

# Benutzerhandbuch

für Ihren Standherd

Modell: **CC9001IND**



## Hinweise und Symbole

---

### Hinweise und Symbole

#### In diesem Handbuch

##### Symbole für Gefahren und Informationen



###### Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

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

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



###### Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

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

Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



###### Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam.

Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

##### Hinweis zu Abbildungen

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

##### Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



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

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

#### Umweltschutz und Entsorgung

##### Symbole zur Entsorgung



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

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

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



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

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

##### Hinweise zur Entsorgung

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder lokale Entsorgungsunternehmen.
- Um das Kochfeld zu öffnen, müssen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft die Schrauben ringsum am oberen Rand der Seiten gelöst werden.
- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

##### Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis

- Um die Umweltauswirkungen zu minimieren, beachten Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Empfehlungen zu Kochgeschirr, insbesondere zu dessen Größe.
- Beachten Sie außerdem die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise zur Energieersparnis, um die Umwelt zu schonen.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch in Innenräumen konzipiert, zur Erwärmung von Speisen bestimmt und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Hinweise entstanden sind.

- Das Gerät ist nicht geeignet für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse (einschließlich Kinder), wenn sie nicht beaufsichtigt werden oder in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren sollten grundsätzlich ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.  
Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf sitzen, stehen oder klettern.  
Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes.
- Lagern Sie nichts im oder auf dem Gerät und verwenden Sie die Kochfläche nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, setzen oder stellen Sie sich nicht auf Teile des Geräts und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie nichts auf der geöffneten Tür oder auf teilweise eingeschobenem Zubehör ab.  
Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfen Gegenständen etc. zerkratzt wird.  
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine scharfkantigen Ränder oder Grate aufweisen.

#### Hinweise:

- Wenn der Ofen zum ersten mal eingeschaltet wird, könnte er einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch Produktionsrückstände verursacht wird und normal ist.  
Erhitzen Sie den Ofen deshalb vor der ersten Benutzung einmal leer und halten Sie den Raum gut belüftet, bis der Geruch verflogen ist.
- Bei der Zirkulation von heißer Luft im Garraum des Ofens können je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung leichte Geräusche oder Vibrationen durch den Ventilator auftreten. Dies ist normal.



### Sicherheitshinweise

#### Gefährdung durch Magnetismus

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

#### Installation und Stromanschluss

- Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich während des Einbaus bei Bedarf entsprechend, um Verletzungen zu vermeiden.
- Da bei der Benutzung des Geräts Hitze und Feuchtigkeit im Umfeld entstehen, muss eine gute Belüftung des Raumes sichergestellt sein. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube).
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Das Gerät darf nur von einer ausgewiesenen Elektrofachkraft installiert, geerdet und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Probleme, die durch fehlerhafte Installation oder Reparatur verursacht wurden.
- Vor der Installation ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß an ein intaktes Erdungssystem angeschlossen werden, das den nationalen und örtlichen Vorschriften entspricht.

- In den Stromkreis, an den das Geräte angeschlossen ist, muss ein Trennschalter eingebaut sein, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- An der Gerätefront darf keine Türverkleidung oder Dekorplatte montiert werden. Überhitzungsgefahr!

#### Vor der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät erst, wenn es korrekt installiert und an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder deren Verbindung beschädigt ist. Stromschlag- und Kurzschluss-Gefahr! Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch eine ausgewiesene Elektrofachkraft zu erfolgen.
- Um Beschädigungen am Netzkabel zu vermeiden, bringen Sie dieses nicht in Kontakt mit hohen Temperaturen, biegen, verdrehen oder knicken Sie es nicht und setzen Sie es keiner Zugbelastung aus. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern greifen Sie den Netzstecker direkt, um ihn aus der Steckdose zu ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Schutzfolien (außer dem Typenschild), von Gerät (inkl. Garraum) und Zubehör entfernt wurde.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien (z.B. Folien, Polystyrol) außer Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!

### Benutzung

- Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können etwas einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den diesen fern und greifen Sie die Tür immer mittig am Griff, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden beim Betrieb heiß und können die Wärme für eine längere Zeit halten. Achten Sie während und nach dem Betrieb darauf, die Oberflächen des Geräts nicht zu berühren, insbesondere die Heizelemente. Halten Sie Kinder fern.
- Gießen Sie im heißen Zustand kein Wasser in den Garraum. Verbrühungsgefahr und Beschädigungsgefahr des Emailles!
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese während der Benutzung in der Nähe des Kochfeldes heiß werden können. Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese durch die Induktion erhitzen können.
- Legen Sie keine Gegenstände in den Garraum oder auf die Kochfläche, die nicht hitzebeständig sind (z.B. Kunststoff-Behälter ...). Diese können bei versehentlichem Einschalten Feuer fangen, schmelzen oder beschädigt werden.
- Kochutensilien, Griffe des Kochgeschirrs usw. können während der Benutzung sehr heiß werden. Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen oder Ofenhandschuhe, lassen Sie nichts auf oder im Gerät liegen und achten Sie beim Kochen darauf, dass nichts über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragt.
- Achten Sie darauf, dass die Gerätetür während des Betriebs vollständig geschlossen bleibt und dass nichts daran haftet oder hängt. Durch entweichende Hitze können angrenzenden Möbel- und Gerätefronten oder Gegenstände in der Nähe beschädigt werden. Öffnen Sie die Gerätetür nur zum Trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs vorsichtig und stellen Sie sich dabei nicht zu nahe an das Gerät. Heißer Dampf kann entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist.
- Bedecken Sie den Boden des Garraumes nicht und stellen Sie nichts darauf (z.B. Alufolie, Backblech, Kochgeschirr). Beschädigungsgefahr durch Hitzestau!
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt. Übergekochtes Gargut kann anbrennen und schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.

## Sicherheitshinweise

---

- Verhalten Sie sich besonders vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten oder öl-/ fetthaltigen Speisen, da diese sich bei hohen Temperaturen leicht selbst entzünden können.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Ofen oder auf der Kochfläche.  
Explosionsgefahr durch Überdruck beim Erhitzen!
- Sollte tatsächlich ein Feuer entstehen, versuchen Sie dieses niemals mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, das für entsprechend hohe Temperaturen bestimmt und geeignet ist  
(Für das Kochfeld: bis zu 200°C, glaskeramikgeeignet).
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -matten, -abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten.  
Der Ofensensor kann dadurch beschädigt werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nie eingeschaltet, wenn Sie es nicht benutzen.  
Verlassen Sie sich dabei nicht auf die automatische Erkennung des Kochfelds von Kochgeschirr, sondern schalten Sie es immer mit den entsprechenden Bedienelementen ab.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (z.B. Urlaub) nicht verwenden, ist es ratsam, es von der Stromversorgung zu trennen.

## Reinigung

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

### Reparatur und Wartung

- Sollte das Gerät beschädigt sein (z.B. Bruch, Risse im Kochfeld), trennen Sie es sofort vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler.  
Bei Weiterbenutzung in beschädigtem Zustand besteht Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts (z.B. anormale Temperatur des Geräts, Stromkabels oder Netzsteckers, Rauch- oder Geruchsentwicklung, anormale Geräusche, Sicherung löst aus) stellen Sie bitte den Betrieb sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker.
- Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbstständig zu reparieren, es zu demonstrieren oder Veränderungen daran vorzunehmen.  
Wenden Sie sich im Fall einer Beschädigung oder Fehlfunktion an eine ausgewiesene Elektrofachkraft.
- Vor Reparatur- und Wartungsarbeiten, sowie vor dem Auswechseln der Backofenleuchte ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Stromschlag-Gefahr!

## Vielen Dank!

---

### Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Geräts. 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-Einbaugeräts beschreibt, genau zu beachten.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation oder Verwendung des Geräts 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 Kundenservice



**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter „Fragen & Antworten“.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

#### Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

**Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs finden Sie immer auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich „Fragen & Antworten“ unseres Onlineshops auf [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

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



### Benutzerhandbuch

Standherd, Modell CC9001IND

Version 3.1

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.



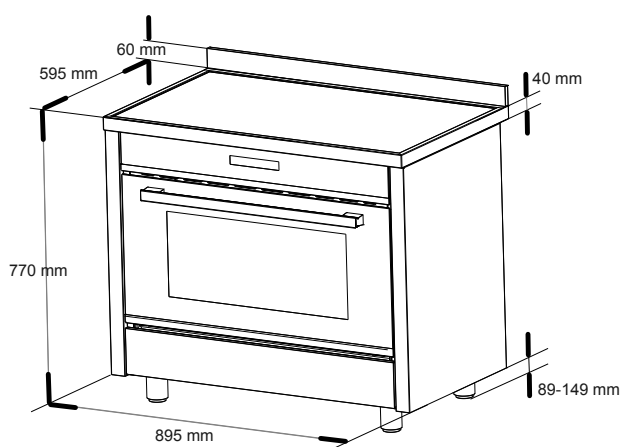
## Übersicht

---

## Übersicht

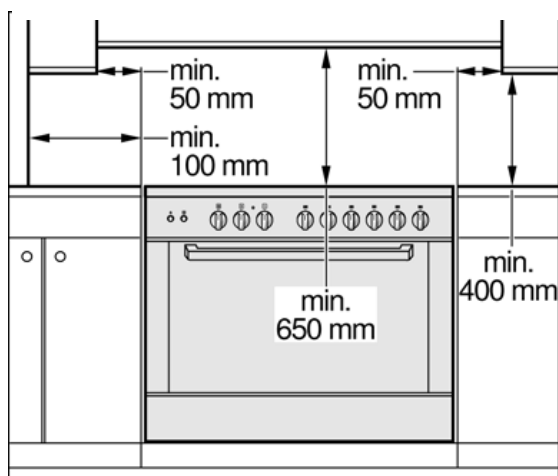
Das Kochfeld .....	11
Der Backofen .....	29
Technische Daten .....	45

## 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.

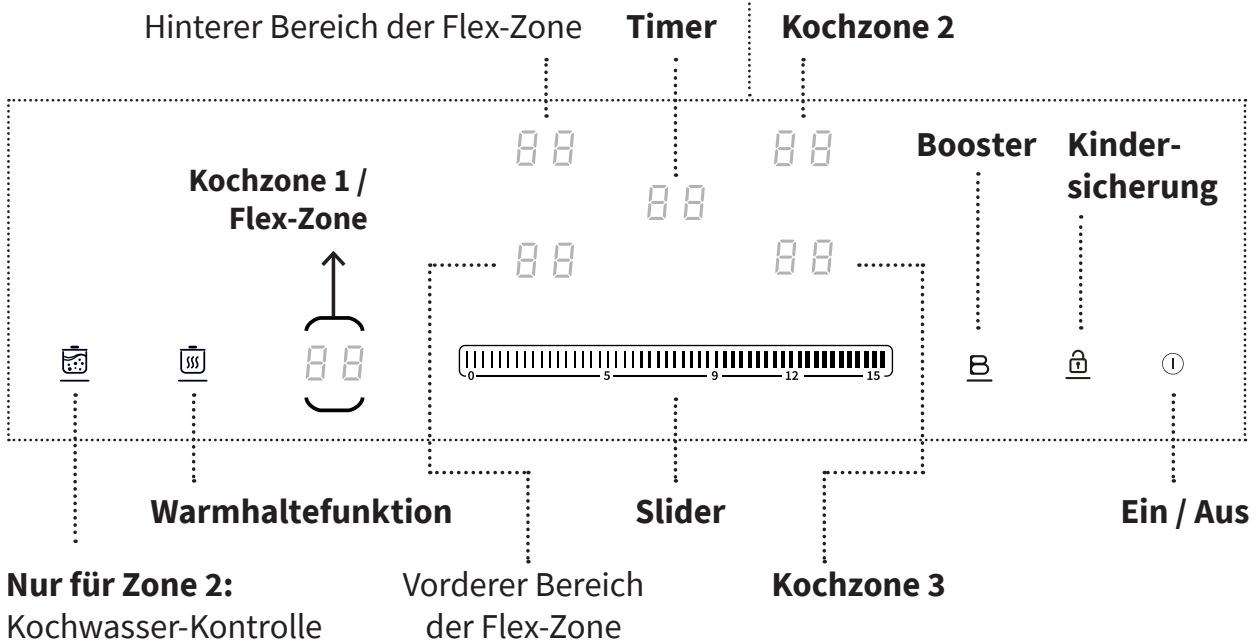
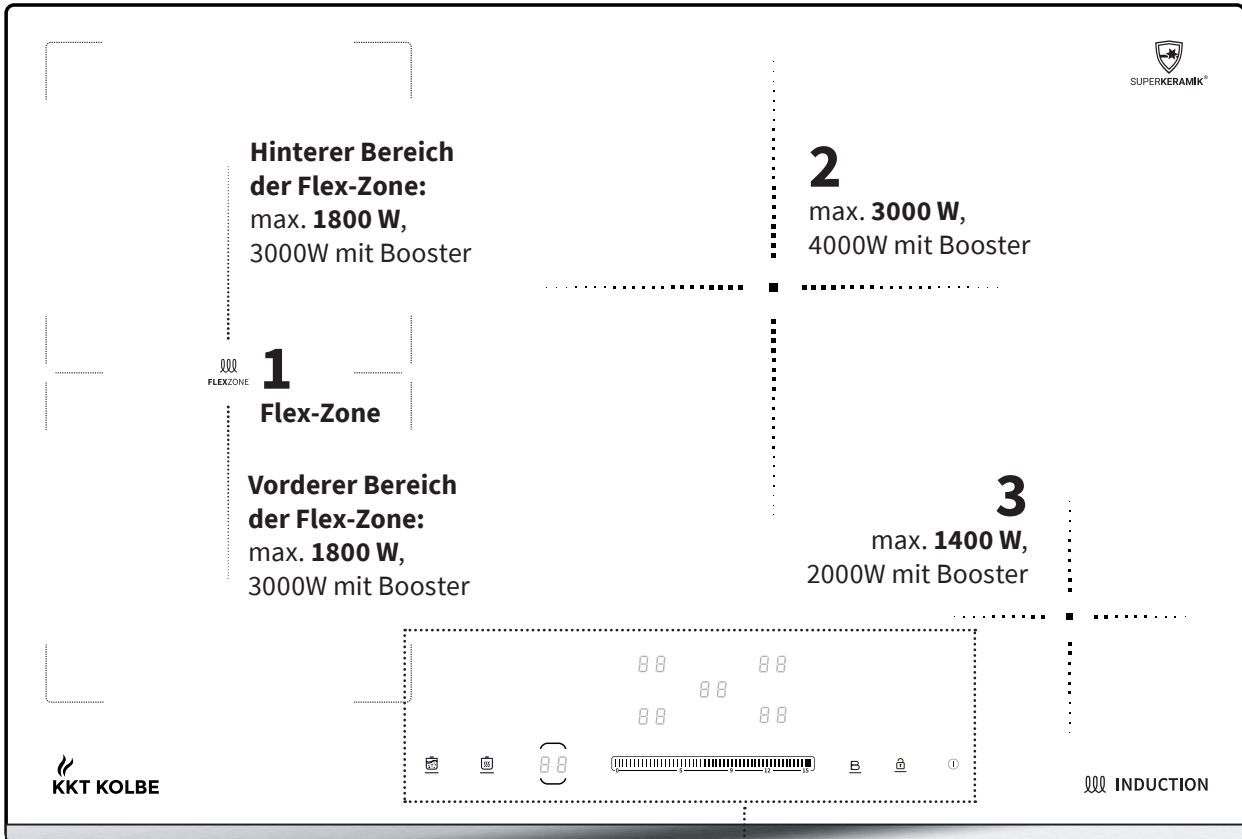




**Das Kochfeld**

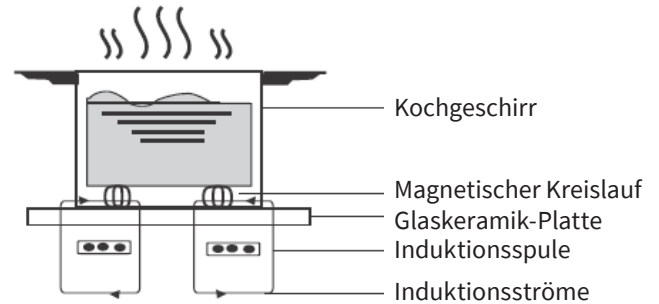
1. Produktübersicht .....	12
2. Induktionskochen .....	13
3. Vor dem ersten Gebrauch .....	13
4. Verwendung der Touch-Steuerung .....	13
5. Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs .....	14
5.1 Kochgeschirr-Maße	
6. Benutzung des Kochfelds .....	15
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Nach dem Kochen	
6.3 Die Booster-Funktion	
6.4 Die Warmhaltefunktion	
6.5 Die Kochwasser-Kontrolle	
6.6 Die Flex-Zone	
7. Verwendung des Timers .....	20
7.1 Benutzung als Kurzzeitwecker	
7.2 Einstellung, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten	
8. Sicherheitsfunktionen .....	23
8.1 Tastensperre / Kindersicherung	
8.2 Automatische Schutzfunktionen	
9. Richtlinien für das Kochen .....	24
10. Heizstufen .....	24
11. Pflege und Reinigung .....	25
12. Problemlösung .....	26
13. Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz .....	27

# 1. Produktübersicht



## 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.



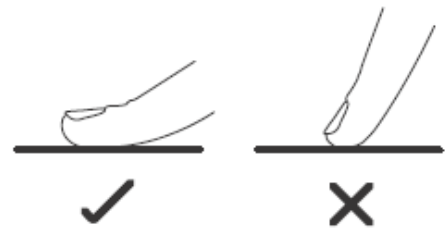
## 3. Vor dem ersten Gebrauch

- 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 auszuüben 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. Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr. Achten Sie beim Kauf auf das entsprechende Symbol für Induktionseignung. Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.

