahr!
Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen.
 - Um Beschädigungen am Netzkabel zu vermeiden, bringen Sie dieses nicht in Kontakt mit hohen Temperaturen, biegen, verdrehen oder knicken Sie es nicht und setzen Sie es keiner Zugbelastung aus. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern greifen Sie den Netzstecker direkt, um ihn aus der Steckdose zu ziehen.
 - Vor der ersten Benutzung des Ofens, erhitzen Sie diesen bitte leer, um unangenehme Gerüche zu entfernen, die durch Produktionsrückstände verursacht werden können und normal sind (Siehe „Vor der ersten Benutzung“). Halten Sie den Raum belüftet, bis diese verflogen sind.
- ### Benutzung
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden beim Betrieb heiß. Achten Sie während und nach dem Betrieb darauf, die Oberflächen des Geräts nicht zu berühren, insbesondere die Heizelemente. Halten Sie Kinder fern.
 - Gießen Sie im heißen Zustand kein Wasser in den Garraum. Verbrühungsgefahr und Beschädigungsgefahr des Emailles.
 - Legen Sie keine Gegenstände in den Garraum oder auf die Kochfläche, die nicht hitzebeständig sind (z.B. Kunststoff-Behälter ...). Diese könnten bei versehentlichem Einschalten Feuer fangen, schmelzen oder beschädigt werden.

Sicherheitshinweise

- Kochutensilien, Griffe des Kochgeschirrs usw. können während der Benutzung sehr heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen oder Ofenhandschuhe, lassen Sie nichts auf oder im Gerät liegen und achten Sie beim Kochen darauf, dass nichts über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragt.
- Bedecken Sie den Boden des Garraumes nicht und stellen Sie nichts darauf (z.B. Alufolie, Backblech, Kochgeschirr). Beschädigungsgefahr durch Hitzestau!
- Achten Sie darauf, dass die Gerätetür während des Betriebs vollständig geschlossen bleibt und dass nichts daran haftet oder daran hängt.
- Greifen Sie die Tür immer mittig am Griff, um Verletzungen durch Einklemmen oder seitlich entweichenden heißen Dampf zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt. Übergekochtes Gargut kann anbrennen und Rauch verursachen oder Feuer fangen. Verhalten Sie sich besonders vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten, (oder öl-/ fetthaltigen Speisen), da diese sich bei hohen Temperaturen leicht selbst entzünden können.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Ofen oder auf der Kochfläche. Explosionsgefahr durch Überdruck beim Erhitzen!
- Sollte tatsächlich ein Feuer entstehen, versuchen Sie dieses niemals mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Bitte benutzen Sie Kochgeschirr, das für entsprechend hohe Temperaturen bestimmt und geeignet ist (Für das Kochfeld: bis zu 200°C, Glaskeramik-geeignet).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, setzen oder stellen Sie sich nicht auf Teile des Geräts und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie nichts auf der geöffneten Tür oder auf teilweise eingeschobenem Zubehör ab.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfen Gegenständen etc. zerkratzt wird.
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine scharfkantigen Ränder oder Grate aufweisen.
Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nie eingeschaltet, wenn Sie es nicht benutzen.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (z.B. Urlaub) nicht verwenden, ist es ratsam, es von der Stromversorgung zu trennen.

Reinigung

- Vor der Reinigung ist das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scharfe oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberflächen. Dies kann zu Beschädigungen führen.
- Verwenden Sie keine reizenden oder ätzenden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastüren des Ofens zu reinigen. Dies kann zu Beschädigungen und sogar Glasbruch führen.
- Verwenden Sie keine Reinigungssprays für den Garraum. Diese können die Dichtung beschädigen.
- Benutzen Sie einen Kochfeldschaber nur mit äußerster Vorsicht und ausschließlich für die Kochfläche. Bewahren Sie ihn stets sicher und außer Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung dieses Produkts keinen Dampfreiniger. Dies kann Kurzschlüsse und Fehlfunktionen verursachen.
- Entfernen Sie zuckerhaltige Speisereste immer sofort und möglichst noch in heißem Zustand, um permanente Verschmutzungen oder Beschädigungen auf der Kochfläche bzw. dem Emaille des Garraumes zu vermeiden.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung im entsprechenden Kapitel. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

Reparatur und Wartung

- Sollte das Gerät beschädigt sein (z.B. Kochfeldbruch), trennen Sie es bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Bei Weiterbenutzung in beschädigtem Zustand kann Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen bestehen!
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts (z.B. anormale Temperatur des Geräts, Stromkabels oder Netzsteckers, Rauch- oder Geruchsentwicklung, anormale Geräusche, Sicherung löst aus) stellen Sie bitte den Betrieb sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker.
- Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbstständig zu reparieren, es zu demontieren oder Veränderungen daran vorzunehmen.
Wenden Sie sich im Fall einer Beschädigung oder Fehlfunktion an eine zertifizierte Fachkraft.
- Vor dem Auswechseln der Backofenleuchte ist das Gerät vom Strom zu trennen. Stromschlag-Gefahr!
- Die Temperatursonde darf nur von autorisiertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Vielen Dank!

Lieber Kunde,

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

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

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

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit, sowie dem Schutz des Benutzers und des Geräts 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 Kundenservice

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 SET6309ED

Version 1.3

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

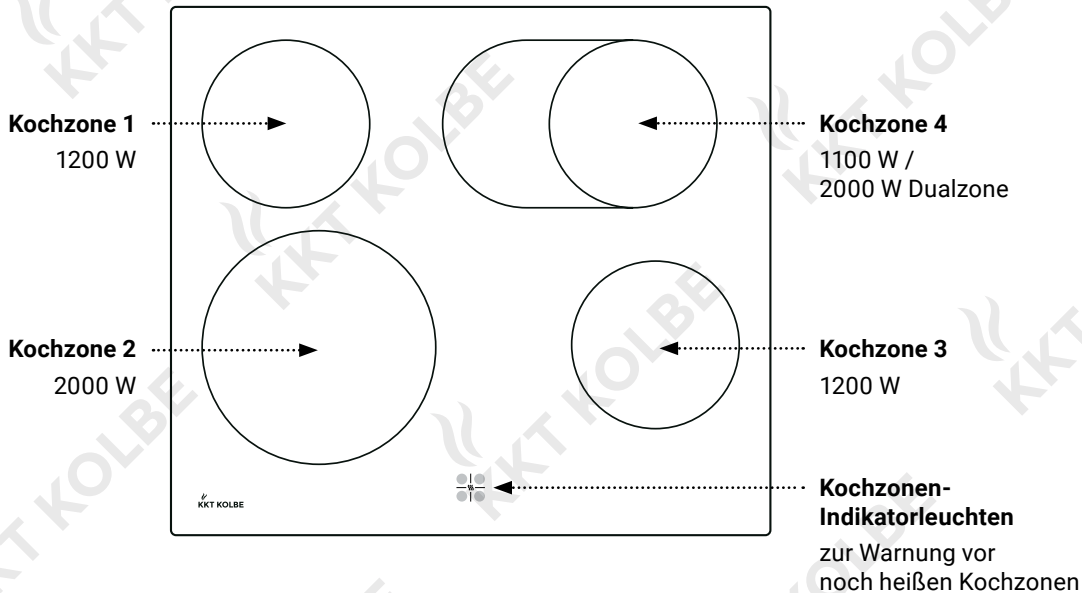
Inhaltsverzeichnis

Beschreibung des Geräts	8
• Kochfeld	
• Backofen und Gerätefront	
• Mitgeliefertes Zubehör	
Benutzung des Geräts	10
• Vor der ersten Benutzung	
• Energiespartipps	
• Bedienfeld	
Benutzung des Kochfelds	12
• Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch	
• Bedienung / Heizstufen	
• Richtlinien für das Kochen	
Benutzung des Ofens	15
• Bedienung	
• Ofenfunktionen / Beheizungsarten	
• Einstellung der Ofenfunktionen	
• Richtlinien für die Benutzung des Ofens	
• Anwendungstabelle	
Reinigung und Wartung	20
• Gerätereinigung	
• Entfernen der Ofentür	
• Entfernen / Einsetzen der Teleskopauszugsschienen	
• Entfernen der seitlichen Einschubgitter	
• Wechseln der Ofenbeleuchtung	
Installation des Geräts	23
• Installationsvoraussetzungen	
• Installation des Geräts in ein Einbaumöbel	
• Anschluss an das Stromnetz	
Problembehandlung	26
• Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
Technische Daten	27
• Datentabelle	
• Konformitätserklärung	
Gewährleistung	28

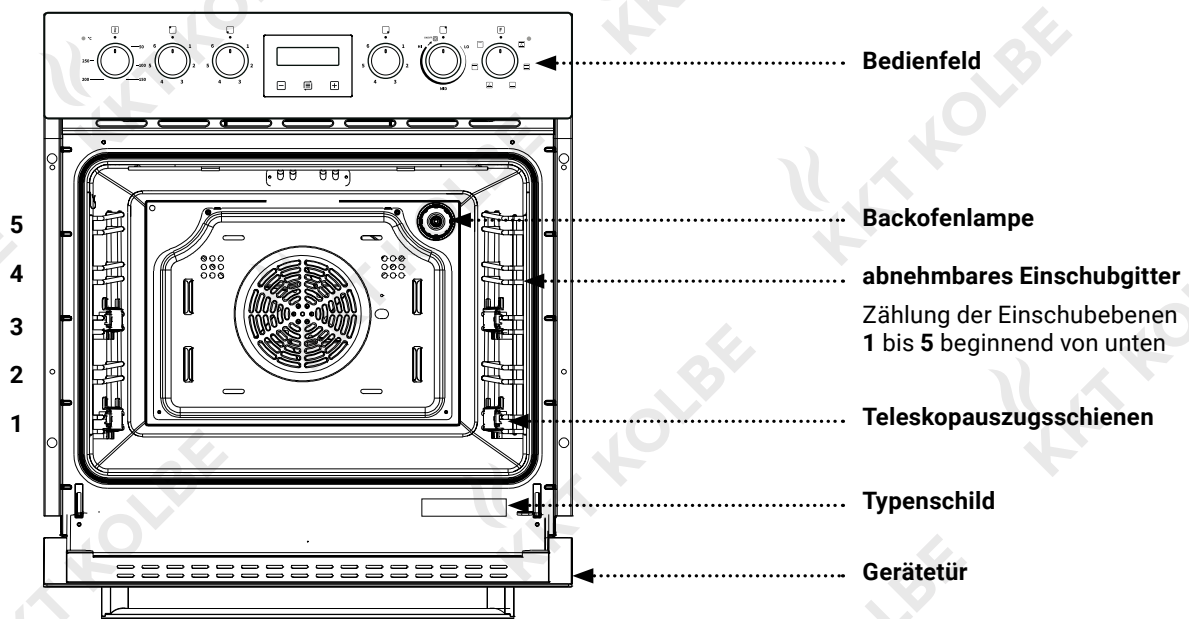
Beschreibung des Geräts

Beschreibung des Geräts

Kochfeld



Backofen und Gerätefront



i Gehäusekühlung

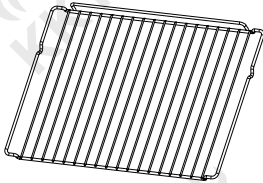
Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienelementen und Backofen-Türgriff während der Ofen in Betrieb ist. Sie wird aktiviert, wenn der Ofen in Betrieb ist. Die Luft tritt dabei zwischen Backofentür und Bedienungsfeld aus.



Weitere Ofenkomponenten und Zubehör werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Topflappen o.ä. um Verbrennungen zu vermeiden!

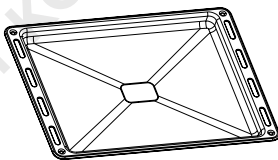
Beschreibung des Geräts

Mitgeliefertes Zubehör



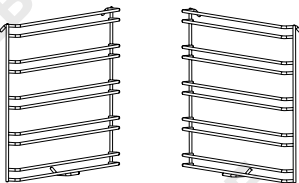
Ofenrost

- z.B. für Grillgerichte
Hinweis: Schieben Sie ein Blech oder eine Fettpfanne darunter ein, wenn Sie das Grillgut direkt auf das Rost legen.
- zum Abstellen von Backformen / Koch-/ Bratgefäßen



Universal-Backblech

- z.B. für große Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost
- zum Auffangen von Fett / Säften



Einschubgitter

- mit 5 Schienen zum Einschieben von Zubehör
Hinweis: Wählen Sie eine geeignete Einschubhöhe entsprechend des Gerichts, der Garmenge und der Beheizungsart (Siehe hierzu „Benutzung des Ofens“)
- Die Einschubgitter werden seitlich im Garraum eingesetzt und können zur Reinigung einfach entfernt werden. (Siehe entspr. Kapitel)



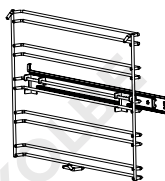
Um den sicheren Gebrauch von Rost und Blech zu gewährleisten und mögliche Verbrennungen zu vermeiden, führen Sie diese richtig herum (mit dem Kippschutz-Bügel nach hinten) in den Garraum ein.

Dadurch wird bei vorsichtigem Entfernen auch bei Benutzung ohne Teleskop-Auszugsschienen ein Nach-vorne-rutschen des Garguts verhindert.



Achten Sie vor dem Schließen der Ofentür darauf, dass sämtliches Zubehör richtig eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.

Verwenden Sie nach Möglichkeit nur original Zubehör.



