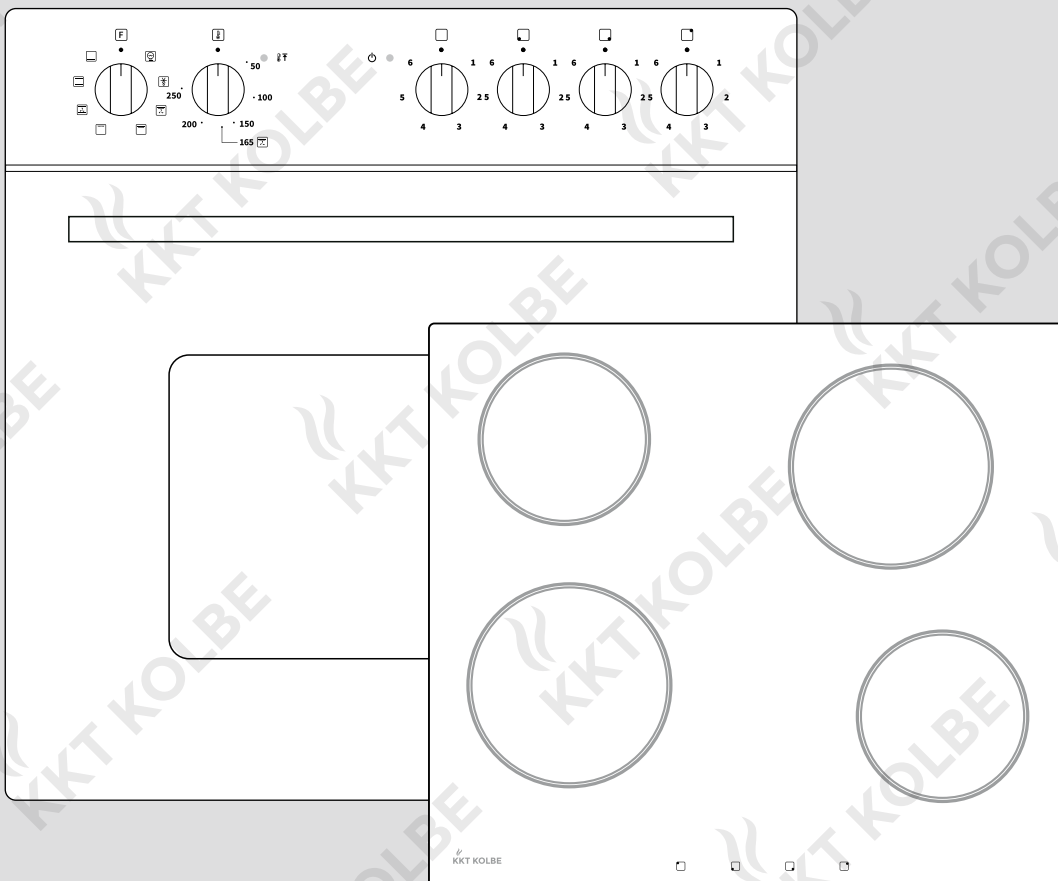


Benutzerhandbuch

für Ihr Einbau-Herdset

Modell: **SET6008ED**





Glaskeramik-Kochfeld – Sicherheitshinweise

Dieses Kochfeld ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Speisen gedacht. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

- Beim Einsatz von diesem Kochfeld entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Küche gut belüftet wird. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Benutzen Sie das Kochfeld nie in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Bei der Nutzung des Systems wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Kochfeldes, Brenner, Pfannenhalter und die Kochfeldoberfläche nicht berühren.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie den Herd nie eingeschaltet, wenn nicht gekocht wird.
- Luftdichtverschlossene Gerichte, wie fertige Dosengerichte, sollten Sie nicht auf der Herdplatte erwärmen. Dies könnte zu einer **Explosion** führen.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Geräts. Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen. Kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Arbeiten Sie bitte nicht mit unebenen Geräten auf dem Kochfeld. Dies könnte zu Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche führen.
- Vermeiden Sie die Arbeit mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Kochfeldoberfläche – diese könnte beschädigt werden.
- **Gefahr von Stromstößen!**
Wenn das Kochfeld gebrochen sein sollte, trennen Sie das Gerät bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.
- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und die Bedienknöpfe beschädigt werden könnten.
- Bitte benutzen Sie Töpfe, die für eine höhere Temperatur (bis zu 200°C, Glaskeramikfeld geeignet) gedacht und geeignet sind.
- Zugängliche Teile der Platte könnten sich während der Benutzung erhitzen. Bitte achten Sie darauf dass Kinder nicht in ihre Nähe kommen.
- Es handelt sich um kein Spielzeug – lassen Sie Kinder nicht an oder auf dem Kochfeld spielen.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt!
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen während der Nutzung nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden, denn diese könnten fest anschmelzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck oder anderen scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt wird.
- Verwenden Sie daher nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen ausgelöst werden, welche die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Personen ohne technische Einweisung oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Kochfeld nicht benutzen.
- Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus nicht Beachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Sicherheitshinweise



Einbauherd – Sicherheitshinweise

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



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



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG) bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE) Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

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

Die von KKT KOLBE verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden.

Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.

Vielen Dank!

Lieber Kunde,

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

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

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

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit

und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

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



Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

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



Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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

Inhaltsverzeichnis

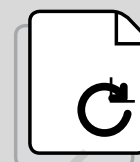
1. Bedienung des Geräts	6
1.1 Bedienelemente	
1.2 Knebelbedienung	
2. Herdelektronik	7
2.1 Inbetriebnahme	
2.2 Betrieb des Kochfelds	
2.3 Betrieb des Backofens	
3. Beheizungsarten	8
4. Anwendung	10
4.1 Braten	
4.2 Grillen & Überbacken	
4.3 Backen	
4.4 Einkochen	
4.5 Auftauen	
4.6 Anwendungs-Tabelle	
5. Reinigung und Pflege	12
5.1 Gehäusefront	
5.2 DampfClean	
5.3 Backofentür herausnehmen	
5.4 Einhängegitter	
5.5 Backofenlampe wechseln	
5.6 Backofen-Innenraum	
6. Installation	14
6.1 Montageskizzen	
6.2 Anleitung	
6.3 Anschluss an das Stromnetz	
6.4 Verbindung des Kochfelds	
7. Technische Daten	18
8. Gewährleistung	19

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

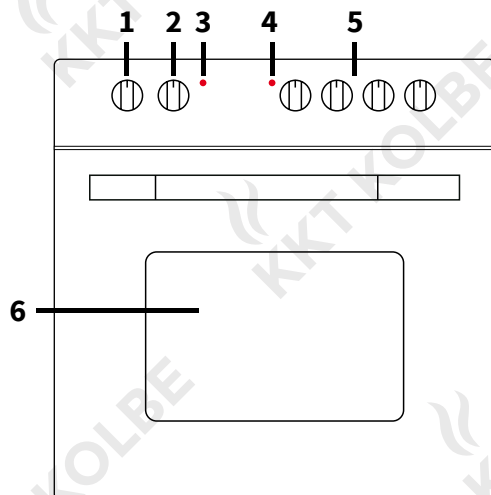
Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de .