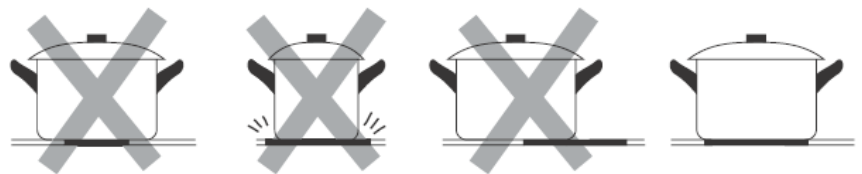


Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!



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.



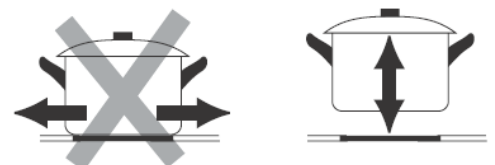
Nutzen Sie nur Kochgeschirr, bei welchem die Mindest-Bodendurchmesser gemäß der Tabelle im folgenden Abschnitt eingehalten sind.

Wenn Sie einen Topf mit dem Durchmesser kleiner 140 mm verwenden, könnten Probleme bei der Erkennung auftreten.

Der Anteil an magnetischen Metallartikeln im Kochgeschirr variiert.

Je höher dieser Anteil ist, desto besser ist die Erkennungsrate und Effizienz.

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



## Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs, Benutzung des Kochfelds

### 5.1 Kochgeschirr-Maße

- Der ideale Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht der Größe der Kochzone, auf der es platziert wird.
- Bis zu einer Grenze passen sich die Kochzonen automatisch an den Durchmesser des jeweiligen Kochgeschirrs an.
- Der Boden dieses Geschirrs muss allerdings ein Minimalmaß entsprechend der jeweiligen Kochzone haben (siehe Tabelle).
- Um die beste Effizienz und eine fehlerfreie Funktion zu gewährleisten, platzieren Sie bitte Ihr Kochgeschirr möglichst in die Mitte der Zone.






#### Bodendurchmesser des Geschirrs

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

## 6. Benutzung des Kochfelds

### 6.1 Das Kochen beginnen

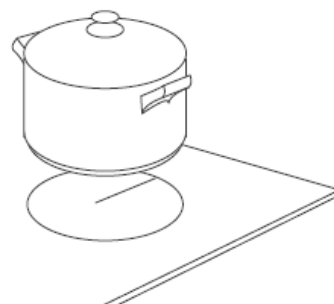
1. Drücken Sie die ON/OFF ① -Taste.

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



2. Stellen Sie 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 des Kochfelds

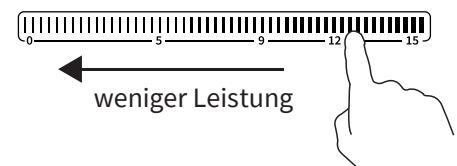
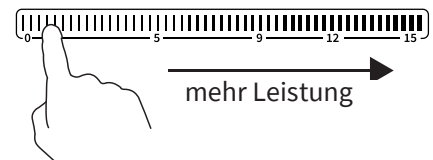
---

- 3.** Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung, um das gewünschte Kochfeld einzuschalten.  
Eine digitale Anzeige auf dem Touch-Feld leuchtet auf.



- 4.** Stellen Sie die Heizstufe ein, indem Sie mit dem Finger über das SlideControl-Bedienfeld fahren oder auf dem Slider-Balken direkt auf Ihre gewünschte Intensitätsstufe tippen.

- 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 $\cong \underline{\quad} \leq$ während der Heizstufenauswahl aufleuchtet, kann dies folgendes bedeuten:


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

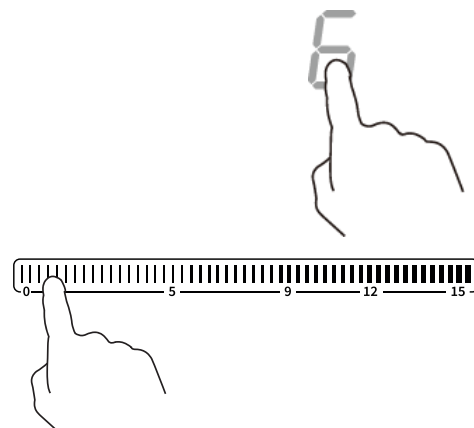
Sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochfläche platziert wird, startet der Heizvorgang nicht und das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



## Benutzung des Kochfelds

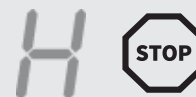
### 6.2 Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Schaltfläche der Kochzone, welche 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 der Ein- und Ausschalt-Taste  ab.



#### 4. Warnung vor heißen Oberflächen


Sollte eine Kochzone nach der Benutzung noch zu heiß für Brührungen sein und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dies durch ein „H“ angezeigt, das wieder verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie die Zone, die noch heiß ist.



### 6.3 Die Booster-Funktion

Die Boosterfunktion maximiert die Leistung einer Kochzone für eine bestimmte Zeit.

#### Aktivieren der Boosterfunktion

1. Aktivieren Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie die entsprechende Schaltfläche berühren.
2. Berühren Sie das Symbol für die Boost-Funktion.  Auf der Anzeige erscheint „b“. Die Leistung schaltet auf das Maximum.





#### Abbrechen der Boosterfunktion

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

### 6.4 Die Warmhaltefunktion

#### Aktivieren der Warmhaltefunktion

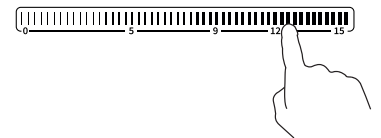
1. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung für die Kochzone.
2. Anschließend betätigen Sie die Warmhaltefunktionstaste: 

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.



### 6.5 Die Kochwasser-Kontrolle

**Bei dieser Funktion wird ein Signal abgegeben (lautes Piepsen), sobald Ihr 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 Kochwasserkontrolle funktioniert nur für die leistungsstärkste **Kochzone 3**.
- Wenn die Booster-Funktion auf Zone 3 aktiviert wird, wird die Ausgangsleistung von Zone 4 verringert.
- Nach dem Piepssignal der Kochwasserkontrolle, diese bitte wieder **deaktivieren**. (z. B. per Slider kleinen Wert wählen oder ausschalten).



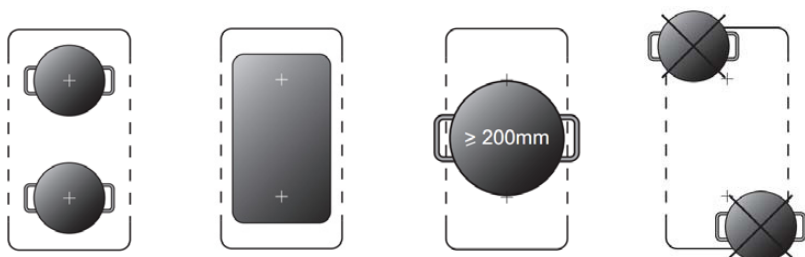
## 6.6 Die Flex-Zone

Die linke Kochzone (Flex-Zone) kann sowohl als eine große Kochzone, als auch halbiert, als zwei separate Kochbereiche betrieben werden.

Wird das Kochgeschirr beim Betrieb als eine große Zone innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt, wird die neue Position automatisch erkannt; die Leistungsstufe des Kochzonenbereichs, auf der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, wird beibehalten und der Bereich, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.

**Wichtiger Hinweis:** Beim Flex-Zonen-Betrieb als eine große Kochzone muss das Kochgeschirr mittig auf dieser platziert werden, so dass beide Bereiche der Flex-Zone gleichmäßig bedeckt werden.

**Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Kochgeschirr:**



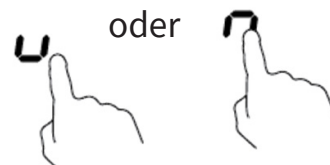
### Aktivieren der Flex-Zone als eine große Kochzone

1. Berühren Sie die Flex-Zonen-Taste, um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren.
2. Die Einstellung der Leistungsstufe erfolgt wie bei den anderen Kochzonen per Slider. Diese Einstellung wird auch für eine neu erkannte Position von Kochgeschirr beibehalten, das innerhalb des flexiblen Bereichs verschoben wird.
3. Um weiteres Kochgeschirr hinzuzufügen, berühren Sie die Flex-zonen-Taste erneut, damit dieses erkannt wird.



### Teilen der Flex-Zone in 2 unabhängige Kochbereiche

Um die Flex-Zone als zwei unabhängige Kochbereiche zu betreiben, können Sie diese über das jeweilige Auswahlfeld in die hintere und vordere Kochzone teilen.



# 7. Verwendung des Timers ☺

Sie können den Timer folgendermaßen verwenden:

- Sie können ihn als **Kurzzeitwecker** nutzen.  
In diesem Fall wird **keine Kochzone abgeschaltet**, nachdem die angegebene Zeit abgelaufen ist.
- Sie können eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit **abschalten** lassen.
- Sie können den Timer bis auf **99 Minuten** einstellen.

## 7.1 Benutzung als Kurzzeitwecker

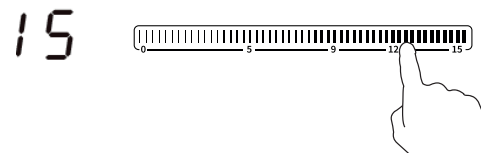
1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

**Anmerkung:** Der Kurzzeitwecker wird nur aktiviert, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

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



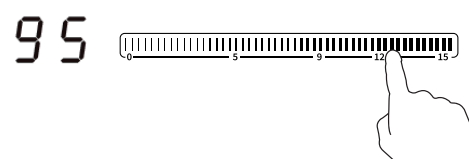
2. Stellen Sie mit der Slider-Steuerung die „Einerstelle“ der Countdown-Zeit von 0-9 (in Minuten) ein.  
(Im Beispiel 5)



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



4. Nun können Sie mit dem Slider die „Zehnerstelle“ der Zeit einstellen.  
(Im Beispiel 9 / 95 Minuten).



## Verwendung des Timers

5. Wenn die Zeit eingestellt ist, startet der Timer sofort automatisch. Das Display zeigt nun die Restzeit an und blinkt nicht mehr.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piep-Signal für 30 Sekunden und „00“ wird angezeigt.

00

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

### Einstellen des Timers auf einer Kochzone

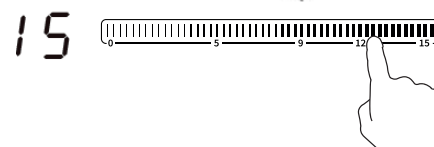
1. Wählen Sie zunächst die Kochzone aus, bei der Sie den Timer aktivieren wollen (Berühren des Kochzonen-Kontrollfeldes).



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



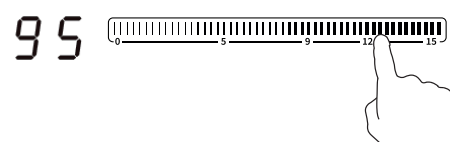
3. Stellen Sie „Einerstelle“ der Countdown-Zeit von 0-9 (in Minuten) ein. (Im Beispiel 5)



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



5. Nun können Sie mit dem Slider die „Zehnerstelle“ der Zeit einstellen. (Im Beispiel 9 / 95 Minuten).



6. 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.



7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die erscheint „00“ auf der Kochzonenanzeige und die ausgewählte Kochzone schaltet sich ab.

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, zeigt die Timer -Anzeige immer die kürzeste verbleibende Zeit an. Der blinkende Dezimalpunkt der Kochzonenanzeige markiert die entsprechende Zone. **Beispiel:**

15

Timer-  
Anzeige

3.



15 min

6.



45 min

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

**Berühren Sie eine Heizzonen-Auswahlsteuerung, wird der entsprechende Timer in der Timer-Anzeige angezeigt.**

## 8. Sicherheitsfunktionen

### 8.1 Tastensperre / Kindersicherung


Sie können das Bedienfeld **bis auf die EIN/AUS-Steuerung** sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten)!

#### Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Taste  .

Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“. Das Bedienfeld ist gesperrt.

#### Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und Halten Sie die Taste  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.



### 8.2 Automatische Schutzfunktionen

#### 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.

#### 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.)
<b>1-5</b>	8
<b>6-10</b>	4
<b>11-14</b>	2
<b>15</b>	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 Gargut zu sieden beginnt.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie durch Erhaltung 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 das Gargut erhitzt ist.

## 10. Heizstufen

Heizstufe	Eignung
<b>1 – 2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leichte Erwärmung kleinerer Mengen Lebensmittel</li><li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Lebensmitteln</li><li>• Schonendes Garen</li><li>• Langsame Erwärmung</li></ul>
<b>3 – 5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen</li><li>• Schnelles Garen</li><li>• Reis kochen</li></ul>
<b>6 – 11</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen</li></ul>
<b>12 – 14</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurzbraten / Sautieren</li><li>• Nudeln kochen</li></ul>
<b>15/Boost</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannenrühren</li><li>• Anbraten</li><li>• Suppen oder Wasser aufkochen</li></ul>



## 11. Pflege und Reinigung

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

## Problemlösung

---

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

---

## 12. Problemlösung

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

## 13. Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Der Anschluss an die Stromversorgung muss in Übereinstimmung mit den einschlägigen Standards oder über einen einpoligen Leistungsschalter erfolgen.

- 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.
- Der Installateur muss das Netzkabel vom Typ H07RN-F verwenden.

Achten Sie beim Stromanschluss immer darauf, dass werksseitig verbaute **Brücken** bei den Ports Ihr Anschlusskinzept nicht stören.





**Der Backofen**

Bedienung des Geräts .....	30
• Bedienelemente	
• Energiespartipps	
• Beheizungsarten (Heizfunktionen)	
• Der Backofen-Innenraum	
• Gehäusekühlung	
• Teleskopauszugsschienen	
• Drehspieß (Rotisserie-Funktion)	
Benutzung .....	34
• Einstellung und Programmierung	
• Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen	
• Anwendungs-Tabellen	
• Tipps zur Lösung von Garproblemen	
Reinigung und Pflege .....	40
• Gehäusefront	
• Backofen-Innenraum	
• Dampfreinigungs-Verfahren	
• Ofentür abnehmen	
• Einschubgitter abnehmen / einsetzen	
• Teleskopauszugsschienen	
• Backofenlampe wechseln	
Mitgeliefertes Zubehör .....	42
Problemlösung .....	42
• Was tun bei Problemen?	
• Kundendienst	
Montage und Anschluss des Geräts .....	43
• Stromanschluss	
• Montage zur Stabilisierung	
• Inbetriebnahme	
• Technische Daten	

## Beschreibung des Geräts

---

### Bedienelemente



### Energiespartipps

- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkelmattiertes, beschichtetes oder emailliertes Ofengeschirr und leichtgewichtige Backformen und -behälter, da sie die Ofenwärme besonders gut aufnehmen. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine schweren Zubehörteile mit glänzenden Oberflächen wie Edelstahl oder Aluminium.
- Heizen Sie den leeren Ofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist. Geben Sie das Gargut gegebenenfalls unmittelbar nach Erreichen der angegebenen Temperatur in den Ofen.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Garen mehrerer Gerichte direkt nacheinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Ofen etwa 10 Minuten vor Garzeit-Ende aus, um die Restwärme zum Fertigbaren zu nutzen.