Teleskopauszugsschienen

- Zum erleichterten Einschieben in / Herausziehen aus dem Garraum von Rost, Backblech oder anderem Zubehör
- Zuerst die Teleskopauszugsschienen einer Ebene (beidseitig) herausziehen, Zubehör auf den ausgezogenen Schienen abstellen und von Hand bis zum Anschlag in den Ofen einschieben.
Die Ofentür immer erst schließen, wenn die Teleskopauszugsschienen vollständig eingeschoben sind.
- Die Auszugsschienen können einfach zur Reinigung des Garraums entfernt werden. (Siehe entspr. Kapitel)

Benutzung des Geräts

Benutzung des Geräts

Vor der ersten Benutzung

- Bevor Sie das Gerät zum Erhitzen von Lebensmitteln benutzen, stellen Sie sicher, dass
 - dieses korrekt installiert und an die Stromversorgung angeschlossen ist (Siehe entspr. Kapitel).
 - sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Schutzfolien (außer dem Typenschild), und Transportschutzteile von Gerät (inkl. Garraum) und Zubehör entfernt wurde.
 - Gerät und Netzkabel unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät, einschließlich des Garraums, und alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Heizen Sie den leeren Garraum min. 30 Minuten lang auf 250°C, um den Neugeräte-Geruch zu entfernen. Dabei kann auch leichter Rauch entstehen, der unbedenklich ist. Sorgen Sie während dieses Vorgangs für eine gute Belüftung der Küche, schließen Sie die Türen und halten Sie Kinder und Haustiere fern, bis alle Dämpfe verfliegen sind.
- Wischen Sie anschließend den Garraum mit einem Tuch und Seifenwasser aus, trocknen Sie alle Oberflächen und montieren Sie die seitlichen Einschubgitter.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.



Energiespartipps

Für das Kochfeld

- Wenn möglich, verwenden Sie zum Kochen einen Deckel, damit die Hitze erhalten bleibt und nicht entweicht.
- Um die Heizleistung optimal zu nutzen, verwenden Sie nach Möglichkeit Kochgeschirr, das der Größe der Kochzone entspricht, die Sie benutzen möchten, bzw. wählen Sie eine Kochzone, die möglichst der Größe Ihres Kochgeschirrs entspricht. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone steht.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungseinstellung und schalten Sie herunter, wenn das Gargut erhitzt ist.
- Das Verringern von Flüssigkeits- und Fett-Mengen kann die Garzeit verkürzen.
- Benutzen Sie zum Erhitzen mehrerer Gerichte nacheinander die selbe(n) Kochzone(n), um die Restwärme zu nutzen. Achten Sie hierzu auf die Kochzonen-Indikatorleuchten vorne auf dem Kochfeld, durch die noch heiße Zonen angezeigt werden.
- Wenn Sie eine Kochzone nicht mehr benutzen, schalten Sie diese stets sofort ab.

Für den Backofen

- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf, dass die Backofentür während des Betriebs immer vollständig geschlossen ist und öffnen Sie sie nicht häufiger also nötig.
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, beschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Ofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept oder in der Anwendungstabelle angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Nutzen Sie deshalb ggf. die Restwärme zum Garen weiterer Gerichte, um Energie zu sparen.
- Schalten Sie gegen Ende längerer Garzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.
- Halten Sie den Garraum immer sauber.

Benutzung des Geräts

Bedienfeld

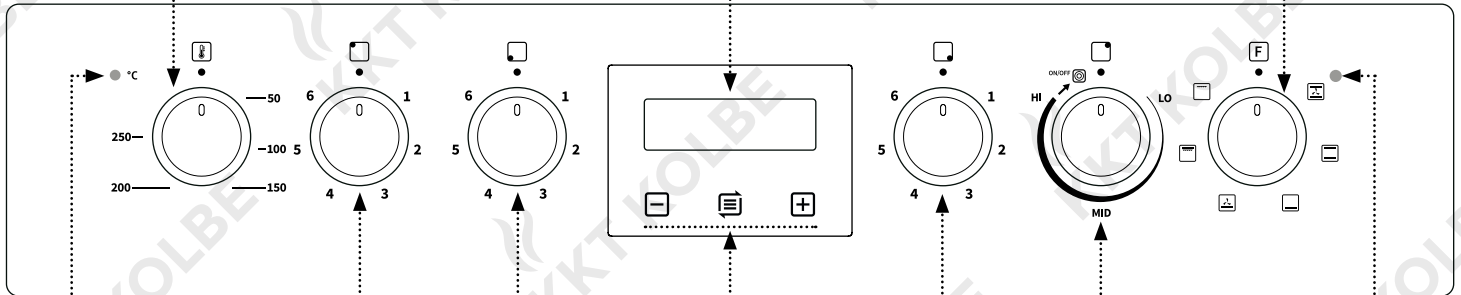
Backofentemperatur - Regler

Temperatur bis 250°C einstellbar

Display

Backofenfunktions - Regler

Die Funktionsübersicht finden Sie im entsprechenden Kapitel



Ofen - Indikatorleuchte

leuchtet während des Heizprozesses bis die Zieltemperatur erreicht ist *

Zeiteinstellungen / Timer / Tastensperre

Siehe entsprechendes Kapitel

Kochfeld - Indikatorleuchte

leuchtet bei Betrieb des Kochfelds

Leistungsregler für Kochzone 1

Konventionelle Leistungsregelung in 6 Stufen bis 1200 W

Leistungsregler für Kochzone 2

Konventionelle Leistungsregelung in 6 Stufen bis 2000 W

Leistungsregler für Kochzone 3

Konventionelle Leistungsregelung in 6 Stufen bis 1200 W

Leistungsregler für Kochzone 4

Stufenlose Flex-Leistungsregelung bis 1100 W

Dualzone zuschalten:

Durch leichtes Überdrehen bis zum Symbol ☉ (Klickgeräusch) 2000 W

* Hinweis zur Ofen - Indikatorleuchte

Aufgrund von Kriechstrom kann es vorkommen, dass die Indikatorleuchte auch im Aus-Zustand leicht glimmt. Dies ist unbedenklich.

Benutzung des Kochfelds

Benutzung des Kochfelds

Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

- Benutzen Sie nur Glaskeramik-geeignetes Kochgeschirr mit einer Temperaturbeständigkeit bis zu 200°C.



- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem, ebenem Boden ohne Wölbungen, das flach auf dem Glas aufsitzt. Achten Sie darauf, dass der Boden keine scharfen Kanten oder Grate aufweist.



- Wählen Sie ein Kochgefäß, das möglichst die gleiche Größe wie die Kochzone hat, die Sie benutzen möchten. **Zentrieren** Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



- Benutzen Sie kein auslaufendes Kochgeschirr. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit immer sofort von der Kochfläche.



- Heben Sie das Geschirr immer von dem Kochfeld – Rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her! Das Glas könnte dadurch zerkratzen.



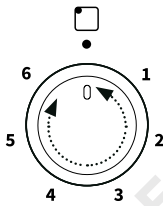
- Schalten Sie Kochzonen, auf denen nicht gekocht wird, stets ab.



Benutzung des Kochfelds

Bedienung

- Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, geben Sie Ihr Gargut in geeignetes Kochgeschirr und stellen Sie es mittig auf die gewünschte Kochzone, wie zuvor beschrieben. Versichern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochfläche sauber und trocken sind.



- Die Kochzonen haben unterschiedliche Heizstufen (siehe „Beschreibung des Geräts“). Diese können Sie stufenweise einstellen, indem Sie den entsprechenden Regler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Position drehen.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Leistungsregler auf die „Aus“-Position (●) drehen.



Hinweis:

Wenn eine Kochzone nach der Benutzung noch zu heiß ist, um sie zu berühren, wird dies durch die entsprechende Kochzonen-Indikatorleuchte vorne auf dem Kochfeld angezeigt.

Berühren Sie die Kochzone nicht! Das Warnsignal erlischt wieder, wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist.

Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Nutzen Sie für anschließende Kochvorgänge die noch heiße Kochzone.

Heizstufe	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Leichte Erwärmung kleinerer Mengen • Schmelzen von Schokolade, Butter oder leicht brennbaren Lebensmitteln • Schonendes Garen / Simmern • Langsames Erwärmen
2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnelles Simmern • Reis kochen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzbraten / Sautieren • Nudeln kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten / Scharf anbraten • Suppen oder Wasser aufkochen

Benutzung des Kochfelds

Richtlinien für das Kochen

Allgemeine Koch- und Energiespar-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie.
- Verringern Sie die Flüssigkeits- und Fett-Mengen, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungseinstellung und schalten Sie herunter, wenn das Gargut erhitzt ist.

Simmern und Reis kochen

- Simmern (von englisch to simmer, „sieden“) bezeichnet den Garvorgang in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt, etwa bei 85°C und nicht über 95°C. Dabei steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Durch die schonende Garmethode bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Sie eignet sich besonders für Suppen und Eintöpfe, oder Soßen.
- Manche Gerichte, wie z.B. Quellreis, können eine höhere als die niedrigste Einstellung erfordern, um den Garpunkt in der empfohlenen Zeit zu erreichen.

Braten

Zum Braten von saftigen, schmackhaften Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak nur einmal während des Bratens. Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke sowie der gewünschten Garstufe ab und kann von ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garstatus abzuschätzen: Je fester es sich anfühlt, desto mehr „durch“ ist es.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Pfannenrühren und Wok-Gerichte

- Wählen Sie einen glaskeramikgeeigneten Flachwok oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell geschieht. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Garen Sie Fleisch immer zuerst, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie Gemüse unter Rühren an. Drehen Sie den Leistungsregler der Kochzone auf eine niedrigere Stufe, sobald es heiß, aber noch bissfest ist und geben Sie ggf. Fleisch und/oder Sauce hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten leicht um, um sicherzustellen, dass sie durchgehend erhitzt werden.
- Sofort servieren.



Vorsicht beim Frittieren!

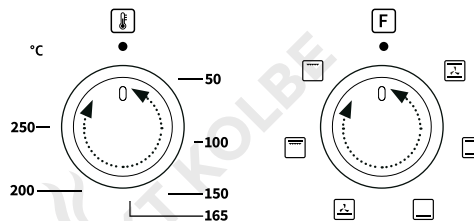
Öle und Fette erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen spontan entzünden, was eine große Brandgefahr darstellt. Lassen Sie das Gargut nicht unbeaufsichtigt.

Benutzung des Ofens

Benutzung des Ofens

Bedienung

Wählen Sie eine für Ihr Gericht geeignete Ofenfunktion und Temperatur, indem Sie die entsprechenden Regler bis zur gewünschten Position drehen.

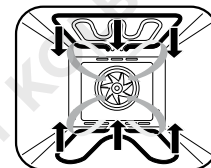


Ofenfunktionen / Beheizungsarten



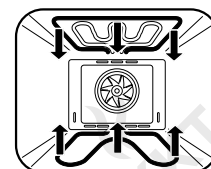
Umluft

Der Ventilator, das obere äußere und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb. Die gleichmäßige Erwärmung spart 30-40% Energie. Das Gargut wird außen gebräunt und bleibt innen saftig. Geeignet zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke.



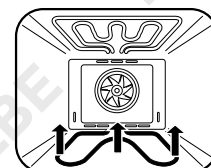
Ober-/ Unterhitze

Das obere äußere und das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb. Geeignet für viele herkömmliche / klassische Rezepte. Nur zum Garen auf einer Ebene geeignet.



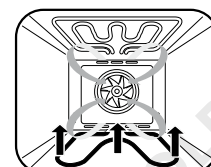
Unterhitze

Das verdeckte untere Heizelement ist in Betrieb. Für konzentrierte Wärme von unten ohne Bräunung der Oberseite des Garguts. Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder für Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck.



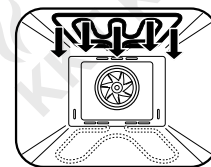
Unterhitze mit Ventilator

Der Ventilator das verdeckte untere Heizelement sind in Betrieb. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden. Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigem Teig, wie z.B. Pizza, Quiche, Obst oder Käsekuchen. Vorheizen des Ofens empfohlen.



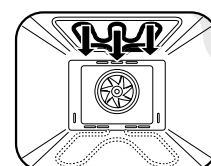
Großflächengrill

Die beiden oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden; zur Vermeidung von Fettspritzern wird eine Temperatur von 165°C empfohlen. Geeignet zum Grillen größerer Mengen.



Grill

Das Grillelement (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb. Die Temperatur kann im Bereich von 50°C bis 250°C eingestellt werden; zur Vermeidung von Fettspritzern wird eine Temperatur von 165°C empfohlen. Geeignet zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen. Positionieren Sie das Gargut mittig unter dem Grill.



Hinweis:




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

Benutzung des Ofens





Einstellung der Ofenfunktionen

Einstellen der Uhrzeit

Vor Gebrauch des Geräts muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.











- Wenn das Gerät eingeschaltet wird, zeigt der Bildschirm „12:00“ an und das Uhrensymbol  blinkt. In diesem Zustand funktioniert der Ofen noch nicht.
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die aktuelle Uhrzeit ein. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe ist die Einstellung bestätigt. Das Uhrensymbol verschwindet.

Um die Uhr zu einem späteren Zeitpunkt zu verstellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste  so oft, bis das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie nun mit den Tasten  und  die aktuelle Uhrzeit ein und warten Sie kurz, bis die Punkt-Anzeige zu blinken beginnt. Die Uhr ist nun eingestellt.

Einstellen der Alarmfunktion

Die Laufzeit des Timers / Alarms kann für alle Ofenfunktionen bis zu einer Dauer von 23:59 eingestellt werden.










