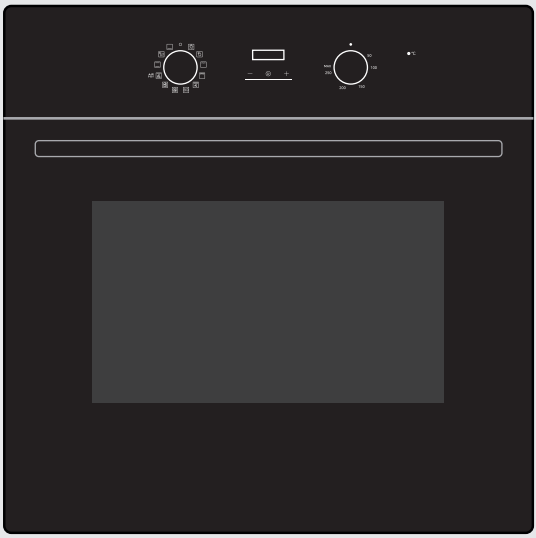
KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

User's manual →
English language

Modell: **BO8005FB**



Version: 2.0 / 260526

DE EN

Seriennummer meines Geräts:

KKT KOLBE

Benutzerhandbuch
Einbaubackofen, Modell: BO8005FB
Version 2.0
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen
und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Einbaubackofens.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen,
bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Onlineshops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.
Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren.
Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts
oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise **6**

Bestimmungsgemäße Verwendung
Allgemeine Warnhinweise

Weitere Hinweise und Symbole **19**

In diesem Handbuch
Gerät, Komponenten und Zubehör
Umweltschutz und Entsorgung
Hinweise zum Transport des Geräts
Hinweise zur Lagerung

1. Produktübersicht **23**

1.1 Lieferumfang
1.2 Gerätekomponenten
1.3 Ausstattung und weitere Merkmale

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts **26**

2.1 Heizbetrieb
2.2 Kühlgebläse
2.3 Benutzung des Ofen-Zubehörs
2.4 Öffnen und Schließen der Ofentür

3. Hinweise vor dem Gebrauch **29**

3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts
3.2 Inbetriebnahme

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung **31**

4.1 Bedienfeld und Anzeige
4.2 Beschreibung der mit dem Funktionswähler einstellbaren Funktionen
4.3 Bedienung und Einstellung

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps **44**

5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung
5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen
5.3 Garmethoden
5.4 Anwendungstabellen
5.5 Tipps zur Lösung von Garproblemen

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts **55**

6.1 Reinigung der Ofenfront
6.2 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür
6.3 Reinigung des Zubehörs
6.4 Reinigung des Garraums

7. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör **60**

7.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür
7.2 Ausbauen und Einsetzen der inneren Glasscheibe
7.3 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter
7.4 Wechseln der Ofenbeleuchtung

8. Problemlösung **64**

9. Einbau und Installation **66**

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen
9.2 Anschluss an die Stromversorgung
9.3 Einbau des Ofens

10. Technische Daten **73**

KKT Kolbe Kundenservice **75**

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.
Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

WARNUNG!
Gefahren für Leib und Leben und Beschädigungsgefahren!

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen.
Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät.

- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden
  oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
  Bei gewerblicher Nutzung entfällt die Gewährleistung.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein Küchenmöbel bestimmt.
  Beachten Sie zur Installation die Anweisungen im entsprechenden Kapitel.
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Benutzen Sie zur Zubereitung Ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr.

- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Erhitzen Sie das Gerät jedoch zunächst leer wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, bevor Sie es zur Zubereitung von Speisen benutzen und halten Sie den Raum gut belüftet, bis der Geruch verflogen ist.
- Nicht verwendete elektrische Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen. Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen.

Allgemeine Warnhinweise

⚠ WARNUNG!
Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Um gesundheitliche Risiken auszuschließen, halten Sie Ihren Körper grundsätzlich in einem Abstand von min. 10 cm zu elektrischen Geräten. Dies gilt insbesondere für Personen mit medizinischen Implantaten wie Herzschrittmachern oder Insulinpumpen, da die Funktion solcher Geräte durch die nicht sichtbaren Magnetfelder elektrischer Geräte beeinflusst werden können.

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein.
  Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden. Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren.
  Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden.
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag-, Brand- und Verletzungsgefahr.
  Diese dürfen nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen.
  Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird.

- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen.
  Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Arbeitshandschuhen.
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr.
  Greifen Sie nicht in den Scharnierbereich.

⚠ WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind.
  Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück.
  Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Das Gerät ist mit einem Erdungsstecker ausgestattet und muss an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.
  Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.

- Falls der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, stellen Sie sicher, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet.
- Änderungen am Stromversorgungssystem und der Austausch eines Kabels dürfen nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
  Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit.
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann.
  Schließen Sie den Stecker fern von Hitzequellen an die Stromversorgung an und ziehen Sie ihn nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt.