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

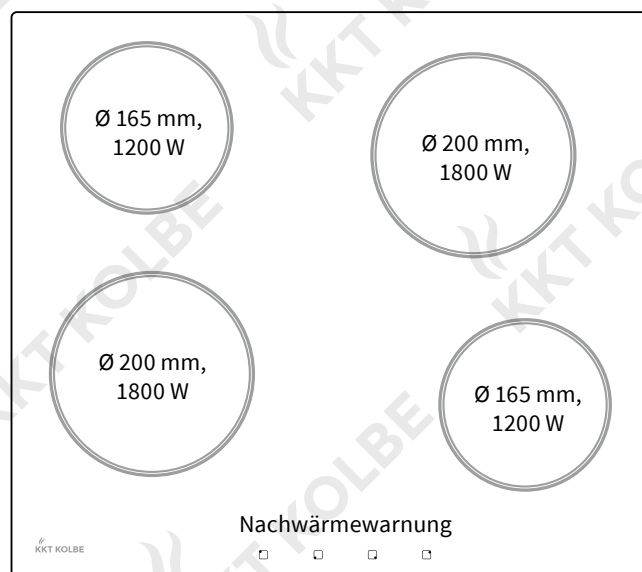


Bedienung des Kochfelds

Bedienelemente



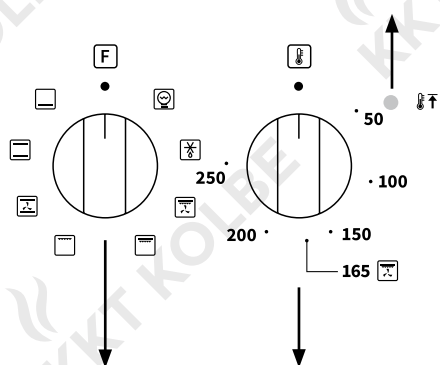
- 1 Funktionsauswahl-Drehknebel
- 2 Temperaturschalter-Drehknebel
- 3 Temperatur-Kontrolllampe
- 4 Einschalt-Lampe
- 5 Leistungssteuerungs-Drehknebel
- 6 Ofentür



Knebelsteuerung

Temperatur-Kontrolleuchte

Leuchtet nur beim Aufheizvorgang



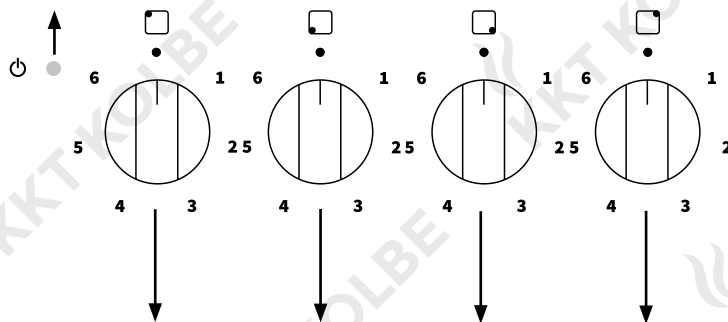
Funktionsknebel

Drehen Sie diesen Knebel auf die gewünschte Beheizungsart. (Liste der Modi: Seite 12)

Temperaturknebel

Hier können Sie die Zieltemperatur einstellen. Ein ideales Bratergebnis können Sie im Grill-/Bratsystem bei genau 165 °C erzielen, um auch den Garraum sauber zu halten.

Einschalt-Leuchte



Kochzone 1

Hinten links

Kochzone 2

Vorne links

Kochzone 3

Vorne rechts

Kochzone 4

Hinten rechts

Inbetriebnahme / Benutzung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vorreinigung

- Reinigen Sie den Ofen-Innenraum und die Innenausstattung des Geräts (Backebenen), bestenfalls mit einem Backofen-Reinigungsmittel.
- Beachten Sie hierzu bitte die Hinweise unter „Pflege und Reinigung“ im Kapitel 5.
- Im Anschluss heizen Sie den Ofen für ca. 30 Minuten auf 250 °C, um Fertigungsrückstände zu verbrennen. Hierzu schalten Sie den Ofen auf Ober- / Unterhitze und drehen Sie den Temperaturwahl-Knebel auf 250 °C.
- Hierbei ist es normal, dass unangenehme Gerüche entstehen können. Es ist ratsam, bei diesem Prozess die Fenster geöffnet zu lassen, damit die Luft entweichen kann.

Betrieb des Kochfelds

Steuerung über Drehknebel

- Die einzelnen Kochzonen können individuell eingestellt werden. Drehen Sie hierzu den Knebel im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- Die Leistung kann stufenlos eingestellt werden.
- Sobald Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, wird die Einschalt-Leuchte anzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist.



Position der jeweiligen Kochzone auf dem Kochfeld



Kochzone / Backofen ist im Ausgeschaltet-Zustand.

1

Niedrigste Kochstufe (z.B. um Essen warm zu halten)

6

Höchste Einstellung (z.B. zum schnellen Aufheizen, schnellen Kochen oder Anbraten)

Nachwärmewarnung

- Wenn Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, wird nach kurzer Zeit die jeweilige Nachwärmeleuchte auf dem Kochfeld leuchten.
- Diese Leuchte warnt den Benutzer davor, dass die Kochoberfläche noch heiß ist.

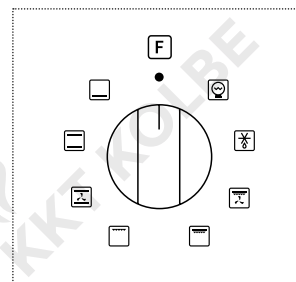


So lange die Leuchte an ist, besteht Verbrennungsgefahr, wenn Sie auf die Oberfläche fassen!

Betrieb des Backofens

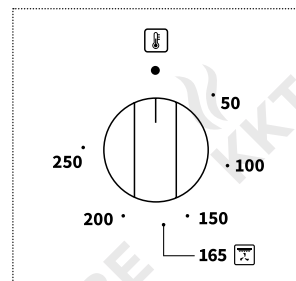
Bitte beachten Sie, wenn Sie den Ofen einschalten:

- Der Ofen verfügt über verschiedene Funktionen, einschließlich Backen mit Oberhitze, Unterhitze, Grill, und -Ventilator. Wählen Sie hierzu die gewünschte Temperatur- und Heizfunktion.
- Schalten Sie die Funktionen-Drehknebel im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung.
- Die Temperatur-Kontrollleuchte zeigt die Heizungsstatus des Ofens. Wenn die Lampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.



Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drehen des Knebels.

Sie können den Schalter entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Das Thermostat unterstützt ein Temperaturintervall zwischen 50 °C und 250 °C.



Diesen Knebel können sie nur **im Uhrzeigersinn** drehen!

Beheizungsarten

Beheizungsarten



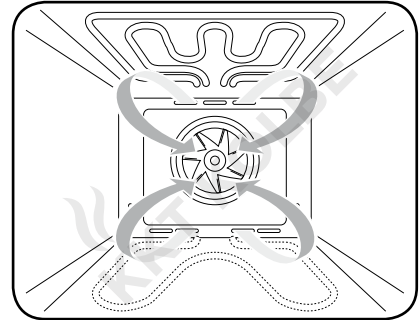
Nur Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



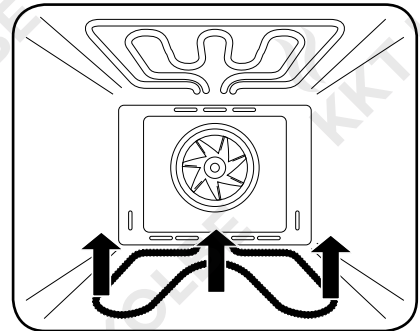
Auftaustufe

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



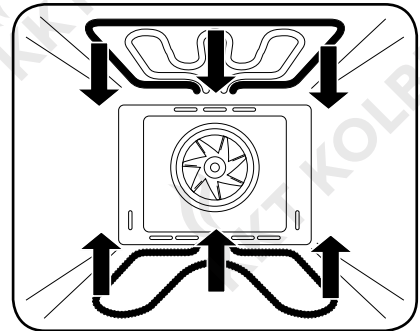
Unterhitze

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



Ober-/ Unterhitze

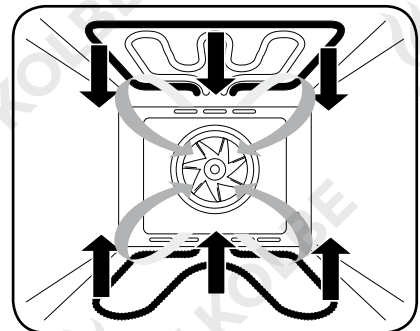
Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.



Umluft

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Ventilator, um die Wärme aufzuwirbeln. Die Kombination von Lüfter und Heizelemente bietet auch schneller Wärme, spart bis zu 30-40% der Energie. Die Gerichte werden leicht auf der Außenseite gebräunt und sind in der Innenseite noch saftig.

