



KKT KOLBE
Kolbe Küchentechnik
www.kolbe.de

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein KKT KOLBE Produkt entschieden haben!

KKT KOLBE Produkte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail info@kolbe.de

KKT KOLBE Zentrale

Telefon 09502 / 9258810

Telefax 09502 / 9258825

www.kolbe.de

Wir sind erreichbar:

Mo - Fr 9.00 -12.00 Uhr

14.00–17.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für Sicherheit und Wartung Ihres Gerätes.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen die Bedienungsanleitung bevor Sie Ihren Ofen benutzen..

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Gerätes darf nur von einem Elektrofachmann durchgeführt werden. Unter Beachtung der Sicherheitsempfehlung ist der Installateur verantwortlich für den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz.

Elektrische Sicherheit

Wenn Ihr Ofen einen Transportschaden hat, bitte nicht anschließen. Das Gerät darf nur von einem qualifiziertem Fachmann angeschlossen werden.

- Im Falle einer Störung oder Beschädigung des Gerätes, bitte nicht anschließen. Reparaturen dürfen nur von einem anerkannten Elektriker durchgeführt werden. Bei einer nicht fachgerechten Reparatur bringen Sie sich oder andere in Gefahr. Wenn Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, wenden Sie sich an unseren Service.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine Montage beim Hersteller, bzw. bei Ihrem Servicefachmann ersetzt werden.
- Elektrische Leitungen dürfen den Ofen nicht berühren.
- Der Ofen sollte durch einen zugelassenen Leistungsschalter angeschlossen werden. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite der Tür.
- Die Stromversorgung des Gerätes sollte bei Reparatur und Reinigung ausgeschaltet sein. Vorsicht beim Anschluss an Steckdosen die sich in der Nähe des Ofens befinden.

ACHTUNG

Bevor Sie eine Lampe auswechseln sollte das Gerät vom Strom genommen werden.

Sicherheit während des Betriebs

- Dieser Ofen wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln in **privaten Haushalten** hergestellt.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung des Ofens sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Benutzen Sie deshalb Topflappen.
- Sie dürfen niemals entflammbare Materialien für den Ofen verwenden.
- Die Oberflächen des Ofens können sehr heiß werden wenn das Gerät bei einer hohen Temperatur über einen längeren Zeitraum betrieben wird.
- Beim Öffnen der Backofentür kann Heißluft und Dampf entweichen.
- Wenn Lebensmittel Alkohol enthalten, kann der Alkohol verdunsten und aufgrund der hohen Temperaturen Feuer fangen.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
- Während des Betriebes wird die Backofentür heiß. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist.

- Tiefkühlkost wie Pizza sollte auf dem Grill gegart werden. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.
- Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Es können Schäden entstehen.
- Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Ofentür geschlossen bleiben.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens. Das Wasser ist sehr heiß!
- Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte hinterlassen Flecken die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Beim Backen von sehr feuchten Kuchen, verwenden Sie tiefe Gefäße.
- Stellen Sie keine Kuchenformen auf der offenen Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist nicht für Kleinkinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht geeignet. Kleine Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclingshof mit einer getrennten Sammlung für Elektrogeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die örtlichen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclingshof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.

Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw. Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

Installation

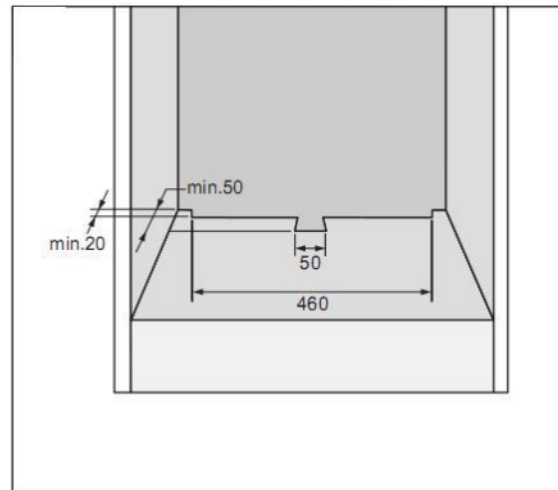
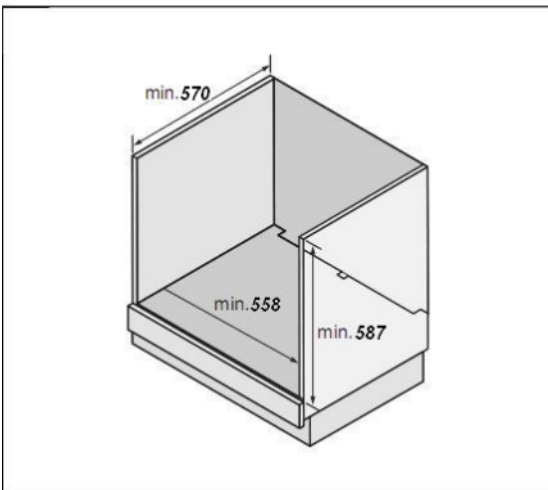
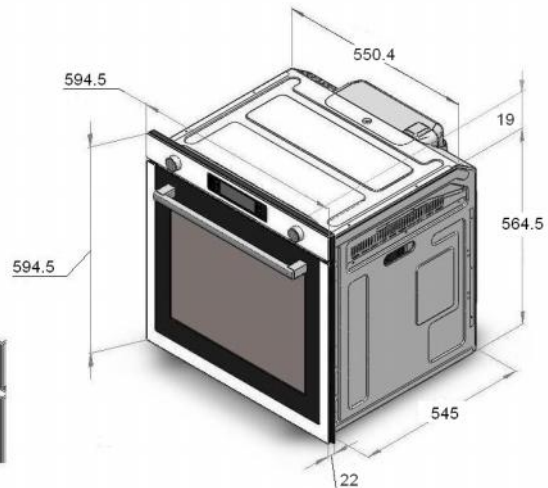
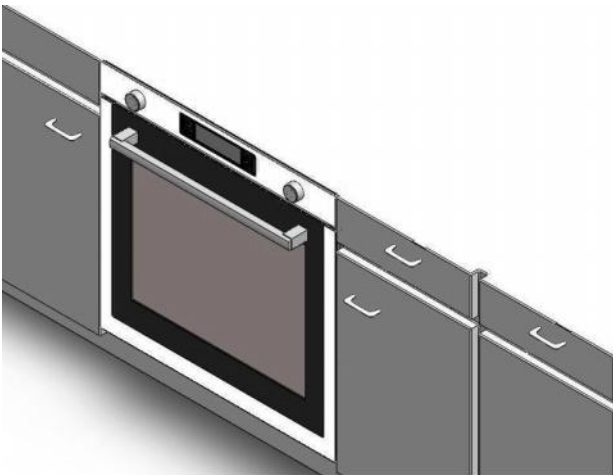
Das Gerät darf nur von einem Fachmann angeschlossen werden. Der Ofen muss gemäß der Anleitung installiert werden. Entfernen Sie den Schutzstreifen von der Tür. Entfernen Sie nach der Installation die Schutzstreifen von den Innenflächen des Ofens.

Sicherheitshinweis für den Installateur

- Die Installation muss einen Schutz gegen elektrische Spannung garantieren.
- Die Einheit in der das Gerät eingebaut ist, muss den Anforderungen der DIN 68930 in Bezug auf Stabilität entsprechen.

Installation in einen Unterbau-Schrank

1. Beachten Sie die Mindestabstand Anforderungen.
2. Den Ofen am Schrank mit Schrauben auf beiden Seiten sichern.

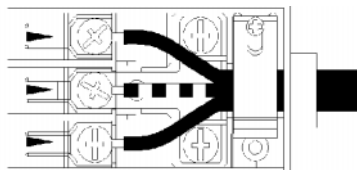


Anschluss des Ofens an die Stromversorgung (H05RR-F, Min 1.1m 3x 2.5mm²)

Phase

Erde

Null



Installation

Anschließen an das Stromnetz

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

H05 RR-F , Min 1.1m 3x 2.5mm²

Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein! Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand durch Lösen der 2 Klemmschrauben entfernen und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen. Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen. Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen. An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen. Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen. Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen. Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen.