- Klemmen Sie keine Drähte oder Kabel (z.B. von Temperaturmessgeräten) in die Öffnung der Gerätetür. Diese können dadurch beschädigt werden und Stromschläge verursachen.
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungführenden Teilen. Dies kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
  Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk.

⚠ WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

- Während und auch nach dem Gebrauch sind einige zugängliche Teile des Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.
  Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere die Heizelemente und Innenflächen des Garraums, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.

- Zubehör und Kochutensilien im Garraum werden beim Betrieb des Ofens sehr heiß. Schützen Sie sich stets vor Verbrennungen z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist. Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türrändern.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum oder auf ein erhitztes Backblech. Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen verursachen kann. Die dabei entstehende Temperaturänderung kann zudem zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Backofen. Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren.

⚠ WARNUNG! Brandgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein. Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä., um Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt. Erhitze Speisen können überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen. Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, oder alkoholische Dämpfe im Garraum können sich schnell entzünden. Erhitzen Sie entsprechende Speisen möglichst langsam und in möglichst kleinen Mengen. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Lassen Sie niemals Gegenstände, die nicht hitzebeständig und feuerfest sind, wie z.B. Behälter aus Kunststoff oder Aluminiumfolie, im Garraum. Diese können beim Erhitzen des Garraums Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder Beschädigungen verursachen.

- Backpapier u.ä. kann bei Berührung der Heizelemente Feuer fangen.
  Achten Sie stets darauf, dass dieses nicht übersteht, schneiden Sie es ggf. passend zu und belasten Sie es so, dass es nicht z.B. durch die Luftzirkulation des Ventilators oder den Luftzug beim Öffnen der Tür bewegt werden kann.
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich bei Erhitzung entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen.
  Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör.
- Sollte im Garraum ein Brand oder Rauch entstehen, öffnen Sie die Gerätetür nicht.
  Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus.
  Wenn das Feuer erloschen ist, lassen Sie das Gerät abkühlen und benutzen Sie es nicht, bis es von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde.
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Substanzen nicht in der Nähe des Ofens auf, um Brandgefahr durch die erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden.

ACHTUNG!
Gefahr von Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen!

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, insbesondere aus dem Garraum, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb, z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen, zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen oder in der Nähe von Gas- oder Paraffinkochern sowie ähnlichen Geräten.
- Durch aus dem Garraum entweichende Hitze und Feuchtigkeit können die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte mit der Zeit beschädigt werden.
  Öffnen Sie die Tür des erhitzten Ofens nur so oft und lange, wie jeweils nötig, klemmen Sie nichts zwischen Tür und Türrahmen und lassen Sie den Garraum möglichst nur bei geschlossener Gerätetür abkühlen.
  Achten Sie stets auf einen sauberen und tadellosen Zustand der Dichtung und tauschen Sie diese im Fall von Beschädigung aus, um ein vollständiges und dichtes Schließen der Tür zu gewährleisten.
- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50°C eingestellt ist, um Beschädigungen des Emailles durch angestaute Hitze zu vermeiden.

- Achten Sie bei der Benutzung des Zubehörs darauf, dieses ggf. richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum einzuschieben, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht mit dem Türglas in Berührung kommt. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Dies kann den Ofensensor beschädigen.
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf.
- Benutzen Sie den Garraum nicht zu Lagerzwecken.
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Gerät und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen. Halten Sie Ihren Ofen immer sauber. Vermeiden Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, bzw. entfernen Sie diese möglichst sofort, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Belegen Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Speisen, wie z.B. Obstkuchen, das Backblech nicht zu großzügig und verwenden Sie ein tiefes Backblech.

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich des Bedienfelds.
  Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Bereich der Dichtung.
  Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Pflege im entsprechenden Kapitel.
- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln. Gehen Sie zu dessen Reinigung besonders vorsichtig vor und benutzen Sie hierfür keine Glasschaber. Bekleben Sie das Türglas nicht.
- Um Beschädigungen der Gerätetür zu vermeiden, belasten Sie diese nicht.
  Stellen Sie z.B. kein Kochgeschirr und kein Zubehör darauf und hängen Sie nichts daran.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen

Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen
Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden. Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter.

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!
Hinweis auf eine gefährliche Situation,
die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann,
wenn sie nicht vermieden wird

VORSICHT!
Hinweis auf eine gefährliche Situation,
die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann,
wenn sie nicht vermieden wird

ACHTUNG!
Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann,
wenn sie nicht vermieden wird

Informationen und Tipps
Das Befolgen der mit diesem Symbol versehenen Hinweise liefert Ihnen nützliche Informationen, erleichtert das jeweilige Vorgehen und kann Ihnen manches Problem ersparen.

Hinweis zu Abbildungen

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

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden, ggf. am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weißen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole.