## Beschreibung des Geräts

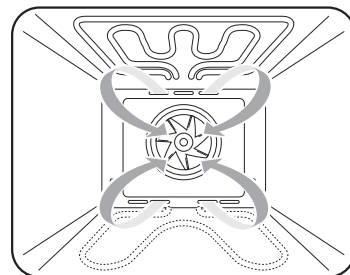
### Beheizungsarten (Heizfunktionen)

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



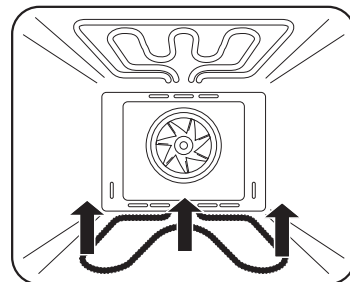
#### Auftstufe

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



#### Unterhitze

Der (verdeckte) untere Heizkörper sorgt für eine konzentrierte Wärmezufuhr am Boden des Garguts. Dies eignet sich z.B. zum Backen oder Braten von feuchten Kuchen mit Obstbelag, Pizzen, Gebäck, oder für Gerichte mit langen Garzeiten wie Aufläufe oder Eintöpfe. Die Temperatur kann im Bereich von 60 - 120 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. Verwenden Sie diese Heizfunktion auch für das Dampfreinigungsverfahren (siehe entspr. Kapitel).

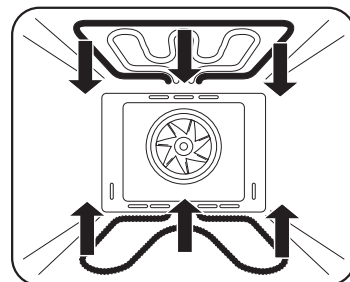


#### Ober- und Unterhitze

Der obere und der untere (verdeckte) Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Bei dieser Beheizungsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene zu empfehlen, was sich z.B. zum Braten im Römertopf eignet, sowie für flache Blechkuchen, Brot etc. Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.

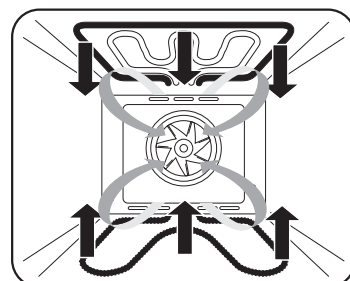


**Bei dieser Heizfunktion kann der Drehspieß verwendet werden.**



#### Umluft

Durch Kombination des oberen und unteren (verdeckten) Heizelements mit dem Ventilator wird die Hitze schneller und gleichmäßiger verteilt, was bis zu 30-40% Energie spart. Das Gargut wird von außen gebräunt und bleibt innen saftig. Dies eignet sich z.B. zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei hohen Temperaturen. Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.



## Beschreibung des Geräts



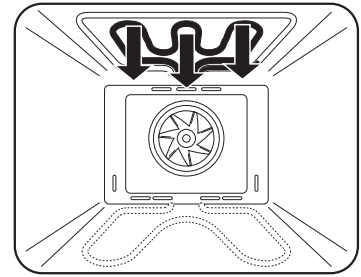
### Grill

Der Grillheizkörper (oberes inneres Heizelement) ist in Betrieb und schaltet sich an und aus, um die erzeugte Temperatur zu halten.



Platzieren Sie Ihr Gargut mittig unter dem Grill. Die Temperatur kann im Bereich von 180- 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.

**Bei dieser Heizfunktion kann der Drehspieß verwendet werden.**



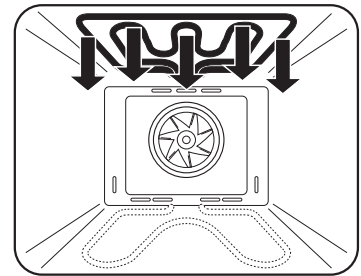
### Großflächengrill

Die beiden oberen Heizkörper sind in Betrieb. Dies eignet sich zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.



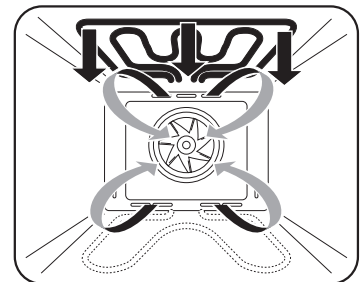
Die Temperatur kann im Bereich von 180 - 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.

**Bei dieser Heizfunktion kann der Drehspieß verwendet werden.**



### Grill-/ Bratsystem

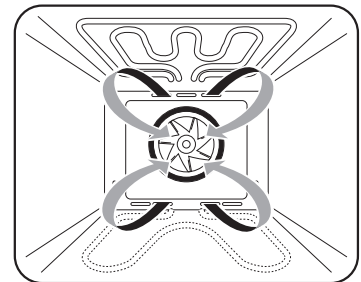
Die beiden oberen Heizkörper und der Ventilator sind in Betrieb. Dies eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratинieren und Überbacken. Die Temperatur kann im Bereich von 180 - 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C. Meistens ist die ideale Temperatur für diese Beheizungsart 180 °C.



### Heißluft

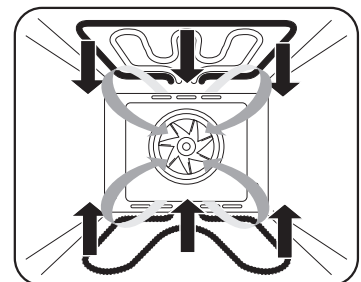
Ringheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Die optimale Hitzeverteilung im Garraum vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut. Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.

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



### ECO - Modus

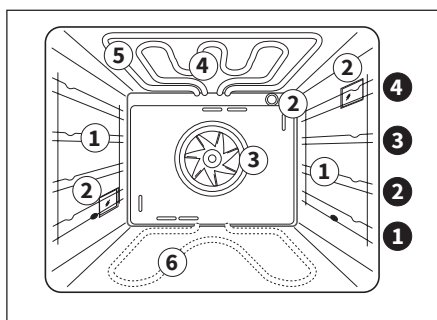
Das obere, untere (verdeckte) Heizelement und der Ventilator sind in Betrieb und die Betriebszeit der Heizelemente wird automatisch gesteuert, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Das Gargut wird besonders energiesparend und schonend erhitzt. Die Gardauer verlängert sich dadurch. Dies ist vergleichbar mit einer „Slow cooking“-funktion und eignet sich z.B. zum Garen und Saftighalten von Fleisch. Die Temperatur kann auf 160 °C, 180 °C und 200 °C eingestellt werden.





## Beschreibung des Geräts

### Der Backofen-Innenraum



- ① Einschubgitter mit Einschubebenen
- ② Beleuchtung (je nach Modell)
- ③ Ventilator mit Ringheizkörper
- ④ Grill-Heizkörper
- ⑤ Oberhitze-Heizkörper
- ⑥ Unterhitze-Heizkörper (unter dem Backofenboden)

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

### Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienpanel, Schaltknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Die Gehäusekühlung ist in Betrieb, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.

Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienpanel aus.

### Teleskopauszugsschienen




**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 ziehen Sie zuerst die Teleskopauszugsschienen einer Ebene heraus.
- Stellen Sie Backblech, Rost oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ab und schieben Sie sie von Hand bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Schließen Sie die Ofentüre immer erst dann, wenn die Teleskopauszugsschienen vollständig eingeschoben sind.

### Drehspieß (Rotisserie-Funktion)

**Zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten mit dem Drehspieß können alle Beheizungsarten mit dem Symbol  verwendet werden: Ober-/Unterhitze, Grill und Großflächengrill.**

Nachdem Sie das Fleisch auf den Spieß gesetzt haben, führen Sie die beiden Gabeln hinein und gehen dann wie folgt vor:

- Setzen Sie die Spießstütze auf der mittleren Einschubebene in den Ofen ein, stecken Sie das Ende des Spießes in den Motor an der Hinterseite des Garraums und setzen Sie die Spießspitze in die Halterung der Stütze.
- Stellen Sie eine Ofenschale mit etwas Wasser zum Auffangen von Fett und Bratensaft auf die unterste Ebene des Ofens.
- Starten Sie den Motor durch Aktivierung einer oben genannten Beheizungsart und schließen Sie die Ofentür.




**Hinweis:** Bitte beachten Sie bezüglich der Fleischmenge die Belastungsgrenze des Spießes bei 1000g.

### Einstellung und Programmierung

#### Uhr einstellen

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


#### Tageszeit einstellen

- Drücken Sie die Taste . Die Stundenzahl blinkt.
- Stellen Sie mit den Tasten < und > die aktuelle Stunde ein.
- Drücken Sie die Taste . Die Minutenzahl blinkt.
- Stellen Sie mit den Tasten < und > die aktuelle Minute ein.
- Drücken Sie nochmals die Taste , um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen.  
Die Anzeige „:“ blinkt und die Zeit wird dauerhaft angezeigt.

#### Hinweise


- Die Uhr läuft im 24-Stunden-Rhythmus.
- Bei einer Unterbrechung des Stromkreislaufs wird die Uhr auf 0 zurückgesetzt.

#### Einstellen von Heizfunktion, Garzeit und Temperatur

- Drücken Sie die Taste  so oft, bis das Symbol Ihrer gewünschten Heizfunktion im Display erscheint.
- Stellen Sie mit den Tasten < und > die gewünschte Garzeit ein.


**Hinweis:**

Die Zeit wird wie folgt eingestellt:  
0 – 0:30 Min.: in 1-Minuten-Schritten  
0:30 Min. – 9:00 Std.: in 5-Minuten-Schritten.






- Anschließend können Sie durch Betätigen der Temperatur-Wahltaste  die gewünschte Gartemperatur einstellen. Nutzen Sie hierzu ebenfalls die Tasten < und >.

**Hinweis:**

Die Temperatureinstellung erfolgt in 5 °C-Schritten.



- Drücken Sie nun die Taste  zur Bestätigung und um den Betrieb zu starten.  
Der Garvorgang läuft standardmäßig 9 Stunden.

#### Ändern der Temperatur und Zeit während des Garvorgangs

- Drücken Sie die Taste . Das -Symbol wird angezeigt.
- Benutzen Sie nun die Tasten < und > um die Temperatur anzupassen wie gewünscht.
- Wenn Sie die Taste  nochmals betätigen, verschwindet das -Symbol von der Anzeige.
- Nun können Sie mit den Tasten < und > die Zeit neu einstellen.
- Bestätigen Sie die Einstellung(en) mit der Taste .





#### Zeitanzeige-Optionen

Während des Garvorgangs ist es möglich, zwischen der Anzeige der Garzeit und der Tageszeit zu wechseln.


- Mit der Taste  können Sie sich, wenn eingestellt, die Garzeit anzeigen lassen.
- Wiederholtes Drücken der Taste  führt wieder zur Tageszeitanzeige.

#### Kurzzeitwecker / Alarm

Der Backofen verfügt über einen Kurzzeitwecker, den Sie auf einen 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 .
- Benutzen Sie die Tasten < und >, um den Zeitraum bis zum Alarm einzustellen.
- Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen. Der Doppelpunkt beginnt zu blinken und das Symbol  wird angezeigt. Der Count-Down startet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, ertönt ein 10faches Alersignal und das Symbol  verschwindet.

**Hinweis:**

Durch Drücken der Pause-Taste  können Sie den Countdown unterbrechen und durch zweimaliges Betätigen der Taste abbrechen.




## Benutzung

### Backofenbeleuchtung

- Drücken Sie die Taste  im Standby-Modus, um die Beleuchtung ein und aus zu schalten.
- Während des Einstellungsprozesses der Funktionen ist diese standardmäßig ausgeschaltet und schaltet sich bei Betriebsstart ein (außer im ECO-Modus).
- Um die Beleuchtung während Betriebs auszuschalten, drücken sie die Taste . Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie sie erneut. (Gilt nicht für den ECO-Modus)

### Kindersicherung/Tastensperre

#### Bedienfeld sperren:


- Halten Sie die Tasten  und  für 3 Sekunden gedrückt. Ein langer Piepton ertönt und das Symbol  wird angezeigt. Das Bedienfeld ist gesperrt.

#### Bedienfeld entsperren:


- Wiederholtes Drücken dieser Tastenkombination führt zur Entriegelung der Tastensperre.




#### Hinweis:

Auch bei aktivierter Tastensperre können Sie den Garvorgang durch kurzes Betätigen der -Taste abbrechen. Ein zu langes Drücken wird vom Gerät jedoch als ungültig interpretiert.




### Energiesparfunktion

- Wenn Sie im Wartestatus oder bei aktivierter Alarmfunktion die Taste  für 3 Sekunden gedrückt halten, schaltet das Gerät in den Energiesparmodus und die Displaybeleuchtung schaltet sich ab.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Aktion erfolgt, wird der Energiesparmodus ebenfalls aktiviert und das Display abgeschaltet.
- Um den Energiesparmodus zu beenden, drücken Sie eine beliebige Taste.

### Allgemeine Bedienhinweise

- Die Backofenbeleuchtung leuchtet standardmäßig bei allen Heizfunktionen, außer der ECO-Funktion.
- Wenn die Heizfunktion gewählt wurde, aber die Taste  innerhalb von 5 Minuten nicht gedrückt wird, wird wieder die aktuelle Uhrzeit eingeblendet (Wartestatus). Die Einstellung wird verworfen.
- Zur Bestätigung, dass Ihre Eingaben vom SensorTouch-Bedienfeld angenommen wurden, gibt das Gerät bei jedem Tastendruck ein Piepsignal ab.

#### Start / Pause / Abbrechen + Standby

- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste .
- Den Garvorgang pausieren können Sie durch einmaliges Drücken der -Taste.
- Durch zweimaliges Drücken der -Taste wird der Garvorgang abgebrochen und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

### Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen



#### Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

- Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen. Berühren Sie im erhitzten Zustand niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Der dadurch entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

#### Vorsicht! Brandgefahr!

- Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden. Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!
- Achten Sie darauf, dass Backpapier, Gargut usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung bzw. Luftzirkulation im Garraum) und halten Sie den Garraum stets sauber.
- Öffnen Sie die Gerätetür im Fall eines Brandes nicht und unterbrechen Sie die Stromzufuhr!



#### Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um die Entstehung zu senken und gesundheitliche Risiken zu vermeiden, befolgen Sie folgende Richtlinien:

- Vermeiden Sie besonders beim Frittieren, Braten oder Rösten von Kartoffel- und Getreideprodukten eine starke Bräunung und benutzen Sie hitzestabiles Öl bzw. Fett!
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält!
- Verzichten Sie auf scharfes Anbraten und achten Sie auf eine Temperatur im mittleren Bereich.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke und achten Sie auf gleichmäßiges Erhitzen.
- Erhitzen Sie das Gargut nicht über den Garpunkt hinaus.

#### Kondensatbildung während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz des Garguts entsteht im Backofen verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Backofentür führen kann.

Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

Lassen Sie das Gargut nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste im Garraum nach dem Abkühlen vollständig.

#### Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie geeignetes Ofengeschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren. Gut geeignet sind z.B. dunkle Metallformen, da sie die Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind daher nicht gut geeignet.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und Ofentemperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität des Garguts oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können. Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf die Angaben in den Anwendungstabellen, Rezeptangaben o.ä.. Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich. (Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen.)
- Benutzen Sie zum Garen auf mehreren Ebenen eine ventilatorgestützte Beheizungsart, um die gleichmäßige Hitzeverteilung in allen Bereichen des Garraums zu unterstützen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um die Ofentemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten.
- Um eine Verschmutzung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie eine Gartemperatur von max. 165°C.
- Um festzustellen, ob ein Kuchen, Auflauf o.ä. fertig gegart ist, stecken Sie einen Holzstab hinein. Wenn beim anschließenden Herausziehen nichts daran haften bleibt, ist das Gericht i.d.R. gar.

## Benutzung

### Garmethoden und Richtlinien

#### Braten

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze, Umluft, die ECO-Funktion oder Heißluft.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Kombination mit dem tiefen Blech.
- Beachten Sie, dass der Braten im offenen Geschirr schneller bräunt. Abgedeckt bleibt er saftig und der Garraum verschmutzt nicht.
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchs- und Rauchbildung).
- Geben Sie den Braten zuerst mit der Anrichteseite nach unten in den Brattopf und wenden Sie ihn nach der halben Garzeit.

#### Grillen und Überbacken

- Verwenden Sie eine der Beheizungsarten Grill, Großflächen-Grill oder Grill- / Bratsystem und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.



#### Vorsicht!

Erhöhte Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb! Durch die starke Hitze beim Grillbetrieb sind einige Ofenteile besonders heiß. Achten Sie auf nötige Maßnahmen zum Schutz vor Verbrennungen, z.B. durch die Verwendung von Ofenhandschuhen oder einer Grillzange und halten Sie Kinder fern!

- Lassen Sie den Grillvorgang nicht unbeobachtet. Das Grillgut kann durch die starke Hitze schnell verbrennen.
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit das Grillgut nicht festklebt, legen Sie das Grillgut auf den Rost und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.
- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange.
- Beachten Sie, dass dunkle Fleischsorten besser und schneller bräunen, als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Reinigen Sie nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör gut, damit sich Verschmutzungen nicht festsetzen.

#### Backen

- Verwenden Sie Ober-/Unterhitze für trockene Kuchen, Brot und Biskuit. Benutzen Sie nur eine Einschubebene und heizen Sie den Garraum nach Möglichkeit vor.
- Verwenden Sie Heißluft zum Backen auf mehreren Ebenen, sowie für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Schieben Sie bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche ein.
- Beachten Sie, dass beim Backen auf mehreren Blechen die Backzeit unterschiedlich sein kann und ein Blech evtl. früher als das andere aus dem Garraum genommen werden muss.
- Bereiten Sie Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zu, damit es gleichmäßig bräunt.
- Um den Kuchen / die Backware zu prüfen, stecken Sie gegen Ende der empfohlenen Garzeit einen kleinen Spieß hinein und ziehen sie ihn zurück. Wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist das Gericht fertig gebacken.
- Um ein Zusammenfallen des Kuchens nach dem Herausnehmen zu verhindern, können Sie versuchen, die Backzeit entsprechend zu verlängern und bei Bedarf die Temperatur um 10°C verringern.

#### Einkochen

- Verwenden Sie Heißluft.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel und bereiten Sie das Einkochgut und die Gläser wie üblich vor.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metall Dosen sind ungeeignet. Die Gläser sollten gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Füllen Sie für ausreichend Feuchtigkeit ca. 1L Wasser in ein entsprechend tiefes Blech ein und stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren.
- Schieben Sie das Blech mit den Gläsern auf die unterste Einschubschiene des Ofens und wählen Sie **Heißluft** bei 180°C.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Schalten Sie dann den Ofen aus und lassen Sie das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen.

## Benutzung

### Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe, um das schonende Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur zu beschleunigen.  
Hierfür eignen sich z.B. Sahne- / Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Obst und Gemüse.
- Drehen und wenden Sie das Auftaugut während des Auftauvorgangs hin und wieder bzw. rühren Sie es um.
- Zum Auftauen und zur Zubereitung von tiefgekühlten Fertiggerichten befolgen Sie die Herstelleranweisungen.

### Anwendungs-Tabelle

mit Wahl der Heizmethode gemäß der vorherigen Beschreibung

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min.
<b>Backen</b>			
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	200	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-50
<b>Braten</b>			
Schweinebraten ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Hackbraten ca.1,5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Ente ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Gans ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Huhn ca.1,3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wildhase	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Rehkeule	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
<b>Grillen</b>			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

### Anwendungstabelle für die ECO-Funktion

Gericht	Temperatur in °C	Einschub	Zeit in Min.	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90-100	Nein
Käsekuchen	160	1	100-150	Nein
Hackbraten	190	1	110-130	Nein
	165		115-145	

## Benutzung

---

### Tipps zur Lösung von Garproblemen

#### Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

- Wählen Sie eine niedrigere Temperatureinstellung für langsameres und gleichmäßigeres Garen (Dies kann zu einer verlängerten Garzeit führen).
- Verwenden Sie insbesondere für Ober- / Unterhitze die mittlere Einschubebene.
- Achten Sie auf die Verwendung von geeignetem Ofengeschirr und Zubehör (siehe Abschnitt Allgemeine Empfehlung zum Garen im Ofen).
- Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den Garraum vor.
- Achten Sie bei der Verwendung von Backpapier darauf, dieses passend zuzuschneiden, so dass es die Hitzeverteilung nicht behindert und ein Kontakt mit den Heizelementen ausgeschlossen ist.
- Verzichteten Sie nach Möglichkeit auf die Verwendung von Alufolie z.B. zum Auffangen von Flüssigkeiten, um den Luftstrom nicht zu behindern und eine Irritation des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen sauberen Zustand aller Geräteteile, insbesondere der Türdichtung.

#### Die Oberseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Unterseite.

- Wählen Sie eine tiefere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von oben bzw. mehr Hitze von unten.
- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
- Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches Ofengeschirr.

#### Die Unterseite des Gerichts gart zu schnell im Vergleich zur Oberseite.

- Wählen Sie eine höhere Einschubebene.
- Wählen Sie eine Beheizungsart mit weniger Hitze von unten bzw. mehr Hitze von oben.

#### Die Hinterseite des Gerichts bräunt zu schnell im Vergleich zur Vorderseite.

- Drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit um 180°.

#### Das Gericht sieht fertig aus, aber die Feuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.

- Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer längeren Garzeit führen).

#### Das Gericht ist zu trocken.

- Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein (Dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).

#### Das Backgut verliert deutlich an Volumen.

- Heizen Sie den Backofen vor, achten Sie während des Gargvorgangs auf eine stabile Gartemperatur und lassen Sie das Backgut langsam abkühlen.
- Befolgen Sie die Rezeptangaben unter Berücksichtigung der Reihenfolge und Teig-Beschaffenheit. Achten Sie auf Raumtemperatur der Zutaten und kneten oder rühren Sie den Teig nicht zu stark.

#### Das Backgut ist in der Mitte viel höher als am Außenrand.

- Fetten Sie den Rand der Spring- /Backform nicht ein und streichen Sie den Teig am Rand etwas hoch, damit der Teig gleichmäßig aufgehen kann.
- Isolieren Sie den Rand der Backform von außen z.B. mit einem Backgürtel oder gut befeuchtetem, in Alufolie eingeschlagenem Küchenpapier.

#### Beim Garen auf mehreren Ebenen ist ein Blech dunkler als das andere.

- Verwenden Sie zum Garen auf mehreren Ebene eine ventilatorunterstützte Beheizungsart und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie jeweils fertig sind.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand zwischen den Einschubebenen für eine optimale Luftzirkulation.

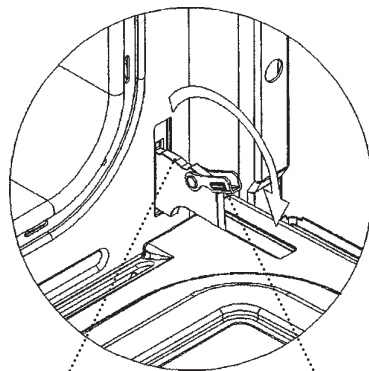
### Reinigung und Pflege



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



Scharnierträger

Bügel

#### Ofen-Innenraum

- Der Garraum lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- Entfernen Sie einfache Fettspritzer mit Spülwasser.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsüblichen Backofenreiniger. Spülen Sie gründlich klarem Wasser nach, damit alle Reinigungsrückstände 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. können Sie mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

#### Dampfreinigungs-Verfahren

Diese Funktion erleichtert die Reinigung des Garraumes wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

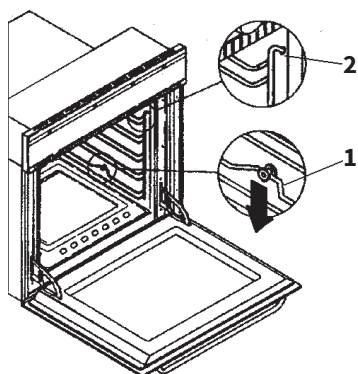
- Entnehmen Sie sämtliches Zubehör wie Backblech, Rost und Fettpfanne.
- Füllen Sie etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens ein.
- Schließen Sie die Ofentür heizen Sie den Ofen bei Unterhitze auf 60°C.
- Nach ca. 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Entfernen Sie aufgeweichte Speisereste mit einem Lappen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

#### Ofentür abnehmen

- Klappen Sie die Ofentür in die waagerechte Position herunter.
- Klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig auf.
- Schließen Sie die Ofentür langsam bis zum Anschlag. Heben Sie die Tür an, bis die Scharniere ausrasten.
- Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge: Klappen Sie die Bügel wieder auf den Scharnierträger.



## Reinigung und Pflege



### Einschubgitter abnehmen

Zur erleichterten Reinigung der Seitenwände des Garraums können Sie die seitlichen Einschubgitter abnehmen:

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost oder Backblech.
- Drücken Sie das Einhängegitter an der Klemmstelle leicht nach unten (**1**) und ziehen Sie es von der Backofenwand weg.
- Schwenken Sie das Einhängegitter nach innen und hängen Sie es oben aus (**2**).

### Einschubgitter einsetzen

- Hängen Sie das Gitter oben in die Löcher ein (**2**) und schwenken Sie es zur Ofenwand hin.
- Drücken Sie den Gitterstab an der Klemmstelle etwas nach unten (**1**) und drücken Sie das Gitter zur Seitenwand hin.
- Das Einhängegitter muss einrasten und fest sitzen.

### Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen der Einschubgitter können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden.

- Lösen Sie mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten und nehmen Sie die komplette Garnitur vom Gitter ab.
- Reinigen Sie die Teleskopauszüge nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln von außen. Tauchen Sie die Teleskopauszugschienen nicht in Wasser und reinigen Sie sie nicht in der Geschirrspülmaschine!
- Nach der Reinigung setzen Sie die Teleskopauszugsschienen wieder auf und befestigen Sie sie unten wieder mit den Schrauben.



**Achtung!**  
Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

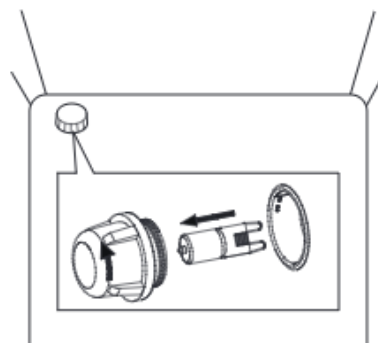
### Backofenlampe wechseln

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

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

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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



### Mitgeliefertes Zubehör

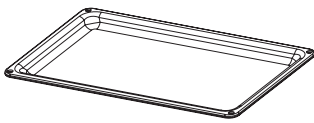


**Sämtliches Zubehör wird während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!**



#### Gitterrost

- Für Grillgerichte
- Zum Abstellen von Backformen und Bratgefäßen



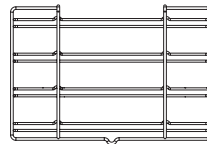
#### Universal-Backblech

- Für Blechkuchen / Gebäck / Tiefkühlkost
- Zum Auffangen von Fett / Säften



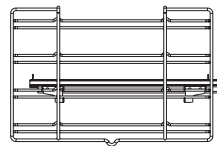
#### Drehspieß

- Zum gleichmäßigen Bräunen von Bräten.
- Belastungsgrenze 1000g.
- Behälter zum Auffangen von Fett und Säften unterhalb einschieben.



#### Einschubgitter

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.

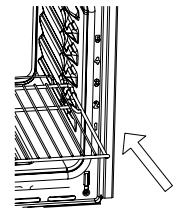


#### Teleskopauszugsschienen

- Zum erleichterten Einschieben und Entnehmen von Zubehör
- Diese können einfach zur Reinigung des Einschubgitters entfernt werden.

#### Hinweis

Um den sicheren Gebrauch des Zubehörs zu gewährleisten, achten Sie darauf, diese richtig herum (mit dem Kippschutz-Bügel nach hinten) einzuführen. Dadurch wird bei vorsichtigem Entfernen verhindert, dass das Gargut nach vorne rutscht. Achten Sie vor dem Schließen der Ofentür darauf, dass sämtliches Zubehör komplett eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.



### Was tun bei Problemen?



**Warnung! - Stromschlaggefahr!**  
**Fehlerhafte Reparaturen sind gefährlich!**  
**Reparaturen und das Auswechseln eines beschädigten Netzkabels dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.**  
**Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.**

#### Das Gerät arbeitet nicht.

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

#### Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

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

#### Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

#### Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.

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

#### KKT KOLBE Kundendienst



**Tel. 09502 667930**

**Mail: info@kolbe.de**

**www: www.kolbe.de**

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter „Fragen & Antworten“.

## Montage und Anschluss des Geräts

### Stromanschluss



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

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.

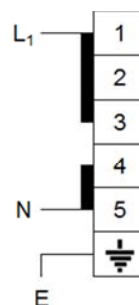
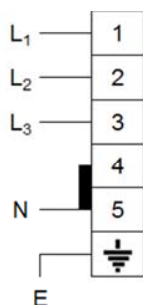
#### WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

- 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 5×2.5mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3×4mm <sup>2</sup>
H05RN-F	H05RN-F
H07RN-F	H07RN-F



Lassen Sie das Netzkabel leicht überlang, damit Sie das Gerät für Reinigungszwecke herausziehen können.

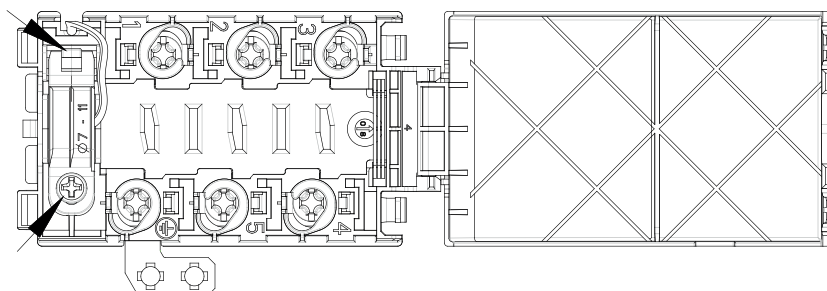
Gehen Sie wie folgt vor:

- 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.

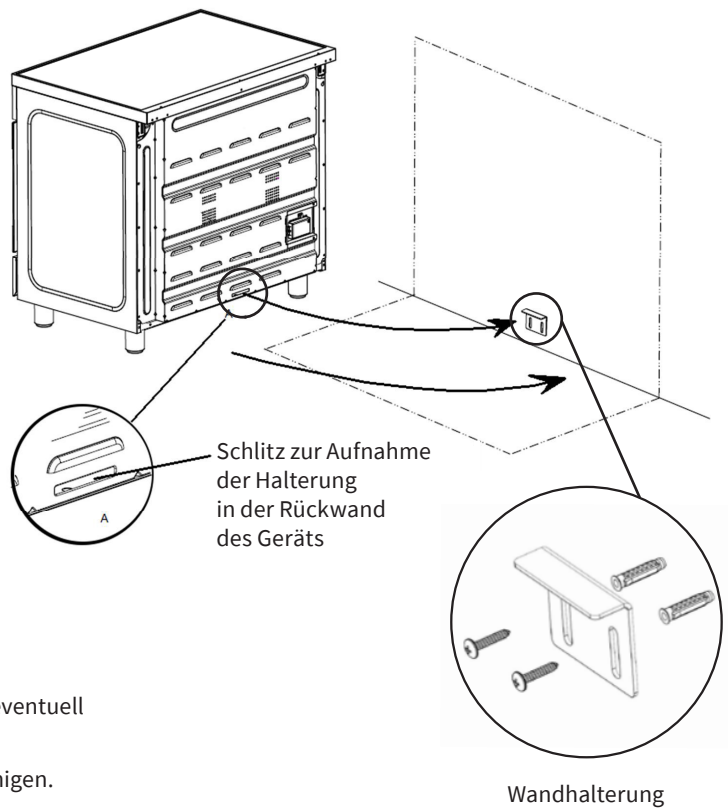


## Montage und Anschluss des Geräts

---

### Montage zur Stabilisierung

Um das Gerät an der Wand zu fixieren, gehe Sie vor, wie in der Darstellung gezeigt.