Die Wirksamkeit der Zugentlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen. Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

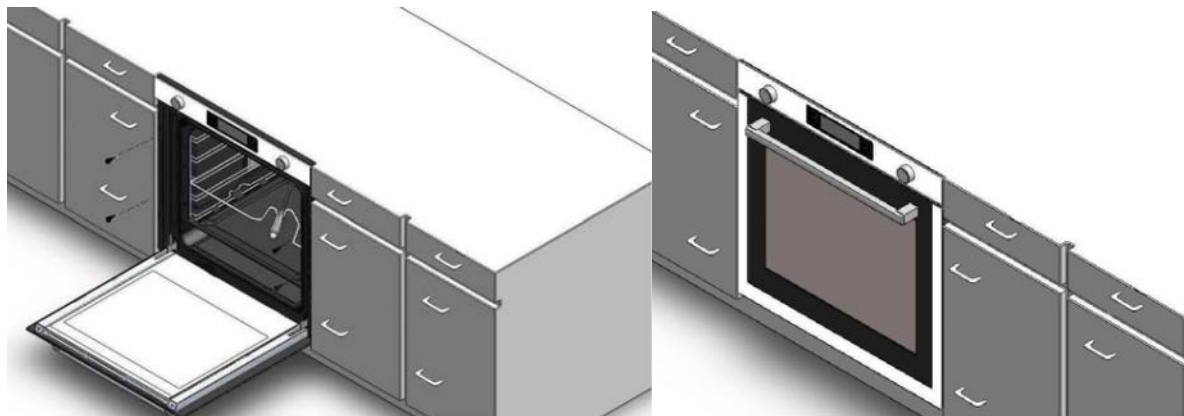
Klemme L	–	braune Ader / Phase
Klemme	-	grün/gelbe Ader / Erdung
Klemme N	-	blaue Ader / Null

Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde. Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren. Wenn der Ofen an die Stromversorgung durch einen Stecker verbunden ist, muss dieser nach dem Einbau zugänglich bleiben. Wir übernehmen keine Haftung im Falle eines Unfalls durch nicht vorhandene oder magelhafte Erdung.

Sicherheitshinweis:

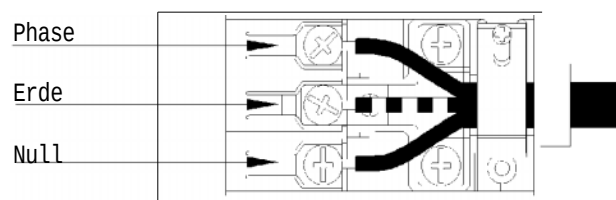
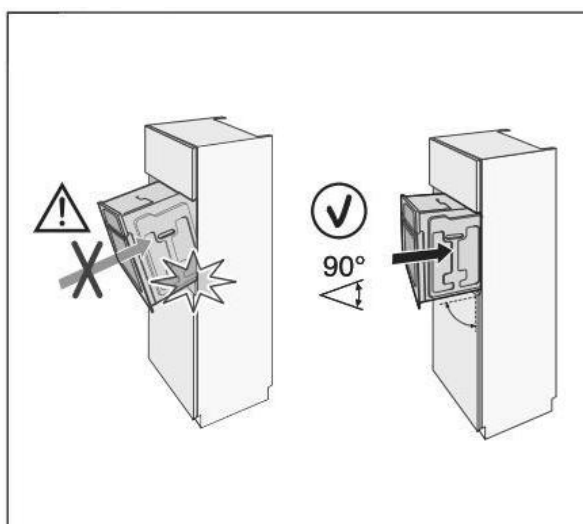
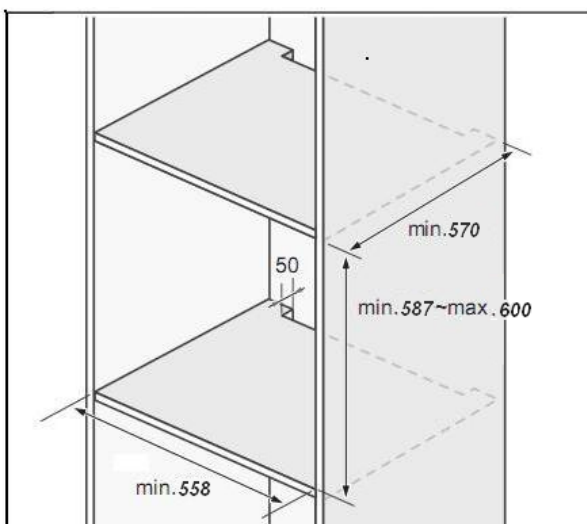
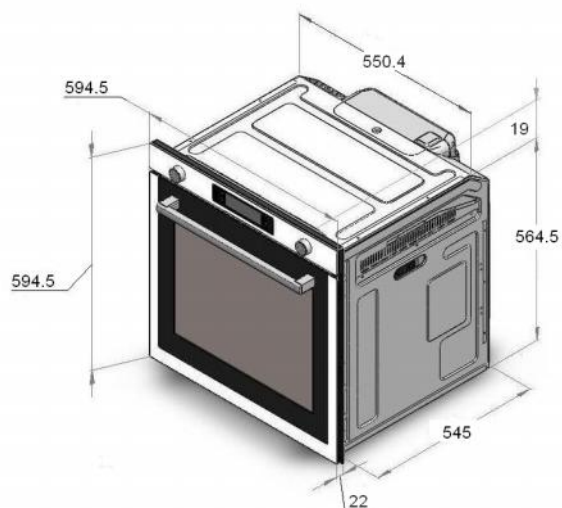
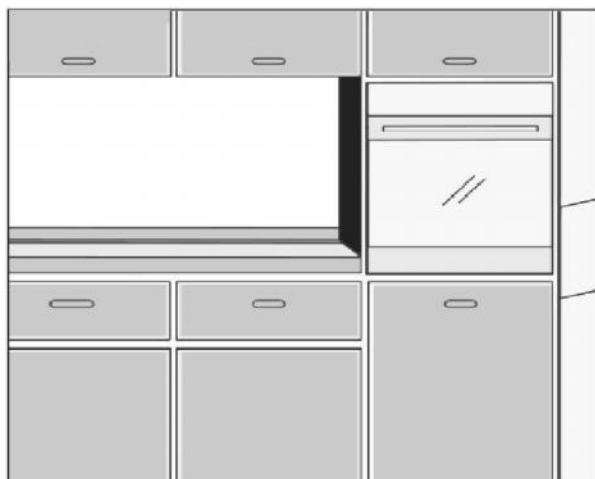
Nach Austausch der Netzanschlussleitung Sicherheitsprüfung nach VDE 0701 durchführen!

Sichern Sie den Ofen mit Schrauben auf beiden Seiten.



