

Benutzerhandbuch

für Ihre Kochstation

Modell: **CC9001IND**



Sicherheitshinweise



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

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

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

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



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

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



Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

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



Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise

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



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

Vielen Dank!

Lieber Kunde,

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

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

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

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

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

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Benutzerhandbuch

Kochstation CC9001IND

Version 1.3

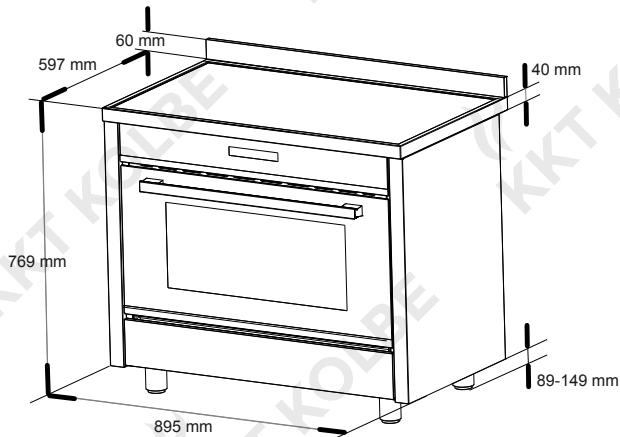
© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

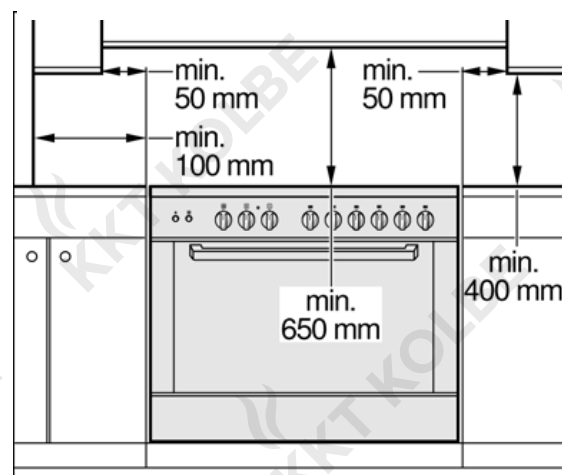
- | | |
|-----------------------|----|
| 1. Das Kochfeld | 6 |
| 2. Der Backofen | 25 |

Geräteabmessungen



Benachbarte Gegenstände

Benachbarte Einheiten müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Die Fronten benachbarter Einheiten müssen beständig gegen Temperaturen bis mindestens 90 °C sein. Wenn das Gerät in der Nähe von anderen Geräten installiert ist, müssen die Mindestabstände (siehe Bild) unbedingt eingehalten werden.



Vielen Dank!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert. Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.



Warnung!

Personen mit Herzschrittmacher sollten vor Nutzung von Induktionskochfeldern einen Facharzt konsultieren, um zu klären, ob der Herzschrittmacher für Induktion freigegeben ist.

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.

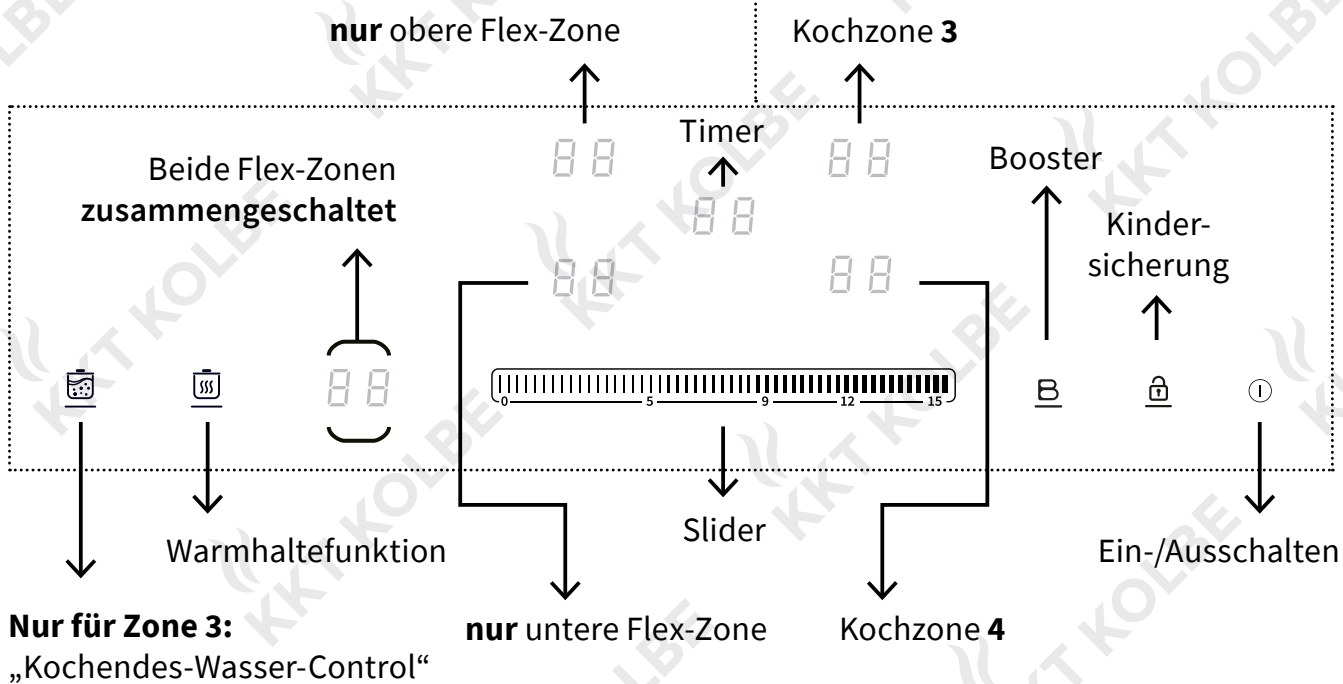
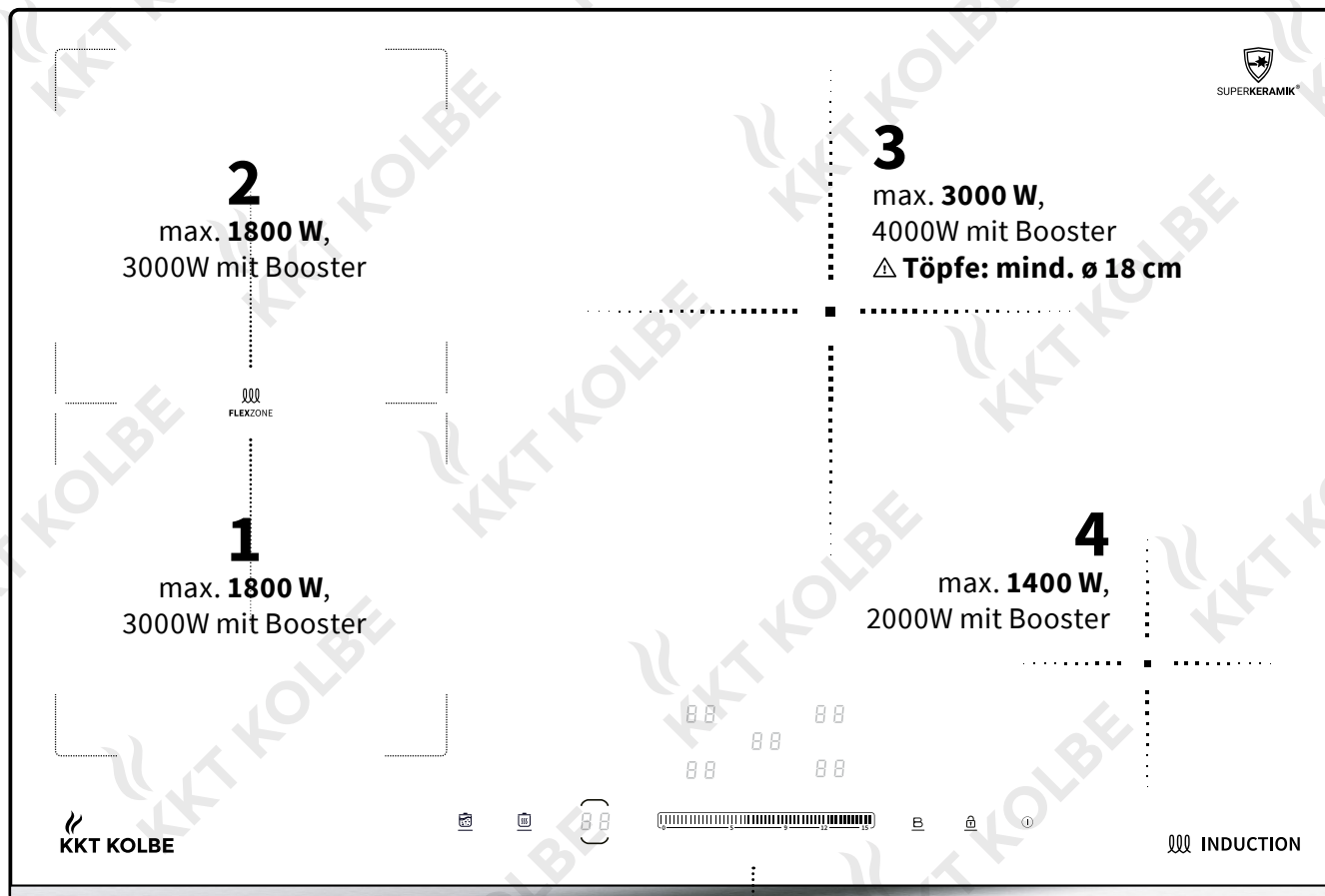
**Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder sonstige Abweichungen ohne Bekanntmachung vor.
Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**



Übersicht

1. Produktübersicht	8
2. Induktionskochen	9
3. Vor dem ersten Gebrauch	9
4. Verwendung der Touch-Steuerung	9
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs	10
5.1 Topfmaße	
6. Benutzung des Kochfelds	11
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Nach dem Kochen	
6.3 Die Booster-Funktion	
6.4 Warmhaltefunktion, Kontrollfunktion „Kochendes Wasser“	
6.5 Verwenden als große Zone oder einzeln	
7. Verwendung des Timers	16
7.1 Benutzung als Kurzzeitwecker	
7.2 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten	
8. Tastensperre und Kindersicherung	19
9. Richtlinien für das Kochen	20
10. Heizstufen	20
11. Pflege und Reinigung	21
12. Tipps und Tricks	22
13. Technische Daten	23
14. Kochfeld an das Stromnetz anschließen	23

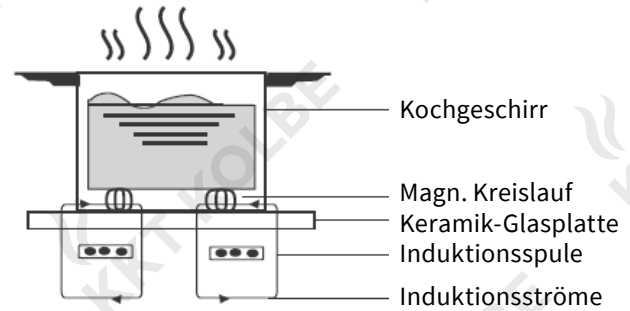
1. Produktübersicht



Vor dem ersten Gebrauch

2. Induktionskochen

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Elektromagnetische Schwingungen erzeugen Wärme direkt in der Pfanne, nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche.



3. Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie dieses Handbuch mit besonderem Augenmerk auf die **Sicherheitshinweise** besonders gründlich!
- Entfernen Sie alle sich noch auf dem Produkt befindlichen Schutzfolien!

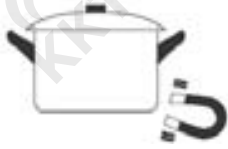


4. Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen größeren Druck ausüben brauchen.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe! (s. Abb. rechts)
- Jedes mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrollfelder immer sauber und trocken sind und kein Objekt (z.B. ein Gefäß oder ein Tuch) diese überdecken. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Kontrollfelder schwierig zu bedienen sind.



5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr. Achten Sie bei dem Kauf auf das entsprechende Symbol für Induktions-eignung. Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.

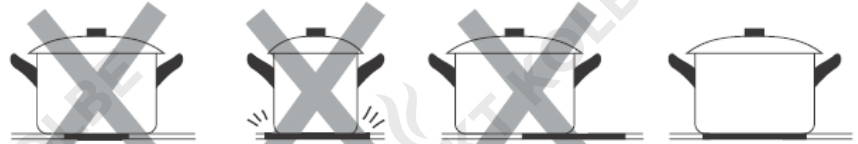


Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!

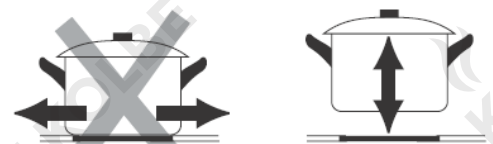


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.

Zentrieren Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



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



Topfmaße, Benutzung Ihres Kochfelds

5.1 Topfmaße

Die Kochzonen passen sich bis zu einer Grenze *automatisch* an den Durchmesser des jeweiligen Kochgeschirrs an. Der Boden dieses Geschirrs muss allerdings ein Minimalmaß - entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie bitte Ihren Topf möglichst in die Mitte der Zone.



Bodendurchmesser des Geschirrs

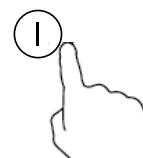
Kochzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2	140	220
3	180	300
4	120	160
Flex-Zone	200	220x400

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

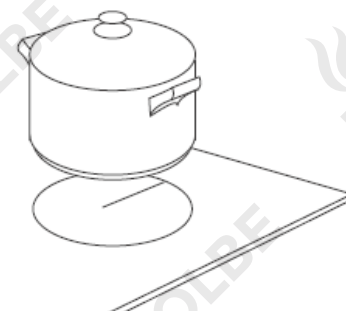
1. Drücken Sie die ON/OFF ⓘ -Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein Piep-Signal, die Timer-Anzeige „00“ und die Kochzonen-Auswahltasten zeigen „⏏“, oder „⏏“, oder „⏏“, was bedeutet, dass das Kochfeld nun im Standby-Modus ist.



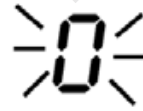
2. Stellen Sie ein geeignetes Geschirr auf die zu verwendende Kochzone.

Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



Benutzung Ihres Kochfelds

3. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung, um das gewünschte Kochfeld einzuschalten. Eine digitale Anzeige im Touch-Feld wird aufleuchten.



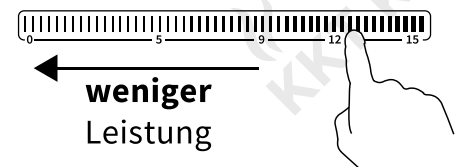
Stellen Sie die Heizstufe ein, indem Sie mit dem Finger über das SlideControl-Bedienfeld fahren.



Sollten Sie innerhalb einer Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Beginnen Sie dann erneut bei Schritt 1.

Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Die Heizstufe kann per Slide-Control von 0 bis 9 verstellt werden.



Wenn die Anzeige  während der Temperaturauswahl aufleuchtet, kann dies folgendes bedeuten:

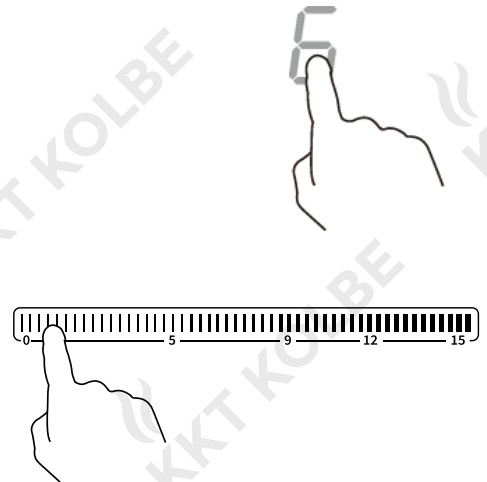
- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der ausgewählten Kochfläche platziert.
- Sie verwenden kein für die Induktionsnutzung geeignetes Kochgeschirr.
- Sie haben das Kochgeschirr nicht in der Mitte der Kochfläche platziert oder das Kochgeschirr ist zu klein.

Der Kochvorgang startet nicht, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochfläche platziert wird. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf dem ausgewählten Kochfeld platziert wird.

Benutzung Ihres Kochfelds

6.2 Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Schaltfläche des Kochfeldes, welches Sie abschalten wollen.
2. Schalten Sie die Kochzone ab indem Sie den Slider auf „0“ schieben. Alternativ können Sie auch direkt auf die Nullstellung tippen. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt!
3. ⓘ Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren des Ein- und Ausschalt-Bedienfeldes ab.



4. Warnung vor heißen Oberflächen

Sollte ein Kochfeld nach der Benutzung noch Restwärme besitzen und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dieses durch ein „H“ angezeigt. (siehe Abbildung)



6.3 Die Booster-Funktion B

Die Boostfunktion kann genutzt werden um die Leistung einer Kochfläche für eine bestimmte Zeit zu maximieren.

Aktivieren der Boostfunktion

1. Aktivieren Sie per Knopfdruck das entsprechende Kochfeld.
2. Berühren Sie das Symbol für die Boost-Funktion. B

Auf der Anzeige erscheint „b“. Die Leistung schaltet auf das Maximum um.


b


Abbrechen der Boost-Funktion

Wählen Sie zunächst durch Betätigen einer Auswahl taste wieder eine Kochzone aus. Anschließend drücken Sie entweder nochmals die Booster-Taste oder ziehen den Slider auf die gewünschte Stufe.

6.4 Wählen der Warmhaltefunktion

Aktivieren der Warmhaltefunktion

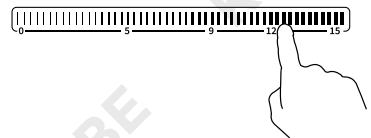
1. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung für die Kochzone.
2. Anschließend betätigen Sie die Warmhalteoption: 

Das Display wird nun  anzeigen. Das bedeutet, dass die Warmhaltefunktion nun auf der entsprechenden Zone aktiviert ist.






Abbrechen der Warmhaltefunktion

1. Betätigen Sie wieder die Kochfeld-Auswahlsteuerung, bei der Sie die Warmhaltefunktion abbrechen möchten.
2. Setzen Sie nun den Slider auf die gewünschte Ziel-Leistungsstufe und die Warmhaltefunktion wird automatisch deaktiviert.



Wählen der „Kochendes-Wasser-Control“-Funktion

Diese Funktion wird Sie daran erinnern (lautes Piepsen), wenn das Wasser kocht.

1. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung für die Kochzone.
2. Wählen Sie eine Wassermenge von **2**, **3** oder **5** Litern:
1x  drücken: **2 Liter**, **2x**  drücken: **3 Liter**, **3x**  drücken: **5 Liter**

Hinweise:

- Funktionen bitte bei Raum- oder Zimmertemperatur des Kochgutes wählen – Ansonsten könnten Beeinträchtigungen auftreten.
- Die KWC-Funktion funktioniert nur für die leistungsstärkste **Kochzone 3**
- Wenn auf Stufe **3** der Booster aktiviert wird, wird die Leistung von Stufe **4** heruntergeregelt.
- Nach dem Piepssignal der KWC-Funktion, diese bitte wieder **deaktivieren**. (z. B. Slider kleinen Wert wählen oder ausschalten)



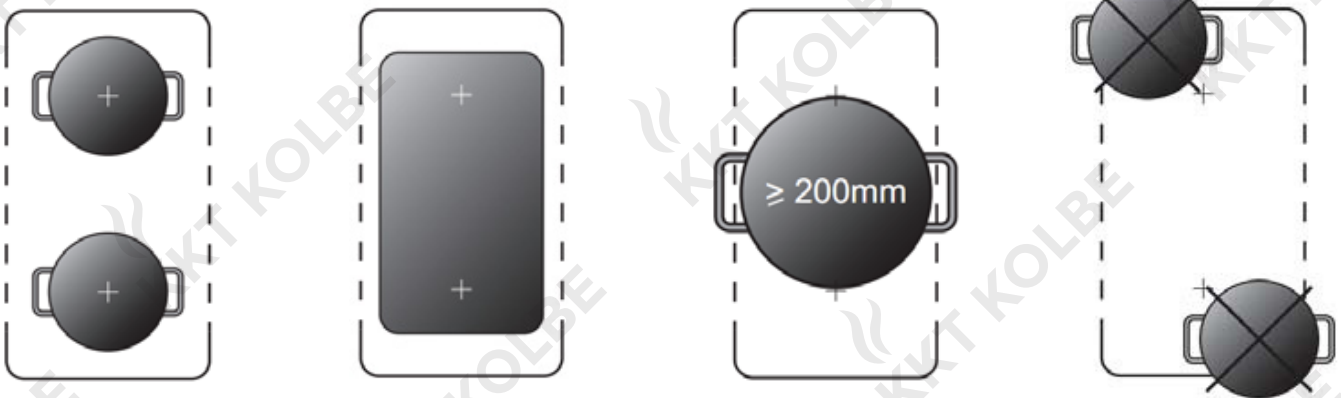
6.5 Verwenden als große Zone (Flex-Zone) oder einzeln

Die linke und rechte Zone kann sowohl als eine große Kochzone oder zwei separate Kochzonen betrieben werden.

Eine Flex-Zone besteht aus zwei Flächeninduktions-Zonen, die zusammen geschaltet werden können. Wenn die Kochzone als Einzelzone betrieben wird, so schaltet sich die zweite Induktionszone nach einer Minute wieder aus.