- Drücken Sie die Taste  , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie eine Zeitspanne für die Alarmfunktion einstellen:
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein (Alarmzeitpunkt = akt. Uhrzeit + eingestellte Zeit). Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung bestätigt. Das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt das Symbol  und der Alarm ertönt. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder  . Das Symbol  verschwindet.
Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.

Einstellen der Garzeit (Dauer)

Zum Garen für eine ausgewählte Zeitspanne.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.










Die Garzeit ist einstellbar auf max. 10 Stunden.

- Drücken Sie die Taste  , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Drücken Sie die Tasten  und  , um die gewünschte Zeit einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung abgeschlossen und das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Ofenfunktion und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Ein Alarmsignal ertönt und das Symbol  blinkt.
Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder  . Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.
Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- Drehen Sie die Regler auf die „AUS“- Position.

Einstellen des Garzeit-Endes

Der Ofen schaltet sich bei Erreichen des eingestellten Zeitpunkts automatisch ab.
















Das max. einstellbare Ende der Garzeit ist die aktuelle Uhrzeit + 10 Stunden, aber nicht später als 23:59 Uhr.

- Drücken Sie die Taste  , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe ist die Einstellung bestätigt. Das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Ofenfunktion und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Wenn das eingestellte Ende der Garzeit erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Ein Alarmsignal ertönt und das Symbol  blinkt. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie eine der Tasten ,  oder  . Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.
Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- Drehen Sie die Regler auf die „AUS“- Position.

Benutzung des Ofens

Einstellen von Dauer und Ende der Garzeit

Der Ofen startet den Betrieb automatisch zum entsprechenden Zeitpunkt, so dass die eingestellte Garzeit (Dauer) genau zum eingestellten Ende der Garzeit abläuft und schaltet sich dann automatisch aus.







- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung bestätigt. Das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Drücken Sie die Taste , bis das Symbol  blinkt; dann können Sie die gewünschte Gardauer einstellen:
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe, ist die Einstellung bestätigt. Das Symbol  bleibt beleuchtet.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Ofenfunktion und Gartemperatur mit Hilfe der Drehregler.
- Die Startzeit für das Programm wird aus den eingestellten Zeiten berechnet (Startzeit = Ende der Garzeit - Garzeit / Dauer) und der Ofen startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt.
- Der Ofen arbeitet für die eingestellte Garzeit und stoppt den Betrieb zum eingestellten Garzeit-Ende. Ein Alarm-signal ertönt und die Symbole  und  blinken. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie ,  oder . Wenn Sie keine Taste drücken, wird der Alarm nach 2 Minuten automatisch deaktiviert. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- Drehen Sie die Regler auf die „AUS“- Position.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert, dass entsprechende Einstellungen durch versehentliches Berühren der Sensor-Tasten (z.B. auch durch Kinder) ungewollt verändert werden.

Bei Aktivierung dieser Funktion wird das Sensor-Bedienfeld gesperrt.

(Eine Sperrung der Drehregler findet nicht statt.)

- Zum Sperren der Sensortasten halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display erscheint. Das Sensor-Bedienfeld ist nun gesperrt.
- Zum Entsperren der Sensortasten halten Sie die Tasten  und  erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  verschwindet, und Sie können das Gerät wieder normal bedienen.

Benutzung des Ofens

Richtlinien für die Benutzung des Ofens

Allgemeine Empfehlungen

- Verwenden Sie für ein optimales Kochergebnis geeignetes Kochgeschirr und platzieren Sie dieses in der Mitte des Gitterrosts oder Blechs. Dunkle Metallformen können die Wärme besser aufnehmen. Ungünstig sind Behälter aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- In der Regel ist eine Verkürzung der Garzeit durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich. (Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen.)
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen die Umluft-Funktion, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu ermöglichen.
- Temperatur und Garzeit hängen von Garmenge / Dicke, Konsistenz, Qualität und der gewünschten Garstufe ab. Zur genauen Bestimmung des Garpunkts empfiehlt sich ein Braten thermometer (Nicht im Lieferumfang enthalten).
- Je nach Menge und Konsistenz des Garguts entsteht im Backofen verstärkt Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dies lässt sich nicht vermeiden und beeinträchtigt die Funktion nicht. Nach dem Betrieb bitte trockenwischen. Lassen Sie das Gargut nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig.

Braten

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze oder Umluft.
- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen eignen sich am besten. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Kombination mit der Fettpfanne.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Abgedeckt bleibt der Braten saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbindung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.

Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie den Grill oder den Großflächengrill.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb! Durch die starke Hitze sind einige Ofenteile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden. Kinder grundsätzlich fernhalten!

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Das Grillgut kann durch die starke Hitze schnell verbrennen.
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Den Grillheizkörper kurz vorheizen.

- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt, Grillstücke auf den Rost legen und eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes 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

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze für trockene Kuchen, Brot und Biskuit. Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Verwenden Sie Umluft zum Backen auf mehreren Ebenen, sowie für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfentwicklung 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.
- Um den Kuchen / die Backware zu prüfen, stecken Sie gegen Ende der empfohlenen Garzeit einen kleinen Spieß hinein und ziehen sie ihn zurück. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist der Kuchen fertig gebacken.
- Um ein Zusammenfallen des Kuchens nach dem Herausnehmen zu verhindern, können Sie versuchen, die Backzeit entsprechend zu verlängern und bei Bedarf die Temperatur um 10°C verringern.

Einkochen

- Verwenden Sie Umluft.
- 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 sollten 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 Umluft bei 180°C einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Dann den Ofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Benutzung des Ofens

Anwendungs-Tabelle

Gargut	Gewicht in kg	Ebene	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Zubehör
Gebäck	0,5	3		200	10-15	Blech
Überbackenes Baguette	0,2	3		180	15-20	Blech
Biskuitrolle	0,2	3		180	10-18	Blech
kleiner Kuchen	0,3-0,4	3		185	20-25	Blech
Biskuitkuchen	0,5	3		175	30-35	Gitterrost
Pizza	0,35	3		200	7-10	Blech
Apfelkuchen	1,2	3		185	50-60	Gitterrost
Toast	9 Stk	5		240	1-2	Blech
Schwein	2	2		190	110-130	Blech
				165	125-145	
Huhn	1,2	3		200	50-60	Blech
				165	65-75	
Hamburger	1	5		240	Erste Seite: 10-20 Zweite Seite: 5-10	Blech
				165	Erste Seite: 25-35 Zweite Seite: 20-35	

Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung

Gerätereinigung

Halten Sie sämtliche Geräteteile immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort.



- **Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, um Gefahren zu vermeiden.**



- **Zur Reinigung sämtlicher Geräteteile dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden. Kurzschlussgefahr!**
- **Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Topfreiniger oder spitze / scharfe Gegenstände zur Reinigung.**
- **Entfernen Sie zuckerhaltige Speisereste immer sofort und möglichst noch in heißem Zustand, um permanente Verschmutzungen oder Beschädigungen auf der Kochfläche bzw. dem Emaille des Garraumes zu vermeiden. Schützen Sie sich dabei vor Verbrennungen!**

Kochfeld

- Alltagsverschmutzungen lassen sich am leichtesten entfernen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist, es sollte jedoch keinesfalls heiß sein.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Kochfeldreiniger. Anschließend gut abspülen und trocknen.
- Scheuerschwämme, raue Reinigungsutensilien und einige Nylonschwämme beschädigen die Glaskeramik. Prüfen Sie stets das Etikett bzw. Herstellerangaben auf Eignung für Glasflächen.
- Entfernen Sie Reinigungsrückstände gründlich von der Kochfläche, da diese das Glas beschädigen können.
- Angebrannte Speise- und Flüssigkeitsreste können Sie, möglichst im noch warmen Zustand, mit einem Kochfeldschaber entfernen. Benutzen Sie diesen mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden, halten Sie ihn etwa in einem Winkel von 30° zum Kochfeld, schaben Sie die Verschmutzungsreste auf eine kühle Stelle des Felds und entfernen Sie diese mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier.

Gerätefront

- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Frontflächen nur handelsübliche Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und getrocknet werden.
- Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Backofentür

- Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Backofentür vom Ofen abnehmen. Siehe entspr. Kapitel.
- Verwenden Küchenpapier oder ein feuchtes Tuch / einen Schwamm und handelsübliches Reinigungsmittel, um Flecken mit zu entfernen.
- Verwenden Sie keine reizenden oder ätzenden Reinigungsmittel, rauhen oder scheuernde Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Dies kann das zu Beschädigungen und Glasbruch führen.

Backofen-Innenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm, jedoch nicht mehr heiß ist.
- Entnehmen Sie zur Reinigung alle abnehmbare Teile und evtl. die Ofentür, wie im Folgenden beschrieben.
- Entfernen Sie einfache Fettspritzer mit Spülwasser.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen können Sie handelsüblichen Backofenreiniger verwenden. Anschließend mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Beachten Sie bei der Verwendung von Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben. Lackierte, eloxierte, oder verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile, Heizelemente und Dichtungen dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
Hinweis: Heizen Sie nach der Verwendung vom Spezialreiniger den Ofen für 15-20 Minuten auf maximale Temperatur, um Rückstände im Ofen zu entfernen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dampfreinigungs-Verfahren

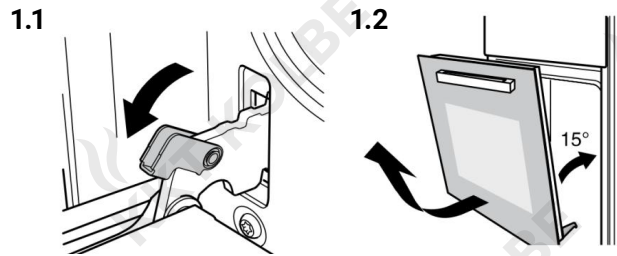
Diese Methode erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil sich Verschmutzungen durch Wasserdampf und Wärme leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Backblech und Rost aus dem Ofen entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel in eine Ofenschale oder Fettpfanne füllen und auf der untersten Einschubebene platzieren.
- Ofentür schließen und Unterhitze bei 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorher genannten Reinigungshinweise beachten.

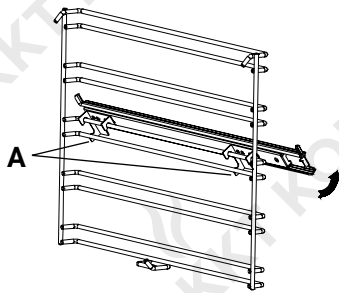
Reinigung und Wartung

Entfernen der Ofentür

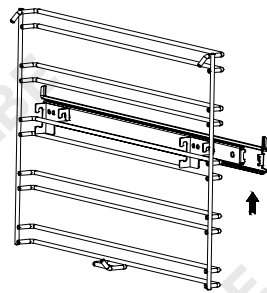
- Klappen Sie die Ofentür in die waagerechte Position herunter und klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (1.1).
- Schließen Sie Backofentür langsam bis zu einem Öffnungswinkel von 15°. Dann die Tür anheben und vorsichtig herausziehen (1.2).
- Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



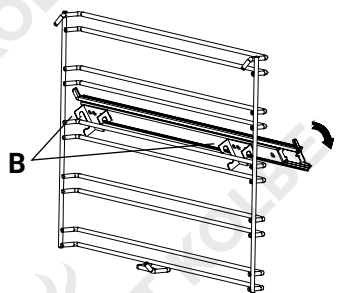
2.1



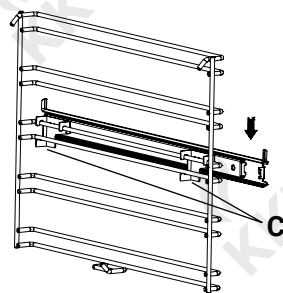
2.2



2.3



2.4



Entfernen der Teleskopauszugsschienen

Für die Demontage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelbildlich):

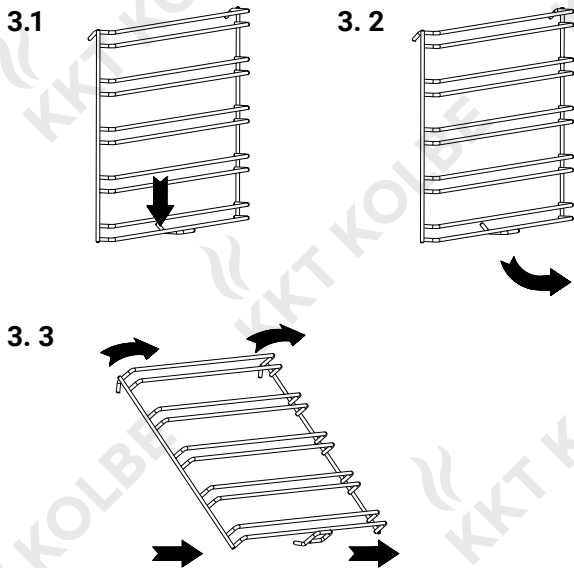
- Drücken Sie an den mit **A** markierten Stellen auf die Haken der Teleskopauszugsschiene, bis sich diese vom Einschubgitter lösen und drehen Sie die Teleskopschiene dann etwas gegen den Uhrzeigersinn. (2.1)
- Heben Sie die Teleskopschiene etwas an, so dass Sie diese von Gitter nehmen können, ohne dass die Haken daran hängen bleiben.
- Nun können Sie die Teleskopschiene aus dem Ofen entnehmen. (2.2)

Einsetzen der Teleskopauszugsschienen

Für die Montage auf der linken Seite (rechte Seite spiegelbildlich):

- Setzen Sie die Schienenhaken an den mit **B** markierten Stellen auf die obere Führungsschiene der gewünschten Einschubebene im Einschubgitter und drehen Sie dann die Teleskopschiene im Uhrzeigersinn. (2.3)
- Drücken Sie die Schienenhaken an den mit **C** markierten Stellen an die untere Führungsschiene, bis diese „einrasten“. (2.4)
- Bevor Sie die Gerätetür schließen, achten Sie darauf, dass alle Teleskopauszüge vollständig eingeschoben sind.