Die Installation in einen Hochschrank

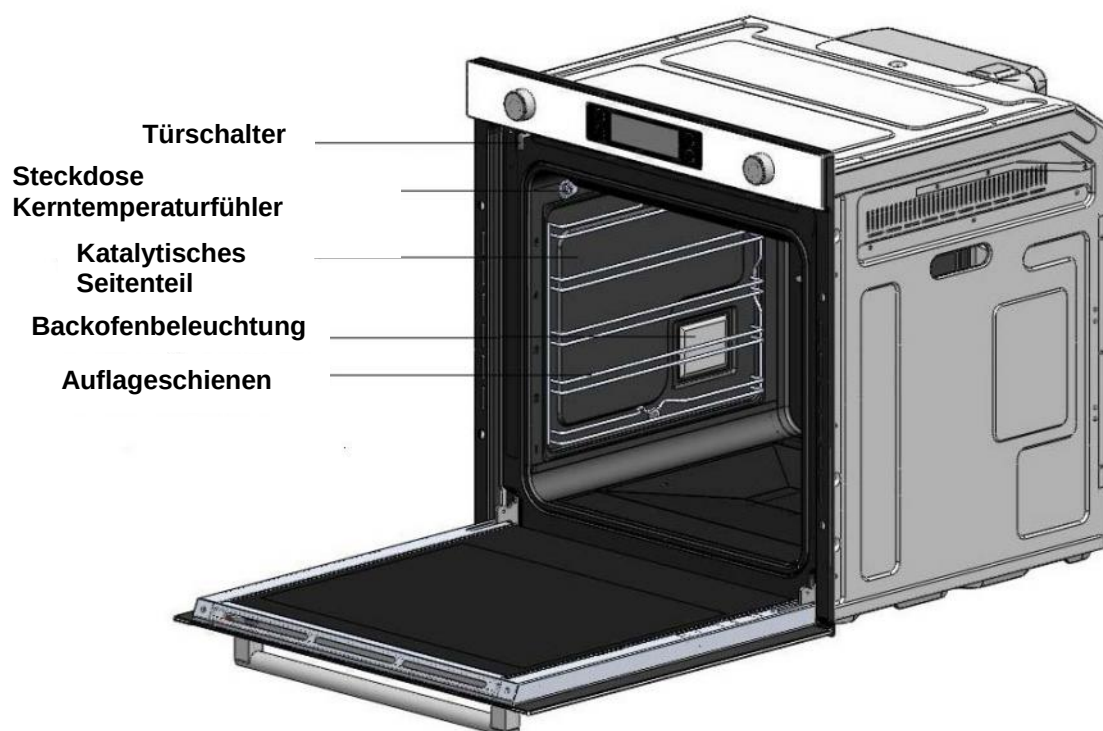
1. Beachten Sie die Mindestabstand Anforderungen.
2. Der Ofen sollte im richtigen Winkel in den Schrank geschoben werden.

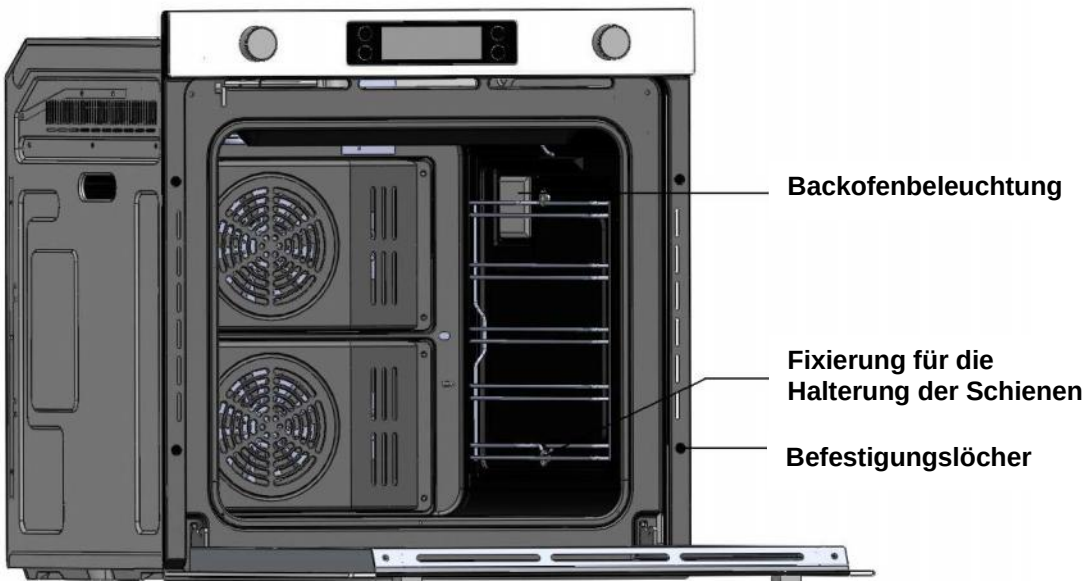


Anschluss an das Stromnetz (H05RR-F, Min 1.1m 3x 2.5mm²)

Teile und Funktionen

Ofen



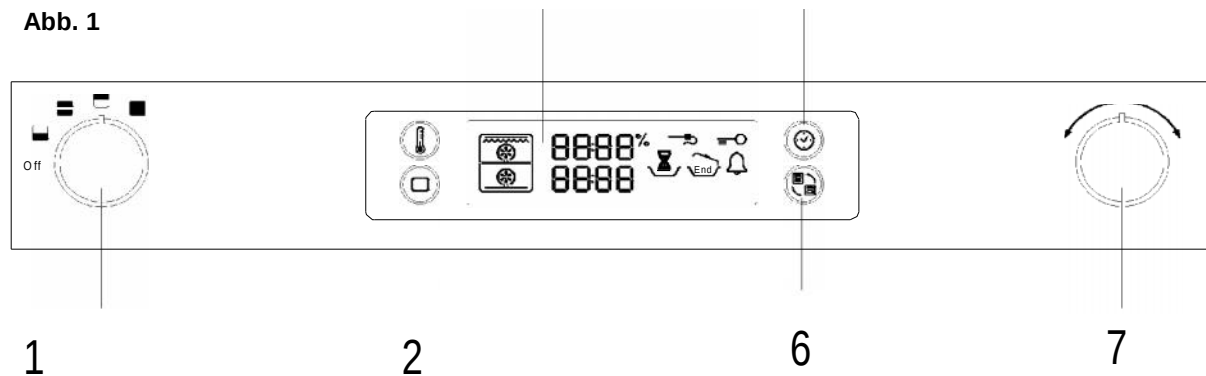


Die Ebenen sind von unten nach oben nummeriert. Ebene 4 und 5 sind für die Verwendung der Grill Funktion.

Teile und Funktionen

Bedienteil

Abb. 1

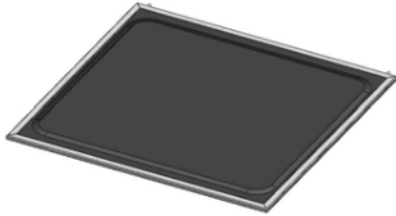


1. Drehknopf Auswahl
2. Funktionstaste
3. Temperaturtaste
4. Display
5. Zeittaste
6. Wechseltaste für den Oben-Modus und Unten-Modus
7. Funktionsregler für Zeit / Temperatur

Es gibt 5 Positionen für die Auswahl am Drehknopf. „OFF“ ist die Startposition. Sie haben hier 4 Funktionsmöglichkeiten durch Drehen des Reglers.

Besonderheiten

Dieser Ofen ist mit einer Trennplatte ausgestattet. Die Trennplatte wird muss komplett in die Ebene 3 eingeschoben werden und kann für den Ober-Modus, Unter-Modus oder Twin-Modus benutzt werden. An der Rückwand des Garraumes befindet sich ein Schalter.



Wenn Sie nach dem Einlegen der Platte 2 x ein Signal hören, bedeutet es, dass Sie die Trennplatten-Funktion benutzen können. Sobald sie die Platte entfernen und sie wieder 2 x das Signal hören, können Sie die Funktion nicht mehr nutzen.

- Kerntemperaturfühler (**eine optionale Wahl für Kunden**), diese Funktion können Sie nur im Single Modus benutzen.

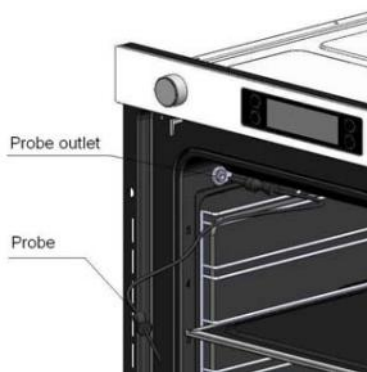


Abb. 2



Verwendung des Kerntemperaturfühlers

- Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Fleisch.
- Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Steckdose oben links in den Ofen (**siehe Abb. 2**). Wenn der Temperaturfühler korrekt sitzt ist es am Display sichtbar .
- Schließen Sie die Ofentür.
- Drehen Sie den **Drehknopf (1)** auf Single Modus, drehen den **Funktionsregler (7)** um die Zeit und Temperatur auszuwählen die sie benötigen.
- Drücken Sie die **Temperaturtaste (3)** 1 x, jetzt wird die Ofentemperatur auf dem Display angezeigt. Mit dem **Funktionsregler (7)** können Sie die Ofentemperatur in 5 Grad Schritten von 40°C auf 250°C verstellen
- Drücken Sie die **Temperaturtaste (3)** **noch einmal**, die Temperatur des Temperaturfühlers wird am Display angezeigt, drehen Sie den **Funktionsregler (7)** und stellen nun die Kerntemperatur ein. (Siehe Tabelle S.15)
- Wenn die Innentemperatur des Fleisches Ihre eingestellte Grad Zahl erreicht hat, schaltet der Kerntemperaturfühler den Ofen aus. Am Ende hören Sie einen Piep-Ton.