Wichtiger Hinweis: Beim Flex-Zonen-Betrieb muss der Topf/Bräter in der Mitte des Kochfeldes stehen, so dass beide Flächen gleichmäßig bedeckt werden.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung der Töpfe:



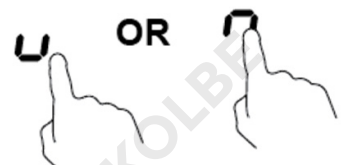
Aktivieren der großen Zone (Flex-Zone)

1. Berühren Sie die Auswahl Taste für die große Kochzone (Flex-Zone). Das Schloss symbolisiert die „Verkettung“ der beiden Zonen.
2. Die Einstellung der Leistungsstufe erfolgt wie bei den anderen Kochzonen per Slider.



Aktivieren einer unabhängigen Zone

Um zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, können Sie diese wieder über das jeweilige Auswahl Feld in die obere oder untere Kochzone teilen.



7. Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf 2 Arten verwenden:

- Sie können ihn als **Kurzzeitwecker** nutzen. In diesem Fall wird der Timer **kein Kochfeld abschalten**, nachdem die angegebene Zeit abgelaufen ist.
- Sie können Ein- oder mehrere Kochfelder nach Ablauf der Zeit **abschalten** lassen.
- Sie können den Timer bis auf **99 Minuten** einstellen.

7.1 Benutzung als *Kurzzeitwecker*

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben,

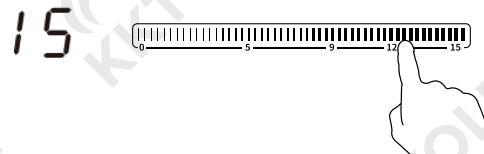
1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

Anmerkung: Sie können den Kurzzeitwecker verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

Betätigen Sie die hierzu zunächst die Timer-Taste, die Anzeige zeigt „10“, wobei die „0“ blinkt.



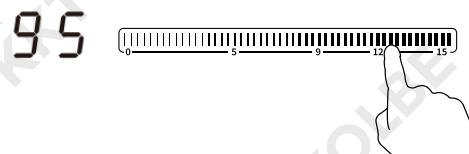
2. Stellen Sie die Minutenzeit 0-9 durch das Schieben der Slider-Steuerung ein.



3. Berühren Sie die Timer-Taste nochmals – die 1 wird nun blinken.



4. Nun können Sie mit dem Slider die 10 – 90 (Zehner) einstellen. In diesem Fall 95 Minuten.



Verwendung des Timers

- Wenn die Zeit eingestellt ist, wird der Timer sofort automatisch starten. Das Display wird nun die Restzeit anzeigen und nicht mehr blinken.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird ein Piep-Signal für 30 Sekunden ertönen und die Anzeige „00“ abbilden.

00

7.2 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen *auszuschalten*

Einstellen des Timers auf einer Kochzone

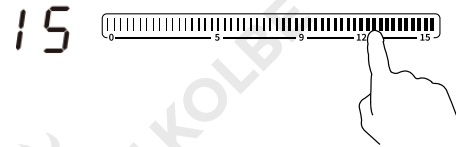
- Wählen Sie zunächst die Kochzone aus, bei der Sie den Timer aktivieren wollen (Berühren des Kochzonen-Kontrollfeldes).



- Betätigen Sie die Timer-Taste – „10“ erscheint im Display, wobei die „0“ blinkt.



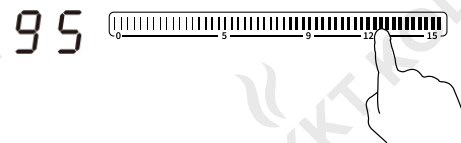
- Stellen Sie die Minutenzeit 0-9 durch das Schieben der Slider-Steuerung ein.



- Berühren Sie die Timer-Taste nochmals – die 1 wird nun blinken.



- Nun können Sie mit dem Slider die 10 – 90 (Zehner) einstellen. In diesem Fall 95 Minuten.



- Wenn die Zeit eingestellt ist, wird der Timer sofort automatisch starten. Das Display wird nun die Restzeit anzeigen und nicht mehr blinken.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Kochzoneneinstellung zeigt an, welche Kochzone ausgewählt wurde.

6

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzonenanzeige „00“ abbilden und die ausgewählte Kochzone automatisch ausschalten.

00

Warnung: Kochzonen ohne aktivierten Timer bleiben weiterhin in Betrieb.



Verwendung des Timers

Einstellen des Timers auf mehreren Kochzonen

1. Wenn bei mehreren Kochzonen der Timer aktiviert wird, ist immer die Kochzone zur Programmierung bereit, bei der die rote Kontrollleucht blinkt - **Beispiel:**

15

3



15 min

6.



45 min

2. Sobald der Countdown abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone abgeschaltet. Die Anzeige springt zur nächsten programmierten Platte.

Sicherheit


8. Tastensperre und Kindersicherung

- Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten)!
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente **außer der EIN/AUS-Steuerung** deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld. 
Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.

Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und Halten Sie das Tastensperre-Bedienfeld  einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten.



Überhitzungsschutz

Um Schäden am Gerät zu vermeiden überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfeldes. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Magnetüberwachung

Sollten kleine nicht-konforme oder nicht-magnetische Gegenstände auf der Kochfläche abgelegt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach einer Minute ab. Das Kochfeld bleibt noch für eine Minute aktiv.

Auto-Abschaltung

Ein weiteres Sicherheitsfeature ist die automatische Abschaltung. Diese kommt zum Einsatz, wenn Sie vergessen ein Kochfeld abzuschalten. Die Standardabschaltzeiten sehen Sie in der rechts abgebildeten Tabelle:

Heizstufe	Abschaltzeit (Std.)
1-5	8
6-10	4
11-14	2
15	1

9. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

Verhalten Sie sich beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Öle und Fette können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Essen kocht.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie durch Beibehaltung der Hitze.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

10. Heizstufen

Heizstufe	Eignung
-----------	---------

1 – 2

- Leichte Erwärmung kleinerer Mengen Lebensmittel
- Schmelzen von Schokolade, Butte und leicht brennbaren Lebensmitteln
- Schonendes Garen
- Langsame Erwärmung

3 – 5

- Aufwärmen
- Schnelles Garen
- Reis kochen

6 – 11

- Pfannkuchen

12 – 14

- Kurzbraten / Sautieren
- Nudeln kochen

15/Boost

- Pfannenrühren
- Anbraten
- Suppen oder Wasser aufkochen

11. Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sollen lediglich als Richtlinien gelten. Die genaue Vorgehensweise hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen möchten. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarme Glas. 3. Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld aus ist zeigt das Display auch kein "H", was auf eine heiße Kochstelle hinweist. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger sich dafür eignet. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld. Das Glas könnte beizen.
Überkochen, Schmelzen, ausgelaufene Flüssigkeiten auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder, aber Vorsicht vor dem heißen Kochfeld:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch. 4. Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich. <p>Andererseits setzen sich diese fest und beschädigen das Glas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schneidefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern.

Richtlinien für das Kochen

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Überkochen an den Bedienfeldern	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie das Kochfeld aus.2. Saugen Sie das Ausgelaufene auf.3. Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm ab.4. Wischen Sieden Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.5. Schalten Sie das Kochfeld wieder an.	<p>Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>

12. Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F1-F6	Fehler des Temperaturfühlers	Wenden Sie sich an fachkundiges Personal.
F9-FA	Temperatursensor des IGBT defekt/fehlerhaft	Wenden Sie sich an fachkundiges Personal.
FC	Verbindung zwischen Display- und Hauptplatine fehlerhaft	Wenden Sie sich an fachkundiges Personal.
E1/E2	Abnormale Anschlussspannung	Prüfen Sie den Anschluss. Schalten Sie die Platte erst wieder an nach dem das Problem gelöst ist und die Spannung normal ist.
E3/E4	Abnormale Temperatur	Prüfen Sie das Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu.
E5/E6	Schlechte Induktionsleistung	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu.

Die oben genannten Maßnahmen sind ein Auszug aus möglichen Ursachen. Nehmen Sie nie selbstständig Veränderungen vor oder demontieren Sie das Feld, um Verletzungen oder Unfällen vorzubeugen.

Technische Daten

13. Technische Daten

Anzahl der Kochzonen	4	50-60 Hz
Netzspannung	220-240V ~	50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W	
Maße TxBxH (mm)	770x520x60	
Einbaumaße AxB (mm)	750x495	

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns vor, Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

14. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit den einschlägigen Standards oder einen einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden.

- Wenn das Kabel ist beschädigt oder ersetzt werden muss, sollte dies durch einen Techniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die korrekte elektrische Verbindung nach Sicherheitsvorschriften hergestellt wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur durch einen Fachmann bzw. eine qualifizierte Person ersetzt werden.

Bitte beim Stromanschluss immer darauf achten, dass werkseitig verbaute **Brücken** bei den Ports nicht Ihr Anschlusskonzept stören!

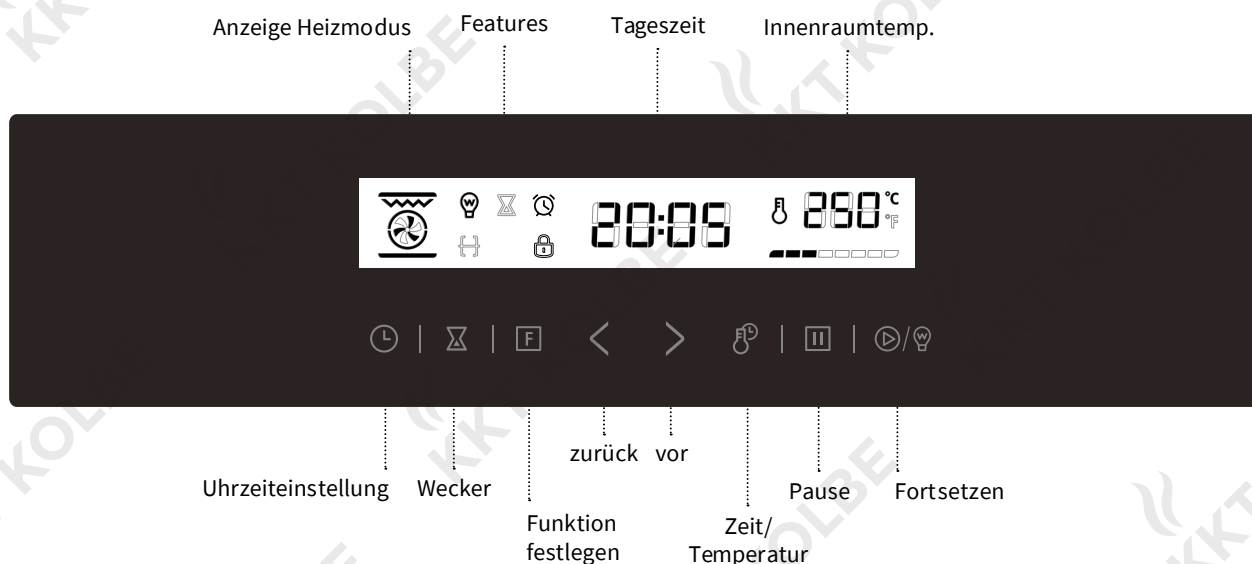


Inhaltsverzeichnis Backofen

1. Bedienung des Geräts	26
1.1 Bedienelemente	
1.2 Beheizungsarten	
2. Der Backofen-Innenraum	29
2.1 Aufbau	
2.2 Teleskopauszugsschienen	
2.3 Gehäusekühlung	
3. Anwendung	30
3.1 Braten	
3.2 Grillen & Überbacken	
3.3 Backen	
3.4 Einkochen	
3.5 Auftauen	
3.6 Anwendungs-Tabelle	
4. Programmierung	32
4.1 Uhr einstellen	
4.2 Beheizungsart wählen	
4.3 Backofenbeleuchtung einschalten	
4.4 Zeitoptionen	
4.5 Kindersicherung / Tastensperre	
4.6 Kurzzeitwecker	
4.7 Verzögerter Start	
4.8 Start / Pause / Abbrechen	
4.9 Energiesparfunktionen	
4.10 Allgemeine Bedienhinweise	
5. Reinigung und Pflege	34
5.1 Gehäusefront	
5.2 DampfClean	
5.3 Backofentür herausnehmen	
5.4 Einhängegitter	
5.5 Teleskopschienen (nur bei einigen Modellen)	
5.6 Backofenlampe wechseln	
6. Problemlösung	36
6.1 Inhalt & Zubehör	
6.2 Was tun bei Problemen?	
7. Montage und Anschluss des Geräts	37
7.1 Stromversorgung	
7.2 Einbau, Technische Daten	
7.3 Inbetriebnahme	
8. Gewährleistung	39