Reinigung und Wartung



Entfernen der seitlichen Einschubgitter

Um die Reinigung der Backofen-Seitenwände und der Einschubschienen zu erleichtern, können Sie die Einschubgitter entfernen.

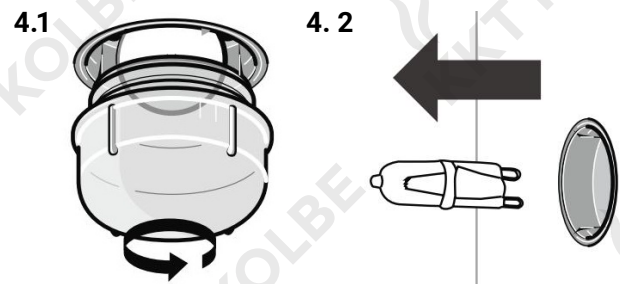
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost , Backblech und Teleskopauszugsschienen.
- Drücken Sie das Einschubgitter an der Klemmstelle leicht nach unten, wie abgebildet (3.1).
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45° nach innen (3.2-3.3).
- Haken Sie es am oberen Ende aus und ziehen Sie es vorsichtig heraus. (3.3).
- Zum Wiedereinsetzen nach der Reinigung führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Wechseln der Backofenbeleuchtung

Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (AC220 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen), da die Fassung unter Strom stehen könnte.**
- Drehen Sie die Glaskappe gegen den Uhrzeigersinn ab (4.1).
- Entfernen Sie die Birne (4.2) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs.
- Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn wieder auf.



Installation

Installation des Geräts

Installationsvoraussetzungen



Vorsicht!

Die Geräteranten können scharf sein. Schützen Sie sich z.B. mit Arbeitshandschuhen vor Verletzungen.

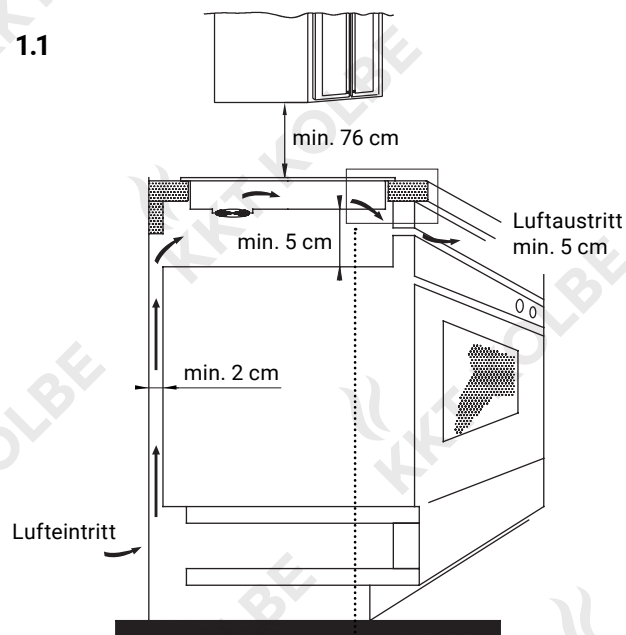
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien (Folien, Kunstschaum, Nägel usw.) aus der Reichweite von Kindern!
- Die Küche sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den gültigen technischen Vorschriften und Bestimmungen verfügen.
- Die Wand hinter dem Ofen sollte leicht zu reinigen und beständig gegen hohe Temperaturen sein. Während des Betriebs kann sich seine Rückseite bis auf etwa 50°C höher als die Umgebungstemperatur erwärmen.

- Die Standsicherheit des Einbaumöbels muss der Norm DIN 68930 entsprechen.
- An der Einbau-Nische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Bestandteile der angrenzenden Möbelteile, wie z.B. Beschichtungen, Furniere oder Klebstoffe, müssen hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung der Beschichtung auszuschließen. Wenn Sie sich über die Hitzebeständigkeit Ihres Möbels nicht sicher sind, sollte ca. 2 cm Freiraum um das Gerät herum gelassen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut werden soll, muss eben und horizontal ausgerichtet sein und es darf nichts in den Arbeitsraum hineinragen.
- Vor dem Einbau muss das Gerät ordnungsgemäß geerdet sein.

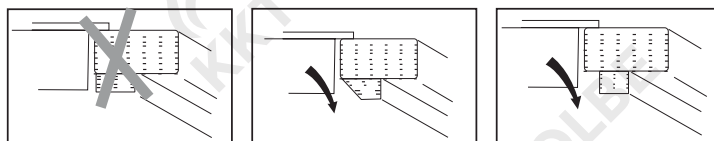
Inallation des Geräts in ein Einbaumöbel

- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften, sowie weiteren geltenden Vorschriften entsprechen. Wir empfehlen die Installation durch einen Fachmann. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch fehlerhafte Installation verursacht wurden.
- Bei diesem Geräteset handelt es sich um einen Einbauofen mit Einbau-Kochfeld. Beim Einbau sowohl des Backofens, als auch des Kochfeldes müssen die jeweils linke Seite, die rechte Seite, die Rückseite und der Boden an einem Möbelteil oder einer Wand anliegen.
- Die Gerätekomponenten müssen unter allen Umständen gut belüftet sein und der Luftein- und Auslass dürfen nicht blockiert sein (1.1-1.2).
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und ggf. dem Schrank oder der Dunstabzugshaube über der Kochfläche sollte mindestens 76 cm sein (1.1).

1.1

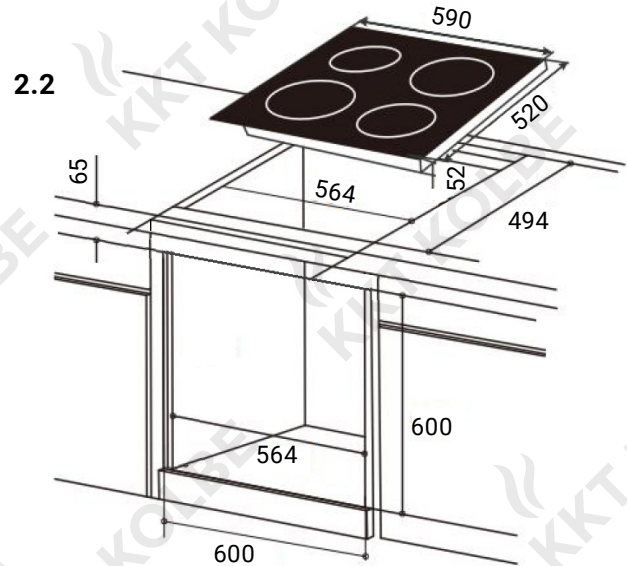
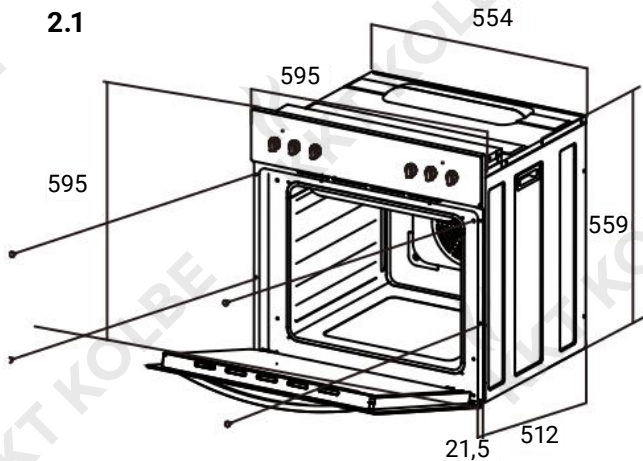


1.2



Installation

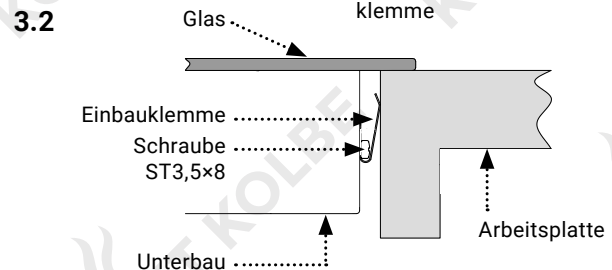
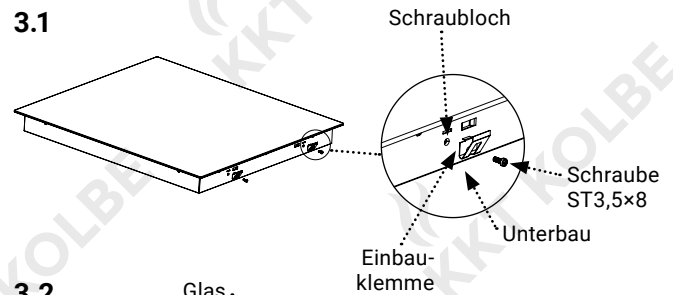
- Die Abmessungen für den Einbau des Geräts entnehmen Sie bitte der folgenden Maßzeichnung (2.1-2.2). Angaben in Millimetern.



- Sägen Sie das Loch aus der Arbeitsplatte heraus, wie angegeben (2.2). Um eine sichere Benutzung des Kochfeldes zu gewährleisten, benötigen Sie mindestens 50 mm Platz um das Kochfeld herum.

Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.

- Das Kochfeld sollte zur Installation auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen. (Benutzen Sie hierfür z.B. die Verpackung als Unterlage). Achten Sie darauf, dass kein Druck auf die Elemente ausgeübt wird, die aus dem Kochfeld hervorstehen.
- Verschrauben Sie die 4 Einbauklemmen am Unterbau des Kochfeldes (3.1-3.2). Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der Arbeitsplattenstärke.



- Das Netzkabel muss so hinter dem Gerät verlegt werden, dass es die Rückwand des Ofens nicht berührt.
- Schieben Sie den Ofen vollständig in die Öffnung.
- Öffnen Sie die Gerätetür und fixieren Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben links und rechts am Einbaumöbel. (2.1) Die Schrauben dabei jedoch nur von Hand und nicht zu fest anziehen.

Installation

Anschluss an das Stromnetz



Sicherheitshinweise

- **Alle elektrischen Arbeiten müssen entsprechend der Vorschriften und Richtlinien von einem qualifizierten und autorisierten Elektriker ausgeführt werden.**
Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch fehlerhafte Installation oder Erdung verursacht wurden.
- An der Stromversorgung dürfen keine Änderungen vorgenommen werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Erdungsdraht sollte so installiert werden, dass er als letzter gezogen wird, falls die Schutzvorrichtung des Netzkabels fehlschlagen sollte.
- Aufgrund der Wärmeentwicklung während des Betriebs muss das Netzkabel so hinter dem Gerät verlegt werden, dass es die Rückwand des Ofens nicht berührt.
- Eine getrennte und geeignete Sicherung, die den lokalen Vorschriften entspricht, muss den Stromkreis absichern. Diese muß geprüft sein und mindestens 3 mm Abstand um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen).
Die Sicherung muss für den Installateur leicht zugänglich sein.



Achtung!

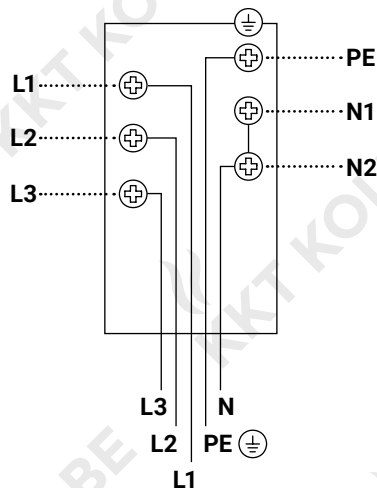
- **Spannung der Heizelemente 380-415V**
- **Der Erdungsdraht muss in jedem Fall an die PE-Klemme Ⓧ angeschlossen werden.**



Hinweis:

Ein Anschlusskabel ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Empfohlene Verbindung



L	stromführend / leitend	L1 / L2 / L3 : rot
N	neutral	N1 / N2 : blau
PE	Erdung	gelb-grün

Problembehandlung

Problembehandlung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher dass das Gerät mit Strom versorgt wird und angeschaltet ist.• Überprüfen Sie, ob die Sicherungen ausgelöst wurde oder ob ein Stromausfall vorliegt.
Der Backofen wird nicht beheizt.	Die Temperatur oder die Ofenfunktion wurde nicht oder nicht korrekt gewählt.	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie Ihre Einstellungen.
Die Beleuchtung im Garraum ist ausgefallen.	Das Leuchtmittel muss gewechselt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Tauschen Sie die Birne der Beleuchtung aus, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Die Gerätesicherung löst mehrfach aus.	Störung / Fehlfunktion	<ul style="list-style-type: none">• Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker oder den Kundenservice.
Das Glas des Kochfelds ist verkratzt.	Scharfkantiges Kochgeschirr, spitze / scharfe Gegenstände oder ungeeignete Reinigungsmittel (z.B. Scheuerschwämme) wurden benutzt.	<ul style="list-style-type: none">• Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr und Reinigungszubehör, wie unter „Geeignetes Kochgeschirr und Gebrauch“ und „Reinigung und Wartung“ beschrieben.
Einige Pfannen oder Töpfe machen knisternde oder knackende Geräusche.	Das Kochgeschirr besteht evtl. aus unterschiedlichen Metallschichten, die beim Erhitzen unterschiedlich vibrieren.	<ul style="list-style-type: none">• Dies ist normal und unbedenklich.
Die Koch-/ Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend.	Ungünstige Anwendungsweise oder Einstellungen	<ul style="list-style-type: none">• Befolgen Sie die in dieser Anleitung beschriebenen Richtlinien und Tipps.