Allgemeine Gefahrenwarnung!
Es besteht eine mögliche Gefährdung.
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Warnung vor elektrischer Spannung!
Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung. Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig.

Warnung vor heißer Oberfläche!
Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein.

Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten!
Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter.

EU-Konformität
Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweis zum Umweltschutz durch Energieersparnis

Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anwendungsempfehlungen, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Hinweis-Symbole zur Entsorgung

Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)
Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden. Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.

Wiederverwertbares Material (Möbiusband)
Trennen Sie die Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.

Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)
Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden. Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung. Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen.
- Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist, verwenden Sie eine ähnliche, wie diese. Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können.
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen.
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position.

Hinweise zur Lagerung

Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

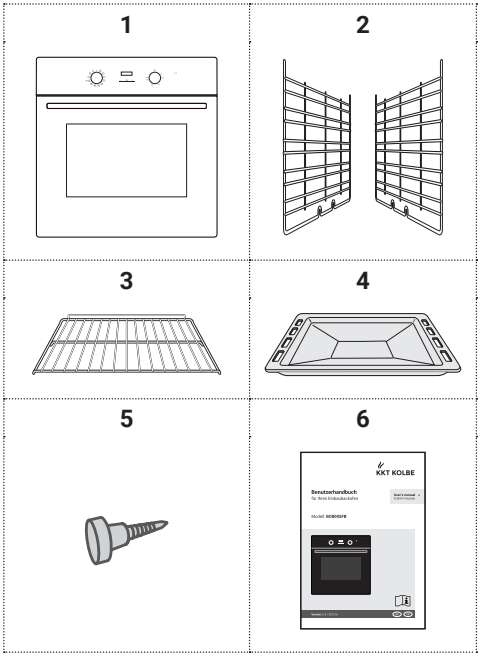
- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband.
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort.
- Achten Sie auf eine waagerechte Position.
- Belasten Sie die Verpackung nicht.
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerzeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig.

DE

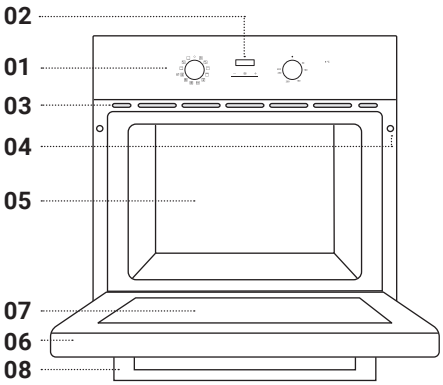
1. Produktübersicht

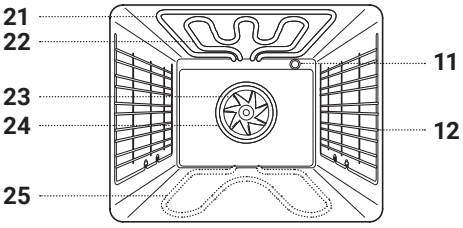
1.1 Lieferumfang

1	1×	Einbau-Backofen, Modell BO8005FB inkl. Anschlusskabel und Stecker
2	2×	(1 × 2) Seitliche Einschubschienen-Gitter (vormontiert)
3	1×	Ofenrost
4	1×	Backblech
5	2×	Montageschrauben
6	1×	Benutzerhandbuch



1.2 Gerätekomponenten





Abbildungen ähnlich / vereinfacht

Ofenfront

01 Bedienfeld (Beschreibung siehe entsprechender Abschnitt)

02 Display

03 Lüftungsschlitze

04 Schraublöcher zur Montage

05 Garraum

06 Gerätetür

07 Türglas

08 Türgriff

Ofen-Innenraum / Garraum:

11 Ofenbeleuchtung

12 Einschubschienen-Gitter für Zubehör (5 Einschubebenen / Zählweise von unten nach oben)

Heizelemente

21 Oberhitze-Heizelement (Oberes äußeres Heizelement)

22 Grillheizelement

23 Ventilator / Heizlüfter

24 Ringheizelement

25 Unterhitze-Heizelement (verdeckt unter dem Garraumboden)

1.3 Ausstattung und weitere Merkmale

- Bedienfeld mit Drehwählern, Bedientasten und LED-Display
- Zweifach Wärmeschutzverglasung
- 5 Einschubebenen

Wählbare Funktionen
(Bedienung siehe entspr. Kapitel)

- Schrittweise Einstellung von Beheizungsart und Temperatur
- 11 Beheizungsarten:
  - Auftaustufe
  - Grill
  - Großflächengrill
  - Grill-/Bratsystem
  - ECO
  - Heißluft
  - Pizzastufe
  - Umluft / Heißluft-Frittieren (AIR FRY)
  - Ober- und Unterhitze
  - DampfClean (Dampfreinigung)
  - Unterhitze
- Programmierbare Zeitmodi / Timer-Funktionen:
  - Alarmfunktion ohne Ein-/Abschaltautomatik
  - Gardauer - Automatik
  - Garzeit-Ende - Automatik
- Funktionen durch Nutzung des Bereitschaftszustands (Standby):
  - Kindersicherung / Bedienfeld-Sperre
    (Deaktivierung aller Bedienelemente)
  - Pause-Funktion
    (Pausieren des Betriebs)