Anmerkung: Diese Funktion ist zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei einer höheren Temperatur geeignet.

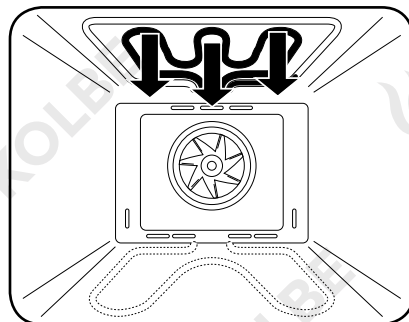


Beheizungsarten



Grill

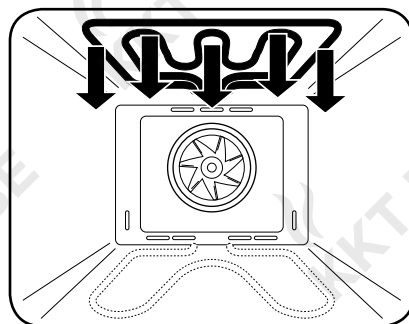
Der obere Grillheizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.



Großflächengrill

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

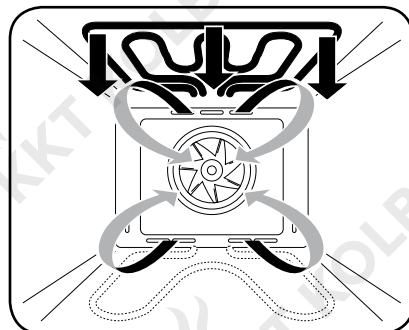
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.



Grill-/Bratsystem

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

Meist ideale Temperatur: 165 °C, wie am Temperaturnebel skizziert.



Anwendung

Braten

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

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

Hinweise

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

Grillen und Überbacken

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



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

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

Hinweise

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

Backen

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

Ober-/Unterhitze

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

Umluft

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

Einkochen

Zum Einkochen die Umluft verwenden.

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

Anwendung

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und den Temperaturregler ausgeschaltet lassen.

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

Anwendungstabelle

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

Die Beheizungsart bitte nach der vorangegangenen Beschreibung wählen.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege



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

Gehäusefront

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

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



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



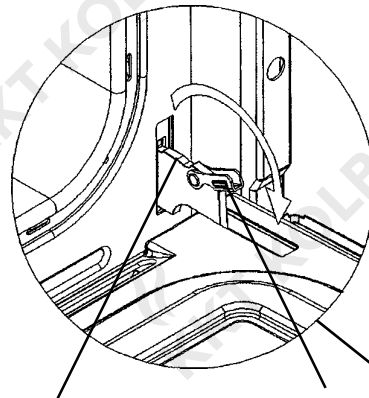
DampfClean-Funktion

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

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

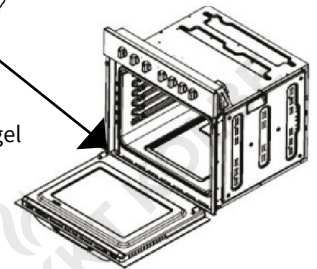
Backofen

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



Scharnierträger

Bügel



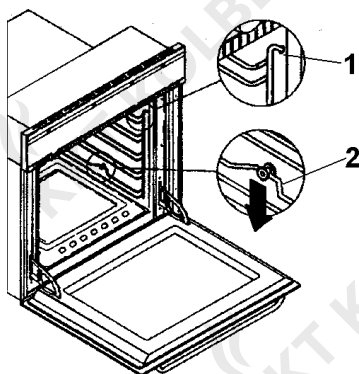
Backofentür herausnehmen

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

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

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

Reinigung und Pflege



Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

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

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

Einhängegitter einsetzen

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

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

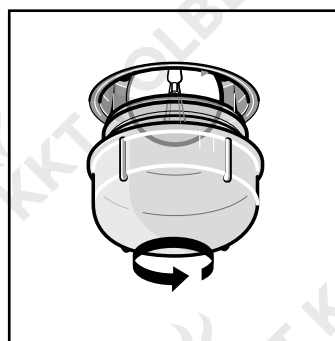
Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Backofenlampe wechseln

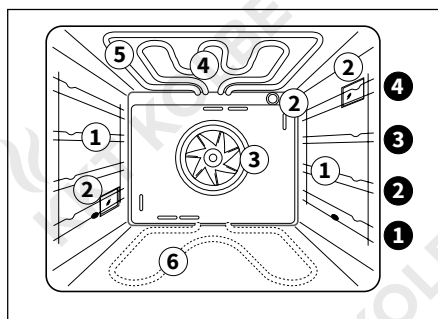
Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (240 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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



Der Backofen-Innenraum

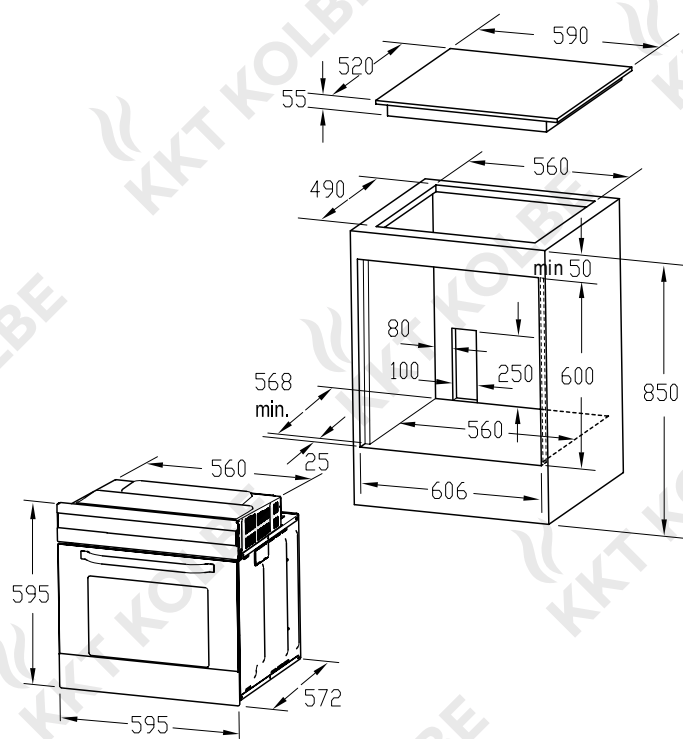
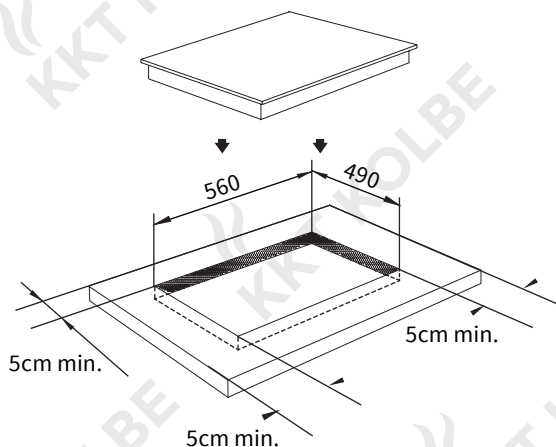


- ① Einhängegitter mit Einschubebenen
- ② Beleuchtung (je nach Modell)
- ③ Ventilator
- ④ Grillheizkörper
- ⑤ Oberhitzeheizkörper
- ⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