Bedienung des Geräts

Bedienelemente



Energiespartipps

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

Beheizungsarten

Beheizungsarten



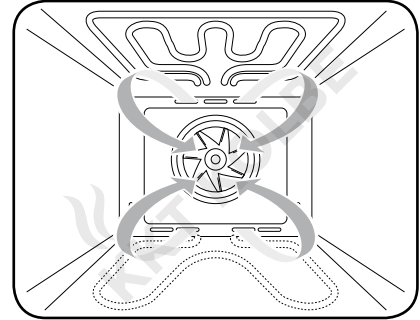
Nur Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



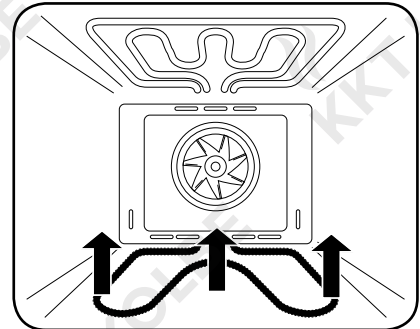
Auftaustufe

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



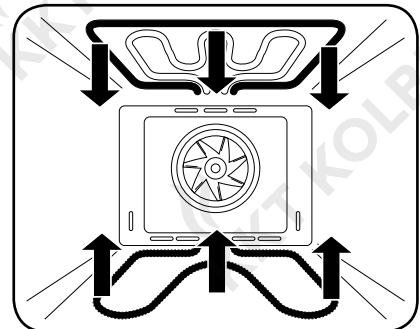
Unterhitze

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



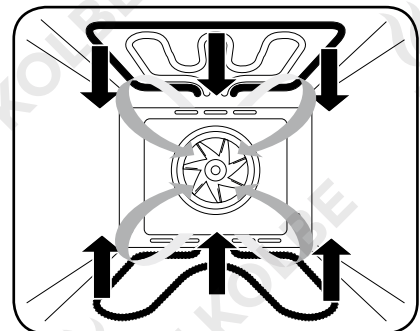
Ober-/ Unterhitze

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



Umluft

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

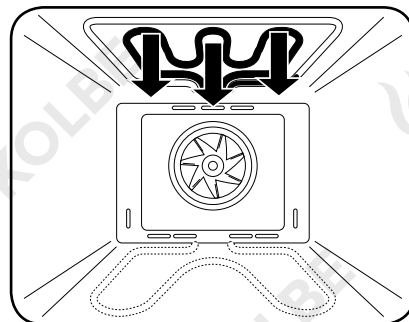


Beheizungsarten



Grill

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

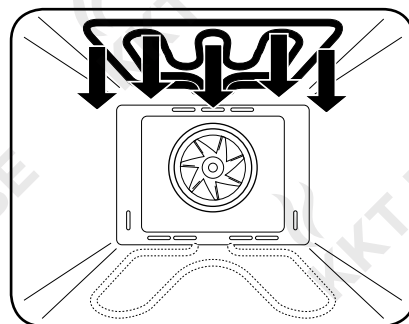


Großflächengrill

Die beiden oberen Heizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.

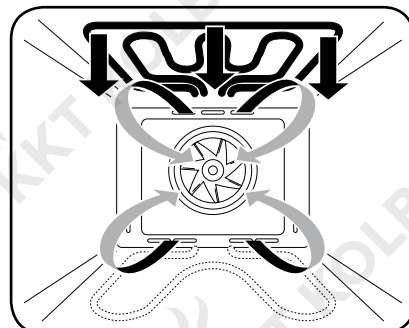


Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.



Grill-/Bratsystem

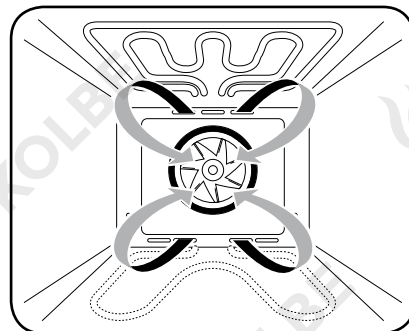
Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.



Heißluft

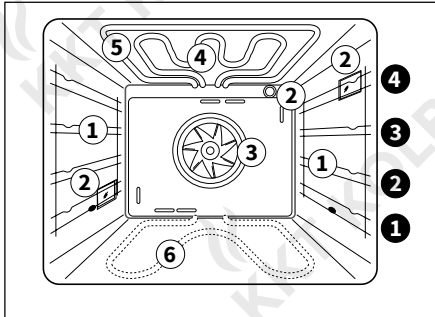
Ringheizkörper ist in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Umluftventilator. Aufgrund der vollständig gleichmäßigen Temperaturverteilung im Backraum ist ein Verbrennen des Gargutes so gut wie unmöglich.

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



Backofen-Innenraum

Der Backofen-Innenraum



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

① bis ④: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.
Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

Teleskopauszugsschienen (optional)



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

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

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

Gehäusekühlung

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

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

Anwendung

Braten

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

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

Hinweise

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

Grillen und Überbacken

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



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

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

Hinweise

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

Backen

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

Ober-/Unterhitze

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

Heißluft

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

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

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

Anwendung

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

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

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

Anwendungstabelle

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




Die Beheizungsart bitte nach der vorangegangenen Beschreibung wählen.

Programmierung

Uhr einstellen

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


Tageszeit einstellen

- Drücken Sie den -Knopf, die Stundenzahl wird blinken.
- Stellen Sie nun mit den Tasten < und > die Stunde ein.
- Drücken Sie den -Knopf, die Minutenzahl wird blinken.
- Stellen Sie nun mit den Tasten < und > die aktuelle Minute ein.
- Drücken Sie nun , um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen. „:“ wird blinken und die Zeit dauerhaft angezeigt.

Hinweise

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


Beheizungsart wählen

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



Hinweis:


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

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








Hinweis:


Die Temperatur können Sie in 5 °C-Schritten einstellen.

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

Ändern der Temperatur und Zeit während des Backvorgangs


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

Backofenbeleuchtung einschalten

- Navigieren Sie mit den Tasten < und > zur Lampenfunktion (bis das Symbol im Display aufleuchtet).
- Drücken Sie die Taste , um den Vorgang zu starten. Das Lampen-Symbol wird leuchten.




Zeitoptionen

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

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

Kindersicherung/Tastensperre

Verriegeln:


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

Entriegeln:

- Wiederholtes Drücken dieser Tastenkombination führt zur Entriegelung der Tastensperre.






Hinweis:

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


Kurzzeitwecker/Alarm

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

- Drücken Sie hierzu die Taste .
- Um die Zeit einzustellen, navigieren Sie mit den Tasten > und < zum gewünschten Wert.
- Drücken Sie , um die Einstellung zu bestätigen. Der Doppelpunkt wird blinken und das Symbol  aufleuchten. Der Count-Down wird aktiviert.








Hinweis:

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

Programmierung



Verzögerter Start

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




- Drücken Sie 2 mal die Taste , anschließend zeigt das Display  und „End“.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten < und > die Ziel-Stunde ein.
- Drücken Sie nochmals die Taste .
- Stellen Sie nun mit den Tasten < und > die Ziel-Minute ein.
- Wählen Sie nun mit der -Taste Ihre gewünschte Beheizungsart aus.
- Nachdem sie (optional) noch eine Temperatur eingestellt haben, drücken Sie , um zu starten.




Hinweis:

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


Start / Pause / Abbrechen + Standby

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

Energiesparfunktion

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

Allgemeine Bedienhinweise

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

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



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

Gehäusefront

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

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

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



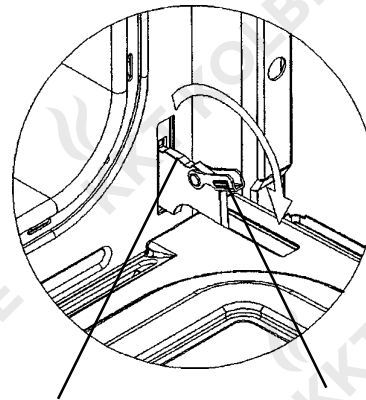
DampfClean-Funktion

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

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

Backofen

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



Scharnierträger

Bügel

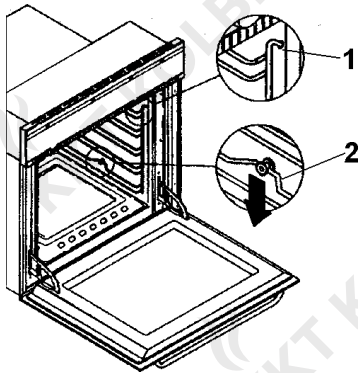
Backofentür herausnehmen

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

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

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

Reinigung und Pflege



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

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

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

Manche Modelle: Schrauben herausdrehen, Gitter einfach herausnehmen.

Einhängegitter einsetzen

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

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

Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)

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

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



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

Bitte beachten:

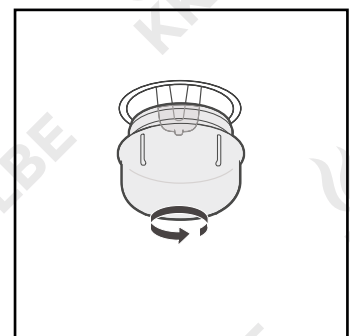
Teleskopauszugschienen können nicht mit katalytischen Blechen in den Backofen eingesetzt werden!