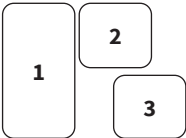


### Inbetriebnahme

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

## Technische Daten

### Technische Daten des Standherds

<b>Modellname</b>	CC9001IND		
<b>Hersteller</b>	KKT KOLBE		
<b>Leistung</b>	10340 W		
<b>Spannung</b>	220-240 V / 380-415 V 3N~		
<b>Kabellänge</b>	1,5 m		
<b>Geräte-Abmessungen (B×T×H)</b>	89,5 × 59,5 × 77 cm		
<b>Art des Backofens</b>	Freistehend		
<b>Masse des Backofens</b>	72 kg		
<b>Anzahl der Garräume</b>	1		
<b>Garraum 1:</b>			
<b>Wärmequelle</b>	Strom		
<b>Volumen</b>	108 l		
<b>Energieeffizienzindex (EEI cavity)</b>	94		
<b>Energieeffizienzklasse</b>	A		
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus</b>	1,21 kWh		
<b>Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus</b>	0,94 kWh		
<b>Berechnungs- und Messstandards</b>	EN 60350-1:2013, EN 60350-1:2013/A11:2014 (EU) 66/2014; 2009/125/EC		
<b>Messstandards für den Energieverbrauch in Aus- und Bereitschaftszuständen</b>	EN 50564:2011		
<b>Automatischer Betriebszustandwechsel zum Bereitschaftsmodus</b>	Backofen: 10 Minuten Inaktivität Kochfeld: 2 Minuten Inaktivität		
Um den automatischen Wechsel zu erzielen, muss das jeweilige Produkt für die angegebene Zeit ohne Hauptfunktion sein.			
<b>Art der Kochmulde</b>	Elektro		
<b>Anzahl der Kochzonen</b>	3		
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Heiztechnik</b>	Induktion	Induktion	Induktion
<b>Größe der Kochzonen</b>	L: 40,5 cm B: 22,0 cm	Ø 28,0 cm	Ø 14,0 cm
<b>Energieverbrauch EC<sub>electric cooking</sub></b>	199,4 Wh/kg	170,9 Wh/kg	192,6 Wh/kg
<b>Energieverbrauch der Kochmulde EC<sub>electric hob</sub></b>	187,6 Wh/kg		
<b>Messmethoden</b>	EN 50564:2011, EN 60350-2:2013, EN 60350-2:2013/A11:2014		
<b>Berechnungsmethoden</b>	(EU) 66/2014		
<b>Energieverbrauch im Bereitschaftszustand (Information)</b>	0,70 W		

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

### Hinweis zur EG - Konformitätserklärung



**Produktbezeichnung:**

CC9001IND  
Standherd

**Hersteller / Inverkehrbringer:**

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

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

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement

# User manual

for your floor-standing stove

Model: **CC9001IND**



## Notes and icons

---

### Notes and icons

#### In this manual

##### Icons for hazards and information



##### **This icon warns of danger.**

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



##### **This icon cautions against damage.**

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



##### **This icon indicates an information.**

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

##### **Note on illustrations**

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

##### **For appliances, components and accessories**



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

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

#### Environmental protection and disposal

##### Icons for disposal



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

It must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.



##### **This icon indicates that the labelled product is recyclable.**

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

##### **Notes on disposal**

- The appliance must not be disposed of with household waste. Take it back via the seller, manufacturer or local waste disposal company.
- To open the hob, the screws around the top edge of the sides must be loosened by a suitably qualified specialist.
- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

##### **Notes on environmental protection and energy saving**

- To minimise the environmental impact, follow the recommendations in this manual regarding cookware, especially its size.
- Also observe the energy-saving instructions contained in this manual in order to minimise the environmental impact.



### Intended use

- This appliance is designed for private use in indoor rooms, is intended for heating food and is not suitable for unattended operation.  
Use it exclusively for the intended purpose! The manufacturer is not responsible for damage or problems caused by improper handling or non-observance of the instructions.
- The appliance is not suitable for persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (including children) if they are not supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers involved.
- Children under 8 years of age should always be kept away or constantly supervised.  
Do not let children play with the appliance, sit, stand or climb on it.  
Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
- The appliance is not designed to be operated by a separate remote control or by an external timer.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle.  
It cannot support the weight of the appliance and may break.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Do not store anything in or on the appliance and do not use the cooking surface as a shelf or work surface.
- To avoid damage, do not sit or stand on or lean against any part of the appliance. Do not place anything on the open door or on partially inserted accessories. Do not place heavy objects on the hob or drop anything on it.
- Take care not to scratch the hob with jewellery, pointed or sharp objects, etc. Only use pots and pans with a flat base that do not have sharp edges or burrs.

### Notes:

- When the oven is switched on for the first time, it could give off a slightly unpleasant smell, caused by production residues, which is normal.  
Therefore, before using the stove for the first time, heat it empty once and keep the room well ventilated until the smell has disappeared.
- When hot air circulates in the oven's cooking chamber, slight noises or vibrations from the fan may occur, depending on how long the oven is used and how much heat is generated. This is normal.



### Safety instructions

#### Danger from magnetism

- Persons with pacemakers should consult a specialist before using induction hobs to clarify whether the pacemaker is approved for induction.

#### Installation and power supply

- The edges of the hob are sharp. Protect yourself appropriately during installation if necessary to avoid injury.
- As heat and moisture are generated in the surrounding area when using the appliance, ensure that the room is well ventilated. To do this, use the options provided or, if necessary, install an exhaust system (e.g. an extractor hood).
- Do not install the appliance in an ambience with high temperatures, near a gas or kerosene stove.
- The appliance may only be installed, grounded and commissioned by a qualified electrician.  
The manufacturer is not liable for damage or problems caused by incorrect installation or repair.
- Before installation, the appliance must be disconnected from the power supply.
- The appliance must be properly connected to an intact earthing system that complies with national and local regulations.

- A circuit breaker should be installed in the circuit to which the appliance is connected to ensure complete isolation from the power supply.
- Do not install door panels or decor panels on the front of the appliance. Danger of overheating!

#### Before use

- Do not use the appliance until it is correctly installed and connected to the power supply.
- Do not use the appliance if the power cable, the power plug or their connection is damaged.  
Danger of electric shock and short circuit!  
The cable must only be replaced by a qualified electrician..
- To prevent damage to the power cord, do not bring it into contact with high temperatures, do not bend, twist or kink it, or expose it to tensile stress.  
Do not pull on the cable, but grasp the power plug directly to remove it from the socket.
- Make sure that all packaging material, including protective film (except the nameplate), has been removed from the appliance (including the oven compartment) and accessories.
- Keep packaging materials (e.g. foil, polystyrene) out of the reach of children. Risk of suffocation!

### Use

- The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed and may jam something. Keep your hands away from the hinges and always grip the door centrally by the handle to avoid injury.
- The appliance and its accessible parts become hot during operation and can retain heat for a long time. During and after operation, take care not to touch the surfaces of the appliance, especially the heating elements. Keep children away.
- Do not pour any water into the cooking chamber when hot. Risk of scalding and damage to the enamel!
- Pay attention to magnetizable metal objects worn on the body, as they can become hot near the hob during use. Gold and silver jewellery are not affected.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob, as these can be heated by induction.
- Do not place any objects in the cooking chamber or on the cooking surface that are not heat-resistant (e.g. plastic containers ...). These can catch fire, melt or be damaged if the appliance is accidentally switched on.
- Cooking utensils, handles of cookware, etc. can become very hot during use. Use oven mitts or oven gloves if necessary, do not leave anything on or in the appliance and when cooking, make sure that nothing protrudes over other cooking zones that are switched on.
- Make sure that the appliance door remains completely closed during operation and that nothing sticks or hangs on it. Escaping heat can damage adjacent furniture and appliance fronts or nearby objects. Only open the appliance door for drying if a lot of moisture has been produced during operation of the heater.
- Open the appliance door carefully during operation and do not stand too close to the appliance. Hot steam may escape, which may not be visible depending on the temperature.
- Do not cover the floor of the cooking chamber and do not place anything on it (e.g. aluminium foil, baking tray, cookware). Danger of damage due to heat accumulation!
- Never leave the appliance unattended during operation. Spilled food may burn and cause harmful smoke or catch fire.

## Safety instructions

---

- Be especially careful when heating oils and fats or food containing oil/fats, as these can easily ignite spontaneously at high temperatures.
- Do not heat up closed containers or tins in the oven or on the hob.  
Risk of explosion due to overpressure during heating!
- If a fire does occur, never try to extinguish it with water! Switch off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or fire blanket.
- Use cooking utensils that are designed and suitable for correspondingly high temperatures  
(For the hob: up to 200°C, suitable for glass ceramic).
- Do not use silicone molds, mats, covers or accessories that contain silicone. This may damage the oven sensor.
- To avoid danger, never leave the appliance switched on when not in use.  
Do not rely on the automatic detection of the hob of cookware, but always switch it off using the appropriate controls.
- If you do not use the appliance for a long period of time (e.g. holidays), it is advisable to disconnect it from the power supply.

## Cleaning

- Switch off the appliance before cleaning.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents or scouring sponges or similar to clean the surfaces.  
This can lead to damage.
- Do not use irritating or corrosive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven. This can cause damage and even breakage of the glass.
- Do not use cleaning sprays in the area of the seal.  
This can damage the seal.
- Use a hob scraper only with extreme caution and only for the cooking surface.  
Always keep it safe and out of reach of children.
- Do not use a steam cleaner to clean this product.  
This may cause short circuits and malfunctions.
- Always remove sugar-containing food residues immediately and, if possible, while still hot to avoid permanent soiling or damage to the cooking surface or enamel of the cooking chamber.
- Follow the care and cleaning instructions in the corresponding chapter. We accept no liability for improper handling.

### Repair and maintenance

- If the appliance is damaged (e.g. breakage, cracks in the hob), immediately disconnect it completely from the power supply and contact an authorised dealer. Continued use in a damaged condition may result in life-threatening electric shocks!
- In the event of a malfunction or defect (e.g. abnormal temperature of the appliance, power cable or power plug, smoke or odour, abnormal noises, fuse blows), please stop operation immediately and unplug the appliance.
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance by yourself. In case of damage or malfunction, contact a qualified electrician.
- Before repair and maintenance work, as well as before replacing the oven light, the appliance must be disconnected from the power supply. Danger of electric shock!

## 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 appliance.

For damage to persons or objects caused by incorrect or improper installation or use of the appliance, the manufacturer accepts no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary model modifications to the appliance types in order to ensure user-friendliness and protection of the user and the appliance and to comply with current technical standards.

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

They will be pleased to help you.

### Your KKT KOLBE team

#### KKT KOLBE Customer service

**Tel. 0049 9502 667930**

**Mail:** info@kolbe.de

**www:** www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at „Questions & Answers“.

Please note that we are constantly updating our manuals.

#### **If you see any discrepancies:**

**You can always find the latest version of your user manual on the corresponding product page or in the „Questions & Answers“ section of our online shop at [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