Weitere Teile und Funktionen

Zubehör

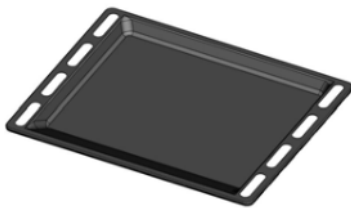
Ihr Ofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet..



1 Grill Gitter, für Geschirr, Kuchenformen, Braten usw.



2 Braten-Gitter, zum Braten.

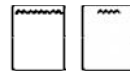


3 Blech, für Kuchen und Gebäck.



4 tiefe Pfanne, Fleischsaft oder Bratenfett.

5 Drehspieß kann nur in diesen beiden Modes benutzt werden:



Besteht aus einem Spieß, 2 Zinken, einem abnehmbaren Griff und eine Wiege.

Um den Drehspieß zu benutzen, stecken Sie ihn in das Loch in der Hinterwand des Ofens. Legen Sie die tiefe Pfanne auf Ebene 1 während Sie den Drehspieß verwenden.

Das Backblech, die tiefe Pfanne und das Grill-Gitter sollten korrekt in die seitlichen Schienen geschoben werden.

Beispiel

Ebene 1: tiefe Pfanne

Ebene 4: Backblech



Wenn Sie die tiefe Pfanne oder das Backblech für die Zubereitung von Nahrungsmitteln verwenden, stellen Sie sicher, dass sie richtig in die seitlichen Schienen eingelegt sind. Ansonsten kann es zu Schäden der Oberfläche führen. Wenn Blech und Pfanne in die Ebene 1 eingeschoben sind, sollten sie einen Abstand von 2cm zum Boden haben.

ACHTUNG!

Um im Unter-Modus, Ober-Modus oder im Twin-Modus garen zu können, müssen Sie die Trennplatte einfügen.

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Ofen nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.

Abschaltzeiten für bestimmte Temperatureinstellungen

Unter 105 Grad – 16 Stunden

Von 105 – 200 Grad – 8 Stunden

Von 200 – 250 Grad – 4 Stunden

Die elektrische Schaltung des Ofens verfügt über ein thermisches Abschaltungs-System. Die Stromversorgung zu den Heizelementen wird für eine bestimmte Zeit unterbrochen.

Kühlgebläse

Während des Betriebs ist es normal wenn heiße Luft aus der Vorderseite des Ofens entweicht.
Der Lüfter arbeitet auch noch nach Abschalten des Ofens. Er schaltet sich bei einer Temperatur von 110 Grad oder nach 22 Minuten ab.

Vor dem Start

Einstellen der Uhr

Wenn Sie den Ofen das erste Mal einschalten wird das Display kurz aufleuchten, sich auf 0:00 stellen und blinken. Der Ofen ist nicht funktionsfähig bis die Uhr eingestellt wird.



1. „0:00“ blinkt im Display, wenn Sie das erste Mal einschalten.



2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die Stunde einzustellen.

Beispiel: einstellen von 1:30



3. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**.
Es blinkt „:00“



4. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die Minuten einzustellen.

5. Drücken Sie die **Zeittaste (5)** um die Einstellung der Uhr zu beenden oder warten Sie 5 Sekunden. Nun hört die „30“ auf zu blinken. Das Display zeigt nun die Uhrzeit an. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.



Vor dem Start

Erstreinigung

Reinigen Sie den Ofen gründlich bevor Sie ihn das erste Mal benutzen.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche des Ofens beschädigen. Für Öfen mit Emaille Beschichtung, verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

Den Ofen reinigen

1. Die Türe öffnen. Die Lichter schalten sich an.
2. Reinigen Sie alle Bleche, jedes Zubehör und die seitlichen Schienen mit warmen Wasser und Spülmittel und polieren Sie mit einem trockenen, weichen, sauberen Tuch.
3. Säubern Sie den Ofen Innenraum mit Spülmittel, warmen Wasser und einem weichen Tuch. Lassen Sie den Innenraum nach der Reinigung gut abtrocknen, bevor Sie das Gerät schließen.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
5. Überprüfen Sie ob die Uhr korrekt eingestellt wurde.

Setzen Sie das Zubehör wieder ein und schalten Sie den Ofen für eine Stunde auf 200 Grad ein. Die Reinigung kann einen eigenartigen Geruch auslösen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung Ihre Küche gut belüftet ist.

Funktionen

Der Ofen hat folgende Funktionen „bei eingesetzter Trennplatte“!!

Twin Funktion

In den Ofen Modellen wo die Twin Funktion vorhanden ist, kann man bei Verwendung der Trennplatte 2 Gerichte mit 2 verschiedenen Modi zur gleichen Zeit garen.

Zum Beispiel können Sie im oberen Teil einen Apfelkuchen und im unteren Teil des Ofens Muffins backen. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

1. Oberhitze + Heissluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Diese Einstellung können Sie verwenden wenn Sie z.B. im oberen Teil des Ofens auf dem Gitter einen Kuchen backen wollen und z.B. im unteren Teil Kekse backen möchten, die gut gebräunt und knusprig sein sollen. Die Oberhitze Elemente sind in Betrieb und der Lüfter zirkuliert ständig heiße Luft. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

2. Heissluft

Empfohlene Temperatur: 170 °C

Diese Einstellung ist für die Zubereitung von Speisen auf bis zu 3 Einlegeböden geeignet.

3. Großflächengrill (für den Oben-Modus oder Gesamt-Modus)

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Die Großflächengrill-Funktion grillt große Mengen an flachen Lebensmitteln wie Steaks, Schnitzel und Fisch. Es eignet sich auch zum Toasten. Sowohl das obere Heizelement als auch der Grill funktionieren in diesem Modus. Bevor Sie mit dem Garen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

4. Kleiner Grill für den Oben-Modus

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Die Funktion des kleinen Grills grillt eine kleine Menge an flachen Lebensmitteln wie Steaks, Schnitzel, Fisch und Toast in der Mitte des Fachs. Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Bevor Sie mit dem Garen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

5. Unterhitze + Heissluft im Unten-Modus

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Der Unterhitze + Heissluft Modus ist für Rezepte mit einem feuchten Belag und einem knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche Lorraine, Obst- und Käsekuchen. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

Der Ofen hat folgende Funktionen „ohne Trennplatte“!!

Single-Modus

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Die herkömmliche Funktion ist ideal zum Backen und Braten von Lebensmitteln. Sowohl die oberen als auch die unteren Heizelemente arbeiten um für die Ofentemperatur zu sorgen. Bitte heizen Sie den Ofen vor.

1. Ober- und Unterhitze
2. Großflächengrill
3. kleiner Grill
4. Oberhitze + Heissluft
5. Heissluft
6. Unterhitze + Heissluft
7. Auftauen

Anwendungstabelle

Speise	Einschub von unten	Temperatur in °C	Zeit Minuten
Backen			
Kuchen	2-3	175	ca. 55-65
Tortenboden	2-3	200	ca. 8-10
Mürbeteig	2-3	200	ca. 25-35
Obstkuchen	2-3	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	2-3	200	ca. 25-35
Pizza	2-3	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2-3	200	ca. 40-45
Grill-Brat-System			
Schweinebraten ca. 2kg	2	160	ca. 120
Hackbraten ca. 1,5kg	2	160	ca. 45
Ente ca. 2kg	2	160	ca. 120-180
Gans ca. 3kg	1	160	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	160	ca. 60-80
Wildhase	2	160	ca. 60-90
Rehschenkel	2	160	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

8. Temperatureinstellungen mit Kerntemperaturfühler

Fleisch			Ofentemperatur	Kerntemperatur
Rind	Ohne Knochen, Lendenfilet	engl.	165°C	60°C
		Medium	165°C	70°C
		durch	165°C	75°C
	Rind Lendenstück	engl. Medium	165°C 165°C	60°C 70°C
Schinken	Ohne Knochen		165°C	75°C
	Koteletts		165°C	75°C
	4 Koteletts		165°C	75°C
	6 Koteletts		165°C	75°C
Schinken	konserviert, Hinterteil, Hachse (voll gekocht)		165°C	60°C
Lamm	Ohne Knochen gut	Medium	165°C	70°C
			165°C	75°C
Meeres- früchte	Ganzer Fisch		205°C	
	Hummer Schwanz		175°C	
Geflügel	ganzes Huhn		175°C	80-85°C
	Ente		160°C	80-85°C
	ganze Pute ungefüllt		160°C	80-85°C
			160°C	80-85°C
	Putenbrust		160°C	75°C

*Für gefülltes Geflügel ist eine Garzeit von 30-45 Minuten erforderlich. Beine und Brust können mit Folie abgedeckt werden um eine Überbräunung und Austrocknung der Haut zu vermeiden.