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

Installation

Montageskizzen

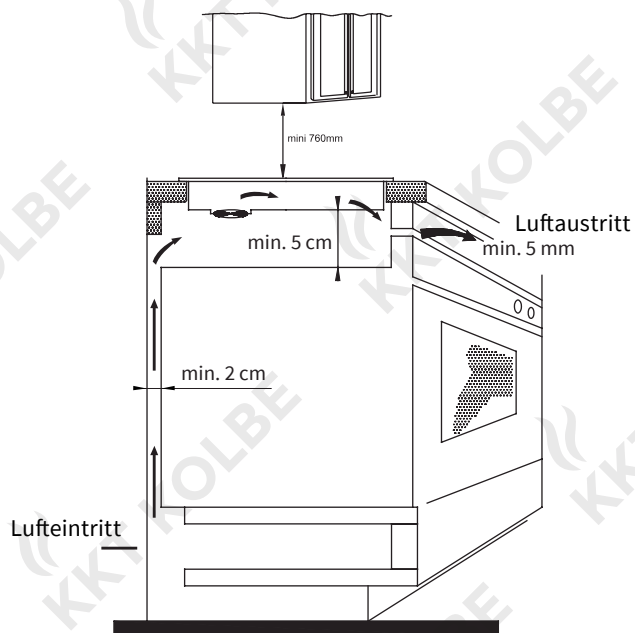
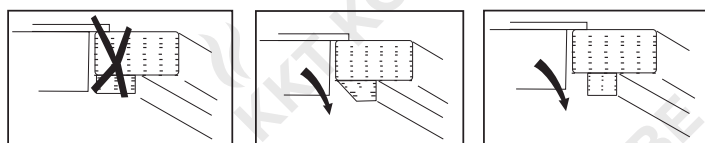


Anleitung

1. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 3 cm beträgt. Bitte wählen Sie hierzu hitzebeständiges Material, um eine Verformung durch die Wärmestrahlung zu vermeiden.
2. Das Kochfeld muss unter allen Umständen gut belüftet sein und der Luftein- und Auslass darf nicht blockiert sein (Wie in Abb. 2 gezeigt). Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm sein.
3. Sägen Sie das Loch aus der Arbeitsplatte heraus, wie auf den Skizzen dargestellt. Um eine sichere Benutzung des Kochfeldes zu gewährleisten, benötigen Sie mindestens 50 mm Platz außen herum.

Hinweis:

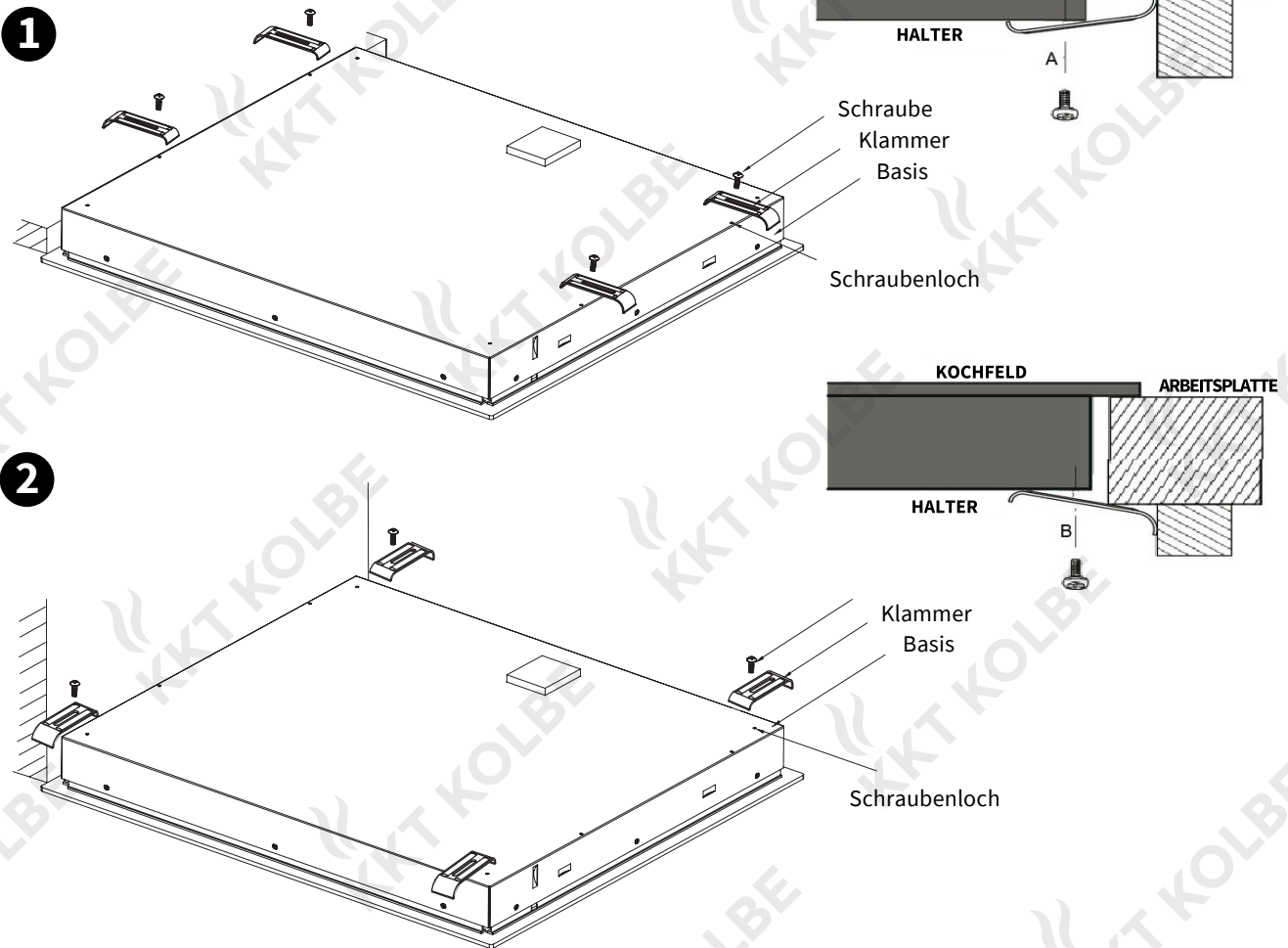
Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.



Installation

4. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsplatte durch Festschrauben der vier Halterungen auf der Unterseite des Kochfeldes

(nachdem Sie den Strom angeschlossen haben) Passen Sie die Halterungen auf Ihre Plattenstärke an.



Warnung

- Das Glaskeramikkochfeld sollte bestenfalls durch einen Fachmann installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld sollte nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist so einzubauen, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche sollte hitzebeständig sein. Hitzebeständigen Kleber verwenden.



Installation

Anschluss an das Stromnetz



Alle elektrischen Arbeiten dürfen nur von einem qualifizierten und autorisierten Elektriker durchgeführt werden. In der Stromversorgung sollten keine vorsätzlichen Veränderungen durchgeführt werden.

Vorschalter

Ein EIN/AUS-Schalter mit einem Kontaktabstand in allen Polen von **3 mm** zwischen den Kontakten kann ebenfalls an die Stromversorgung angeschlossen werden. Die Verbindungen müssen den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Das gelb-grüne Erdungskabel muss nicht von diesem Schalter geregelt werden. Die Steckdose bzw. der EIN/AUS-Schalter für den Anschluss an die Stromversorgung muss **leicht erreichbar** sein, wenn der Ofen installiert und eingesetzt wurde.



Die Spannung und die Netzfrequenz sind auf dem Typenschild angegeben. Die Verkabelung und Verdrahtung muss in der Lage sein, die maximale elektrische Leistung des Geräts zu tragen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder ähnlich qualifiziertes Personal.

Die Steckkonfiguration muss nach der entsprechenden Norm verbunden oder an einen einpoligen Ausschnitt (3.0 Mindestversorgung) angeschlossen werden.