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

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



### User's manual

Floor-standing stove, model CC9001IND

Version 3.1

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

**Table of content**

---

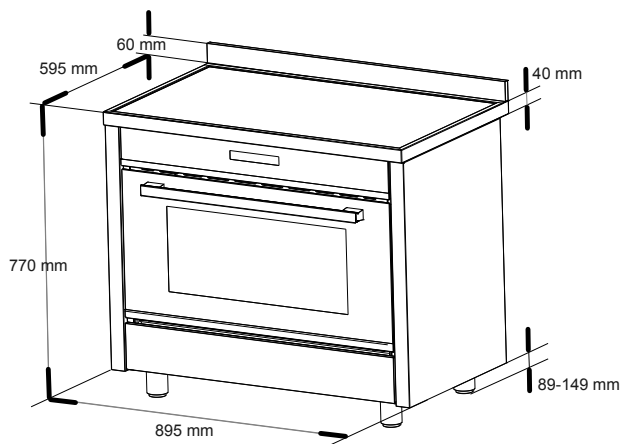
**Overview**

The hob ..... 57

The oven ..... 75

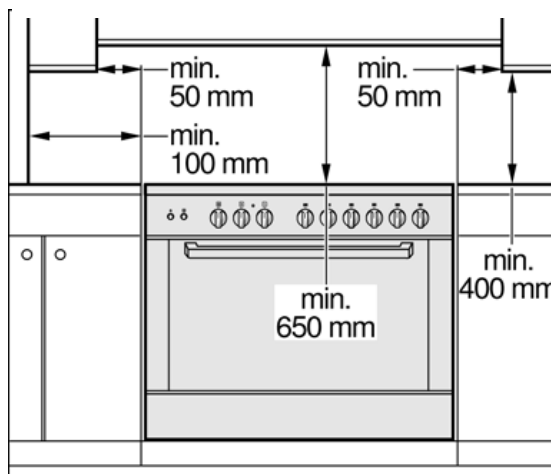
Technical data ..... 91

**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.





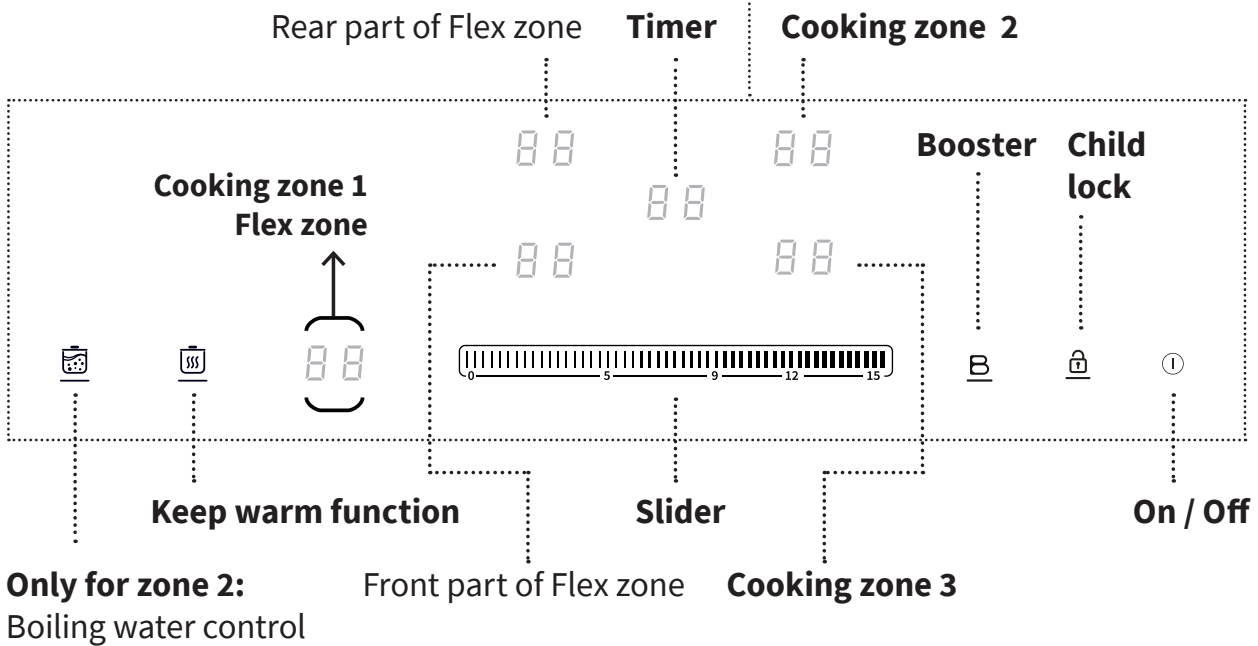
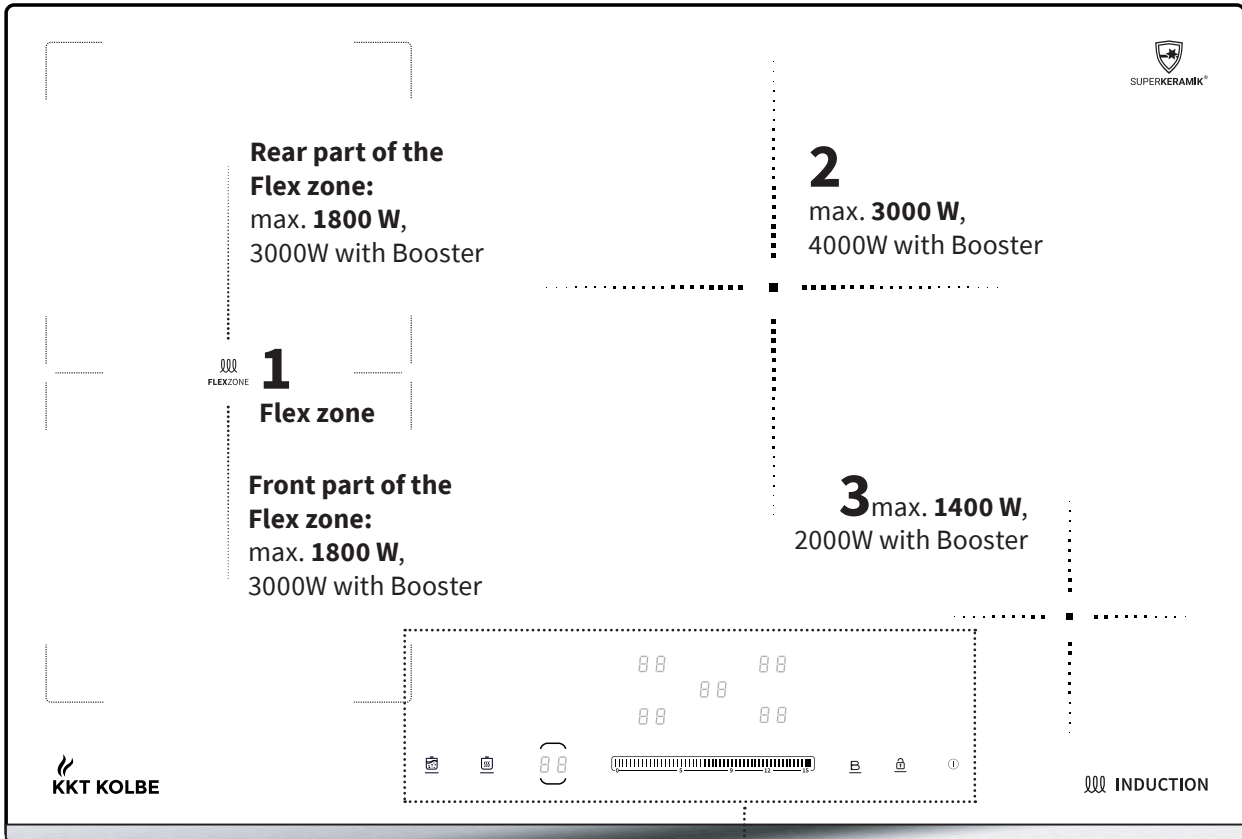


### The hob

1. Product overview .....	58
2. Induction cooking .....	59
3. Before using the hob .....	59
4. Using the touch controls .....	59
5. Choosing and use of the right cookware .....	60
5.1 Cookware dimensions	
6. Using the induction hob .....	61
6.1 Starting cooking	
6.2 When you have finished cooking	
6.3 The booster function	
6.4 The keep warm function	
6.5 The boiling water control	
6.6 The flex zone	
7. Using the timer .....	66
7.1 Using the timer as a minute minder	
7.2 Setting the timer to turn one or more cooking zones off	
8. Safety features .....	69
8.1 Locking the controls	
8.2 Automatic protection functions	
9. Cooking guidelines .....	70
10. Heat settings .....	70
11. Care and cleaning .....	71
12. Troubleshooting .....	72
13. Connecting the hob to the mains power supply .....	73

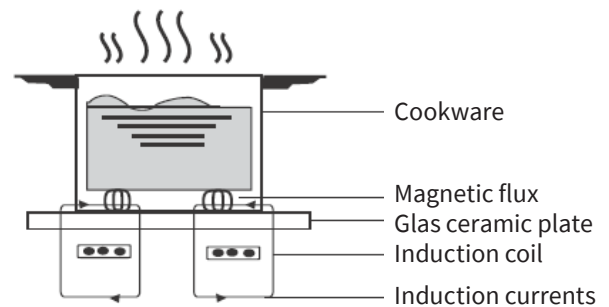
**Product overview**

**1. Product overview**



### 2. 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.



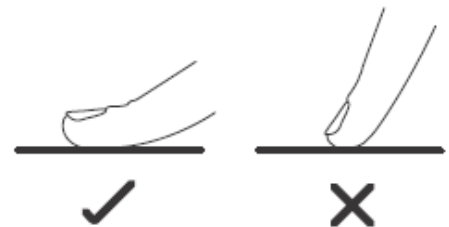
### 3. Before using the hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your 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) are covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



## 5. Choosing and use of the right cookware



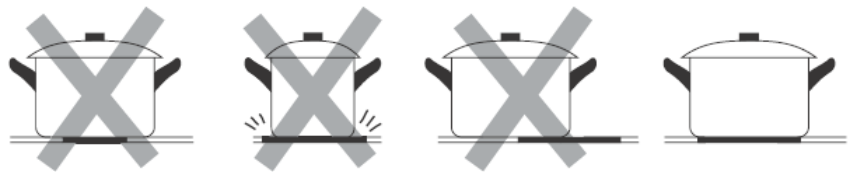
Only use cooking utensils suitable for induction operation.  
Pay attention to the appropriate symbol for induction suitability when purchasing.  
The following formula applies: Magnetic cookware is also suitable for induction.



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

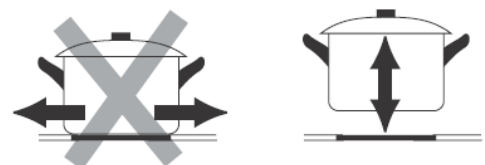


Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.  
Always centre your pan on the cooking zone.



Only use cookware that complies with the minimum bottom diameter shown in the table in the following section.  
If you use cookware with a diameter of less than 140 mm, you may experience problems with detection.  
The amount of magnetic metal particles in the cookware varies.  
The higher this percentage, the better the detection rate and efficiency.

Always lift pans off the ceramic hob.  
Do not slide! This may scratch the glass.



## Right cookware / Using the induction hob

### 5.1 Cookware dimensions

The ideal base diameter of the cookware corresponds to the size of the cooking zone on which it is placed.

The cooking zones automatically adapt to the diameter of the cookware up to a certain limit.

However, the bottom of this cookware must have a minimum dimension corresponding to the respective cooking zone. (See table)




In order to ensure the best efficiency and perfect function, please place your cookware in the middle of the zone if possible.

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Flex-Zone	220	220x400

## 6. Using the induction hob

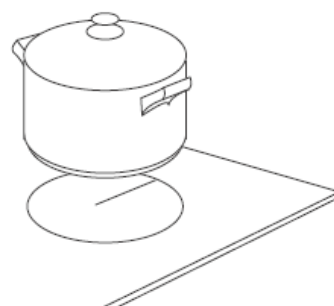
### 6.1 Starting cooking

1. Touch the ON/OFF control ① .

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 suitable cookware on the cooking zone that you wish to use.

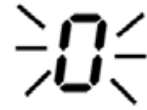
**Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.**



## Using the induction hob

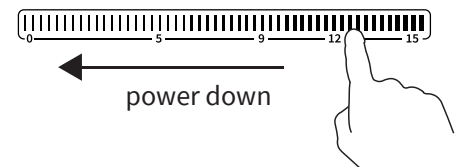
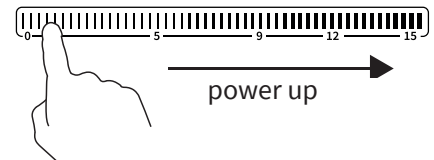
---

**3.** Touch the desired heating zone selection control.  
A digital display on the touch field lights up.



**4.** Adjust the heat setting by moving your finger over the slider control or tap the desired intensity level directly on the slider bar.

- 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 slider control.



### If the display flashes $\cong \sqcup \cong$ alternately with the heat setting - This means that:

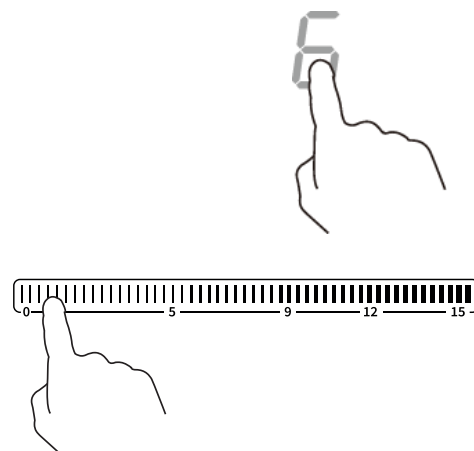
- You have not placed suitable cookware on the correct cooking zone or,
- the cookware you're using is not suitable for induction cooking or,
- the diameter of the cookware is too small or it is not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is suitable cookware on the cooking zone. The display will then automatically turn off after 1 minute.

## Using the induction hob

### 6.2 When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off:
2. Turn the cooking zone off by pushing the slider to the left. Make sure the display shows "0"
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control ①.



#### 4. Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, this is indicated by an „H“.

It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

This can also be used as an energy-saving function, if you want to heat further pans: Just use the zone, which is still hot.



### 6.3 The booster function B

The booster function is used to maximize the power of a zone for a certain time.

#### Activating the booster function

1. Touch the selection control for the desired cooking zone.
2. Touch the boost control button. B

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



#### Cancel the boost function


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


## Using the induction hob

---

### 6.4 The keep warm function

#### Activate the keep warm function

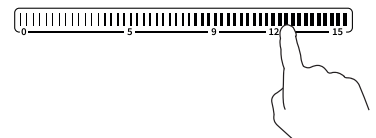
1. Touch the heating zone selection control.
2. Touch the keep warm control. 

On the display will appear .  
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.



### 6.5 The boiling water 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 water 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 water control, please deactivate this function (for example choosing a lower power level with the slider).





## Using the induction hob

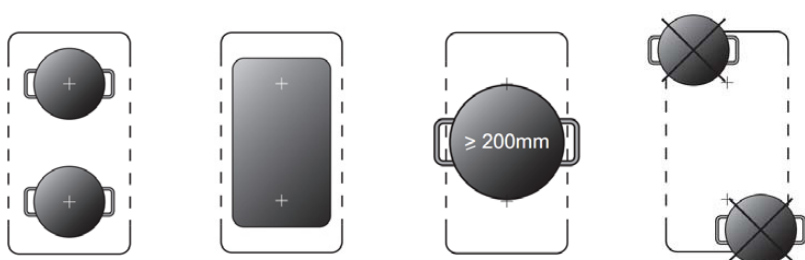
### 6.6 The Flex zone

The left cooking zone (Flex zone) can be used as a single large zone or halved, as two separate cooking areas.

If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front to the back (or vice versa) within the flexible area, the new position is automatically detected; the power level of the cooking zone part on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off.

**Important note:** When operating the Flex zone as one large zone, make sure to place the cookwares centered, so that both parts of the zone are covered equally.

**Examples for good and bad cookware placements:**



#### Activating as one large cooking zone (flex zone)

1. Touch the Flex Zone control to activate the Flex Zone as a single large zone.
2. As with the other cooking zones, the power level is set by means of the slider.

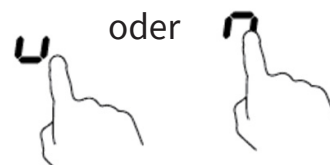
This setting is also retained for a newly detected position of cookware that is moved within the flexible zone.

3. To add further cookware, press the Flex Zone control again, in order to detect the cookware.



#### Activating as two independent cooking zones

To operate the Flex zone as two independent individual parts, you can divide them into the rear and front part using the respective selection control.



## Using the timer

---

### 7. Using the timer

You can use the timer as follows:

- 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

##### 1. Make sure the hob is turned on.

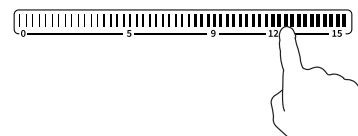
**Note:** You can only use the minute minder if you didn't select any cooking zone.

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



2. Set the second digit of the countdown time by touching the slider control. (e.g. 5)

15

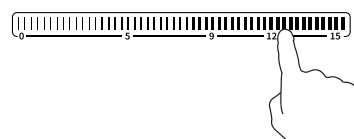


3. Touch the timer control again, the „1“ will flash.



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

95



## Using the timer

- When the time is set, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time
- When the setting time finished, the buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "00".

00

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

#### If the timer is set on one zone:

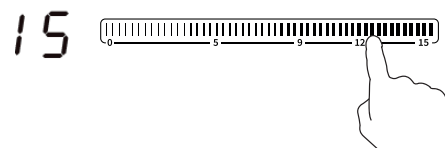
- Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.



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



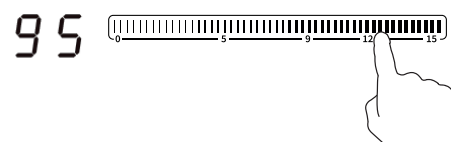
- Set the second digit of the countdown time by touching the slider control. (e.g. 5)



- Touch the timer control again, the "1" will flash.



- Set the first digit of the countdown time by touching the slider control (e.g. 9, now the timer you set is 95 minutes).



- When the time is set, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time

**NOTE:** The flashing red dot next to power level indicator will indicate the zone which is selected.

6\*

- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

00

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



## Using the timer

---

### Setting the timer on several cooking zones

1. When the timer is activated in multiple cooking zones, the timer display always shows the shortest time remaining. The flashing decimal point of the cooking zone display marks the corresponding zone. **Example:**

15

Timer  
display

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.

**If you touch a heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer display.**

## 8. Safety features

### 8.1 Locking the controls

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

#### Locking the controls

Touch the keylock control .

The timer indicator will show „Lo“. The control panel is locked now.

#### Unlocking the controls

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.



### 8.2 Automatic protection functions

#### 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:

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

### 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.



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

## 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!
<b>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li></ul>
<b>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</b>	<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"><li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li><li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li><li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li><li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>

## Troubleshooting

---

What?	How?	Important!
<b>Spillovers on the touch controls</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Soak up the spill</li><li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li><li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li><li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

---

## 12. Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
<b>F1-F6</b>	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.
<b>F9-FA</b>	Temperature sensor of the IGBT failure.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
<b>FC</b>	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.
<b>E1/E2</b>	Abnormal supply voltage	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
<b>E3/E4</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
<b>E5</b>	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.