Benutzung des Ofens

Einstellen des “Teiler (Trennplatte) Modus”

Für **Ober, Twin und Unter - Modus**, drehen Sie den **Drehknopf (1)** in die jeweilige Position.

Für den **Single Modus** drehen Sie den Drehknopf zurück auf die Position “**Off**”.

Für weitere Details siehe Tabelle unten.



1. Drehen Sie den **Drehknopf (1)** um die gewünschte Auswahl zu treffen.

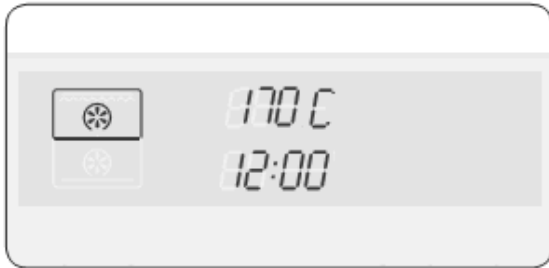
2. Drücken Sie die **Funktionstaste (2)** und halten Sie für 3 Sekunden, bis das Display die Funktion anzeigt.

3. Drehen Sie parallel dazu den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Ofen Funktion auszuwählen.
Wenn 3 Sekunden abgelaufen sind und keine weiteren Anweisungen folgen, beginnt der Ofen automatisch mit der gewählten Betriebsart und Funktion.

Teiler Modus	Markierung	Ofen Funktion	Teiler einfügen	Gebrauchsinformation
AUS	AUS			
Ober Modus		1. Umluft 2. Oberhitze+Umluft 3. Großflächengrill	JA	Dieser Modus spart Energie und Zeit beim Garen von kleinen Mengen Lebensmitteln.
Twin Modus		Ober und Unter Teil-Funktion	JA	Sie können 2 Gerichte bei 2 verschiedenen Temperaturen gleichzeitig garen.
Unter Modus		1. Umluft 2. Unterhitze+Umluft	JA	Dieser Modus spart Energie und Zeit beim Garen von kleinen Mengen Lebensmitteln.
Single Modus		1. Umluft 2. Oberhitze+Umluft 3. Normal 4. Großflächengrill 5. Kleiner Grill 6. Unterhitze+Umluft 7. Auftauen	NEIN	

Oben-Modus

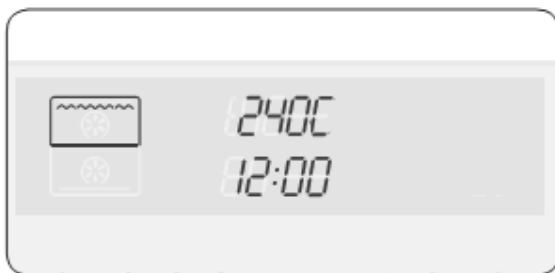
Die Trennplatte muss eingefügt sein.



Heissluft



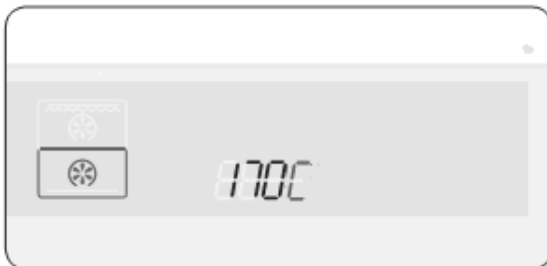
Oberhitze + Heissluft



Großer Grill

Unten-Modus

Die Trennplatte muss eingefügt sein.



Heissluft



Unterhitze + Heissluft

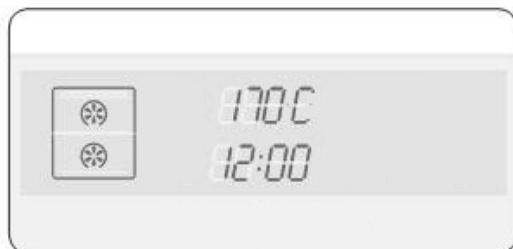
Twin Modus

Der Ober und Unter – Modusbetrieb zur selben Zeit. Wenn eines der Gerichte im Twin Modus fertig zubereitet ist und Sie die Garzeit oder die Temperatur des anderen Teiles ändern wollen, drehen Sie den **Drehknopf (1)** um den Modus auszuwählen den Sie für den weiteren Betrieb benötigen. Die Trennplatte sollte eingefügt sein.

Der Ofen kombiniert 6 Gar-Modi, Sie können die Taste nach Ihrem Geschmack auswählen.



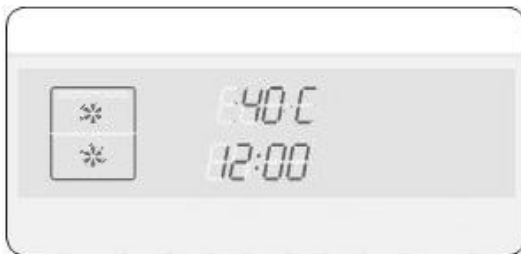
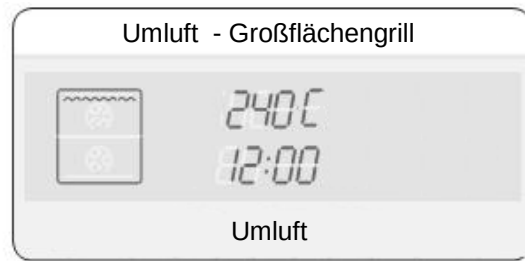
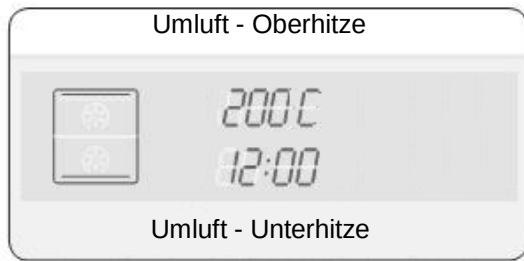
Single Modus



Heissluft 1+2



Oberhitze + Heissluft 1+2



Einstellen der Ofen Temperatur

Im Single Modus



1. **Drehknop Auswahl (1)** auf Single Modus stellen.
2. Die **Funktionstaste (2) drücken** und gedrückt halten, nun mit **Funktionsregler (7)** die gewünschte Heizfunktion einstellen.
3. **Temperaturtaste (3) drücken** und halten, nun mit **Funktionsregler (7)** die gewünschte Temperatur einstellen.



Im Oben- bzw. Unten- Modus

1. **Drehknopf Auswahl (1)** auf Oben- bzw. Unten-Modus stellen.
2. **Funktionstaste (2)** drücken und gedrückt halten, nun mit **Funktionsregler (7)** die gewünschte Heizfunktion einstellen.
3. **Temperaturtaste (3)** drücken und halten, nun mit **Funktionsregler (7)** die gewünschte Temperatur einstellen.

Single Modus (großer und kleiner Grill)	40 Grad – 250 Grad
Ober Modus	40 Grad – 250 Grad
Unter Modus	40 Grad – 250 Grad

Die Temperatur kann auch während des Garens eingestellt werden.