Backofenlampe wechseln

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

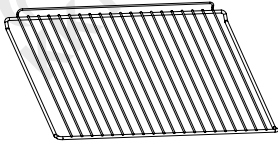
Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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



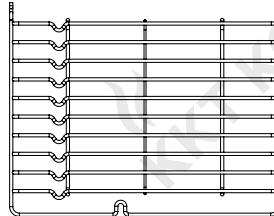
Problemlösung

Inhalt und Zubehör



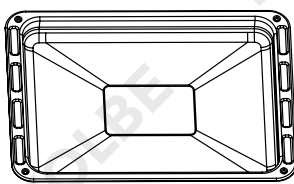
Rostgitter

- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



Backblecheinschübe

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



Universal-Backblech

- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Fett/Saftsammlungspfanne



Drehspieß

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

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Personen sollten keine Reparaturen am Gerät durchführen, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen.

Der Backofen wird nicht beheizt.

Wurde die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?

Wurden der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

Den KKT KOLBE-Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

Beleuchtung ist ausgefallen.

Der Austausch der Beleuchtung ist im vorangegangenen Kapitel beschreiben.

„AUTO“ blinkt im Display der Zeitschaltuhr (nur bei einigen Modellen).

Hand-Taste drücken um den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend.

Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 9258810

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Montage und Anschluss des Geräts

Stromanschluss



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

Dieses Gerät muss gesetzlich geerdet sein. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschliessen, überprüfen Sie, ob das Erdungssystem in Ihrem Haus ordnungsgemäß funktioniert.

- Überprüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung und Leistung auf Richtigkeit für die Versorgung. Es ist notwendig, dass das versorgende Netzwerk durch eine entsprechend starke Sicherung abgesichert ist. Die Kontakte müssen mindestens einen Abstand von 3 mm haben. Stellen Sie sicher, dass das Erdungskabel grün / gelb ist und nicht durch den Schalter unterbrochen wird.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

- Um Gefährdungen zu vermeiden, führen Sie an diesem Gerät oder an seiner Verkabelung keinerlei elektrische Arbeiten aus. Die zugehörige Verkabelung sollte nur von Personen vorgenommen werden, die von der Firma, dem Hersteller oder ähnliche qualifizierte Personen autorisiert sind.

Ersatz oder Montage des Netzkabels

Das Netzkabel wird über die hintere Rückwand ausgetauscht. Das Kabel muss folgender Art sein:

380-415V 3N~

220-240V

H05RR-F

H05RR-F

H05VV-F 5×2.5mm²

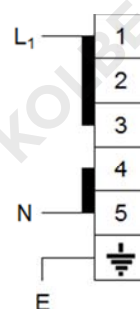
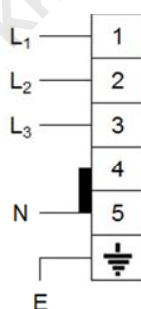
H05VV-F 3×4mm²

H05RN-F

H05RN-F


H07RN-F

H07RN-F



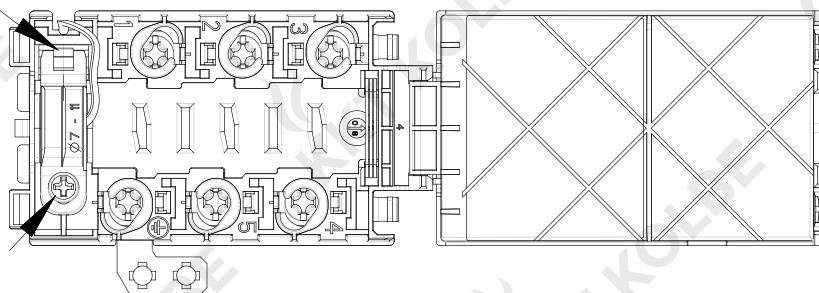
Lassen Sie das Netzkabel leicht überlang, damit Sie das Gerät für Reinigungszwecke herausziehen können. Gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die hintere Rückwand.
- Lösen Sie die Schraube an der Klemmleiste, die das Kabel fixiert.
- Lösen Sie die Schraubkontakte und ersetzen Sie das Kabel durch ein neues Kabel gleicher Länge. Das Kabel muss den vorgeschriebenen Spezifikationen entsprechen.

- Verbinden Sie das gelb-grüne Kabel mit dem  Terminal. Dieser Draht muss mindestens 10 mm länger sein als die anderen Drähte.

- Schließen Sie den blauen Neutralleiter an Klemme N an.

- Schließen Sie das braune Stromkabel an Klemme L an.



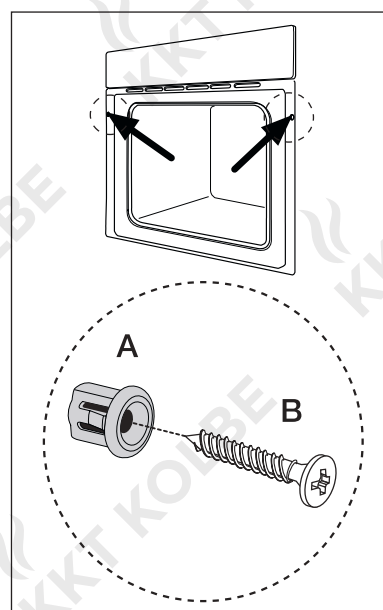
Montage und Anschluss des Geräts

Geräteeinbau

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

Inbetriebnahme

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



Technische Daten

Hersteller	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI _{cavity})	94
Energieklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Heissluft/Umluft	0.95 kWh/cycle
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	1.21 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Elektrisch
Volume of each cavity	108 L

KKT KOLBE Gewährleistung

KKT KOLBE Gewährleistung

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

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

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

- 1.** Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.
- 2.** Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.
- 3.** Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
- 4.** Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.
- 5.** Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
 - Falsche Größenwahl.
 - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
 - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
 - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
 - Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
- 7.** Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer. (Stand 04.2018)

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



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

Thanks for reading.

User's manual

for your cooking station

Model: **CC9001IND**



Safety instructions



Dispose of the dishwasher packaging material correctly.

All packaging materials can be recycled.

Plastic parts are marked with the standard international abbreviations:

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

This appliance is identified according to the European guideline 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment-WEEE. The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.



This icon indicates a hazardous situation.

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

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



This icon indicates a warning.

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



This icon indicates an information.

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

Safety precautions



Warning

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



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

Thank you!

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team

User's manual

Model EB8015ED

Version 1.3

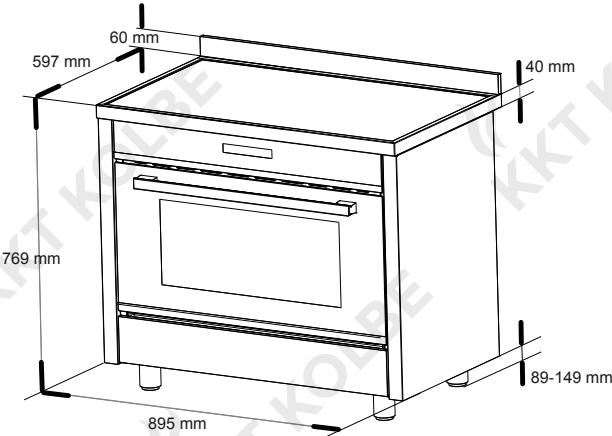
© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

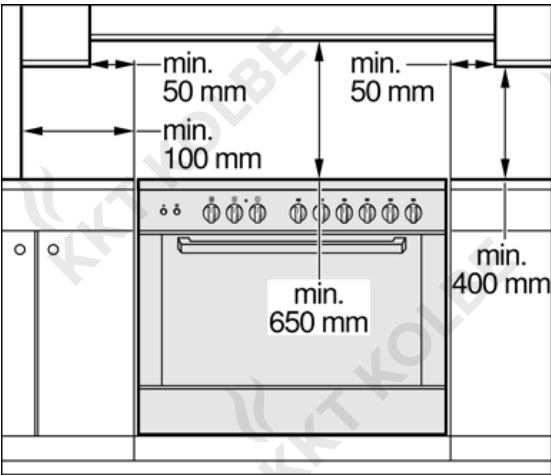
1. Induction hob	46
2. Electric oven	65

Dimension drawing



Adjacent units

Adjacent units must be made of non-combustible material. The fronts of adjacent units must be resistant to temperatures up to at least 90 °C. If the appliance is fitted close to other units, the minimum distances specified in the picture must be maintained.



Thank you!

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob!

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.



Caution!

People with a heart pace maker should consult a doctor before using this unit.

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.