Anschlussdiagramm Vorsicht! Spannung der Heizelemente: 230V. Vorsicht! Bei Vorkommen einer Verbindung zur Erde muss das Erdungskabel an das PE-Socket angeschlossen sein.			Empfohlene Anschlussleitung
1	Für 220–240V AC, einphasige Verbindung: Brückenverbindungen: Sockets 1-2-3 und 4-5, das Erdungskabel vom Kochfeld zum PE-Socket.		H05VV-F 3G6.0mm²
2	Für 220–240V AC, zweiphasige Verbindung: Brückenverbindungen: Sockets 1, 2-3 und 4-5, das Erdungskabel vom Kochfeld zum PE-Socket.		H05VV-F 4G6.0mm²
3	Für 220–240V AC, dreiphasige Verbindung: Brückenverbindungen: Sockets 4-5, Phasenleitungen an 1,2 und 3. Erdung an 4-5, die Erdungsleitung von Kochfeld zum PE-Socket.		H05VV-F 5G2.5mm²
L1, L2, L3 = Phase, N = Neutral, PE = Erdung			

Installation



Wichtig

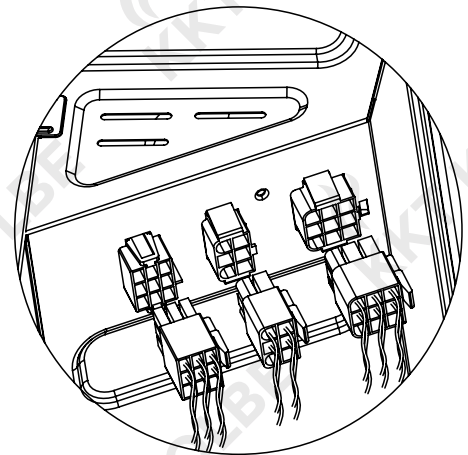
Während der Installation sollten sie stets die Kabelpositionierung genau planen. Vermeiden Sie, dass eine Temperatur von **50 °C** an den Leitungen überschritten wird. Der Ofen entspricht den von den Aufsichtsbehörden festgelegten Sicherheitsstandards. Er ist nur sicher, wenn ausreichend in Übereinstimmung mit den geltenden gesetzlichen Anforderungen an die Verdrahtungssicherheit **geerdet** wurde. Dieses müssen Sie als Installateur sicherstellen.

Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen von Personen, Tieren oder Sachen haftbar gemacht werden, die durch fehlerhafte Erdung verursacht wurden.

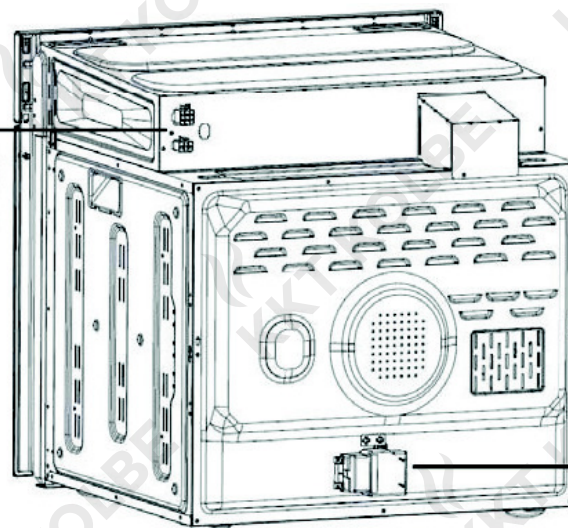
Verbindung des Kochfelds

Das Kochfeld läuft auf 230 V Wechselspannung, die Stromversorgung wird durch den Ofen sichergestellt. Die Verbindung muss in den gleichen Farben hergestellt werden. Hier beispielsweise: Schwarz - Schwarz, Weiss - Weiss, Blau - Blau, Grün - Grün.

Stecken Sie den Stecker am Ende des Kabelbündels des Kochfeldes in die entsprechenden Buchsen auf dem Backofen.



Kochfeldanschluss,
Schutzanschluss



Stromanschluss

Technische Daten

Technische Daten

Hersteller	KKT KOLBE
Modell	SET6008ED
Ofenmodell	EH6008ED
Kochfeld-Modell	EM590RL
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch	0.89 kWh
Kapazität	70 Liters
Geräuschemissionen	58dB(A)re1pW
Design	Einbaugerät
Anzahl der Röhren	1
Energiequelle	Elektrizität
Energy efficiency index(EELcavity)	106
Gesamteingangsleistung	9000 W
Eingangsleistung Ofen	3000 W
Eingangsleistung Kochfeld	6000 W
Stromanschluss Spannung	220-240 V~, 50/60 Hz / 380-415 V~, 50/60 Hz
Sicherung	3 x 16A
Sicherungsklasse / Grad	I / IP20

KKT KOLBE Kundendienst

Telefon: 09502-667930

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

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

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

KKT KOLBE Gewährleistung

KKT KOLBE Gewährleistung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Safety instructions



Safety precautions - Hob

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

Safety precautions



Safety precautions - Built-In electrical oven

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



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

Thank you!

Dear customer,

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

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

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

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

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

Your KKT KOLBE team



This icon indicates a hazardous situation.

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

Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Inform other/additional users of the appliance about these warnings as well.



This icon indicates a warning.

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



This icon indicates an information.

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

Table of content

Content

1. Using the device	24
1.1 Control elements	
1.2 Knob controlling	
2. Turning on the device	25
2.1 Initial switch-on	
2.2 Using the hob	
2.3 Using the oven	
3. Types of heating	26
4. Application	28
3.1 Roast	
3.2 Grilling & baking	
3.3 Baking	
3.4 Boiling down	
3.5 Defrost	
3.6 Application table	
5. Care and cleaning	30
5.1 Case front	
5.2 SteamClean	
5.3 Remove the oven door	
5.4 Oven Racks	
5.5 Change the oven light bulb	
5.6 Inside the oven	
6. Installation and connection of the device	32
6.1 Installation measurements	
6.2 Instruction	
6.3 Connecting the appliance	
6.4 Connection of the hob	
7. Technical details	35

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

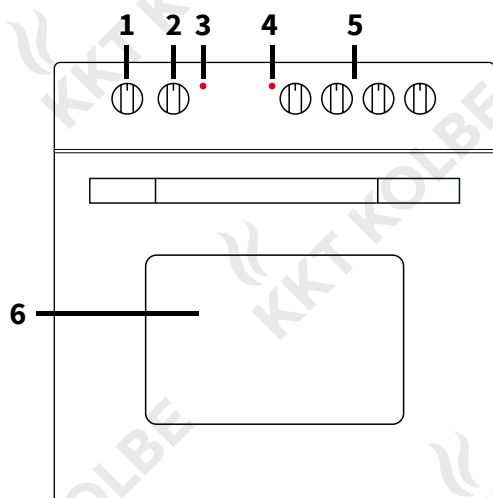
Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.

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

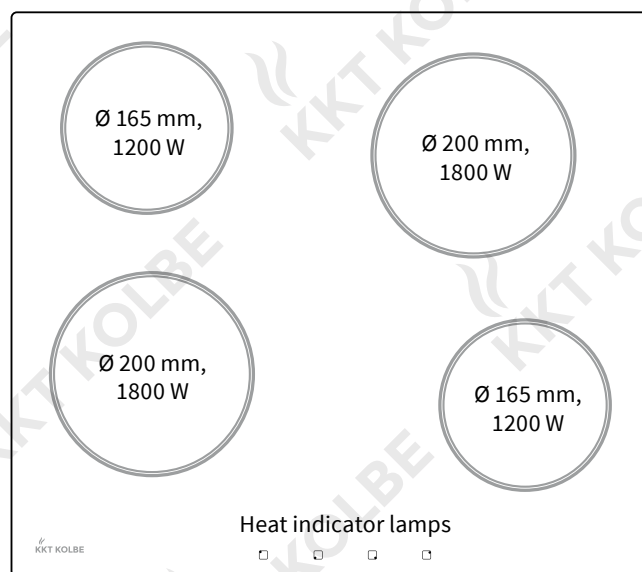


Using the device

Control elements



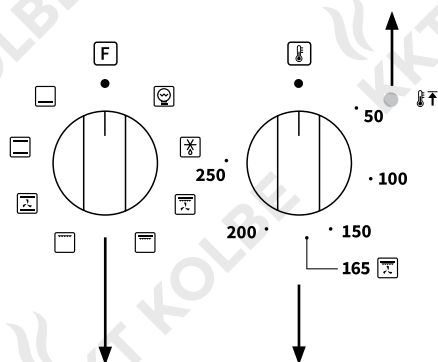
- 1** Oven function switch
- 2** Oven temperature control
- 3** Temperature control lamp
- 4** Power control lamp
- 5** Multi-stage cooking controls
- 6** Oven door



Control of the knobs

Temperature control lamp

lights up while the oven heats up



Function knob

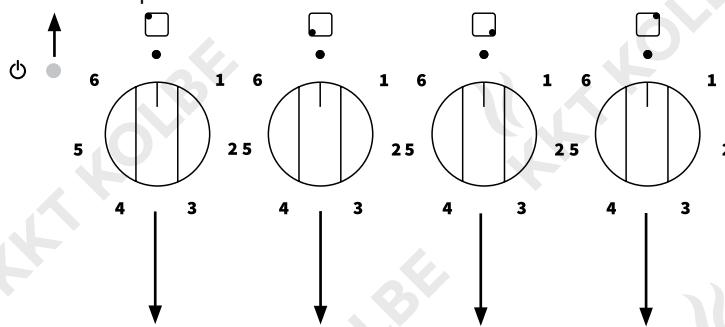
You can rotate the knob clockwise or anti-clockwise.