Sollten alle in der Tabelle aufgeführten Lösungsmöglichkeiten keine Abhilfe schaffen, liegt möglicherweise ein größeres technisches Problem vor. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker oder den Kundendienst.



Versuchen Sie auf keinen Fall, Reparaturen am Gerät selbst vorzunehmen. Stromschlag- und Kurzschlussgefahr! Lassen Sie Reparaturen grundsätzlich nur durch einen Fachmann durchführen.

KKT KOLBE Kundenservice

Tel. 09502 667930

Bei Kontakt mit unserem Kundendienst notieren Sie sich bitte zuvor Ihre **Kundennummer** (bei Endkunde), die **Modellnummer**, sowie die **Seriennummer** Ihres Geräts.

Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

Technische Daten

Technische Daten

Modell	SET6309ED
Hersteller	KKT KOLBE
Spannung	380 - 415 V 3N~
Nennleistung	8400 W
Nennleistung Kochfeld max.	6200 W
Nennleistung Backofen max.	2200 W
Nennfrequenz	50/60 HZ
Produktmaße (B×T×H)	595 × 565 × 595 mm
Beheizungsart	elektrisch
Nennvolumen	70 L
Gewicht Netto / Brutto	35,5 / 37,7 kg

Backofen

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch Ober-/Unterhitze pro Heizvorgang	0,80 kWh
Energieverbrauch Umluft pro Heizvorgang	0,79 kWh

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

SET6309ED
Einbau-Backofen und -Kochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das in diesem Handbuch beschriebene Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden. Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Gewährleistung

KKT KOLBE Gewährleistung

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

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

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

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

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

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

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

User's manual

for your built-in cooker set

Model: **SET6309ED**



Meanings of icons and notes

Meanings of icons and notes

In this manual

Icons for hazards and information



This icon warns of danger.

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger to persons. Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously. Pass these warnings on to other users.



This icon cautions against damage.

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.

It 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.

Note on illustrations

The images in this manual are for illustrative purposes and may vary.

For appliances, components and accessories



This icon indicates that instructions for use are available and must be followed.

Read this manual and the relevant sections thoroughly before using products labelled with this icon.

Environmental protection and disposal

Icons for disposal



This icon indicates that the labelled appliance must not be disposed of as normal household waste.

It must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.



This icon indicates that the labelled product is recyclable.

It must be separated from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

Notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Note on environmental protection and energy saving

- Observe the notes on energy efficient use in this manual to protect the environment.

Safety instructions



Safety instructions

- This appliance is designed for private use in indoor rooms, is intended for heating food and is not suitable for unattended operation. Use the article exclusively for the intended purpose! The seller is not responsible for improper handling or damage or problems resulting from non-observance of the instructions.
- The appliance is not suitable for persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (including children) if they are not supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers involved.
- Children under 8 years of age should always be kept away or constantly supervised. Do not let children play with the appliance, sit, stand or climb on it. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
- Keep packaging materials (e.g. foil, polystyrene) out of the reach of children. Risk of suffocation!

Installation and power supply

- This appliance is intended for installation in furniture.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control.
- The unit may only be installed, grounded, commissioned, serviced and repaired by an authorized technician. The manufacturer is not liable for damage caused by incorrect installation or repair.
- During installation, maintenance or repair work, the appliance must be disconnected from the power supply.
- The appliance must be properly connected to an intact grounding system that complies with national and local regulations.
- Use a single AC380V-415V/16A 3N~ socket for power connection. Ensure that the specification of the boards is at least 16A. Make sure that the plug is inserted all the way into the socket and that it is securely seated.
- A circuit breaker should be installed in the circuit to which the equipment is connected to ensure complete isolation from the power supply.
- The edges of the hob are sharp. If necessary, protect yourself during installation to avoid injury.
- Do not install door panels or decor panels on the front of the appliance. Danger of overheating!
- As heat and moisture are generated in the surrounding area when the hob is used, good ventilation of the room must be ensured.

To do this, use the options provided or, if necessary, install an extraction system (e.g. an extractor hood).

- Do not install the unit in an environment with higher temperatures, near a gas or kerosene stove.

Before use

- Do not use the appliance until it is correctly installed and connected to the power supply. Make sure that all packaging material, including protective film (except the nameplate), has been removed from the appliance (including the oven compartment) and accessories.
- Do not use the appliance if the power cable, the power plug or their connection is damaged. Danger of electric shock and short circuit! The cable must only be replaced by authorized service personnel.
- To prevent damage to the power cord, do not bring it into contact with high temperatures, do not bend, twist or kink it, or expose it to tensile stress. Do not pull on the cable, but grasp the power plug directly to remove it from the socket.
- Before using the oven for the first time, please heat it empty to remove unpleasant odours that may be caused by production residues, which is normal (See „Before the first use“). Keep the room ventilated until the odours have disappeared.

Use

- The appliance and its accessible parts become hot during operation. During and after operation, take care not to touch the surfaces of the appliance, especially the heating elements. Keep children away.
- Do not pour water into the cooking chamber when hot. Risk of scalding and damage to the enamel.
- Do not place any objects in the cooking chamber or on the cooktop that are not heat-resistant (e.g. plastic containers ...). These could catch fire, melt or be damaged if the hob is switched on accidentally.
- Cooking utensils, handles of cooking utensils, etc. can become very hot during use. If necessary, use oven mitts or oven gloves, do not leave anything on or in the appliance and when cooking, make sure that nothing protrudes over other cooking zones that are switched on.
- Do not cover the floor of the cooking chamber and do not place anything on it (e.g. aluminium foil, baking tray, cookware). Risk of damage due to heat build-up!
- Make sure that the appliance door remains completely closed during operation and that nothing sticks or hangs on it.

Safety instructions

- Always grip the door in the middle of the handle to avoid injuries due to trapping or hot steam escaping from the side.
- Never leave the appliance unattended during operation. Spilled food may burn and cause smoke or catch fire. Be especially careful when heating oils and fats (or food containing oil/fats), as these can easily ignite spontaneously at high temperatures.
- Do not heat up closed containers or tins in the oven or on the hob.
Risk of explosion due to overpressure during heating!
- If a fire does occur, never try to extinguish it with water! Switch off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or fire blanket.
- Please use cooking utensils that are designed and suitable for correspondingly high temperatures (For the hob: up to 200°C, suitable for glass ceramic).
- Do not use the appliance to heat the room.
- To avoid damage, do not sit or stand on parts of the appliance or lean against them. Do not place anything on the open door or on partially inserted accessories.
- Take care not to scratch the hob with jewellery, pointed or sharp objects, etc.
Only use pots and pans with a flat base that have no sharp edges or burrs.
Do not place heavy objects on the hob and do not drop anything on it.
- To avoid danger, never leave the appliance switched on when not in use.
- If you do not use the appliance for a long period of time (e.g. holidays), it is advisable to disconnect it from the power supply.

Cleaning

- Switch off the appliance before cleaning.
- Do not use scouring sponges or other abrasive cleaning agents to clean the surfaces. This may cause damage.
- Do not use irritating or corrosive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven. This can cause damage and even breakage of the glass.
- Do not use cleaning sprays for the cooking chamber. These can damage the seal.
- Only use a hob scraper with extreme caution and only for the cooking surface.
Always keep it safe and out of reach of children.

- Do not use a steam cleaner to clean this product. This may cause short circuits and malfunctions.
- Always remove sugar-containing food residues immediately and, if possible, while still hot to avoid permanent soiling or damage to the cooking surface or enamel of the cooking chamber.
- Follow the care and cleaning instructions in the corresponding chapter. We accept no liability for improper handling.

Repair and maintenance

- If the appliance is damaged (e.g. broken cooktop), please disconnect it completely from the power supply and contact an authorised dealer.
Continued use in damaged condition may result in the risk of life-threatening electric shock!
- In the event of a malfunction or defect (e.g. abnormal temperature of the appliance, power cable or power plug, smoke or odour, abnormal noises, fuse blows), please stop operation immediately and unplug the appliance.
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance by yourself.
In case of damage or malfunction, contact a certified technician.
- Before replacing the oven light, disconnect the appliance from the power supply. Danger of electric shock!
- The temperature probe may only be replaced by authorised specialists.

Thank you!

Dear customer,

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

Please read this user's and instruction manual carefully, which describes the capabilities and operation of your KKT KOLBE-mounted appliance and pass it on to other users.

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

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 appliances that are used for ease of use and protect the user and the appliance and correspond to a current technical standards.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be pleased to help you.

Your KKT KOLBE team

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“.

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

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

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



User's manual

Model SET6309ED

Version 1.3

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

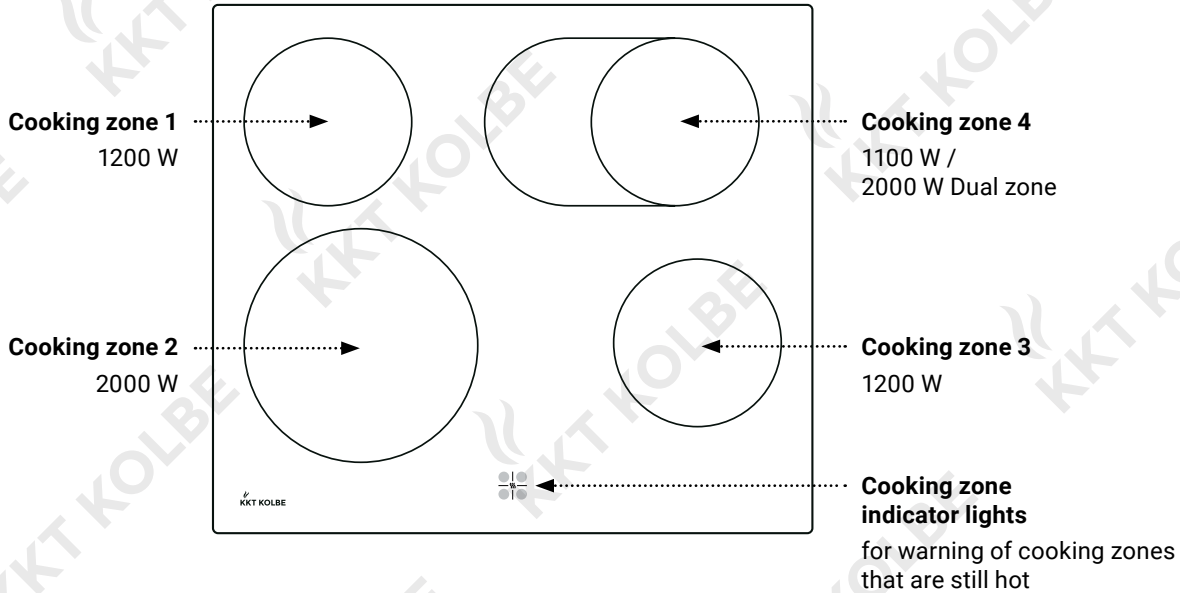
Table of content

Description of the appliance	36
• Hob	
• Oven and appliance front	
• Supplied accessories	
Using the appliance	38
• Before the first use	
• Energy saving tips	
• Control panel	
Using the hob	40
• Suitable cookware and its use	
• Operation / Power levels	
• Cooking guidelines	
Using the oven	43
• Operation	
• Oven functions / Heating modes	
• Setting the oven functions	
• Guidelines for using the oven	
• Application table	
Cleaning and maintenance	48
• Cleaning the appliance	
• Removing the oven door	
• Removing / Fixing the telescopic pull-out rails	
• Removing the slide-in racks	
• Replacing the oven light bulb	
Installation of the appliance	51
• Installation requirements	
• Installation of the appliance into a built-in furniture	
• Connection to the power supply system	
Troubleshooting	54
• Problems, possible causes and solutions	
Technical data	55
• Data table	
• Declaration of conformity	

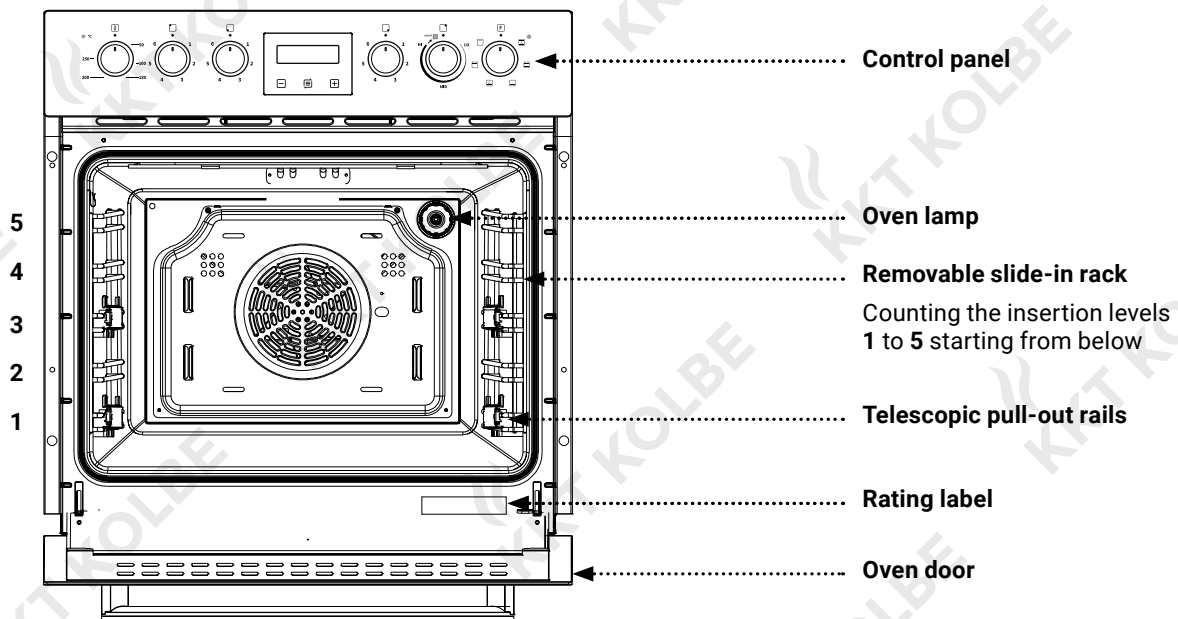
Description of the appliance

Description of the appliance

Hob



Oven and appliance front



i Forced cooling

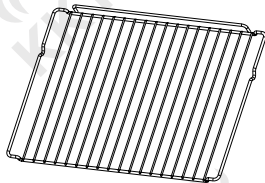
The case cooling ensures low temperatures on control panel, knob and oven door handle while the oven is in operation. The case cooling is turned on when a heating mode is set. The air exits between the oven door and control panel.