Automatikfunktion

- Auto-Betriebsstopp, Sicherheitsfunktion
  (Beschreibung unter "Betrieb der Heizelemente"
  und "Bedienung und Einstellung")

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

2.1 Heizbetrieb

Nach Betriebsstart wird der Ofen von den Heizelementen,
die der gewählten Beheizungsart entsprechen (siehe "Gerätekomponenten"
und "... Funktionen") auf die eingestellte Gartemperatur erhitzt.
Der Heizvorgang wird durch Aufleuchten des Thermostatindikators angezeigt.

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist (d.h. vom Temperatursensor
gemessen wird), werden die Heizelemente automatisch abgeschaltet
und der Thermostatindikator erlischt. Um die eingestellte Temperatur
zu halten, startet der Heizprozess dann immer wieder automatisch,
wenn die Garraumtemperatur sinkt (Indikator leuchtet auf)
und stoppt, wenn diese wieder erreicht ist (Indikator erlischt).

Sicherheitsfunktion: Auto-Betriebsstopp

Zu Ihrer Sicherheit stoppt der Betrieb ohne weitere Bedienung
nach 5 Stunden automatisch und nach insgesamt 10 Stunden ohne
Bedienung schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand (Standby /
Fortsetzen des Betriebs etc. siehe "Bedienung und Einstellung").

2.2 Kühlgebläse

Um während des Betriebs eine niedrige Temperatur an Bedienfeld und Türgriff
zu gewährleisten und eine übermäßige Erwärmung des Geräts zu verhindern,
erzeugt ein eingebauter Ventilator einen Luftstrom zur Kühlung.
Dieser wird aktiviert, sobald eine Beheizungsart eingestellt wird.
Die Luft tritt dabei zwischen Gerätetür und Bedienfeld aus.

Je nach Restwärme läuft der Kühlventilator auch nach dem Abschalten
zur schnelleren Abkühlung noch eine Zeit lang weiter.

ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

Um eine Überhitzung des Geräts und das Risiko von Hitzeschäden zu vermeiden, achten Sie darauf, die Lüftungswege nicht zu blockieren. Beachten und befolgen Sie auch die entsprechenden Hinweise unter "Einbau und Installation".

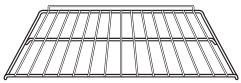
Geräuschentwicklungen während des Betriebs

Während des Kühlbetriebs kann ein leichtes Rauschen des Kühl-
gebläses zu hören sein und es kann während der Heißluftzirkulation
je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung zu leichten Betriebs-
geräuschen / Vibrationen des Ventilators im Garraum kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.

2.3 Benutzung des Ofen-Zubehörs

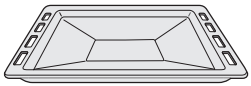
Benutzen Sie im Ofen nach Möglichkeit nur Originalzubehör.
Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.
Benutzen Sie dieses für folgende Zwecke:

Ofenrost



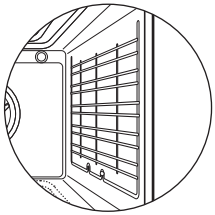
- für Ofengeschirr, Kuchenformen und feuerfestes Geschirr
- für Braten und Grillgerichte
  (bei Bedarf mit einem darunter eingeschobenen Blech
  zum Auffangen von Fett und Flüssigkeiten)

Backblech



- für Blechbackwaren und kleine Lebensmittel
- für Flüssigkeiten oder feuchte Speisen

Seitliche Einschubgitter



- zum Einschieben von Zubehör (Backblech, Rost),
  siehe folgende Abschnitte

Einschieben von Zubehör in den Garraum

Die Einschubschienen-Gitter seitlich im Garraum
bieten 5 Einschubebenen, welche von unten nach oben
gezählt werden (siehe auch "Gerätekomponenten")
und zum Einschieben von Backblech, Rost
und weiterem Zubehör bestimmt sind.

Beachten Sie zur Handhabung folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nach Möglichkeit nur Original-Zubehör.
- Achten Sie bei der Verwendung von Zubehör
  mit Kippschutzbügel auf dessen korrekte Ausrichtung
  (mit dem Kippschutzbügel nach hinten; siehe Darstellung).
- Setzen Sie die hinteren Ecken des Zubehörs jeweils
  zwischen die beiden Metallbügel der gewünschten
  Einschubebene und schieben Sie es bis zum Anschlag
  in den Garraum ein.