Temperature knob

With this knob, you can set the desired temperature.

In most of the grilling/roasting cases, you get good results at 165 °C and the oven function.

Power control lamp



Zone 1

Left rear

Zone 2

Left front

Zone 3

Right front

Zone 4

Right rear

Turning on the device

Initial switch-on

Pre-Cleaning

- Clean the hob and the oven interior, including all the accessories located therein. Follow the instructions provided in the chapter „Cleaning and Maintenance“.
- Then heat the closed oven for approx. 30 minutes at 250 °C in order to burn any manufacturing residue. To do so, set the oven function switch to conventional upper and lower heat and turn the temperature control to 250 °C.

Using the hob

Multi-stage cooking zone controls

- The temperature is set individually for each cooking zone, using the respective temperature controls. The controls can be turned clockwise and back again. The desired temperature can be adjusted continuously.
- The power control lamp indicates that it goes out when all multi-stage cooking zones controls and oven function switches are off.



Location of the cooking zone



Off

1

Lowest setting (to keep food warm)

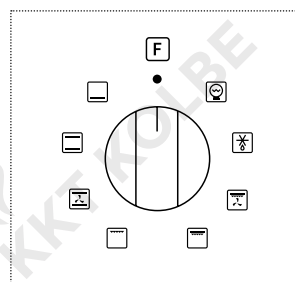
6

Highest setting (quick heating up, quick cooking, roasting)

Using / operating the oven

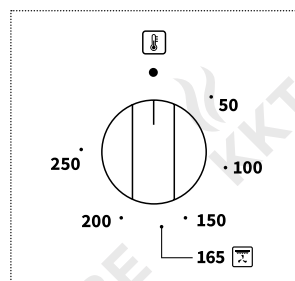
Turning the oven on and off

- The oven features different functions, including baking with upper heat, lower heat, grill heat and fan. Select the desired temperature and heating function.
- Turn the function switch clockwise or anti-clockwise to the desired position.
- The temperature control lamp indicates the heating progress of the oven. When the control lamp goes out, the set temperature has been reached.



Select the desired function by turning the function switch.

You may turn the switch-clockwise or anti-clockwise.



The thermostat supports temperature settings between 50°C and 250°C.



Only turn the temperature control clockwise or back to the original position. The knob could get damaged otherwise.

Residual heat indicator

- After switching off the cooking zone, the residual heat indicator lights up.
- The lit residual heat indicator warns the user not to touch the hot cooking surface.



Risk of burning!

Do not touch the cooking zones as long as the residual heat indicator is on.

Types of heating

Types of heating



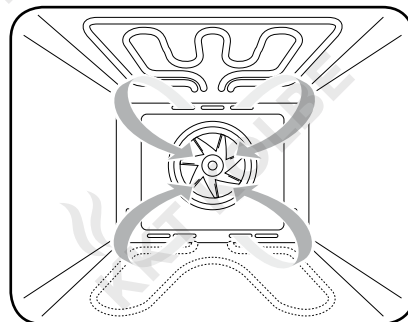
Oven light

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



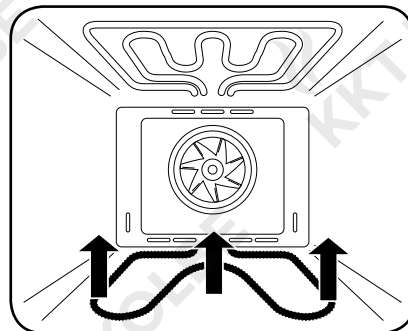
Defrost

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



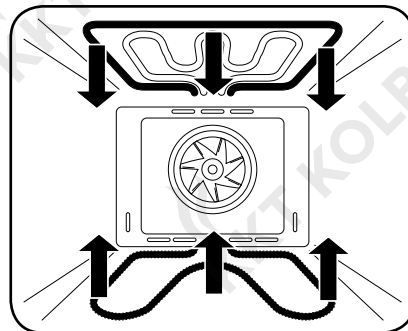
Bottom heat

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



Top-/ Bottom heat

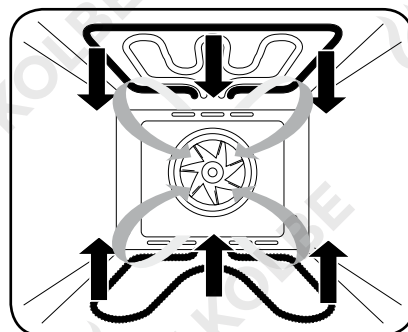
The top and bottom work together to provide upper / lower heat. The temperature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C.



Upper/lower heat with fan

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

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

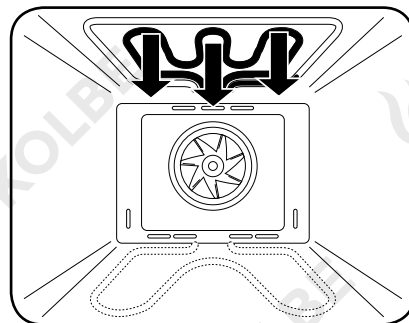


Types of heating



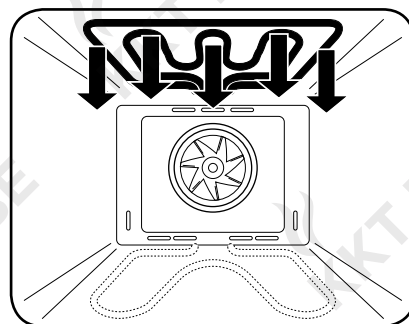
Grilling

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



Full-width grill

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



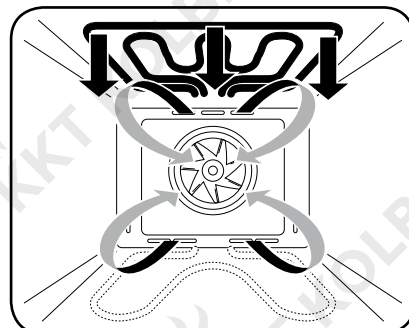
Grilling/Roasting system

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

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

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

Note: Most of the times best temperature: 165 °C.



Application

Roasting

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

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

Notes

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

Grilling and roasting

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



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

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

Notes

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

Baking

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

Top and bottom heat

- Use a rack level.
- The top and bottom heat is particularly suitable for baking dry cakes, bread and biscuit.
- Use dark baking tins. Light brown bakeware brown not as good, because they reflect the heat.
- Place bakeware on the oven grid.

Upper / lower heat with fan

- The hot air is particularly suitable for baking on several levels, for moist cakes and fruit cakes.
- When baking moist ayes (for example a fruit cake), don't place/use more than two baking sheets because of the steam that is produced.
- The baking time may vary for multiple sheets. May need to be taken out a sheet sooner than the other.
- Biscuits as possible the same thickness and the same size so that it browns evenly cook.
- If multiple cakes are baked at the same time, created in oven more steam to the oven door can cause condensation. This can not be avoided.

Boiling down

Use Upper / lower heat with fan for boiling down.