Other oven components and accessories become hot during operation. Use potholders or similar to avoid burns!

Description of the appliance

Supplied accessories

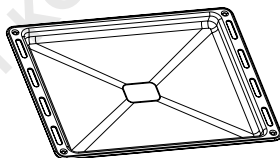


Cooking grate

- e.g. for grilled dishes
- **Note:** Slide in a tray or grease pan underneath when you place the food directly on the grill.
- for placing baking tins / cooking / frying vessels on it



In order to ensure the safe use of the grate and baking tray and to avoid possible burns, insert them the right way round (with the anti-tilting bracket to the rear) into the oven. This prevents the food from sliding forward when removed carefully, even when used without telescopic pull-out rails.

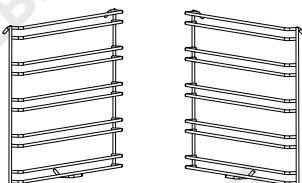


Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly inserted and do not touch the oven door.

If possible, only use original accessories.

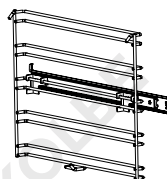
Universal baking tray

- e.g. for large cakes, biscuits, frozen food
- to catch fat / juices



Slide-in racks

- with 5 rails for inserting accessories
- **Note:** Choose a suitable rack height according to the dish, the cooking quantity and the type of heating (see „Using the oven“)
- The racks are inserted to the side of the cooking chamber and can be easily removed for cleaning. (See corresponding chapter)



Telescopic pull-out rails

- For easier inserting cooking grate, baking tray or other accessories into the cooking chamber / pulling them out.
- First pull out the telescopic pull-out rails of one level (on both sides), place accessories on the extended rails and push them into the oven by hand until they stop. Do not close the oven door before the pull-out rails have been fully inserted.
- The pull-out rails can be easily removed for cleaning the oven compartment. (See corresponding chapter)

Using the appliance

Using the appliance

Before the first use

- Before using the appliance for heating food, make sure that
 - it is correctly installed and connected to the power supply (see corresponding chapter).
 - all packaging material, including protective films (except for the nameplate) and transport protection parts have been removed from the appliance (including the cooking chamber) and accessories.
 - the appliance and power cord are undamaged.
- Clean the appliance, including the cooking chamber, and all accessories with a soft cloth, warm water and a little detergent.
- Heat the empty cooking chamber to 250°C for at least 30 minutes to remove the new appliance odour. This may also produce a slight smoke, which is harmless. During this process, ensure that the kitchen is well ventilated, close the doors and keep children and pets away until all vapours have evaporated.
- Then wipe the cooking area with a cloth and soapy water, dry all surfaces and fit the slide-in racks.
- The appliance is now ready for use.



Energy saving tips

For the hob

- If possible, use a lid for cooking so that the heat is retained and does not escape.
- To make the best use of the heat capacity, use cookware that is appropriate for the size of the cooking zone you want to use, or select a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible. Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.
- Start cooking with a high power setting and switch down when the food is hot.
- Reducing the amount of liquid and fat can shorten the cooking time.
- When heating several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat. To do this, pay attention to the cooking zone indicator lights at the front of the hob, which indicate zones that are still hot.
- If you no longer use a cooking zone, always switch it off immediately.

For the oven

- To avoid heat loss, always ensure that the oven door is fully closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black-lacquered, coated or enameled baking pans, as these absorb the heat of the oven particularly well.
- Only preheat the oven when indicated in the recipe or in the application table.
- Heating an empty oven requires a lot of energy. To save energy, use the residual heat, if you want to cook other dishes.
- At the end of longer cooking times, switch off the oven about 10 minutes earlier to use the residual heat for finishing.
- Always switch off the appliance after use.
- Always keep the cooking chamber clean.

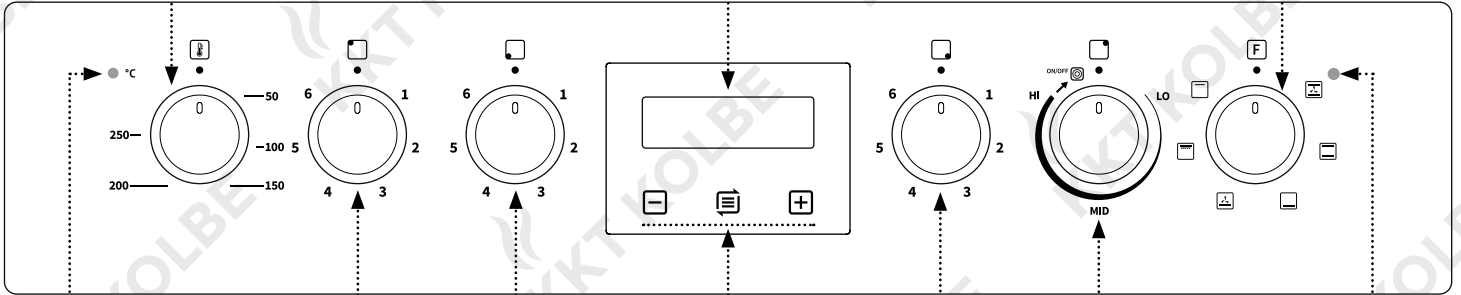
Using the appliance

Control panel

Oven temperature control knob
Temperature adjustable up to 250°C

Display

Oven functions control knob
You can find the function overview in the corresponding chapter



Oven indicator light
lights up during the heating process until the target temperature is reached *


Time setting / Timer / Key lock
see corresponding chapter

Hob indicator light
lights up during hob operation

Power control knob for cooking zone 1
Conventional power control in 6 steps up to 1200 W

Power control knob for cooking zone 2
Conventional power control in 6 steps up to 2000 W

Power control knob for cooking zone 3
Conventional power control in 6 steps up to 1200 W

Power control knob for cooking zone 4
Stepless **Flex** power control up to 1100 W
Engaging the dual zone:
Turn it slightly over up to the  icon (clicking noise) 2000 W

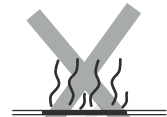
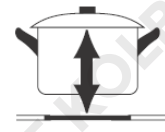
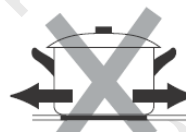
*** Note on the oven indicator light**
Due to leakage current, the indicator light may glow slightly even in the off state. This is harmless.

Using the hob

Using the hob

Suitable cookware and its use

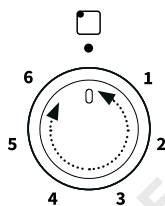
- Only use glass-ceramic suitable cookware with a temperature resistance of up to 200°C.
- Only use pots and pans with a smooth, even bottom without bulges that sits flat on the glass. Make sure that the base has no sharp edges or burrs.
- Choose a cooking dish that, if possible, is the same size as the cooking zone you want to use. Always centre the dishes on the cooking zone.
- Do not use leaking cookware. Always remove spilled liquids or moisture immediately from the cooking surface.
- Always lift the dishes off the hob - Do not slide or push it back and forth! This could scratch the glass.
- Always switch off cooking zones that are not used for cooking anymore.



Using the hob

Operation

- Before you start heating, place your food in suitable cookware and place it in the middle of the desired cooking zone as described before. Make sure that the bottom of the cookware and the cooking surface are clean and dry.



- The cooking zones have different power levels (see „Description of the appliance“). These can be set in steps by turning the corresponding power control knob clockwise to the desired position.
- When you have finished cooking, switch off the cooking zone by turning the power control knob to the „Off“ position (•).



Note:

If a cooking zone is still too hot to touch after use, this is indicated by the corresponding cooking zone indicator light at the front of the hob. Do not touch the cooking zone! The warning signal will disappear again when the surface has cooled down to a safe temperature.

This can also be used as an energy-saving function: Use the still hot cooking zone for subsequent cooking processes.

Power level	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Slight heating of small quantities • Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • Gentle cooking / simmering • Slow warming up
2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Sauteing • Cooking pasta
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Stir-frying • Searing • Bring soups or water to the boil

Using the hob

Cooking guidelines

General cooking and energy saving tips

- Reduce the temperature when the food begins to boil.
- Using a lid reduces cooking time and saves energy.
- Reduce the amounts of liquid and fat to shorten the cooking time.
- Start cooking with a high power setting and switch off when the food is hot.

Simmering and cooking rice

- Simmering means cooking in hot water just below boiling point, approximately at 85°C and not above 95°C. Thereby only occasionally bubbles rise to the surface of the cooking liquid. This gentle cooking method preserves aromas and valuable ingredients. It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher setting than the lowest setting to reach the cooking point within the recommended time.

Roasting

To fry juicy, tasty steaks:

- Leave the meat to stand at room temperature for approx. 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy pan.
- Brush both sides of the steak with oil.
- Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during frying.
The exact cooking time depends on the thickness of the meat and the desired cooking level and can vary from about 2 to 8 minutes per side.
Press the steak to estimate the cooking status:
The firmer it feels, the more „well done“ it is.
- Before serving, allow the steak to rest on a warm plate for a few minutes so that it can relax and become tender.

Stir-frying and wok dishes

- Choose a flat wok suitable for glass ceramic or a large frying pan.
- Keep all ingredients and equipment ready, as this cooking method is relatively quick.
- If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- Stir-fry the vegetables. Turn the power control knob of your cooking zone to a lower setting when it is hot but still al dente and add meat and/or sauce if necessary.
- Stir gently to ensure that the ingredients are heated throughout.
- Serve immediately.



Caution when deep-frying!

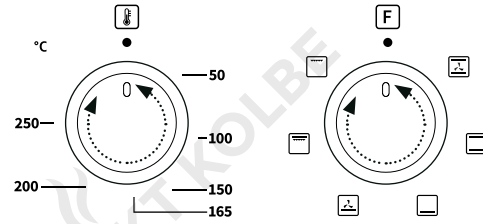
Oils and fats heat up quickly and can ignite spontaneously at very high temperatures, which is a major fire hazard. Do not leave the food unattended.

Using the oven

Using the oven

Operation

Select an oven function and temperature suitable for your dish by turning the appropriate control knobs to the desired position.

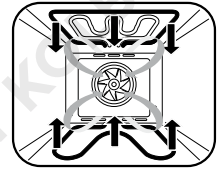


Oven functions / Heating modes



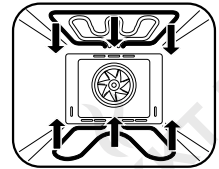
Convection

The fan, the upper outer and the concealed lower heating element are in operation. The even heating saves 30-40% energy. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside. Suitable for roasting at high temperatures or for large pieces of meat.



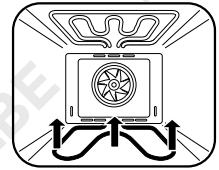
Top / bottom heat

The upper outer and the concealed lower heating element are in operation. Suitable for many conventional / classic recipes. Only suitable for cooking on one level.



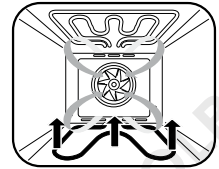
Bottom heat

The concealed lower heating element is in operation. For concentrated heat from below without browning the top of the food. Suitable for reheating food or for dishes with long cooking times, such as casseroles, stews or pastries.



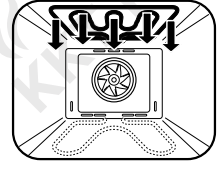
Bottom heat with fan

The fan and the concealed lower heating element are in operation. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C. Suitable for recipes with a moist topping and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit or cheesecake. Preheating of the oven recommended.



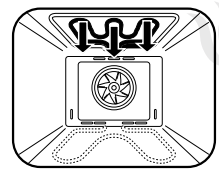
Double grill

The two upper heating elements are in operation. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C; to avoid grease splashes, a temperature of 165°C is recommended. Suitable for grilling larger quantities.



Grill

The grill element (upper inner heating element) is in operation. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C; to avoid grease splashes, a temperature of 165°C is recommended. Suitable for grilling small quantities and for browning food. Place the food centrally under the grill.



Note:




During hot air circulation, slight operating noises / vibrations of the fan may occur depending on the time of use and heat development. This is normal and harmless.

Using the oven





Setting the oven functions

Setting the clock

Before using the appliance, the current time must be set.











- When the power is turned on, the screen displays „12:00“ and the clock icon  flashes. At this time, the oven is not working.
- Press the  and  keys to set the current time. After 5 seconds without any operation, the default setting is completed and the clock icon disappears.