Im Twin Modus



1. **Drehknopf Auswahl (1)** auf Twin Modus stellen.
2. **Funktionstaste (2)** drücken und gedrückt halten, nun mit **Funktionsregler (7)** die gewünschte Heizfunktion einstellen.
3. **Temperaturtaste (3)** drücken und halten, nun mit **Funktionsregler (7)** die gewünschte Temperatur einstellen.

Um vom Oben-Modus in den Unten-Modus zu schalten drücken Sie die Wechseltaste (6).



z.B.

Oben-Modus (Großer Grill)	160 Grad – 250 Grad
Unten-Modus	160 Grad – 250 Grad

Die Temperatur kann auch während des Garens eingestellt werden.

Ausschalten des Backofens



Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den **Drehknopf (1)** auf Position „Off“.

Endzeit

Sie können die Endzeit während des Garens einstellen.

Im Single und Unten Modus



1. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**.



2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Endzeit einzustellen (z.B. 12 Uhr).

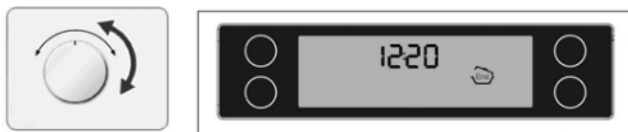


3. Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Endzeit automatisch nach Drücken der **Zeittaste (5)** oder indem Sie 3 Sekunden warten.

Im Oben-Modus



1. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**.



2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Endzeit einzustellen (z.B. 12 Uhr).

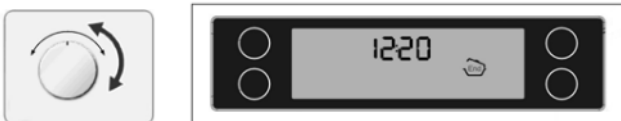


3. Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Endzeit automatisch nach Drücken der **Zeittaste (5)** oder indem Sie 3 Sekunden warten.

Im Twin Modus



1. Drücken Sie die **Zeittaste (5)** (Ober Modus).



2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Endzeit auszuwählen z.B. 12 Uhr.



3. Drücken Sie die **Wechseltaste Oben- und Unten Modus (6)** (Unten Modus)



4. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Endzeit auszuwählen z.B. 13 Uhr.



5. Der Ofen arbeitet mit der ausgewählten Endzeit automatisch nach Drücken der **Zeittaste (5)** oder indem Sie 3 Sekunden warten.

Einstellen der Garzeit

Sie können die Garzeit während des Garens einstellen.

Im Single und Unten-Modus



1. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**.



2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Garzeit einzustellen z.B. 45 Min.



Der Ofen arbeitet mit der ausgewählten Garzeit automatisch nach Drücken der **Zeittaste (5)** oder indem Sie 3 Sekunden warten.

Im Oben-Modus



1. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**.



2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Garzeit einzustellen.



Der Ofen arbeitet mit der ausgewählten Endzeit automatisch nach Drücken der **Zeittaste (5)** oder indem Sie 3 Sekunden warten.

Im Twin Modus



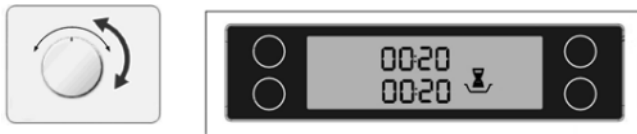
1. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**.



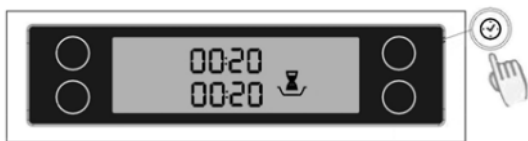
2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Garzeit einzustellen.



3. Drücken Sie die **Wechseltaste Oben- und Unten Modus (6)**.



4. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Garzeit einzustellen.



5. Der Ofen arbeitet mit der ausgewählten Endzeit automatisch nach Drücken der **Zeittaste (5)** oder indem Sie 3 Sekunden warten.

Benutzung des Ofens

Verzögerter Start

Fall 1 – Die Garzeit wird zuerst eingetragen.

Wenn Sie z.B. morgens um 08 Uhr aus dem Haus gehen und um 12.30 Uhr zurückkommen und in dieser Zeit ein Kuchen gebacken werden soll, können Sie folgendes einstellen.



1. Drücken Sie die Zeittaste. Die gewünschte Garzeit beträgt z.B. 1 Stunde.



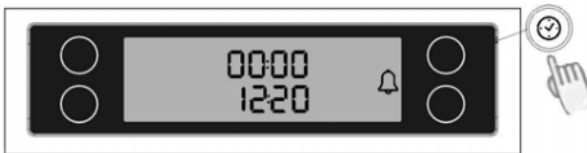
2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Endzeit einzustellen. Zum Beispiel möchten Sie eine Garzeit von 1 Stunde und Sie soll um 12.30 Uhr enden.



3. Drücken Sie die **Zeittaste (5)**. Der Ofen bleibt bis zum verzögerten Start-Zeitpunkt aus. Die Symbole der Garzeit und Endzeit werden dann abwechselnd im Display angezeigt.

Während des verzögerten Prozesses heizt der Ofen nicht und die Symbole werden bis zum Start-Zeitpunkt nicht gezeigt.

Küchenuhr / Alarm Funktion



1. Drücken Sie die **Zeittaste** und halten Sie für 2 Sekunden.  " wird im Display angezeigt.

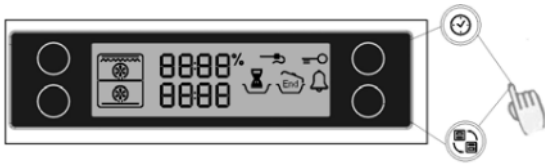


2. Drehen Sie den **Funktionsregler (7)** um die gewünschte Zeit einzustellen. Zum Beispiel 5 Minuten:



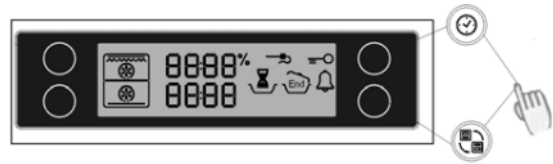
3. Drücken Sie den **Timer Knopf** um die Küchenuhr einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Kindersicherung



- 1 Drücken Sie gleichzeitig die **Zeittaste (5)** und die **Wechseltaste Oben-Modus Unten-Modus (6)** und halten diese 1 Sekunde.

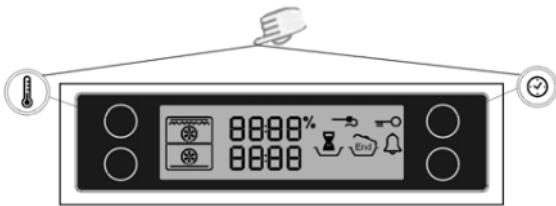
 wird im Display angezeigt.



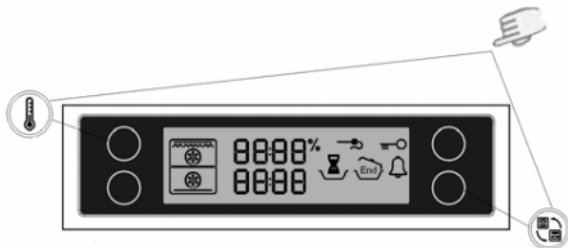
- 2 Zum Entsperren drücken Sie gleichzeitig die **Zeittaste (5)** und die **Wechseltaste Oben-Modus Unten-Modus (6)** für 3 Sekunden.

Die Sperre funktioniert natürlich auch wenn der Ofen in Betrieb ist.

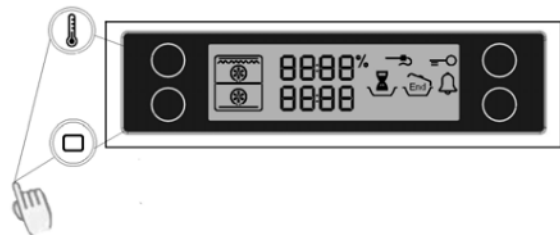
Prüfen der Temperatur



- Überprüfen Sie die obere Temperaturfunktion anhand des Kerntemperaturfühlers.