---



### 13. 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 H07RN-F power cord.

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





## The oven: Table of content

---

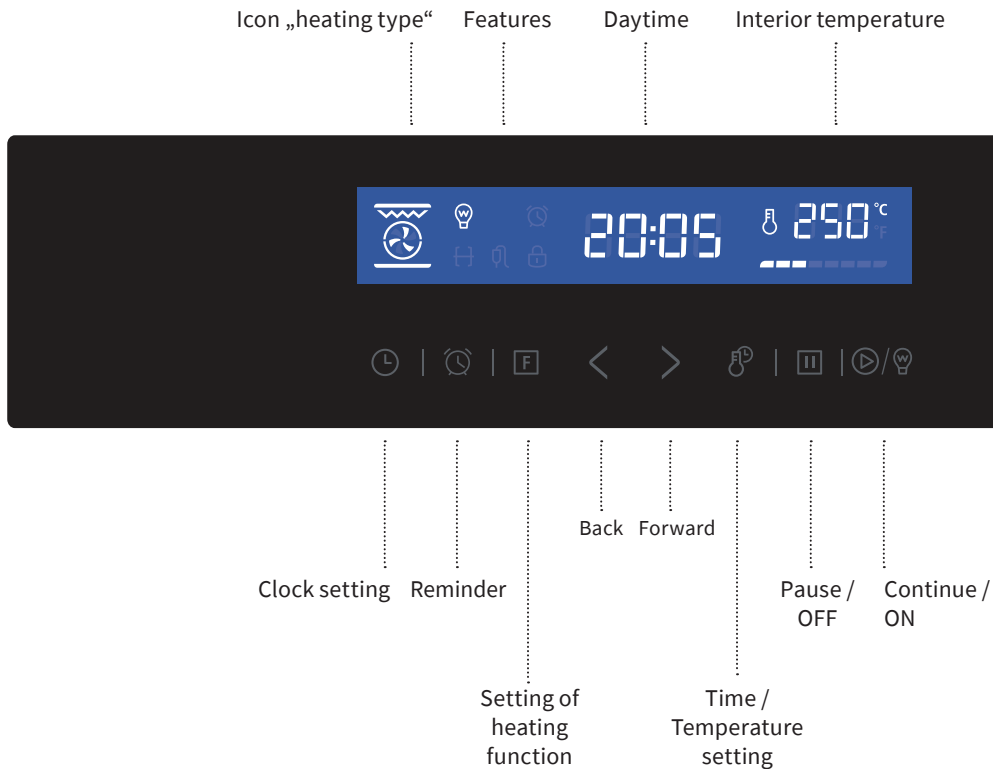
### The oven

Description of the appliance .....	76
• Control panel	
• Energy saving tips	
• Heating types (Heating functions)	
• The oven interior	
• Case cooling	
• Telescopic pull-out rails	
• Skewer (Rotisserie function)	
Using the appliance .....	80
• Setting and programming	
• Application guide and recommendations	
• Application table	
Care and cleaning .....	86
• Case front	
• Oven interior	
• Steam cleaning method	
• Removing the oven door	
• Removing / Inserting the slide in racks	
• Telescopic pull-out rails	
• Changing the oven light bulb	
Supplied accessories .....	88
Troubleshooting .....	88
• What to do in case of problems?	
• Customer service	
Installation and connection of the device .....	89
• Power connection	
• Mounting for stabilization	
• Turning on the appliance	
• Technical data	

## Description of the appliance

---

### Control panel



### Energy saving tips

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

## Description of the appliance

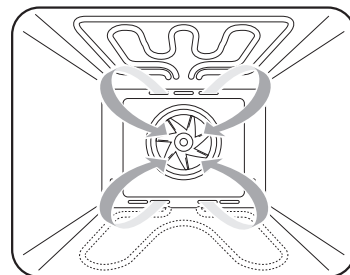
### Heating types (Heating functions)

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



#### Defrost

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



#### Bottom heat

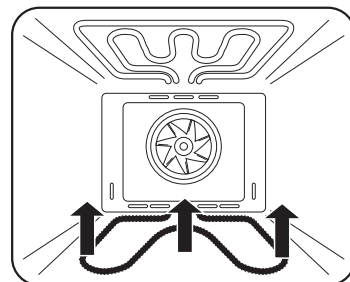
The (concealed) heating element provides a concentrated heat supply at the bottom of the food.

This is suitable, for example, for baking moist cakes with fruit toppings, pizzas, or for dishes with long cooking times such as casseroles, stews or pastries.

The temperature can be adjusted in the range of 60 - 120 °C.

The standard temperature is 60°C.

Also use this mode for steam cleaning (see relevant chapter).



#### Top and Bottom heat

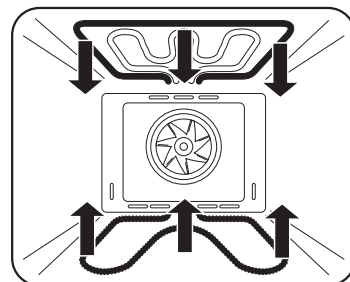
The upper and lower (concealed) heating elements are in operation. The heat is evenly distributed to the food to be cooked.

With this type of heating, baking or roasting is only possible on one level, which is suitable, for example, for roasting in a Roman pot, as well as for flat cakes, bread etc.

The temperature can be adjusted between 50 - 250 °C.

The standard temperature is 220 °C.

**The rotisserie skewer can be used for this heating function.**



#### Convection

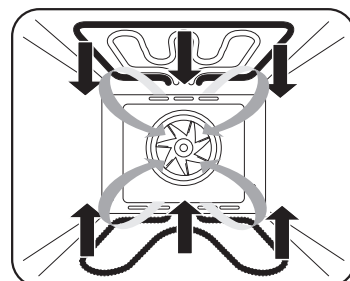
By combining the upper and lower heating elements with the fan, the heat is distributed faster and more evenly, saving up to 30-40% energy.

The food is browned on the outside and remains juicy inside.

This is suitable, for example, for grilling or frying large pieces of meat at high temperatures.

The temperature can be adjusted in the range of 50 - 250 °C.

The standard temperature is 220 °C.



## Description of the appliance

---



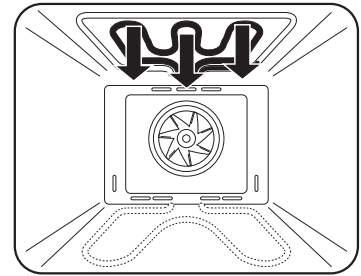
### Grilling

The grill heater (upper inner heating element) is in operation and switches on and off to maintain the temperature generated. Place your food centrally under the grill.



The temperature can be set in the range 180- 240 °C. The standard temperature is 210 °C.

**The rotisserie skewer can be used for this heating function.**



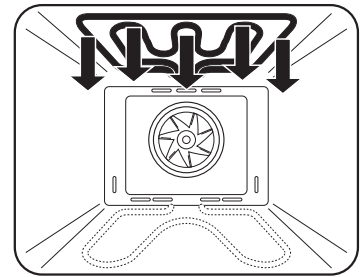
### Full width grill

The two upper radiators are in operation. This is suitable for grilling flat pieces of meat, steaks, sausages, fish, scampi, toast bread, etc.



The temperature can be adjusted in the range of 180 - 240 °C. The standard temperature is 210 °C.

**The rotisserie skewer can be used for this heating function.**



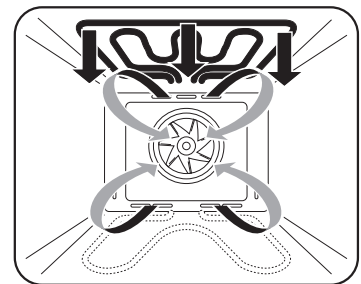
### Grilling / roasting system

The two upper radiators and the fan are in operation. This is particularly suitable for grilling and roasting larger pieces of meat, as well as for gratinating and gratinating.

The temperature can be set in the range of 180 - 240 °C.

The standard temperature is 210 °C.

In most cases the most favourable temperature for this type of heating is 180 °C.



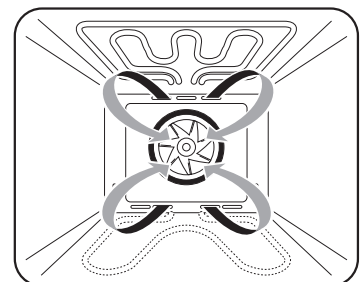
### Hot air

Ring heater and fan are in operation. The optimum heat distribution in the cooking chamber reduces the risk of burning the food.

The temperature can be set in the range of 50 - 240 °C.

The standard temperature is 180 °C.

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



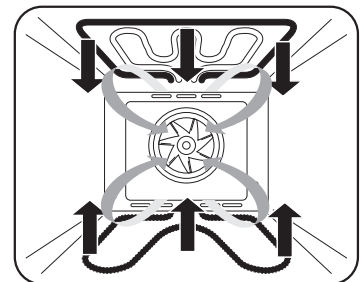
### ECO mode

The upper, lower (concealed) heating element and the fan are in operation and the operating time of the heating elements is controlled to reduce energy consumption.

The food is heated in a particularly energy-saving and gentle manner. This extends the cooking time.

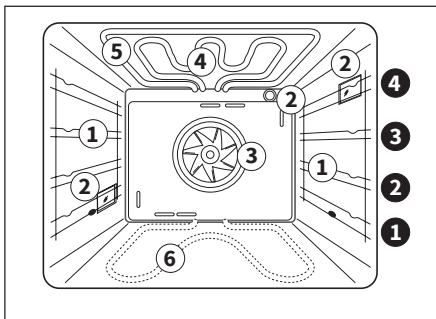
This is comparable to a „slow cooking“ function and is suitable e.g. for cooking meat and keeping it juicy.

The temperature can be set to 160 °C, 180 °C and 200 °C.



## Description of the appliance

### The oven interior



- ① Slide-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 baking tray, grate or roasting pan.  
Please note the numbering of the rack levels from bottom to top.

### Case cooling

The case cooling ensures low temperatures on control panel, control knobs and the oven door handle when the oven is hot.

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

### Telescopic pull-out rails



**Telescopic pull-out rails and other accessories become hot. Use potholders!**

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

- For inserting cooking grate, baking tray or roasting pan first pull out the telescopic rails one level.
- Put grate, baking tray or roasting pan on the drawn-out rails and push it by hand entirely in the oven until it stops.
- Never close the oven door before the telescopic pull-out rails are fully inserted.

### Skewer (Rotisserie function)

**For evenly browning roasts with the rotisserie skewer all types of heating with the icon  can be used: Top-/Bottom heat, Grilling and Full-width grill.**

After placing the meat on the spit, insert the two forks and proceed as follows:

- Insert the skewer support into the oven on the middle rack level, insert the end of the spit into the motor on the back of the oven and place the tip of the spit into the mount of the support.
- Place a drip pan with a little water on the lower shelf of the oven to catch fat and gravy.
- Start the motor by activating one of the above mentioned heating modes and close the oven door.

**Note:** With regard to the amount of meat, please note the load limit of the spit at 1000g.

## Using the appliance




---

### Setting and programming

#### Clock setting

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


#### Setting the current time

- Press the  button. The hour digits will flash.
- Press < and > to set the current hour.
- Press the  button again. The minute digits will flash.
- Press < and > to set the current minute.
- Press the  button again to finish the clock settings. The display „:“ will flash and the time will be displayed constantly.

#### Hints

- The clock is set in 24-hours-format.
- If the circuit is interrupted, the clock is reset to 0.


#### Selection of the heating type

- Press  repeatedly until the related indicator of your desired heating function will be displayed.
- Press < and >, to set the cooking time.



#### Note:


The time is set as follows:  
0 – 0:30 min: in 1-minute steps  
0:30 min – 9:00 hours: in 5-minutes steps

- Then you can press the  button to set the cooking and the < and > keys, you can adjust the temperature.








#### Note:

The temperature is set in 5 °C steps.



- Press  to confirm and to start operation. The standard cooking time is 9 hours.

#### Modifying the temperature or time while cooking

- Press the  button. The  icon will be displayed.
- With the < and > keys, you can now adjust the temperature.
- Press the  button again. The  icon will disappear.
- Now you can adjust the time using the < and > keys.
- Confirm your setting(s) by pressing the  button.




#### Time inquiring

During the cooking process, it is possible to switch between the cooking time display and the clock display.

- Use the  button to display the cooking time, if set.
- If the clock was set, press  button again to switch back to the display of the cooking time.


#### 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.

- Press the reminder setting button .
- To set the reminder countdown, 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.



## Using the appliance




---

### Oven lighting

- In standby mode, press the  button to switch the lighting on and off.
- During the setting process of the functions, the lighting is turned off by default and turns on at the start of operation (except in ECO mode).
- To turn off the lighting during operation, press the  button. To switch it on again, press it again. (Not valid for ECO mode)

### Child lock / key lock

#### Locking the control panel:


- Keep the  and  buttons pressed for 3 seconds. A long beep will sound and the  will be displayed indicating the control panel is locked.

#### Unlocking the control panel:


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




#### Note:

Even when the key lock is activated, you can still cancel the cooking process by briefly pressing the  button. However, pressing the key too long will be interpreted by the appliance as invalid.




### Energy saving function

- During in waiting state and reminding state, keep the  button pressed for 3 seconds. The appliance will switch to energy-saving mode and the display illumination will switch off.
- If there's no operation within 10 minutes in waiting state, the energy saving mode is also activated and the display is switched off.
- To quit the energy-saving mode, press any key.

### General operating notes

- The oven light is turned on in all heating functions, except with the ECO function.
- When you have selected a heating function, but the  button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed (waiting state). The selected function will be recognized as invalid.
- To confirm that your input was detected from the Sensor-Touch control panel, the appliance emits a beep signal each time a button is pressed.

#### Start / Pause / Cancel-Standby

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

### Application guidelines and recommendations



#### Caution! Risk of burns!

- The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns. Never touch the inside surfaces of the appliance or the heating elements when heated and protect yourself, e.g. with oven gloves, to remove anything from the heated cooking chamber.
- Always keep children at a safe distance during operation.
- Do not pour water into the hot cooking chamber. The resulting hot steam can cause scalding and also damage the enamel coating due to the temperature change.

#### Caution! Fire hazard!

- Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures. Food can burn, cause harmful smoke or catch fire. Do not leave the appliance unattended when in use!
- Make sure that baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by protruding parts, by draughts when the door is opened or because of air circulates in the cooking chamber) and always keep the cooking chamber clean.
- In the event of a fire, do not open the appliance door and disconnect the power supply.



#### Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, harmful acrylamide forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and increasingly in the edge layers.

To reduce the formation and avoid health risks, follow these guidelines:

- Especially when deep-frying, frying or roasting potato and cereal products, avoid heavy browning and use heat-stable oil or fat !
- Make sure that the food retains a certain amount of moisture!
- Avoid hot frying and keep the temperature in the medium range.
- Do not choose pieces that are too thin and make sure they are heated evenly.
- Do not heat the food beyond the cooking point.

#### Condensation during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the oven door.

This cannot be avoided, but does not impair the function. After cooking, do not leave the food in the cooking chamber longer than necessary and, if necessary, dry any residual moisture in the cooking chamber completely after it has cooled down.

#### General recommendations for cooking in the oven

- Only use accessories required for the cooking process and, if possible, original ones, as well as suitable ovenware, which you place in the middle of the grate. Dark metal dishes are suitable, for example, as they absorb the heat better. Bright, shiny surfaces, ceramics or glass reflect the heat and are therefore not well suited.
- Note that the required cooking time and oven temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food or the heating type set, and thus can vary considerably. Therefore, do not rely completely on the setting information given in the application tables, recipe information or similar. Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
- As a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature. (The dish will usually cook faster on the outside than on the inside).
- For cooking on several levels, use a fan-assisted heating type to help distribute the heat evenly in all areas of the cooking chamber.
- Only open the appliance door during cooking if absolutely necessary to keep the oven temperature and, if applicable, the air circulation stable.
- To avoid soiling the cooking chamber with fat splashes, select a cooking temperature of max. 165°C.
- To check whether a cake, casserole or similar is ready, insert a wooden stick. If nothing sticks to it when you then pull it out, the dish usually is cooked.

### Cooking methods and guidelines

#### Roasting

- Use top/bottom heat, convection, ECO mode or hot air.
- If possible, use dishes made of enamel, fireproof glass, clay (Roman pot) or cast iron.  
For very large roasts, the grate is suitable in combination with the deep tray.
- Note that the roast browns more quickly in open dishes. Covered, it stays juicy and the cooking space does not get dirty.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and meat juices do not burn (odour and smoke formation).
- First place the roast in the roasting pot with the dressing side down and turn it over after half the cooking time.

#### Grilling and gratinating

- Use one of the heating types grill, full width grill or grilling / roasting system and preheat the cooking chamber if possible.



#### Caution!

Increased risk of burns during grilling!  
Due to the intense heat during grilling, some oven parts are particularly hot.  
Take the necessary measures to protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves or grill tongs, and keep children away!