To adjust the clock at a later time, proceed as follows:

- Press the  key repeatedly until the  icon flashes.
- Now set the current time with the  and  keys and wait briefly until the dot display flashes. The clock is now set.

Setting the timer / alarm

The running time of the timer / alarm can be set up to 23:59 for all oven functions.










- Press the  key until the  icon is flashing, then set the timer / alarm:
- Press  and  to set the required time (alarm time = current time + set time). After 5 seconds without further operation, the setup is completed and the  icon lights up constantly.
- When the set time is reached, the alarm function is activated and the  icon flashes. At this time, press the ,  or  key to stop the alarming sound. The  icon disappears. If you do not press any key, the alarming sound will be canceled automatically after 2 minutes.

Setting the cooking time (duration)

Used for cooking for a selected period of time.

When the set time has elapsed, the oven switches off automatically.










The cooking time is adjustable to max. 10 hours.

- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired cooking time:
- Press the  or  key to set the cooking time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Set your desired oven function and temperature using the control knobs.
- When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and the  icon flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the alarm. If you don't press any key, the alarm will stop automatically after 2 minutes. The current time is displayed on the screen.
- Turn the knob to the „OFF“ position.

Setting the end of cooking time

The oven will be shut off automatically when the set time is reached.
















The max. adjustable end of cooking time is the current time + 10 hours, but not later than 23:59 p.m. .

- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired end of cooking time:
- Press the  or  key to set the end time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon lights up continuously.
- Set your desired oven function and temperature using the control knobs.
- When the set end of cooking time is reached, the oven stops working. The bell rings and the  icon flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the alarm. If you don't press any key, the alarm stops automatically after 2 minutes. The current time is displayed on the screen.
- Turn the knob to the „OFF“ position.

Using the oven

Setting the automatic programmer

The oven automatically starts operation at the appropriate time, so that the set cooking time (duration) elapses exactly at the set end of cooking time, and then switches off automatically.







- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired cooking time:
- Press the  or  button to set the cooking time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Press the  key until the  icon is flashing, then set your desired end of cooking time:
- Press the  or  key to set the end time you want. After 5 seconds without any operation, the setting is completed and the  icon is lit continuously.
- Set your desired oven function and temperature using the control knobs.
- The start time for the program is calculated on the basis of the set times (start time = end of cooking time - cooking time / duration) and the oven starts operation automatically at the appropriate time.
- The oven will be operating for the set cooking time and stops working at the set end of cooking time. The bell rings and the icons  and  light up. To stop the alarm, press ,  or  at this time. If you don't press any button, the alarm will stop automatically after 2 minutes. The current time is displayed on the screen.
- Turn the knob to the "OFF" position.

Key lock

The key lock prevents corresponding settings from being changed unintentionally by accidentally touching the sensor keys (e.g. also by children).

When this function is activated, the sensor control panel is locked.

(The control knobs are not locked).

- To lock the sensor keys, press and hold the  and  keys for 3 seconds until the  icon appears on the display. The sensor control panel is now locked.
- To unlock the sensor keys, press and hold the  and  keys for 3 seconds again. The  icon disappears and you can operate the appliance normally again.

Using the oven

Guidelines for using the oven

General recommendations

- For best cooking results, use suitable cookware and place it in the middle of the grate or tray. Dark metal moulds can absorb the heat better. Stainless steel vessels are unfavourable because they reflect the heat.
- As a rule, it is not possible to shorten the cooking time by increasing the temperature. (The dish is then usually cooked faster on the outside than on the inside).
- When cooking on several levels, use the convection function to ensure that the heat is distributed evenly in all areas of the cooking chamber.
- The temperature and cooking time depend on the quantity / thickness, consistency, quality and the desired cooking level. To determine the exact cooking point, we recommend using a roast thermometer (not included).
- Depending on the quantity and consistency of the food to be cooked, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation on the oven door. This cannot be avoided and does not impair the function. Please wipe dry after use. After cooking, do not leave the food in the cooking chamber any longer than necessary.

Roasting

- Use the top/bottom heat or convection function.
- Dishes made of enamel, fireproof glass, clay (Roman pot) or cast iron are best suited. For very large roasts, the grate in combination with a fat pan is suitable.
- The roast will brown faster in open dishes. Covered, the roast remains juicy and the oven does not get dirty.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying pan or fat pan so that escaping fat and meat juice do not burn (odour control).
- Place the roast in the frying pan with the side for serving first and turn it over after half the cooking time.

Grilling and gratinating

- Use the grill or the double grill function.



Attention! Danger of burns when grilling! Some parts of the oven are very hot due to the intense heat. Therefore use kitchen gloves and grill tongs. Keep children away!

- Observe the grilling process constantly. The food to be grilled can burn quickly due to the intense heat.
- The grilling should be done with the oven door closed. Preheat the grill briefly.

- Brush the cooking grate with oil to prevent the food from sticking to it, place the pieces of food on the grill and insert a fat pan underneath to catch the gravy.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with a grill tong.
- Dark meats will brown better and faster than light pork or veal.
- After grilling, clean the oven and accessories to prevent soiling.

Baking












- Use the top/bottom heat function for dry cakes, bread and sponge cake. Use only one insertion level.
- Use the convection function for baking on several levels, as well as for moist cakes and fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert a maximum of 2 trays because of steam formation.
- The baking time can be different for several trays. It may be necessary to remove one tray earlier than the other.
- Prepare cookies of the same thickness and size so that they brown evenly.
- To check the cake / baked goods, insert a small skewer and pull it back towards the end of the recommended cooking time. If no dough sticks to it, the cake is completely baked.
- To prevent the cake from collapsing after removal, you can try to extend the baking time accordingly and reduce the temperature by 10°C if necessary.

Boiling down

- Use the convection function.
- Prepare the food and glasses for boiling down as usual. Only use standard preserving jars with rubber rings and glass lids. Glasses with screw or bayonet fasteners as well as metal jars are unsuitable. The jars should be the same size and filled with the same contents.
- Only use fresh food.
- For sufficient moisture, pour approx. 1l of water into the grease pan and place the jars in such a way that they do not touch each other.
- Insert the grease pan with glasses on the lowest level and set the convection function at 180°C.
- Observe the boiling water until the liquid in the glasses begins to bubble. Then switch off the oven and let the food to be boiled down rest for about 30 minutes.

Using the oven

Application table

Food	Weight in kg	Level	Function setting	Temperature in °C	cooking time in min	Accessories
Biscuit	0.5	3		200	10-15	baking tray
Sandwich	0.2	3		180	15-20	baking tray
Swiss Roll	0.2	3		180	10-18	baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		185	20-25	baking tray
Sponge cake	0.5	3		175	30-35	cooking grate
Pizza	0.35	3		200	7-10	baking tray
Apple pie	1.2	3		185	50-60	cooking grate
Toast	9 pcs	5		240	1-2	baking tray
Pork	2	2		190	110-130	baking tray
				165	125-145	
Chicken	1.2	3		200	50-60	baking tray
				165	65-75	
Hamburger	1	5		240	first side: 10-20 second side: 5-10	baking tray
				165	first side: 25-35 second side: 20-35	

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance

Cleaning the appliance

All parts of the appliance should always be kept clean. If possible, always remove dirt immediately.



- **Let the appliance cool down before each cleaning and disconnect the power supply in order to avoid dangers.**



- **Steam cleaners must not be used to clean any parts of the unit. Risk of short circuit!**
- **Do not use any abrasive cleaning agents, scouring pads or pointed/sharp objects for cleaning.**
- **Always remove sugar-containing food residues immediately and, if possible, while the appliance is still hot to avoid permanent soiling or damage to the cooking surface or enamel of the cooking chamber. Protect yourself from burns!**

Hob

- Everyday soiling can be removed most easily when the hob is still lukewarm, but it should never be hot.
- Clean the hob surface with a soft cloth and standard hob cleaner. Then rinse well and dry.
- Scouring sponges, rough cleaning utensils and some nylon sponges will damage the glass ceramic.
- Always check the label or manufacturer's instructions for suitability for glass surfaces.
- Thoroughly remove cleaning residues from the cooking surface, as these can damage the glass.
- Burnt food and liquid residues can be removed with a hob scraper, if possible while still warm. Use it with care to avoid injury, hold it at an angle of about 30° to the hob, scrape off the dirt on a cool part of the hob and remove it with a damp cloth or kitchen paper.

Appliance front

- For cleaning and care of the front surfaces, please use only commercially available cleaning agents according to the manufacturer's instructions.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and dried with mild detergents (e.g. washing-up liquid) and a soft cloth.
- Aggressive cleaning agents (e.g. vinegar cleaner), scouring agents, abrasive granulate and sharp objects damage the surface of the appliance!

Oven door

- To facilitate cleaning, you can remove the oven door from the oven. See corresponding chapter.
- Use kitchen paper or a damp cloth / sponge and standard cleaning agents to remove stains.
- Do not use irritating or corrosive cleaning agents, rough or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door. This may cause damage and breakage of the glass.

Oven interior

- The oven is easier to clean when it is still lukewarm but no longer hot.
- For cleaning, remove all removable parts and possibly the oven door as described hereafter.
- Remove simple grease splashes with rinse water.
- For stubborn or heavy soiling, you can use standard oven cleaner. Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning agents are removed completely.
- When using oven sprays, it is essential to observe the manufacturer's instructions. Painted, anodised or galvanised surfaces, aluminium parts, heating elements and seals must not come into contact with these sprays due to possible damage and colour changes. **Note:** After using the special cleaner, heat the oven to maximum temperature for 15-20 minutes to remove any residues in the oven.
- Clean accessories such as baking tray, grease pan, cooking grate, etc. with hot water and a little detergent.



Steam cleaning method

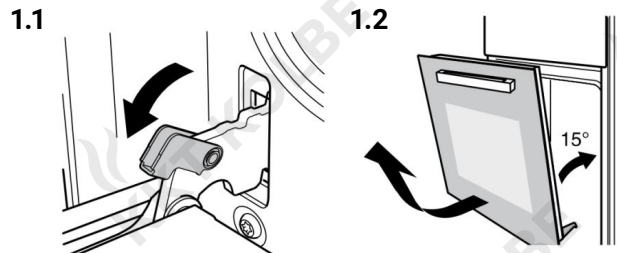
This procedure makes oven cleaning much easier, because dirt can be dissolved more easily by steam and heat.

- Remove the accessories such as the baking tray and cooking grate from the oven.
- Pour about 0.4 litres of water with a little detergent into an oven tray or fat pan and place it on the lowest level.
- Close the oven door and set the bottom heat function at 50°C.
- After approx. 30 minutes, switch off the appliance and disconnect it from the mains. Remove the food residues softened by the evaporated water with a cleaning cloth.
- In case of burnt-in dirt, follow the cleaning instructions mentioned before.

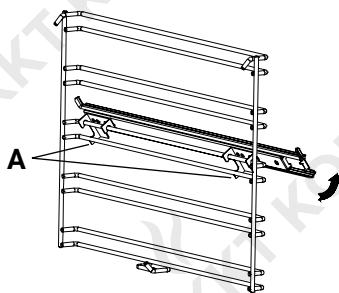
Cleaning and maintenance

Removing the oven door

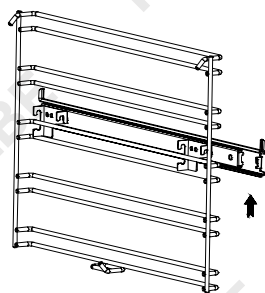
- Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door (1.1).
- Close the oven door at about 15 degree, then lift the door and slowly pull out from the oven (1.2).
- For reinstalling after cleaning, follow the steps above in reverse order.



2.1



2.2

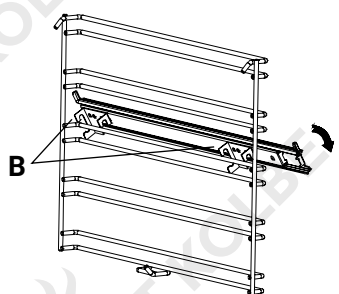


Removing the telescopic pull-out rails

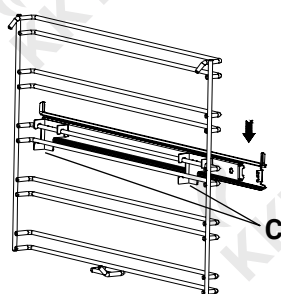
For disassembly on the left side
(right side mirror-inverted):

- Press on the hooks of the telescopic rail at the points marked **A** until they are released from the slide-in rack and then turn the telescopic rail slightly counterclockwise. (2.1)
- Lift the telescopic rail slightly so that you can remove it from the rack without the hooks getting caught.
- Now you can remove the telescopic rail from the oven. (2.2)

2.3



2.4

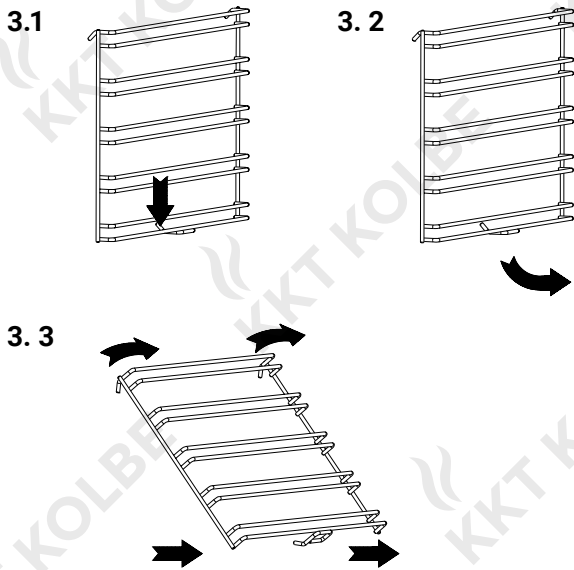


Fixing the telescopic pull-out rails

For mounting on the left side
(right side mirror-inverted):

- Place the rail hooks at the points marked **B** on the upper guide rail of the desired insertion level in the slide-in rack and then turn the telescopic rail clockwise. (2.3)
- Press the rail hooks at the points marked **C** on the lower guide rail until they „snap in“. (2.4)
- Before closing the appliance door, make sure that all telescopic rails are fully inserted.