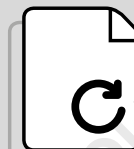


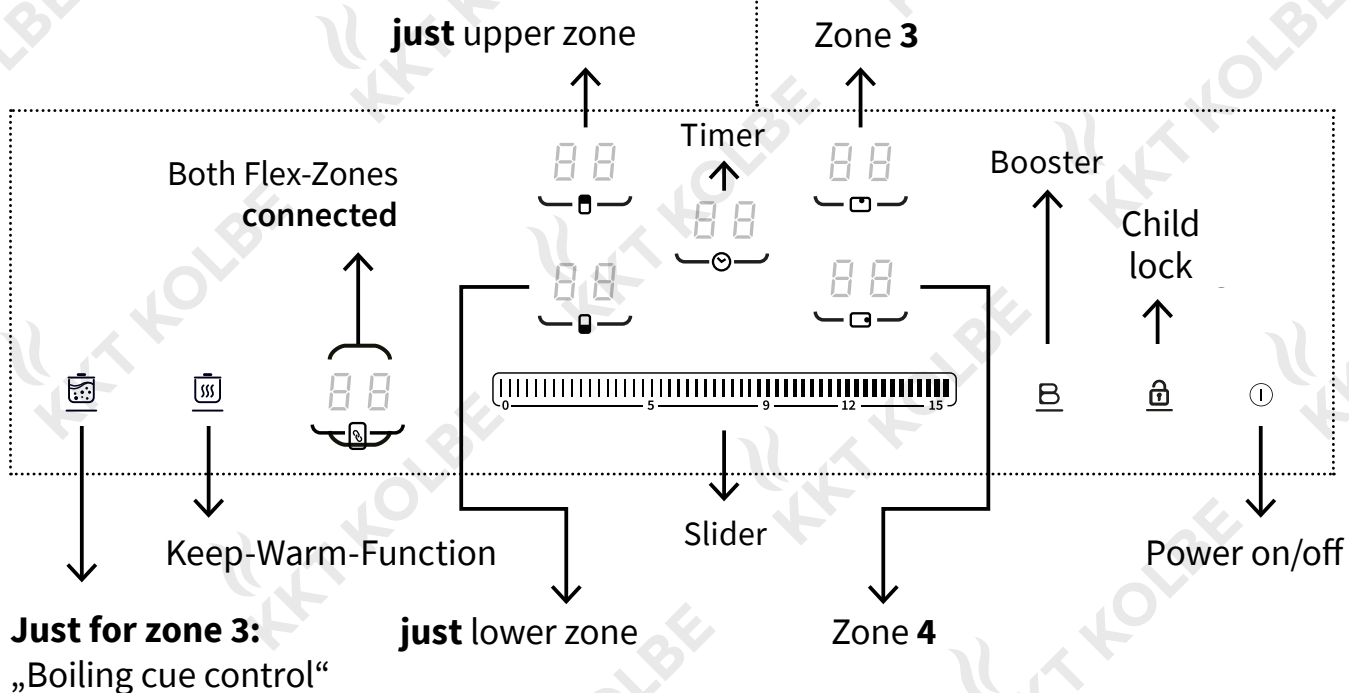
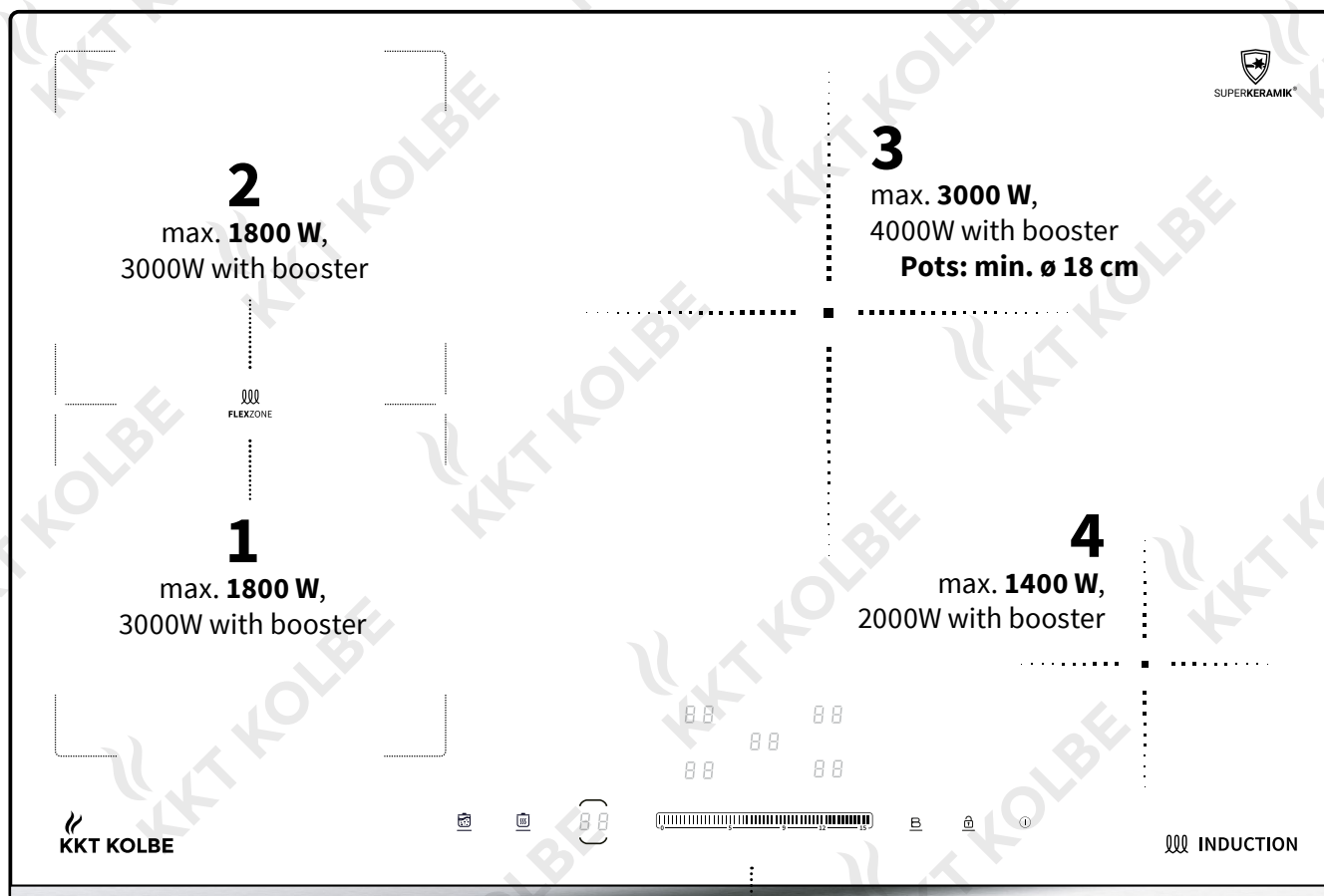
Table of content

Overview

1. Product overview	48
2. Cooking with induction	49
3. Before using your new hob	49
4. Using the Touch controls	49
5. Choosing the right cookware	50
5.1 Pan dimensions	
6. Using the induction hob	51
6.1 Start cooking	
6.2 After cooking	
6.3 The booster function	
6.4 Keep Warm function	
6.5 Flexible Area	
7. Using the timer	56
7.1 Using the Timer as a Minute Minder	
7.2 Setting the timer to turn one or more cooking zones off	
8. Locking the controls	59
9. Cooking guidelines	60
10. Heat settings	60
11. Care & Cleaning	61
12. Hints and Tips	62
13. Technical Specification	63
14. Connecting the hob to the mains power supply	63

Product overview

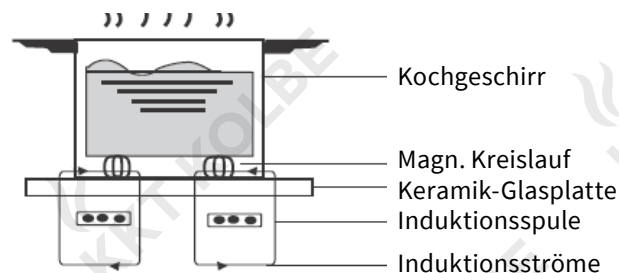
1. Product overview



Before using your hob

2. A word on Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



EN

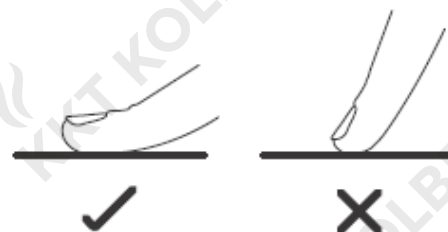
3. Before using your new Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.



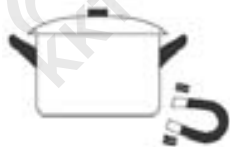
4. Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Using your Induction Hob

5. Choosing the right Cookware



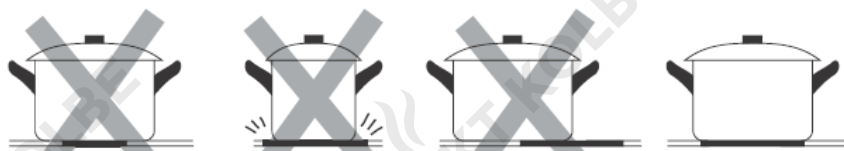
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



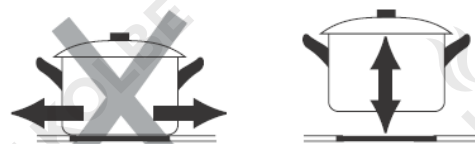
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Induction Hob

5.1 Pan dimensions

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.







EN

Cooking zone	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
1,2	140	220
3	180	300
4	120	160
Flex-Zone	200	220x400

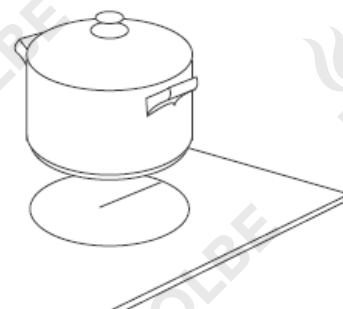
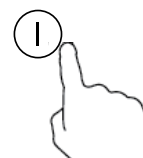
6. Using your Induction Hob

6.1 To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.
After power on, the buzzer beeps once, timer control shows „00“, heating zone selection controls show „“, or „“ or „“, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

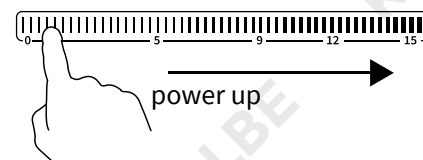


Using your Induction hob

3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.

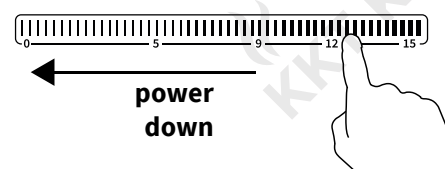


Adjust heat setting by touching the the slider control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.



If the display flashes  alternately with the heat setting - This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

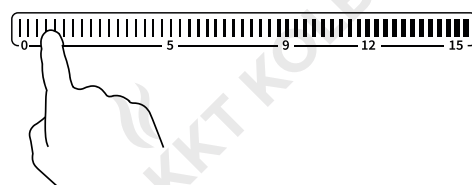
Using your Induction hob

6.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off:



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0"



3. ① Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

4. Beware of hot surfaces

An „H“ appears on the display, which means that the button is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving function, if you want to heat further pans - use the hot plate, which is still hot.



H

6.3 The booster function B

You can use the booster function to maximize the power of a zone for a certain time.

Activate the boost function

1. Touch the button for the specified cooking zone.



2. Touch the boost control button. B

B

The zone indicator will display „b“ - the power setting will be maximized.

b

Cancel the boost function

At first, touch the target zone button. Then touch the boost control again or pull the slider to your target power.

Keep warm function

6.4 Using the Keep Warm function



Activate the Keep Warm function

1. Touch the heating zone selection control.
2. Touch the Keep Warm control.

On the display will appear anzeigen. This means, that the function is now activated.



Cancel the Keep Warm function

1. Touch the target heating zone selection control (on which you wish to cancel the keep warm function).
2. Touch the slider control. The cooking zone will revert to the level you have selected.



Using the boiling cue control

This feature will remind you (beep-tone) when water starts boiling

1. Touch the heating zone selection control.
2. Choose a your water volume (between 2,3 and 5 liters):
1x touch: 2 Liters, 2x touch: 3 Liters, 3x touch: 5 Liters

Notes:

- Use functions only at ambient or room temperature - otherwise errors might occur.
- The boiling cue control only works on the most powerful cooking zone 3
- If the booster function is activated at zone 3, the output power of zone 4 will be decreased.
- After hearing the beep-signal of the boiling cue control, please deactivate this function (for example coosing a lower power level with the slider).