- Überprüfen Sie die untere Temperaturfunktion anhand des Kerntemperaturfühlers.



- Überprüfen Sie die Temperatur des Kerntemperaturfühlers

Die Überprüfung kann nicht gemacht werden wenn kein Test des Kerntemperaturfühlers durchgeführt wird.

Reinigung und Pflege

Ofen Außenbereich

- Um den Außenbereich zu reinigen, verwenden Sie bitte ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie mit Küchenpapier oder einem trockenem Handtuch.
- Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Edelstahlfront

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Scheuermittel.

Aluminiumfront

- Wischen Sie die Platte vorsichtig mit einem weichen Tuch oder Mikrofaser Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

ACHTUNG!

Der Backofen muss abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen!.

Garraum

- Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittel auswischen und trocknen.

Katalytische Bleche

Den Ofen und das Zubehör nach jeder Nutzung mit der Hand reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein. Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist bevor Sie ihn säubern.

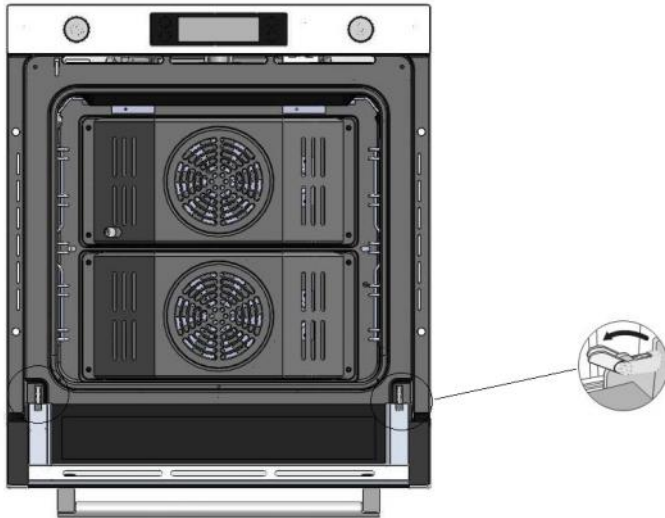
Die katalytischen emaillierten Deckel Gehäuse reinigen Sie mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel und kann mit einem weichen Nylon Pinsel aufgetragen werden.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, harte Bürsten, Stahlwolle, Messer oder andere Schleifmittel. Verwenden Sie kein Backofenspray, da die darin enthaltenen Chemikalien die emaile Beschichtung beschädigen können.

Bei Verwendung von Backofenspray auf der Innenseite des Backofens, muss zuerst die katalytische Abdeckung aus dem Ofen entfernt werden.

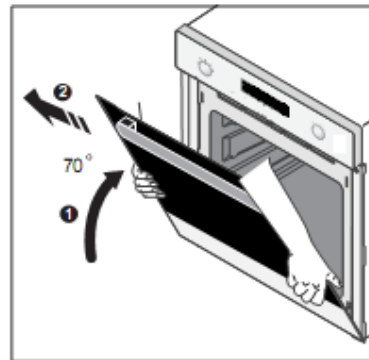
Backraumtür ausbauen

1. Klappen Sie die Clips an beiden Scharnieren.



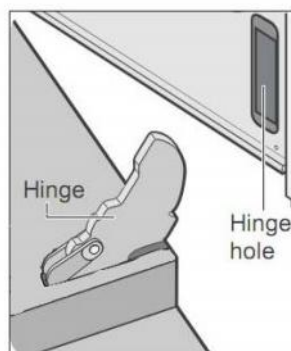
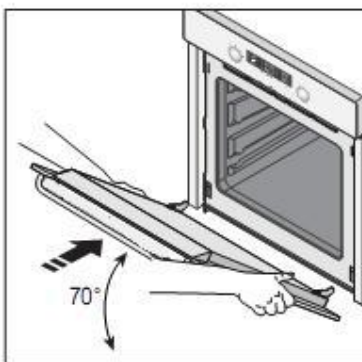
2. Fassen Sie die Seiten des Ofens mit beiden Händen an.

3. Drehen Sie die Tür um ca. 70 Grad, bis sich die Scharniere vollständig aus den Löchern nehmen lassen.

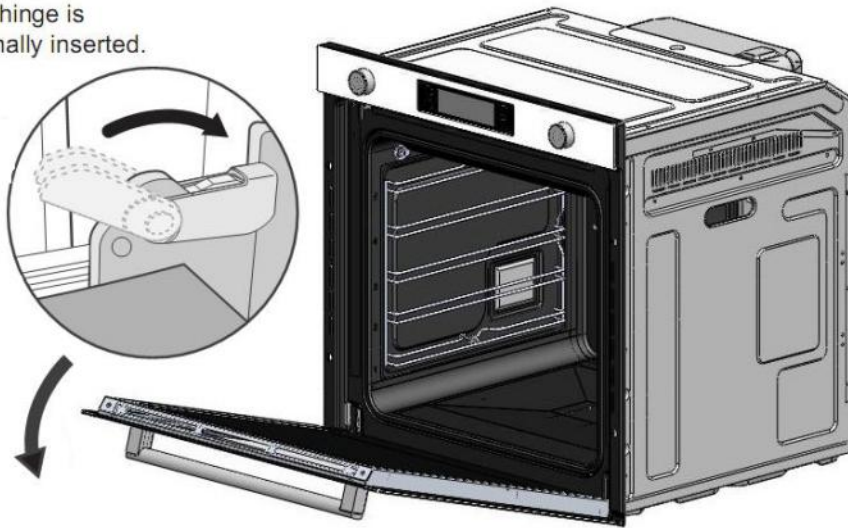


Anbringen der Tür

1. Mit den aufgeklappten Clips, richten Sie die Türe auf die Scharnierlöcher.
2. Drehen Sie die Tür in Richtung der horizontalen Linie und klappen Sie die Clips bis sie sich schließen..



The hinge is normally inserted.



Glasbackofentür

Die Backofentür ist mit 3 Glasscheiben aneinander gelegt ausgestattet. Die innere und mittlere Platte können zur Reinigung abgenommen werden.

ACHTUNG

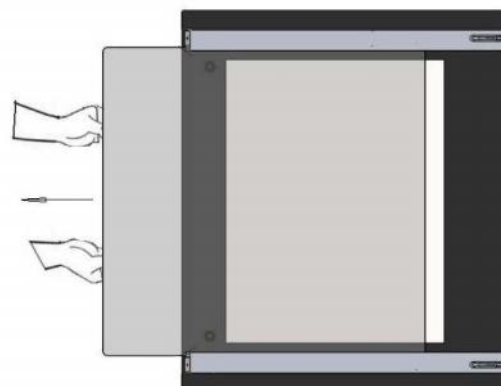
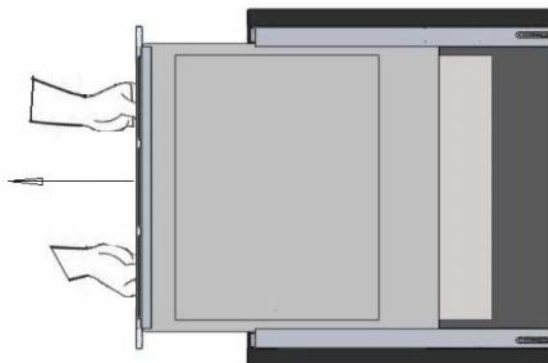
- Immer wenn die Tür aus dem Ofen ausgebaut ist, sollten die Clips aufgeklappt sein.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Backofentür, da Kratzer entstehen oder das Glas zerbrechen könnte.
- Wenn die Tür montiert ist, kann man sich beim Entfernen von eingeklemmten Teilen (Glastür o.a.) verletzen.