- Wenn Sie das Backblech und den Ofenrost gleichzeitig verwenden möchten, schieben Sie den Rost oberhalb des Blechs in den Garraum ein.
- Wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig nutzen möchten, wählen Sie nach Möglichkeit eine ventilatorgestützte Beheizungsart für ein optimales Garergebnis.
- Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden ohne zu kippen, wenn es korrekt eingesetzt wurde.

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen. Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen und verhalten Sie sich dabei sehr vorsichtig.

ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

Um Beschädigungen zu vermeiden, achten Sie vor dem Schließen der Ofentür stets darauf, dass sämtliches Zubehör vollständig eingeschoben ist und die Ofentür nicht berührt.

2.4 Öffnen und Schließen der Ofentür

Um das Gerät zu öffnen, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte, bevor Sie ihn nach vorne und leicht nach unten ziehen.

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen durch aus dem Garraum entweichenden Dampf zu vermeiden, halten Sie beim Öffnen des erhitzten Geräts Abstand zu den Türrändern und greifen Sie den Türgriff nicht zu weit an der Seite. Beachten Sie, dass entweichender Dampf je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist.

3. Hinweise vor dem Gebrauch

3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.

  WARNUNG!
  Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!

  Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinen Kabeln oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb. Dies kann sehr gefährlich sein. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.

- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwart werden.

  WARNUNG!
  Erstickungsgefahr!

  Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden. Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren.

  WARNUNG!
  Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!

  Nicht entfernte Verpackungsmaterialien und Transportschutzmittel im Garraum (wie z.B. Styroporteile) können bei der Erhitzung des Geräts Feuer fangen oder schmelzen. Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden.

- Entfernen Sie alle Zubehörteile einschließlich der seitlichen Schienengitter aus dem Garraum und reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

3.2 Inbetriebnahme

Einstellung der Uhrzeit vor der Benutzung

Beim ersten Einschalten oder nach einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr ist die Einstellung für die Uhrzeit zurückgesetzt
und muss eingestellt werden, um alle Funktionen des Ofens benutzen zu können (Anzeige „12.30“ mit blinkendem Punkt; Zeiteinstellungsmodus).
Gehen Sie dazu vor, wie unter "Bedienung und Einstellung" beschrieben.

Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung des Geräts können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen und es kann zu leichter Dunstbildung kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.
Erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel im Garraum.
Gehen Sie vor, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

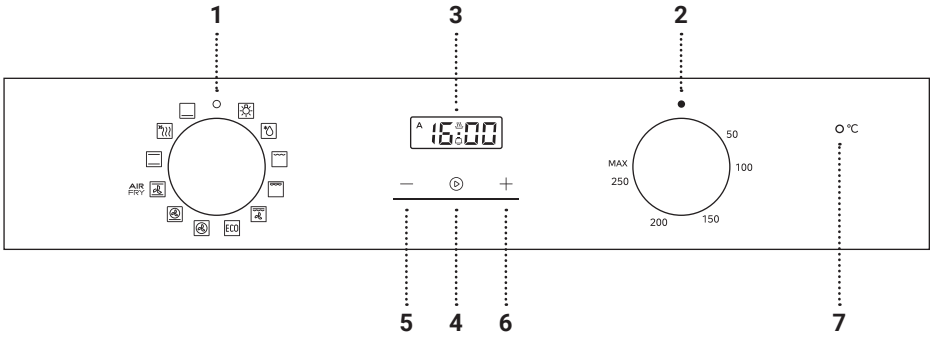
- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation in Betrieb.
- Bevor Sie den Ofen zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie diesen zunächst für ca. 30 Minuten leer mit den Einstellungen Ober- und Unterhitze und 200°C (Bedienung und Einstellung siehe entspr. Abschnitte).
- Halten Sie den Raum während dieses Vorgangs gut belüftet, bis evtl. auftretende Gerüche oder Dunst verflogen sind.
- Wischen Sie den Garraum feucht aus und trocknen Sie ihn gut.
- Danach können Sie das Gerät zur Erhitzung von Lebensmitteln benutzen.
  Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten.

DE

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

4.1 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Anzeige und Tastenfunktionen dar.
Für eine detaillierte Beschreibung der Bedienung und Anzeige siehe folgende Abschnitte.