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

Application

Defrost

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

Use the defrost function.

- To thaw cream and butter cream cakes, pies and pastries, bread and rolls, fruits.
- For a uniform thawing, rotate or stir frozen products occasionally.

Application table

Food	Insertion	Temperature in °C	Time
Baking			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie crust	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Pie	1	200	ca. 25-35
White bread made from dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-45
Roast			
Roast pork ca. 2 kg	2	165	ca. 120
Meat loaf ca. 1,5 kg	2	165	ca. 45
Duck ca. 2 kg	2	165	ca. 120-180
Goose ca. 3 kg	1	165	ca. 150-210
Chicken ca. 1,3 kg	2	165	ca. 60-80
Wild hare	2	165	ca. 60-90
Deer leg	2	165	ca. 90-150
Grilling			
Pork chop	4	max.	ca. 8-12
Sausages	4	max.	ca. 10-12
Chicken halves	3	max.	ca. 25-35
Fish	3	max.	ca. 15-25

Please choose heating method according to the previous description.

Care and cleaning

Care and cleaning



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

Case front

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

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



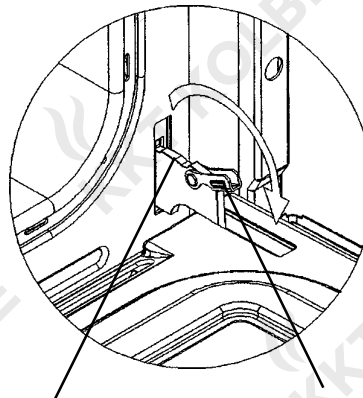
SteamClean-Function

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

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

Oven

- The oven is easier to clean when it is still slightly warm. Simply remove grease splashes with dishwasher.
- Use conventional oven cleaner for stubborn or severe soiling. Rinse thoroughly with cold water to remove all cleaning material.
- 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, grid, etc. with hot water and a little detergent.



Hinge support

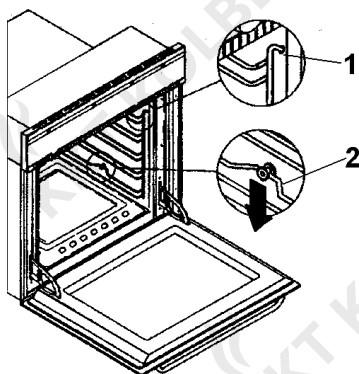
Clip

Remove the oven door

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

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

Care and cleaning



Remove the hook in racks

Remove accessories such as rust and baking sheet.

Slightly push down the hook-in racks at the clamping point (figure 2) and slide out.

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

Insert hook in racks

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

At the cramping point, push down slightly siderails and push towards side wall.

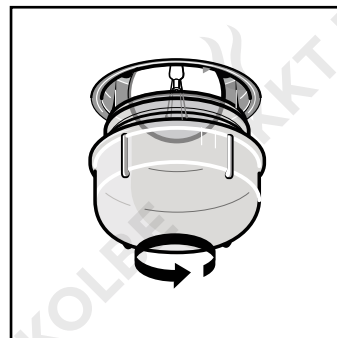
The hook in racks must engage tight.

Change oven light bulb

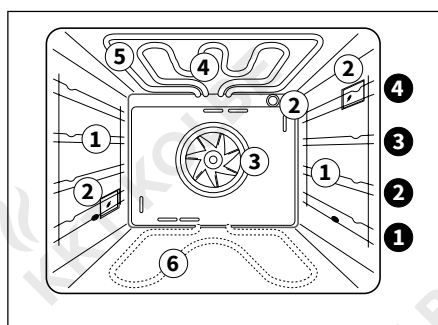
The light bulb is particularly heat-resistant

To replace it, proceed as follows:

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



Inside the oven

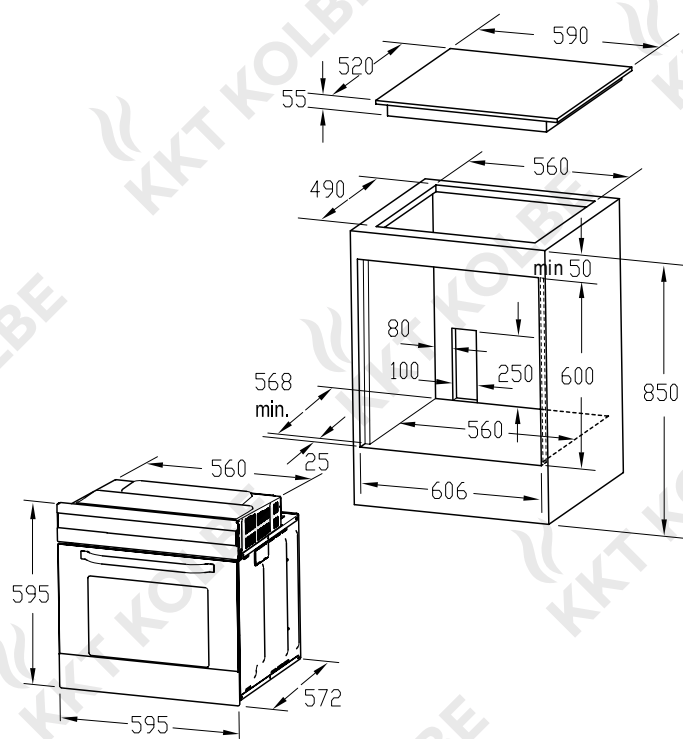


- ① Hook-in racks with rack levels
- ② Lighting
- ③ Fan with ring heater
- ④ Grill heating element
- ⑤ Top element
- ⑥ Bottom heat radiator (under the oven floor)

① to ④:

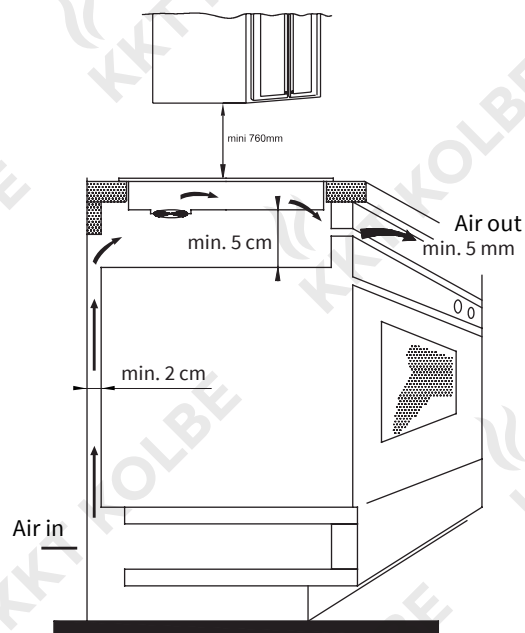
Shelf levels for shelf unit, baking tray or roasting pan. Please note that the numbering of the rack levels from bottom to top.