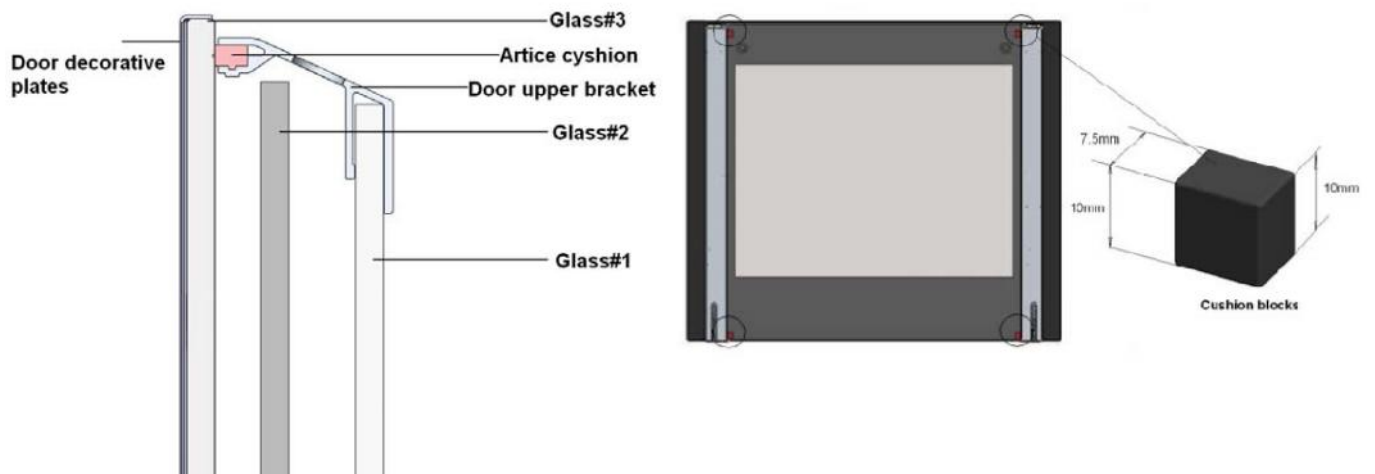
VORSICHT!

Bei zuviel Kraftanwendung kann das Glas zerbrechen.

Demontage der Tür

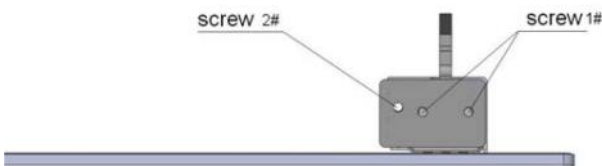
1. Trennen Sie das Glas mit beiden Händen
2. Ziehen Sie das Glas mit beiden Händen Heraus.





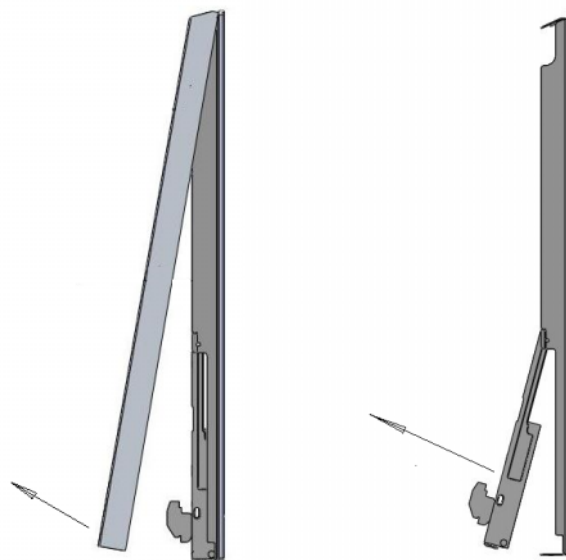
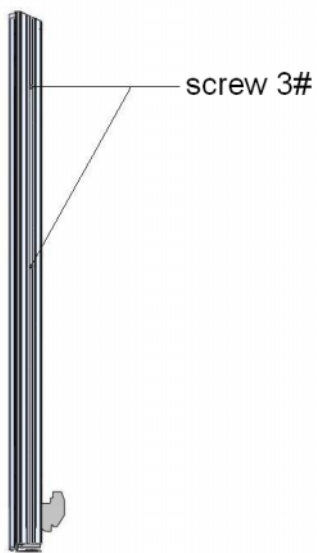
2. Lösen Sie die beiden Schrauben des Griffs.

3. Lösen Sie die Schraube der Halterung und die Schraube



4. Lösen Sie die Schraube (screw 3#) anbringen der Glashalterung

5. Heben Sie die Tür und das Scharnier nach oben.



(1) . Die Halter müssen wie auf dem Bild oben beschrieben fixiert werden.

(2) .Reinigen Sie die Blätter mit warmen Wasser oder Spülmittel und polieren Sie mit einem sauberen weichen Tuch.

Reinigung und Pflege

Montage der Tür

Montieren Sie die Tür, indem Sie das oben beschriebene Verfahren rückwärts anwenden.

Leuchtmittel im Backraum wechseln

Gefahr durch Stromschlag!

Bevor Sie die Glühbirne auswechseln, beachten Sie die folgenden Schritte:

- Schalten Sie den Backofen ein;
- Nehmen Sie den Backofen vom Netz
- schützen Sie die Glühbirne und die Glaskappe mit einem Tuch auf dem Boden des Ofens.

Auswechseln der Lampe und Reinigung der Glaskappe

- Zur Entfernung der Glasabdeckung halten Sie das untere Ende mit einer Hand fest, führen Sie einen flachen scharfen Gegenstand, wie z.B. ein Messer zwischen das Glas und den Rahmen
- Wenn nötig, ersetzen Sie die Halogenlampe mit einer 25 Watt, 230 V 300 Grad hitzebeständigen Backofenlampe.

Verwenden Sie immer ein Tuch beim Umgang mit einer Halogenlampe um Ölflecken auf der Oberfläche zu vermeiden. Setzen Sie die Glasabdeckung zurück.



Garantie & Service

FAQs und Fehlerbehebung

Was kann ich tun wenn der Ofen nicht heizt?

Prüfen Sie ob eine der folgenden Vorschläge Ihr Problem lösen kann:

- Schalten Sie den Ofen an.
- Stellen Sie die Uhr ein (Siehe "Einstellung der Uhr").
- Prüfen Sie ob die gewünschten Einstellungen vorgenommen wurden.

Eine Haussicherung kann durchgebrannt sein oder ein Leistungsschalter kann sich ausgelöst haben. Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schalter zurück. Wenn sich Ihr Problem öfter wiederholt, sollten Sie einen Elektriker rufen.

Was soll ich tun, wenn sich der Backofen trotz eingestellter Temperatur nicht erwärmt?

Interne elektrische Probleme können die Ursache sein. Bitte sprechen Sie mit einem lokalen Servicemitarbeiter.

Was soll ich tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen heizt nicht?

Interne elektrische Probleme können die Ursache sein. Bitte sprechen Sie mit einem lokalen Servicemitarbeiter.

Was soll ich tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Ein Stromausfall ist wahrscheinlich die Ursache. Stellen Sie die Uhr erneut ein.

Was soll ich tun wenn das Backofenlicht nicht leuchtet?

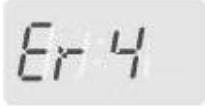
Die Glühbirne ist defekt. Wechseln Sie die Lampe (Siehe "Wechseln des Backraumlichtes").

Was soll ich tun, wenn der Lüfter läuft, obwohl er nicht eingestellt wurde?

Nach dem Gebrauch des Ofens läuft der Lüfter, bis der Ofen abgekühlt ist. Rufen Sie einen Servicemitarbeiter an, sollte der Ofen nach der Abkühlzeit immer noch laufen.

Garantie & Service

Fehler und Sicherheits-Codes

Fehler und Sicherheitscodes	Allgemeine Funktionen	Lösung
	TEMP SENSOR ERROR	Service anrufen
		
	Übertragungsfehler	Service anrufen

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 bestandenen 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.

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 (diese 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 wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelägen etc. entstehen können.

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 Teilen, 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

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.

Technische Daten und Abmessungen

Netzspannung	220-240V ~50/60Hz or 50Hz
Volumen	67 L = groß
Leistungsaufnahme	3,060-3,700 W
Gewicht Netto Mit Verpackung	42.7kg 46.2 kg
Maße (B x H x T) Outside	594.5 x 594.5 x 566mm Front 558 x 587 x 570 mm Einschubmaß

KKT KOLBE
Kolbe Küchentechnik
www.kolbe.de