Bedienelemente

1		Funktionswähler	zum Einstellen der Beheizungsart
2		Temperaturregler	zum Einstellen der Garraumtemperatur
3		Display	zur Anzeige von Uhrzeit und Einstellungen
4	ⓓ	Menü-Taste	zur Wahl der Zeitmodi und Bestätigung der Eingabe, zur Aktivierung der Kindersicherung
5	—	Minus-Taste	zum Verringern des Eingabewerts
6	+	Plus-Taste	zum Erhöhen des Eingabewerts
7	°C	Thermostatindikator	zur Anzeige des Heizprozesses (siehe hierzu "Betrieb der Heizelemente")

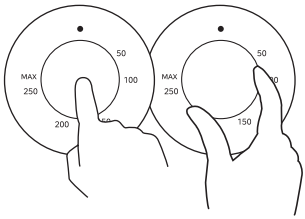
Anzeige-Symbole

- Manueller Modus
- A Automatik-Modus (Symbol wird zusätzlich angezeigt)
- Alarmmodus

Bedientasten und versenkbare Drehwähler

Das Gerät besitzt sowohl Bedientasten, die Sie durch einfaches Drücken bedienen können, als auch drehbare Wahlknöpfe, die sich versenken lassen, so dass sie mit der Bedienblende eine Ebene bilden. Benutzen Sie diese jeweils folgendermaßen:

- Um einen versenkten Drehwähler zu benutzen, drücken Sie mittig darauf, so dass sich dieser aus der Versenkung schiebt.
- Dann können Sie ihn benutzen, indem Sie ihn jeweils in die gewünschte Position drehen.
- Um den Drehwähler zu versenken, drücken Sie ebenfalls mittig darauf.



4.2 Beschreibung der mit dem Funktionswähler einstellbaren Funktionen

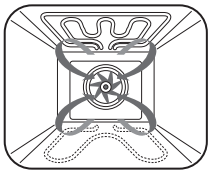
Garraumbeleuchtung ohne Beheizung

Mit der ersten Einstellung des Funktionswählers wird der Garraum ohne weitere Funktion beleuchtet.

Um die Überwachung des Garvorgangs zu ermöglichen, ohne die Gerätetür öffnen zu müssen, ist die Garraumbeleuchtung außerdem bei allen Beheizungsarten außer ECO aktiv.

Auftaustufe

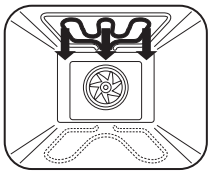
Die Luft im Garraum wird ohne Erhitzung zirkuliert. Dadurch wird der Auftauprozess auf schonende Weise beschleunigt.



Grill

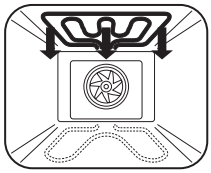
Durch mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite der Speisen gebräunt. Positionieren Sie die Speisen mittig unter dem Grill.

Geeignet z.B. zum Grillen kleiner Mengen und zum Bräunen von Speisen.



Großflächengrill
Durch die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite der Speisen gebräunt.

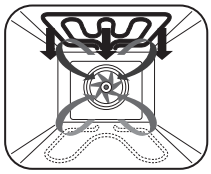
Geeignet z.B. zum Grillen und Bräunen größerer Mengen.



Grill- / Bratsystem
Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt.

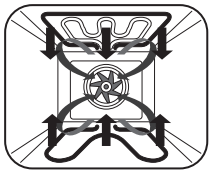
Geeignet z.B. zum Grillen und Braten großer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.

Hinweis: Meistens ist für diese Beheizungsart die günstigste Temperatur 165 °C.



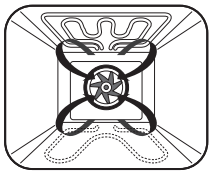
ECO (für energiesparendes Garen)
Die gleichmäßig oben und unten erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt, wobei die Betriebszeit der Heizelemente so geregelt wird, dass sich der Stromverbrauch reduziert.
Die Garzeit verlängert sich, vergleichbar mit einer „Slow Cooking"-Funktion, und die Speisen werden besonders schonend und energiesparend erhitzt.

Geeignet z.B. für saftige Fleischstücke.



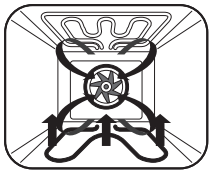
Heißluft
Die Luft im Garraum wird zirkuliert und gleichzeitig erhitzt. Der Garprozess wird dadurch beschleunigt und das Verbrennungsrisiko der Speisen vermindert.

Geeignet z.B. zum Garen auf mehreren Ebenen.



Pizzastufe
Die konzentrierte Hitze von unten wird durch die Zirkulation von erhitzter Luft ergänzt.

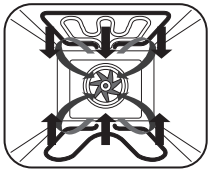
Geeignet für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen. Vorheizen des Ofens empfohlen.



Umluft

Die gleichmäßig oben und unten erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt.
Die Speisen werden außen gebräunt und bleiben innen saftig.

Geeignet z.B. zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke.



AIR FRY

Benutzen Sie diese Funktion auch zum Heißluft-Frittieren (AIR FRY) und gehen Sie dazu vor, wie unter "Heißluft-Frittieren (AIR FRY) ..." beschrieben.