- Do not leave the grilling process unattended.  
The food can burn quickly due to the intense heat.
- Brush the grate with oil to prevent the food from sticking, place the food on the grate and slide a tray filled with a little water or a grease pan underneath to collect roasting juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with grill tongs.
- Note that dark meat browns better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and accessories well so that dirt does not stick.

#### Baking

- Use top/bottom heat for dry cakes, bread and sponge cake. Use only one shelf level and preheat the cooking chamber if possible.
- Use hot air for baking on several levels, as well as for moist cakes and for fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert max. 2 trays because of steam formation.
- Note that when baking on several trays, the baking time may vary and one tray may need to be removed from the oven earlier than the other.
- Prepare biscuits of the same thickness and size if possible so that they brown evenly.
- To check the cake / baked product, insert a small skewer towards the end of the recommended cooking time and pull it back. If no dough sticks to it, the dish is done.
- To prevent the cake from collapsing after it has been removed, you can try extending the baking time accordingly and lower the temperature by 10°C if necessary.

#### Preserving

- Use hot air.
- Use only fresh food and prepare the preserving food and jars as usual.
- Only use commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids. Jars with screw caps or bayonet lids as well as metal jars are unsuitable. The jars should be the same size and have the same contents.
- For sufficient moisture, fill the deep tray with approx. 1L of water and place the jars in it, so that they do not touch each other.
- Slide the tray with the jars on the lowest slide-in rail of the oven and set the oven to 180°C hot air.
- Watch the preserving until the liquid in the jars starts to bubble. Then turn off the oven and let the preserves rest for about 30 minutes.

#### Defrosting

- Use defrost to accelerate the gentle defrosting of frozen food by circulating air at room temperature.  
Suitable for this are e.g. cream / butter cream cakes, cakes and pastries, fruit and vegetables.
- Turn and stir the food from time to time during defrosting.
- For defrosting and preparing frozen ready meals, follow the manufacturer's instructions.

## Using the appliance

### Application table

with selection of the heating method according to the previous description

Food	Level	Temperature in °C	Time in min
<b>Baking</b>			
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 yeast dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-50
<b>Roast</b>			
Roast pork ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Meat loaf ca.1.5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Duck ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Goose ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Chicken ca. 1.3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wild hare	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Deer leg	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
<b>Grilling</b>			
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

### Application table for ECO mode

Recipes	Temperature in °C	Level	Time in min	Pre-heat
Potato cheese gratin	180	1	90-100	No
Cheese cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No
	165		115-145	

## Using the appliance

---

### Tips for solving cooking problems

#### The browning / cooking is uneven.

- Select a lower temperature setting for slower and more even cooking (This may result in a longer cooking time).
- Use the middle slide-in level, especially for top/bottom heat.
- Make sure you use suitable ovenware and accessories (see general recommendations for cooking in the oven).
- For cooking delicate food, preheat the cooking chamber.
- When using baking paper, make sure to cut it to fit so that it does not hinder heat distribution and contact with the heating elements is prevented.
- If possible, do not use aluminium foil, e.g. to collect liquids, so as not to obstruct the air flow and to avoid irritating the temperature sensor by its heat reflection.
- Make sure that all parts of the appliance are clean, especially the door seal.

#### The top of the dish browns too quickly compared to the underside.

- Use a lower slide-in level.
- Select a heating type with less heat from above or more heat from below.
- Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time).
- Use flat ovenware for casseroles and gratins, for example.

#### The underside of the dish cooks too quickly compared to the top side.

- Use a higher slide-in level.
- Select a heating type with less heat from below or more heat from above.

#### The back of the dish browns too quickly compared to the front.

- Turn the food 180° halfway through the cooking time.

#### The dish looks done, but the humidity inside is too high.

- Set a lower cooking temperature (This may result in a longer cooking time).

#### The dish is too dry.

- Set a higher cooking temperature (This may result in a shorter cooking time).

#### The baked good loses considerable volume.

- Preheat the oven, maintain a stable cooking temperature during cooking and allow the baked dish to cool slowly.
- Follow the recipe instructions, taking into account the order and dough texture. Make sure the ingredients are at room temperature and do not knead or stir the dough too much.

#### The baked good is much higher in the middle than on the outer edge.

- Do not grease the rim of the springform pan /baking tin and spread the dough slightly up the rim so that the dough can rise evenly.
- Insulate the edge of the baking tin from the outside, e.g. with a baking belt or well-moistened kitchen paper wrapped in aluminium foil.

#### When cooking on several levels, one tray is darker than the other.

- For multi-level cooking, use a fan-assisted heating type and remove trays one at a time when each is ready.
- Make sure there is sufficient space between the slide-in levels for optimum air circulation.

### 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

- Only use commercially available agents 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 appliance!

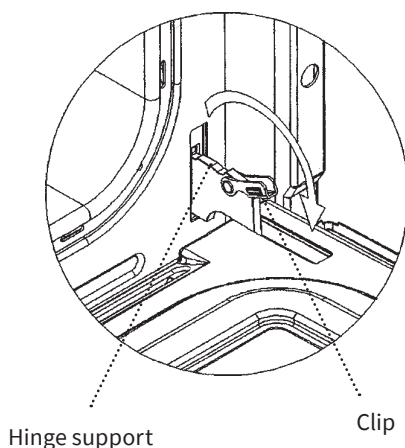
#### Oven interior

- Der Garraum lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- Remove simple 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, grate, etc. with hot water and a little detergent.

#### SteamClean method

This function facilitates the oven cleaning essentially, because the dirt can be solved more easily by water vapor and heat.

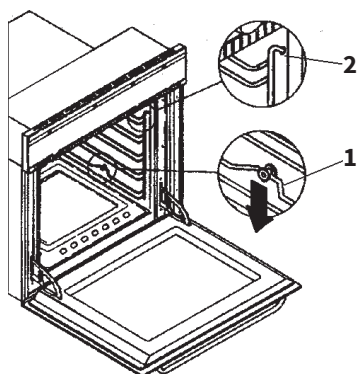
- Remove any accessories such as roasting pan, baking sheet and rust.
- Pour down about 0.4 liters of water with a little detergent into the trough of the soil.
- Close the oven door. Select bottom heat heating at 50 °C.
- Switch off the appliance after about 30 minutes and disconnect the power. Remove soaked food debris with a cloth.
- For baked-on soils, note the previous cleaning instructions.



#### Removing the oven door

- Fold down the oven door to the horizontal position.
- Lift the bracket on the two door hinges to the front.
- Slowly close the oven door until it stops. Then lift the door until the hinges disengage.
- The insertion is carried out in reverse order. At last, swing the lever back to the hinge support.

## Care and cleaning



### Removing the slide-in racks

To make it easier to clean the side walls of the cooking chamber, you can remove the slide-in racks:

- Remove accessories such as grate and baking tray.
- Slightly press down the slide-in rack at the clamping point **(1)** and pull it away from the oven wall.
- Swing the slide-in rack inwards and unhook it at the top **(2)**.

### Inserting the slide-in racks

- Hook the rack into the holes at the top **(2)** and swing it towards the side wall of the cooking chamber.
- Slightly press down the rack bar at the clamping point **(1)** and push the rack towards the side wall.
- The slide-in rack must snap into place and be firmly seated.

### Telescopic pull-out rails

For cleaning the slide-in racks the telescopic pull-out rails can be removed.

- Loosen the fixing screws with a large screwdriver and remove the complete set.
- Only clean the telescopic pull-out rails from the outside with commercially available cleaning agents. Do not immerse the telescopic pull-out rails in water or clean them in a dishwasher!
- After cleaning, put on the telescopic pull-out rails and fasten them again at the bottom with the screws.



**Caution!**  
The rollers must not be greased.

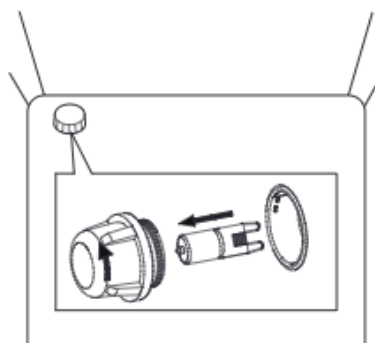
### Changing the oven light bulb

This product contains a light source of energy efficiency class G.

The lamp bulb is a particularly heat-resistant type (230 V, 25 W).

To replace this, proceed as follows:

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



## Supplied accessories / Troubleshooting

### Supplied accessories

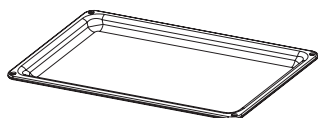


All accessories become hot during operation.  
Use pot holders or similar to avoid burns!



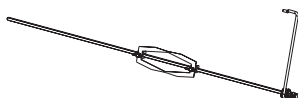
#### Cooking grate

- For grilling
- For placing baking tins and roasting vessels



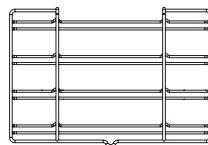
#### Universal baking tray

- For sheet cakes /
- Biscuits /
- Frozen foods
- For collecting fat / juice



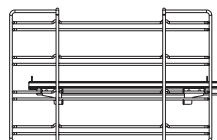
#### Rotisserie skewer

- For even browning of roasts
- Load limit 1000g.
- Insert container for collecting fat and juices underneath..



#### Slide in racks

- These can be easily removed for cleaning.



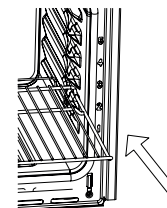
#### Telescopic pull-out rails

- For easy insertion and removal of accessories
- These can be easily removed for cleaning.

#### Note:

In order to ensure the safe use of the accessories, it is necessary to insert them the right way round (with the anti-tipper bracket at the rear).

This prevents the food from slipping forwards when removed carefully. Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly positioned and do not touch the oven door.



### What to do in case of problems?



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

#### The oven doesn't heat up.

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

#### The device fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

#### Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

#### The cooking result is not satisfactory.

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

#### KKT KOLBE customer service



**Tel. 0049 9502 667930**

**Mail: info@kolbe.de**

**www: www.kolbe.de**

→ You can find further data and documents on our website at „Questions & Answers“.



## Installation and connection of the appliance

### Power connection



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

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.

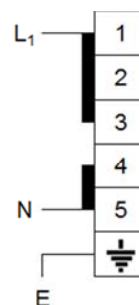
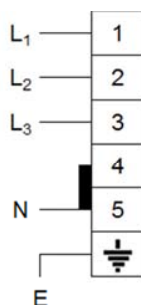
#### WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

- 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 similiary 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 <sup>2</sup>	H05VV-F 3×4mm <sup>2</sup>
H05RN-F	H05RN-F
H07RN-F	H07RN-F

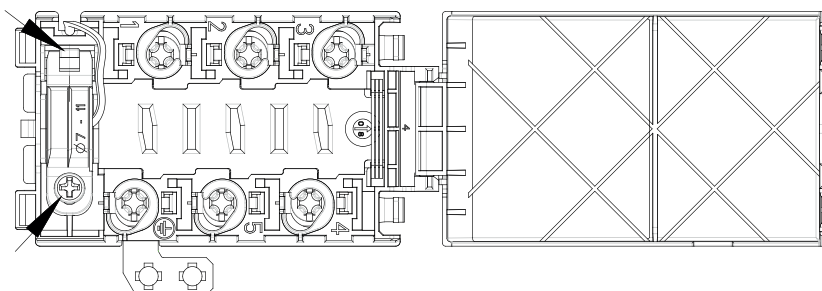


Leave the mains cable slightly overlong so that you can pull out the appliance for cleaning purposes.

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.

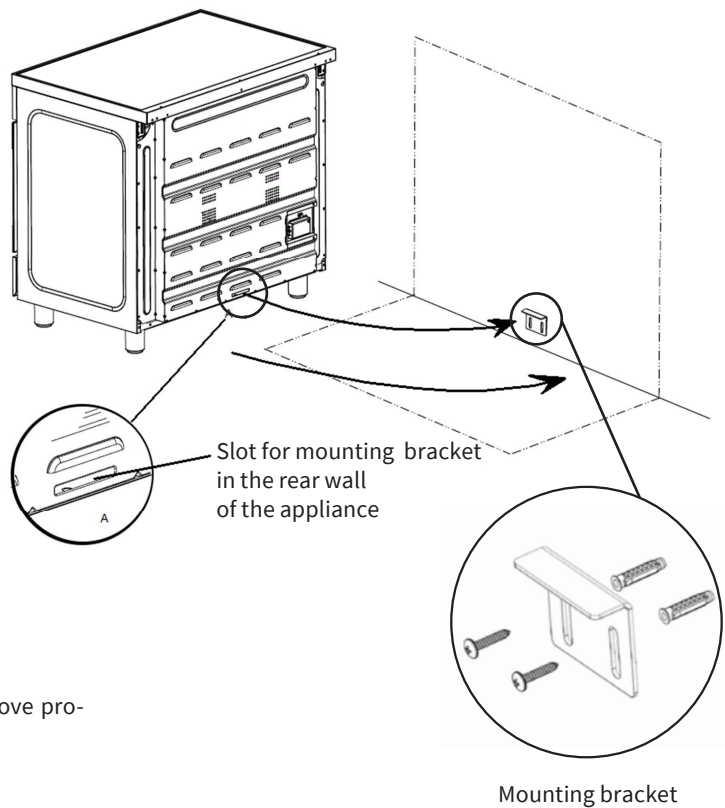


## Installation and connection of the appliance

---

### Mounting for stabilization

To fix the appliance to the wall, proceed as shown in the illustration.

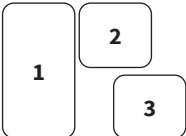


### Turning on the appliance

- Remove all packaging materials and possibly remove protective films.
- Clean the oven and the accessories just moist.
- Set the current time .
- **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 data

### Technical data of the stove

<b>Model name</b>	CC9001IND		
<b>Supplier's name</b>	KKT KOLBE		
<b>Power</b>	10340 W		
<b>Voltage</b>	220-240 V / 380-415 V 3N~		
<b>Cable length</b>	1.5 m		
<b>Appliance dimensions (W×D×H)</b>	89.5 × 59.5 × 77 cm		
<b>Oven type</b>	freestanding		
<b>Mass of the oven</b>	72 kg		
<b>Number of cooking chambers</b>	1		
<b>Cooking chamber 1:</b>			
<b>Heat source</b>	Electricity		
<b>Volume</b>	108 l		
<b>Energy efficiency index (EEI cavity)</b>	94		
<b>Energy efficiency class</b>	A		
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	1.21 kWh		
<b>Energy consumption per cycle in recirculation mode</b>	0.94 kWh		
<b>Calculation and measurement standards</b>	EN 60350-1:2013, EN 60350-1:2013/A11:2014 (EU) 66/2014; 2009/125/EC		
<b>Measurement standards for energy consumption in off and standby states</b>	EN 50564:2011		
<b>Automatic change of operating mode to standby mode</b>	Oven: 10 minutes of inactivity Hob: 2 minutes of inactivity		
To achieve the automatic change, the respective product must be without a main function for the specified time.			
<b>Type of hob</b>	Electrical		
<b>Number of cooking zones</b>	3		
			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Heating type</b>	Induction	Induction	Induction
<b>Size of the cooking zones</b>	L: 40.5 cm B: 22.0 cm	Ø 28.0 cm	Ø 14.0 cm
<b>Energy consumption EC<sub>electric cooking</sub></b>	199.4 Wh/kg	170.9 Wh/kg	192.6 Wh/kg
<b>Energy consumption of the hob EC<sub>electric hob</sub></b>	187.6 Wh/kg		
<b>Measurement methods</b>	EN 50564:2011, EN 60350-2:2013, EN 60350-2:2013/A11:2014		
<b>Calculation methods</b>	(EU) 66/2014		
<b>Energy consumption in standby mode (information)</b>	0.70 W		

This product contains a light source of energy efficiency class G.

### Note on the EC Declaration of Conformity



**Product Description:**

CC9001IND  
Floor-standing stove

**Manufacturer:**

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

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

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', is positioned above the printed name.

Jan Kolbe  
Head of Product Management

**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17  
96175 Pettstadt  
Germany

**[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**



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

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