Installation measurements



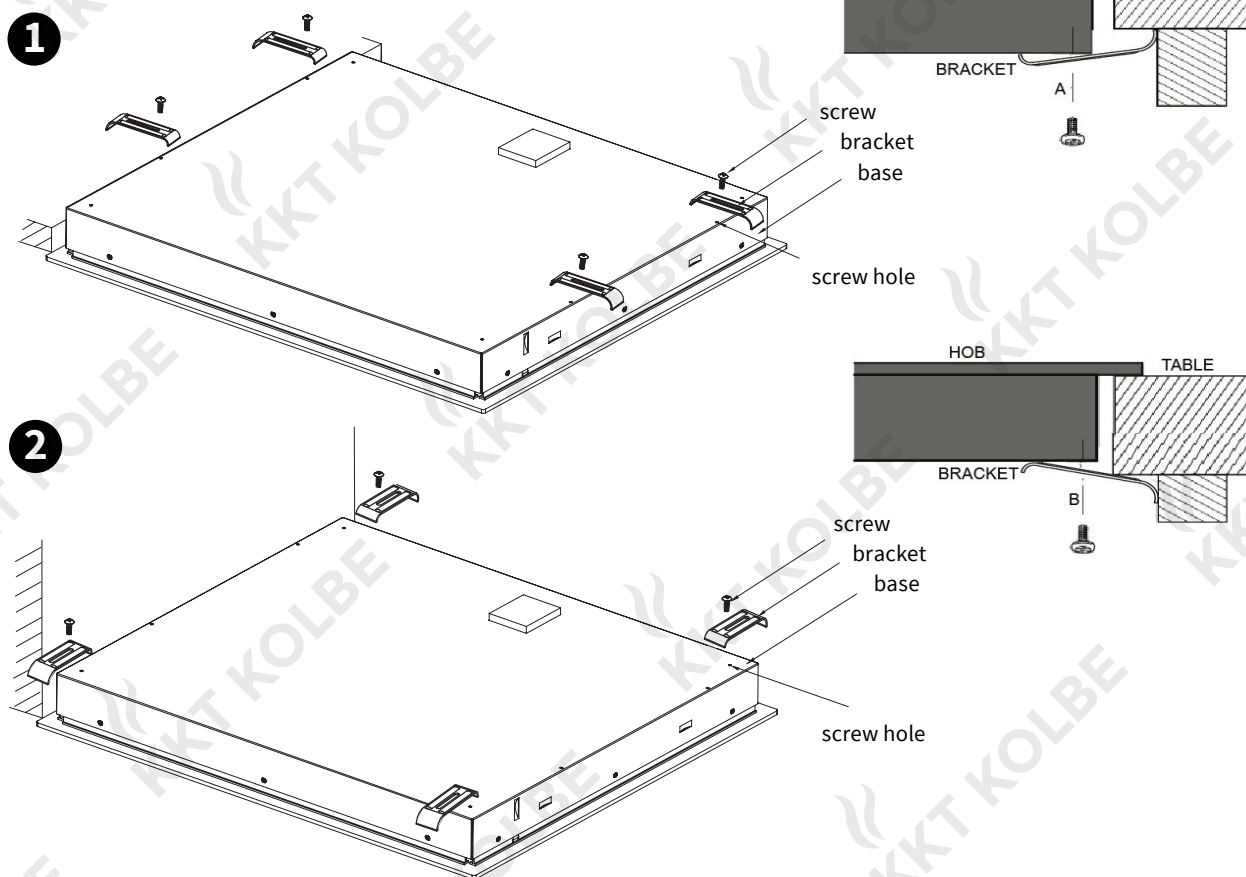
- 1.** Make sure that the thickness of the worktop is at least 3 cm. Please select a heat-resistant material to avoid deformation by heat radiation.
- 2.** The hob must be well ventilated at all times and the air inlet and outlet must not be blocked (as in Fig. on the right). The safety distance between the hob and the cupboard above the hob should be at least 760 mm.
- 3.** Cut the hole in the worktop out how shown on the sketches. To ensure a safe use of the cooktop, you need at least 50 mm space around the outside.

Before cutting, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.



Installation and connection of the device

4. Secure the hob to the worktop by tightening the four brackets on the underside of the hob (after connecting the power). Adjust the brackets on your plate thickness. •



Caution

- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted on cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. If necessary, please consult your supply authority for system impedance information.



Installation and connection of the device

Connecting the appliance

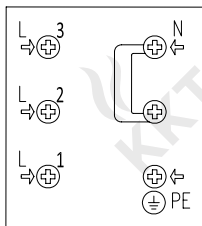
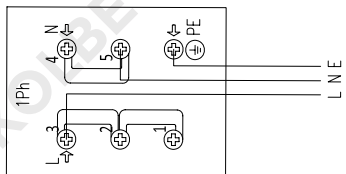
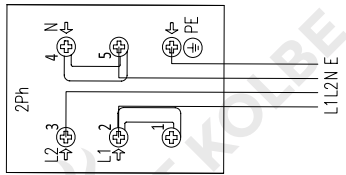
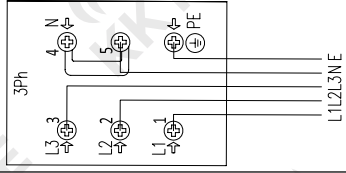


All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.



The voltage and the supply frequency are showed on the rating plate. The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, please contact the manufacturer-supplier services agent or similar qualified personal.

The socket shall be connected according to the relevant standard or connected to a single-pole cutout 3.0 minimum supply.

Connection diagram Caution! Voltage of heating elements 230V. Caution! In the event of any connection the earth wire must be connected to the PE terminal.			Recommended type of connection lead
1	For 220–240V AC, one-phase connection, bridges connect 1-2-3 terminals and 4-5 terminals, the earth wire from hob to PE.		3G6.0mm ²
2	For 220–240V AC, two-phase connection, bridges connect 1, 2-3 terminals and 4-5 terminals, the earth wire from hob to PE.		4G6.0mm ²
3	For 220–240V AC, three-phased connection, bridges connect 4-5 terminals, phases in succession 1,2 and 3, earth to 4-5, the earth wire to from hob to PE.		5G2.5mm ²
L1, L2, L3 = Phase, N = Neutral, PE = Earth			

Installation and connection of the device



Important

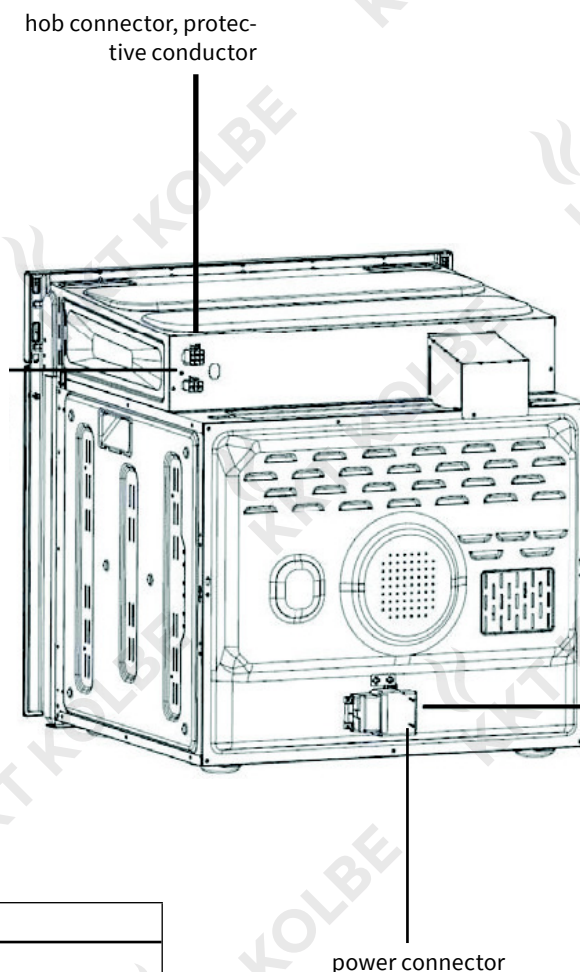
During installation, the power cable position must be taken account in. Avoid the temperature to be above 50 °C at any point of the power cable. The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to people, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

Connection of the hob

The hob works with 230V alternating current, electrical connection must get the power from the oven. Remember that the connection should match the same colour, here, for example is Black – Black, White-White, Blue-Blue, Green-Green.

Insert the plug located at the end of the hob's cable bundle into the respective sockets on the oven switch panel.



Technical details

Supplier's name	KKT KOLBE
Model	SET6008ED
Oven model	EH6008ED
Hob model	EM590RL
Energy efficiency class	A
Energy consumption	0.89 kWh
Oven capacity	70 Liters
Airborne noise emission	58dB(A)re1pW
Design	Built-in unit
Number of cavities	1
The heat source per cavity	Electricity
Energy efficiency index(EElcavity)	106
Total power input	9000 W
Power input oven	3000 W
Power input hob	6000 W
Mains voltage / frequency	220-240 V~, 50/60 Hz / 380-415 V~, 50/60 Hz
Fuse	3 x 16A
Protection class / degree	I / IP20



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

Thanks for reading.

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