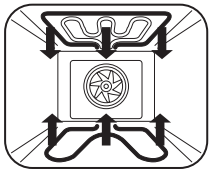
Die gleichmäßig erhitzte Luft strömt durch das Gitter des Behälters und entzieht den Speisen an deren Oberfläche die Feuchtigkeit, so dass diese auch mit wenig Fett rundum besonders knusprig werden.

Geeignet für Frittiergerichte wie Pommes Frites oder paniertes Gemüse oder für Fleisch.

Ober- und Unterhitze

Die Hitze wird gleichmäßig von oben und unten an die Speisen abgegeben.
Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

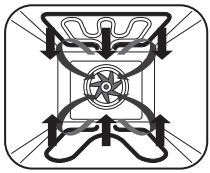
Geeignet z.B. zum Braten im Römertopf, Blechkuchen, Brot etc.



DampfClean (Dampfreinigung)

Gehen Sie zur Dampfreinigung vor, wie unter "Reinigung des Garraums" beschrieben.

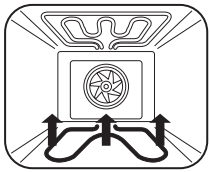
Das Wasser in der Mulde des Garraumbodens wird verdampft und im Garraum verteilt, wodurch Lebensmittelrückstände gelöst werden und die Reinigung erheblich erleichtert wird.



Unterhitze

Die Hitze kommt konzentriert von unten ohne die Oberseite der Speisen zu bräunen.

Geeignet z.B. zum Backen von Kuchen mit Obstbelag, Pizzen, oder für Gerichte mit langen Garzeiten wie Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck.



4.3 Bedienung und Einstellung

Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Wenn der Ofen zum ersten mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, ertönt ein Piepton und das Display zeigt „12.30“, wobei der Punkt blinkt (Zeiteinstellungsmodus).
  Um den Ofen benutzen zu können, stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Wenn Sie den Ofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn zunächst mit leerem Garraum, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.

Einstellung der Uhrzeit

Um die Uhrzeit einstellen zu können, muss sich der Ofen im Zeiteinstellungsmodus befinden.
Dieser wird nach dem Anschluss an das Stromnetz automatisch aktiviert.
Zur manuellen Aktivierung berühren Sie die Tasten — und + länger als 3 Sekunden lang.

- Benutzen Sie die Tasten — und +, um die aktuelle Stunde einzustellen.
- Bestätigen Sie diese mit der Menütaste ⓓ.
- Benutzen Sie erneut die Tasten — und +, um die aktuelle Minute einzustellen.
- Bestätigen Sie die Einstellung mit der Menütaste ⓓ.

Bereitschaftszustand (Standby) und Einschalten des Geräts

Zeigt Ihr Gerät ausschließlich die aktuelle Uhrzeit an,
befindet es sich im Bereitschaftszustand (Standby).
Um Einstellungen vornehmen und den Betrieb starten zu können,
aktivieren Sie zunächst den manuellen Modus
(weitere Bedienung siehe folgende Abschnitte)
und schalten Sie nach dem Gebrauch wieder in den Bereitschafts-
zustand (Standby), indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Um vom Bereitschaftszustand (Standby) in den manuellen Modus zu wechseln, berühren Sie die Menütaste ⓟ länger als 3 Sekunden, bis ein Piepton zu hören ist und das Symbol erscheint. Das Gerät befindet sich nun im manuellen Modus.
- Um das Gerät in den Bereitschaftszustand (Standby) zu versetzen, berühren Sie die Menütaste ⓟ und die + -Taste länger als 3 Sekunden, bis ein Piepton zu hören ist und das Symbol vom Display verschwindet, so das nur noch die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Das Gerät befindet sich nun im Bereitschaftszustand (Standby).

Im Bereitschaftszustand (Standby) ist der Betrieb deaktiviert
und alle Bedienelemente sind ohne Funktion.
Sie können ihn daher auch zu folgenden Zwecken aktivieren:

Bedienfeldsperre / Kindersicherung

- Um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder z.B. durch Kinder ungewollt Einstellungen getätigt werden, deaktivieren Sie alle Bedienelemente, indem Sie das Gerät in den Bereitschaftszustand (Standby) versetzen, wie oben beschrieben.

Pause-Funktion

- Um den Betrieb im manuellen während des Garprozesses zu unterbrechen / zu pausieren, aktivieren Sie den Bereitschafts-zustand (Standby), wie oben beschrieben. Der Heizprozess stoppt.
- Um das Pausieren zu beenden und den Betrieb fortzusetzen, aktivieren Sie den manuellen Modus, wie oben beschrieben. Wenn Funktionswähler und Temperaturregler nicht zurück in die Aus-Position gedreht wurden, wird der Heizprozess mit den aktuellen Einstellungen sofort fortgesetzt.