Cleaning and maintenance



Removing the slide-in racks

To facilitate cleaning of the oven side walls and the slide-in rails, you can remove the slide-in grilles.

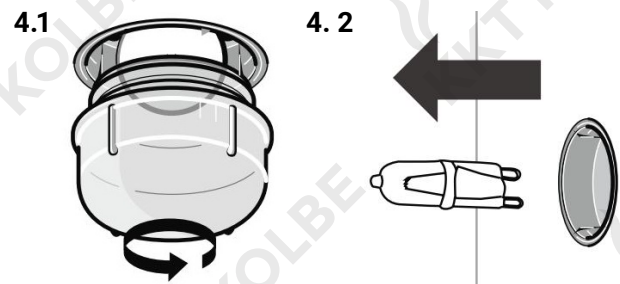
- Remove all accessories such as grate, baking tray and telescopic pull-out rails.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (3.1).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45° (3.2-3.3).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (3.3).
- To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.

Replacing the oven light bulb

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC220 V, 25 W).

To replace this, proceed as follows:

- **Disconnect in the appliance from the power supply (pull the plug or remove the fuse), because the socket could be live.**
- Turn the glass cover counterclockwise (4.1).
- Remove the light (4.2) and replace it with the same type.
- Screw back the cover glass clockwise.



Installation

Installation of the appliance

Installation requirements



Attention!

The edges of the appliance may be sharp. Protect yourself from injury, e.g. by wearing work gloves.

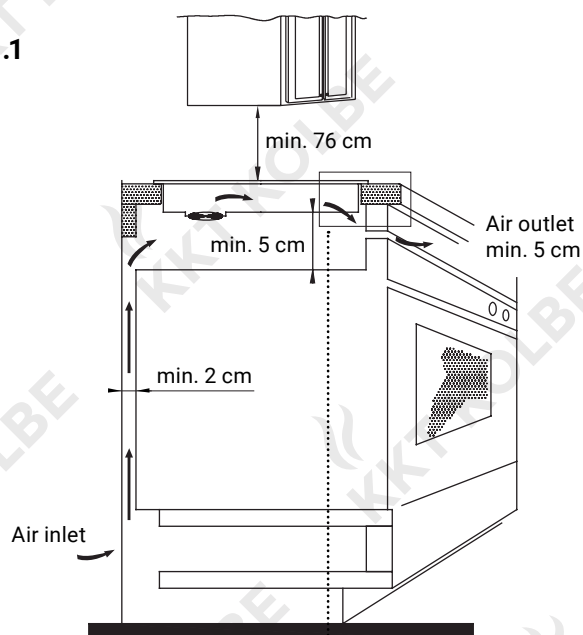
- Keep all packaging materials (foil, synthetic foam, nails, etc.) out of the reach of children!
- The kitchen should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical rules and regulations.
- The wall behind the oven should be easy to clean and resistant to high temperatures. During operation, its rear side may heat up to about 50°C higher than the ambient temperature.

- The stability of the built-in furniture must comply with the DIN 68930 standard.
- There must not be a rear wall on the built-in niche to ensure ventilation.
- Components of adjacent furniture parts, such as coatings, veneers or adhesives, must be heat-resistant to prevent deformation of the surfaces or peeling of the coating. If you are not sure about the heat resistance of your furniture, you should leave about 2 cm of free space around the appliance.
- The worktop on which the hob is to be installed must be level and horizontal and nothing must protrude into the work area.
- The appliance must be properly earthed before installation.

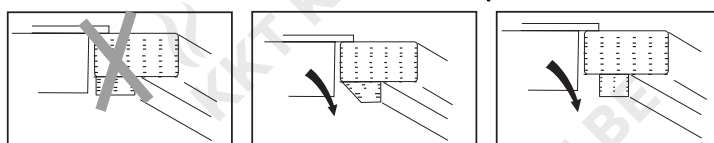
Installation of the appliance into a built-in furniture

- The installation must comply with all distance regulations and other applicable regulations. We recommend installation by a specialist. The manufacturer is not liable for damage or injury caused by incorrect installation.
- This appliance set is a built-in oven with a built-in hob. When installing both the oven and the hob, the left side, the right side, the back and the bottom must lie against a piece of furniture or a wall.
- The appliance components must be well ventilated under all circumstances and the air inlet and outlet must not be blocked (1.1-1.2).
- The safety distance between the hob and any hanging furniture or extractor hood above the cooking surface should be at least 76 cm (1.1).

1.1

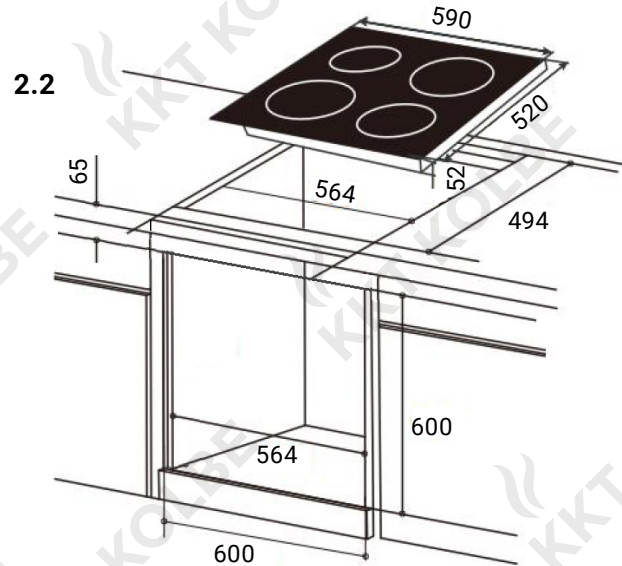
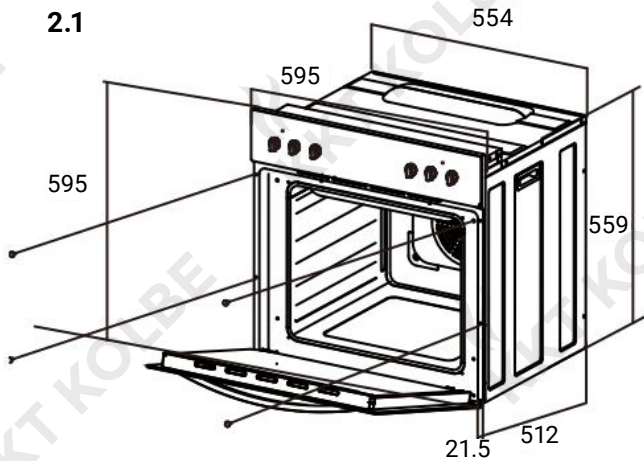


1.2



Installation

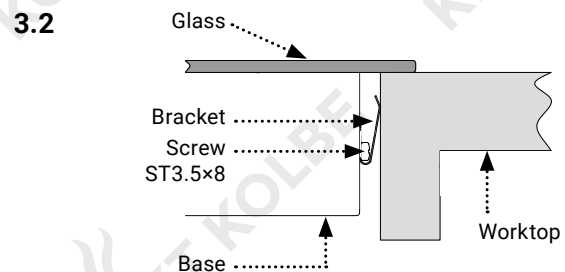
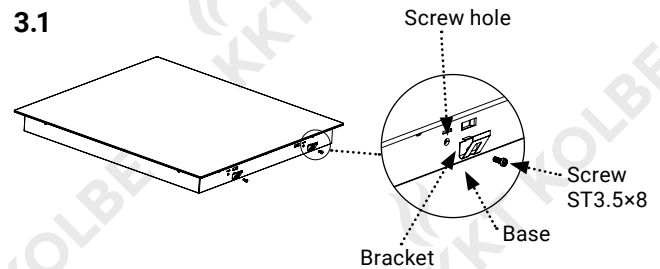
- The dimensions for the installation of the appliance can be found in the following dimensional drawing (2.1-2.2). Specifications in millimeters.



- Cut the hole out of the worktop as indicated (2.2). To ensure safe use of the hob, you need at least 50 mm of space around the hob.

Note: Before cutting out, check if the specified dimensions match the dimensions on the product.

- For installation, the hob should rest on a stable, smooth surface. (For example, use the packaging as a base). Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.
- Screw the 4 brackets to the base of the hob (3.1-3.2). Adjust the position of the brackets according to the thickness of the worktop.



- The power cable must be routed behind the appliance so that it does not touch the rear wall of the oven.
- Insert the oven completely into the opening.
- Open the oven door and and fix the appliance to the built-in furniture left and right with the screws supplied. (2.1) While doing so, do not overtighten the screws (by hand).

Installation

Connection to the power supply system



Safety hints

- **All electrical work must be carried out by a qualified and authorized electrician according to the regulations and guidelines.**
The manufacturer is not liable for damage or injury caused by incorrect installation or grounding.
- Do not make any changes to the power supply.
- Before connecting, check that the voltage indicated on the rating plate matches to the actual mains voltage.
- The ground wire should be installed so that it is the last wire to be pulled in the event that the safety relief device of the mains lead should fail.
- Due to the heat generated during operation, the power cable must be routed behind the appliance in such a way that it does not touch the rear side of the oven.
- A separate and suitable fuse, which complies with local regulations, must protect the circuit.
It must be tested and provide at least 3 mm spacing around all poles (or around all active [phase] conductors if required by regulations).
The fuse must be easily accessible to the installer.



Attention!

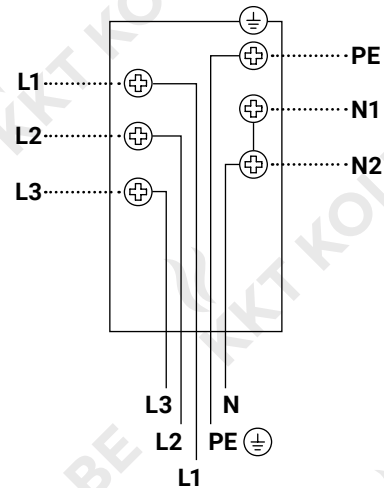
- **Voltage of heating elements 380-415V**
- **The ground wire must always be connected to the PE terminal** ⊕.



Note:

A connection cable is not included in the scope of delivery.

Recommended connection



L	live wire / line conductor	L1 / L2 / L3 : red
N	neutral	N1 / N2 : blue
PE	protected earthing	yellow-green

Troubleshooting

Troubleshooting

Problem	possible causes	solutions
The appliance cannot be switched on.	No power.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the appliance is supplied with power and switched on.• Check whether the fuses have blown or there is a power failure.
The oven is not heated.	The temperature or oven function has not been selected or has not been selected correctly.	<ul style="list-style-type: none">• Check your settings.
The lighting in the cooking chamber fails.	The lighting bulb must be replaced.	<ul style="list-style-type: none">• Replace the bulb as described in the corresponding chapter.
The appliance fuse is tripped several times.	Fault / malfunction	<ul style="list-style-type: none">• Disconnect the appliance from the power supply and contact a qualified technician or customer service.
The glass of the hob is scratched.	Sharp-edged cookware, pointed/sharp objects or unsuitable cleaning utensils (e.g. scouring sponges) were used.	<ul style="list-style-type: none">• Only use cookware and cleaning accessories as described under „Suitable cookware and its use“ and „Cleaning and maintenance“.
Some pans or pots make cracking or clicking noises.	The cookware may consist of different metal layers that vibrate differently when heated.	<ul style="list-style-type: none">• This is normal and harmless.
The cooking/baking results are not satisfactory.	Unfavourable application or settings	<ul style="list-style-type: none">• Follow the guidelines and tips described in this manual.

If all possible solutions listed in the table do not solve the problem, there may be a major technical problem. Contact a qualified technician or customer service.



**Under no circumstances attempt to repair the appliance yourself.
Risk of electric shock and short circuit!
Always have repairs carried out by a specialist.**

KKT KOLBE customer service

Tel. 0049 9502 667930

When contacting our customer service, please note the following beforehand
Your **customer number** (for end customers), the **model number**, and the **serial number** of your appliance.

Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at „Support Center“.

Technical data

Technical data

Model	SET6309ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Voltage	380 - 415 V 3N~
Rated power	8400 W
Max. rated power / hob	6200 W
Max. rated power / oven	2200 W
Rated frequency	50/60 HZ
Product size, set (width × depth × height)	595 × 565 × 595 mm
Heat source	electrical
Rated volume	70 L
Net / gross weight	35.5 / 37.7 kg
Oven	
Energieeffizienzklasse	A
Energy consumption per cycle in top / bottom heat mode	0.80 kWh
Energy consumption per cycle in convection mode	0.79 kWh

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

SET6309ED
Built-in electric oven and built-in hob

Manufacturer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the product described in this manual, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

Some of the relevant documents can be viewed and downloaded from our website on the relevant product page.
You are welcome to obtain the complete documents on written request via the adjacent contact address.

Jan Kolbe
Head of Product Management



Vielen Dank fürs Lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gerät.

Thank you for reading.

We wish you much success with your appliance.