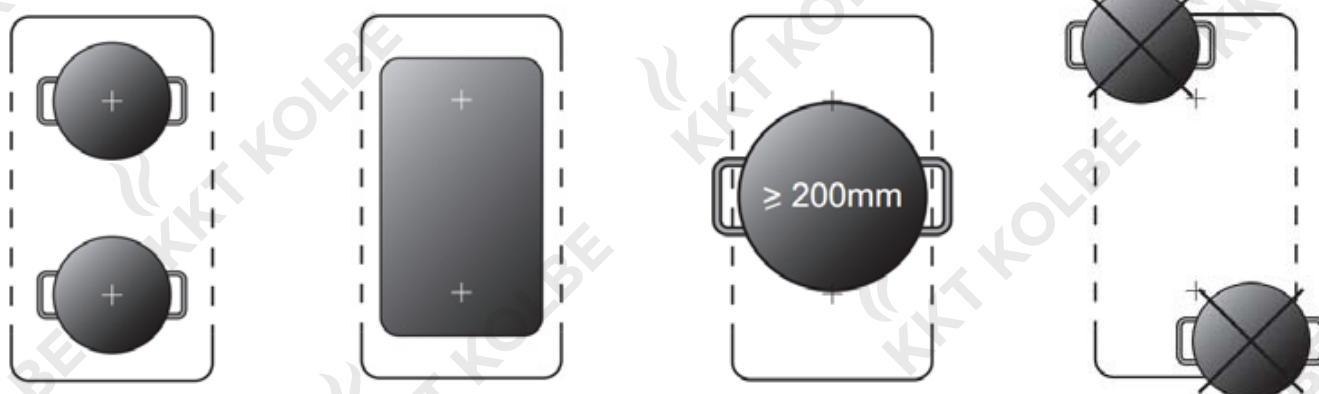


Flexible area

6.5 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



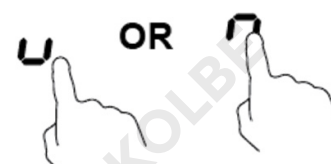
As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.
2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.
4. To add a further pot, press the dedicated keys again, in order to detect the cookware.



As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



Using the Timer

7. Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to **99 minutes**.

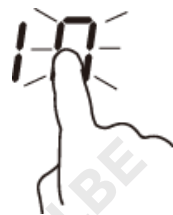
7.1 Using the Timer as a Minute Minder

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben,

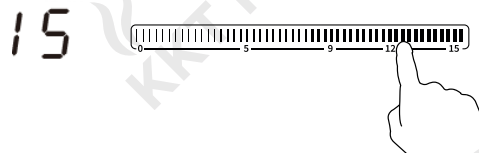
1. Make sure the hob is turned on.

Note: You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

Touch timer control, the timer display will show „10“ and the „0“ will flash.



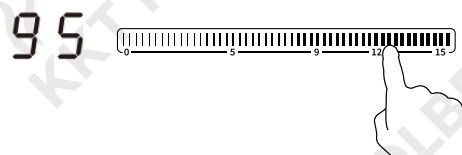
2. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



3. Touch timer control again, the „1“ will flash.



4. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



Using the Timer

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

00

EN

7.2 Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

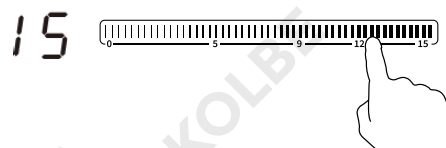
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the timer display will show „10“ and the „0“ will flash.



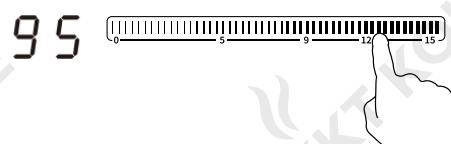
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

6

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

00

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.



Locking the controls

Set up the timer on more than one zone

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. - **Example:**

15

3.



15 min

6.



45 min

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Locking the controls


8. Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. 
The timer indicator will show „Lo“

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while. 
3. You can now start using your ceramic hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation



Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Detection of small particles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the right table:

Power level	Default timer (hrs.)
1-5	8
6-10	4
11-14	2
15	1

Cooking Guidelines

9. Cooking Guidelines

Risk of fire!

Be careful when frying, as oil and grease heat very quickly. Oil and grease can easily catch fire at extremely high temperatures even.



Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

10. Heat settings

Heat setting	Suitability
--------------	-------------

- | | |
|-----------------|---|
| 1 – 2 | <ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming |
| 3 – 5 | <ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice |
| 6 – 11 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 12 – 14 | <ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta |
| 15/Boost | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil, boiling water |

Care and Cleaning

11. Care and Cleaning

The following settings should only be considered as guidelines. The exact procedure depends on several factors, including your cookware and the amount you want to cook. Experiment a little with the hob to find the right settings for you.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Cooking guidelines

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the cooktop off.2. Soak up the spill3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.4. Wipe the area completely dry with a paper towel.5. Switch the power to the cooktop back on.	<ul style="list-style-type: none">• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

12. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
FC	The connection between the display board and the main board is fail.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
E5	Temperature sensor of the IGBT Is high	Please restart after the induction hob cools down.

Technical Specification

13. Technical Specification

Cooking Zones	4
Supply Voltage	220-240V ~ 50-60 Hz
Installed Electric Power	7400 W
Product Size L×W×H(mm)	770x520x60
Building-in Dimensions A×B (mm)	750x495

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

14. Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.
- The installer must use the H05GG-F power cord.

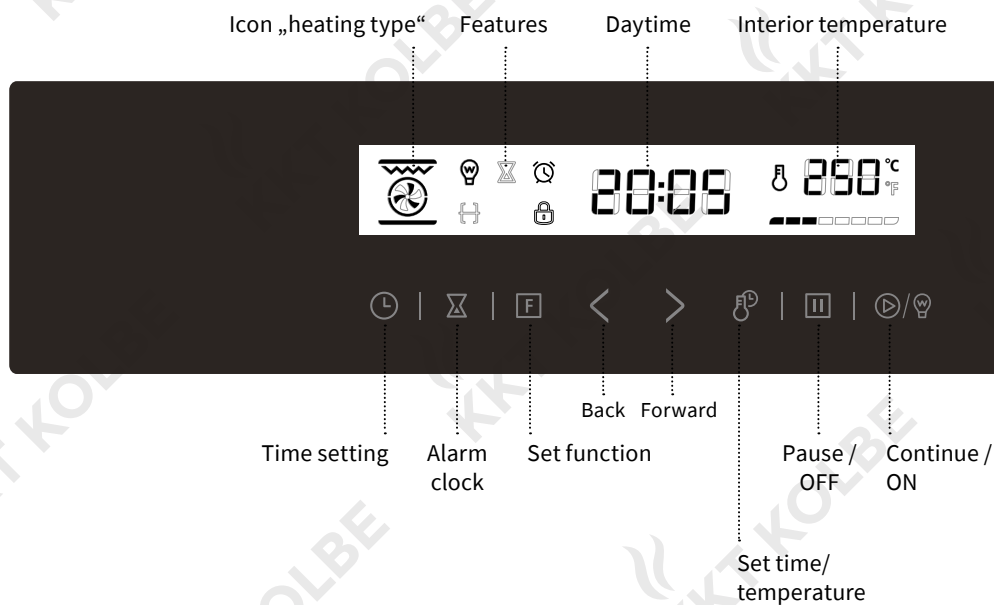
Please always check whether built-in **bridges** on the connection ports have influence on your power concept.

Table of content

1. Using the device	66
1.1 Control panel	
1.2 Types of heating / functions	
2. The oven interior	69
2.1 Construction	
2.2 Telescopic runner	
2.3 Device fan	
3. Application	70
3.1 Roast	
3.2 Grilling & baking	
3.3 Baking	
3.4 Boiling down	
3.5 Defrost	
3.6 Application table	
4. Programming	72
4.1 Setting the clock	
4.2 Select type of heating	
4.3 Turn on the oven light	
4.4 Inquiring function	
4.5 Key lock	
4.6 Minute minder	
4.7 Delayed start	
4.8 Start / Pause / Cancel	
4.9 Energy saving features	
4.10 General operating instructions	
5. Care and cleaning	74
5.1 Case front	
5.2 SteamClean	
5.3 Remove the oven door	
5.4 Oven Racks	
5.5 Telescopic runners	
5.6 Change the oven light bulb	
6. Trouble shooting	76
6.1 Content & Accessoires	
6.2 What to do in case of problems?	
7. Installation and connection of the device	77
7.1 Installation	
7.2 Turning on the device	
7.3 Technical details	

Using the device

Control panel



Energy saving tips

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

Types of heating

Types of heating



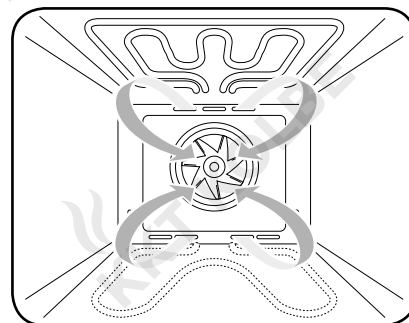
Oven light

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



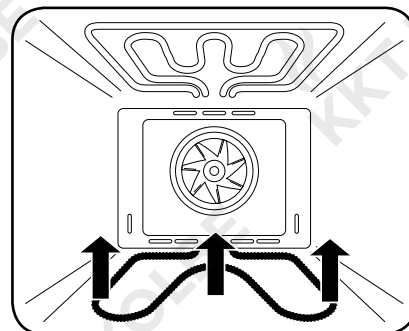
Defrost

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



Bottom heat

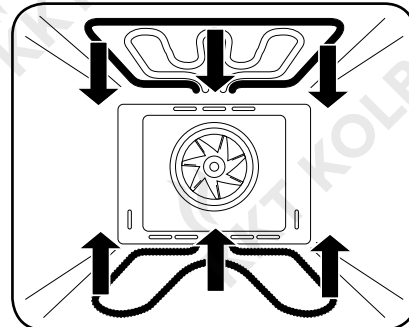
A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60 – 120 °C. The default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



Top-/ Bottom heat

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

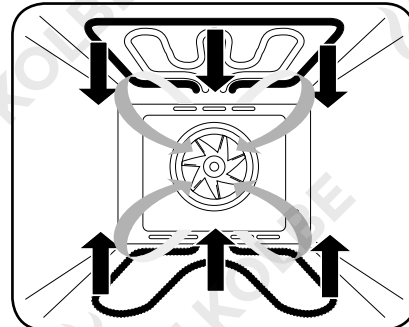
This is optional function that can be work with rotisserie motor.



Convention with fan

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

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

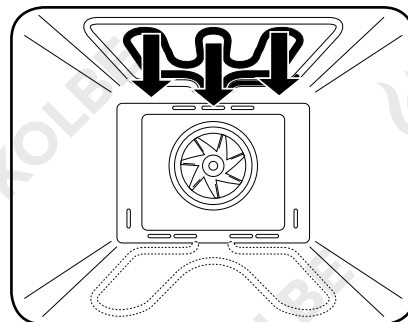


Types of heating



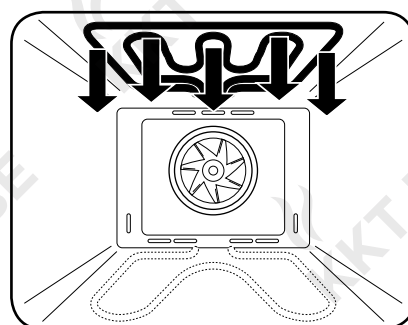
Grilling

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



Full-width grill

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



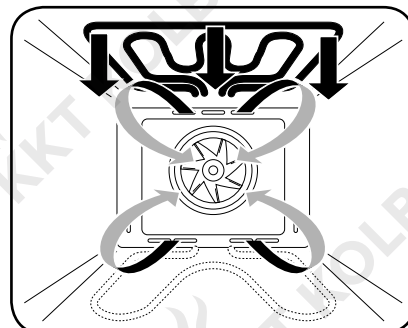
Grilling/frying system

The inside radiant element and top element are working with fan.

The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C. The default temperature is 210 °C.

This is an optional function that can work with a rotisserie motor.

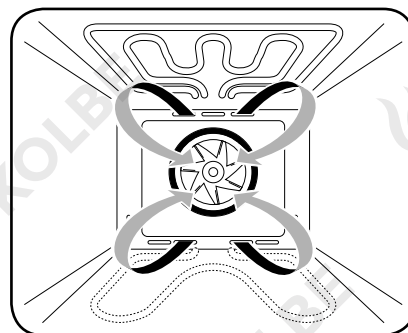
Note: Most of the times best temperature: 180 °C.



Convection

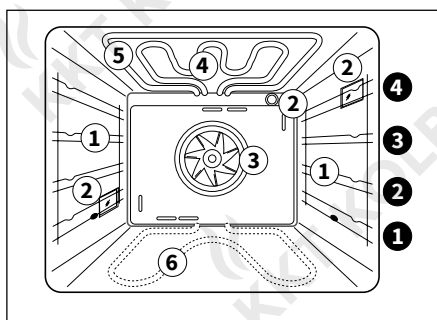
An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode, the fan automatically turns on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50 – 240 °C. The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

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



Inside the oven

Inside the oven



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

① to ④:

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

Telescopic runners (optional)



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

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

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

Case cooler

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

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

Application

Roasting

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

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

Notes

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

Grilling and browning

For grilling and browning, use the full-width grill or Grilling/Frying system.



Caution: Risk of burns when operating the grill. The extreme heat of the parts are very hot. Therefore, use kitchen gloves and tongs.

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

Notes

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

Baking

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

Top and bottom heat

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

Convection

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

Boiling down

Use convection for boiling down.

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

Application

Defrost

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

Use the defrost function.

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

Application table

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

Please choose heating method according to the previous description.

Programming

Clock setting

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

Clock setting

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

Hints

- The clock is set in 24-hours-format. After connected to the mains power, the clock will be untimed.

Function setting

- Press to choose the cooking function you require. The related indicator will illuminate.
- Press < and >, to adjust the time.



Hint:

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

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



Hint:

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

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

Modify temperature or time while cooking

- Press the button 1x – the icon will appear on the screen.
- Press the button again, the icon will disappear.
- With the arrow-keys < and >, you can adjust the time.
- When you have finished your settings, you have to confirm them by pressing the button .

Turn on oven lamps

- Press < and > to select the function, then the corresponding icon will be on.
- Press button to start cooking. Lamp icon will flash.

Inquiring function

During cooking process you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state.

- During cooking mode, press button to see the current time.
- If the clock was set, press button to ask for cooking time.

Child lock / key lock

To lock:

- Press and simultaneously for 4 seconds, there will be a long „beeping“ sound indicating the children-lock is on and the will be illuminated.

Lock quitting:

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



Note:

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

Reminder function

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

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

Note:



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

Programming

Delay function

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

- Press **⏸** 2 times, the display shows **⏸** and “End”.
- Press **<** and **>** to set the end hour time of delay.
- Press **⏸** button again.
- Press **<** and **>** to set the end minute time of delay.
- Press **⏸** to choose the cooking function you require.
- After set the cooking time and temperature, press **⏻** to start.



Note:

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

General operating notes

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

Start / Pause / Cancel-Standby

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

Energy saving function

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

Care and cleaning

Care and cleaning



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

Case front

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

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



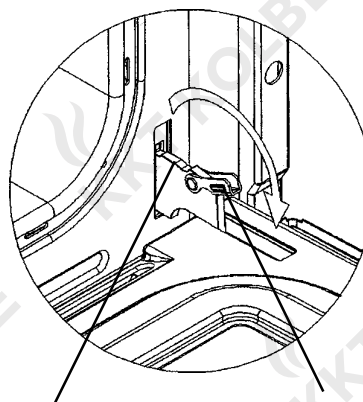
SteamClean-Function

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

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

Oven

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



Hinge support

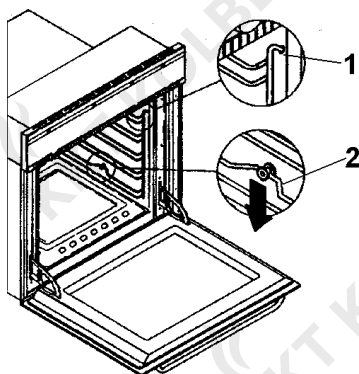
Clip

Remove the oven door

Fold down the oven door in the horizontal position. Lift the bracket on the two door hinges to the front. Slowly close the oven door until it stops. Then lift the door until the hinges disengage.

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

Care and cleaning



Remove the hook in racks

Remove accessories such as rust and baking sheet.

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

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

Insert hook in racks

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

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

The hook in racks must engage tight.

Telescopic runners

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

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



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

Please note:

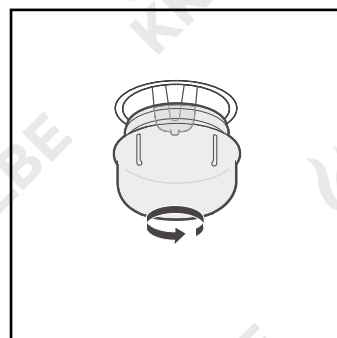
Telescopic slide rails can not be used with catalytic metal sheets in the oven!

Change oven light bulb

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

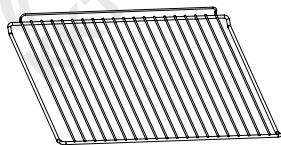
To replace this, proceed as follows:

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



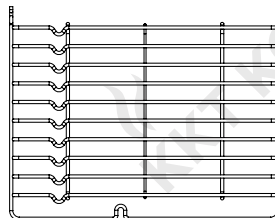
Hints and Tips

Oven Accessories



Baking and roasting shelf

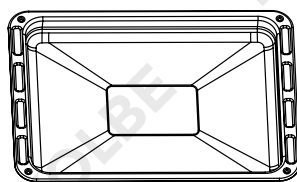
- For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.



The accessories can be inserted in the oven in 4 different shelf positions.

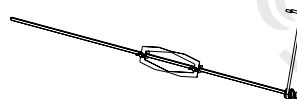
You can pull the accessories two-thirds of the way out without them tipping. This allows meals to be removed easily.

You can buy accessories from the after-sales service or from specialist retailers.



Enamelled baking tray

- For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be inserted underneath the wire rack or rotary spit and used as a drip tray to collect fat.



Rotary spit

- For roasts and large pieces of poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray.



Unqualified persons should perform the repairs on this unit because of electric shock and short circuit hazard. Repairs generally only be carried out by a licensed professional.

The oven doesn't heat up.

Device fuse tripped in the house installation?
Temperature controller and the function selector switch set correctly?

The device fuse keeps blowing.

Call the KKT KOLBE Customer Service or a licensed electrician.

Lighting has failed.

The replacement of lighting is described in the previous chapter.

„AUTO“ flashes in the display of the timer (on some models only).

Hand button to switch the oven to manual operation.

I'm not satisfied with the baking results.

The hints and tips have been followed in this manual?

Installation and connection of the device

Power connector



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

This appliance must be earthed by law. Before connecting the appliance to the electrical supply, check that the earth system in your house is working correctly.

- Check that unit voltage and power, marked on the rating plate applied on the appliance, are correct for the supply. It is necessary that the feeding network is protected by a powerful switch able to disconnect completely the network with a contacts separation of at least 3 mm. Be sure that the earth wire green/yellow is not interrupted by the switch.

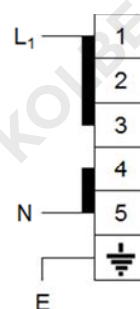
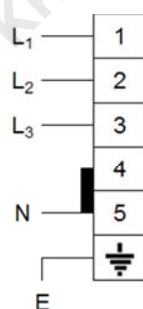
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

- In order to avoid hazard, any electrical work performed on this equipment or its associated wiring should only be done by persons authorised by the manufacture or similarly qualified persons.

Replacement or mounting of the power cord


The mains cable is replaced via the rear backboard. The mains cable must be of the following type:

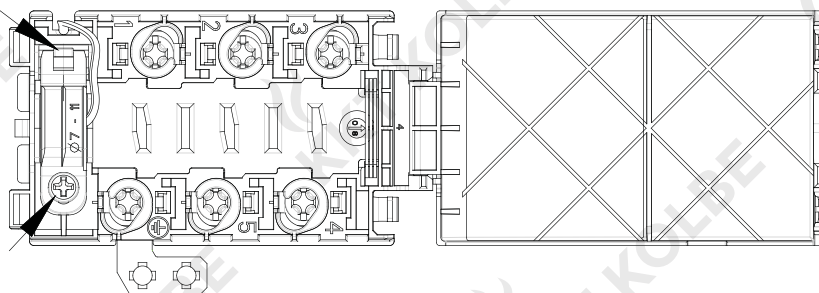
380-415V 3N~	220-240V
H05RR-F	H05RR-F
H05VV-F 5×2.5mm ²	H05VV-F 3×4mm ²
H05RN-F	H05RN-F
H07RN-F	H07RN-F



Leave the mains cable slightly overlong so that you can pull out the appliance for cleaning purposes. Proceed as follows:

- Remove the rear backboard.
- Undo the screw on the terminal block that fixes the cable in place.
- Loosen the screw contacts and replace the cable with a new one of the same length. The cable must comply with the stipulated specifications.

- Connect the yellow-green wire to the  terminal. This wire must be at least 10 mm longer than the other wires.
- Connect the blue neutral wire to terminal N.
- Connect the brown power wire to terminal L.



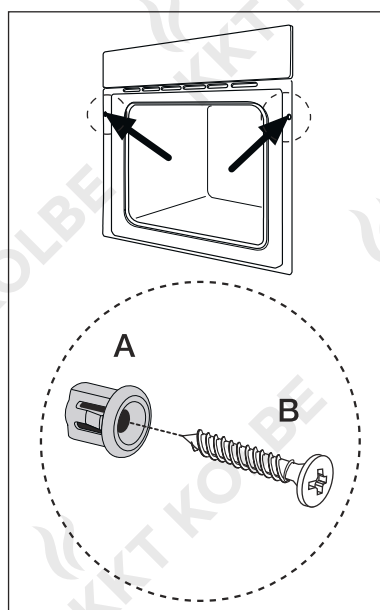
Installation and connection of the device

Installing the device

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

Turning on the device

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



Technical details

Oven model name	EB8010ED
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI _{cavity})	94
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.95 kWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.21 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	108 L



Thank you for reading.

We wish you much success and joy with your device.