Einstellen von Beheizungsart und Temperatur

- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby) die Menütaste ⓟ länger als 3 Sekunden, um den manuellen Modus zu aktivieren. Das Symbol erscheint (Der Heizprozess startet noch nicht).
- Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Beheizungsart ein.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Ofentemperatur ein. Der Heizprozess startet.

Zeitmodi / Timer-Funktionen

- Benutzen Sie die Menütaste ⓟ, um zwischen dem manuellen Modus und den verfügbaren Zeitmodi zu wechseln:
  - Wenn Sie einen Automatik-Modus A wählen (Gardauer / Garzeit-Ende), schaltet der Ofen nach Abschluss des Garprozesses automatisch in den Bereitschaftszustand (Standby).
  - Wenn Sie den manuellen Modus oder die Alarmfunktion benutzen, müssen die Drehwähler auf Nullposition gedreht werden, um den Garvorgang zu stoppen. Um das Gerät in den Bereitschaftszustand (Standby) zu versetzen, halten Sie die Menütaste ⓟ und die ＋-Taste länger als 3 Sekunden gedrückt.
- Wählen Sie den gewünschten Zeitmodus durch ggf. mehrmaliges Berühren der Menütaste ⓟ. Die Reihenfolge lautet:
  - Manueller Modus (Anzeigesymbol)
  - Alarmfunktion (Anzeigesymbole /)
  - Gardauer - Automatik (Menüsymbol dur, Anzeigesymbole A /)
  - Garzeit-Ende - Automatik (Menüsymbol End, Anzeigesymbole A /)

Manueller Modus

Im manuellen Modus muss die Garzeit von Ihnen selbst überwacht werden, abgesehen vom Auto-Betriebsstopp zu Ihrer Sicherheit (siehe unten).

- Wählen Sie den manuellen Modus mit der Menütaste ⓟ. Die Uhrzeit und das Symbol werden angezeigt.
- Stellen Sie mit den entsprechenden Drehwählern die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein. Der Heizvorgang startet daraufhin sofort.
- Zum Beenden des Heizvorgangs drehen Sie die Drehwähler wieder auf die Nullposition und schalten Sie mit der Menütaste ⓟ und der ＋-Taste in den Bereitschaftszustand (Standby), wie zuvor beschrieben .

Hinweise zur Sicherheitsfunktion Auto-Betriebsstopp und weitere Bedienung

Wird der Heizbetrieb nicht beendet, beginnt zu Ihrer Sicherheit das Display nach 5 Stunden Betrieb ohne Bedienung zu blinken und der Betrieb wird automatisch gestoppt.
Gehen Sie dann folgendermaßen vor:

- Um den Betrieb fortzusetzen, berühren Sie eine beliebige Taste.
- Um in den Bereitschaftszustand (Standby) zu schalten, benutzen Sie die Menütaste ⓟ und die ＋-Taste wie zuvor beschrieben.

Wird der Betrieb nicht fortgesetzt, schaltet das Gerät nach insgesamt 5 Stunden Betrieb ohne Bedienung automatisch in den Bereitschaftszustand (Standby).

Alarmfunktion

Bei Aktivierung der Alarmfunktion ertönt nach Ablauf einer festgelegten Zeitspanne ein Piepsignal.
Der Garvorgang bleibt jedoch unbeeinflusst.

- Stellen Sie mit den entsprechenden Drehwählern die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Wählen Sie mit der Menütaste ⓟ die Alarm-Funktion 🔔.
- Verwenden Sie die Tasten — und +, um die gewünschte Zeitspanne für den Alarm-Countdown einzustellen.
- Bestätigen Sie die Eingabe der Stunden und Minuten jeweils mit der Menütaste ⓟ.
  Die stetige Anzeige des Symbols 🔔 signalisiert, dass der Alarm aktiviert wurde.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepsignal und das Symbol 🔔 blinkt.
  Hinweis: Beachten Sie, dass die Alarmfunktion keinen Einfluss auf den Garvorgang hat, sondern nur als Erinnerung bzw. Warnung dient.
- Um den Alarm zu stoppen, berühren Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden.
  Das Symbol 🔔 verschwindet vom Display.
- Wird der Bereitschaftszustand (Standby) vor Ablauf der eingestellten Zeit aktiviert, werden die Einstellungen gelöscht.

Gardauer - Automatik

Nach Ablauf einer festgelegten Zeitspanne stoppt das Gerät den Garvorgang automatisch.
Die maximal einstellbare Gardauer beträgt 10 Stunden.

- Geben Sie Ihre Speisen in den Ofen und stellen Sie mit den entsprechenden Drehwählern die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Berühren Sie die Menütaste ⓟ so oft, bis dur auf dem Display erscheint.
- Stellen Sie mit den Tasten — und +, die gewünschte Gardauer ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe der Stunden und Minuten jeweils mit der Menütaste ⓟ.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, sowie die Symbole A und , und der Garvorgang startet.
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer stoppt der Betrieb automatisch und das Gerät schaltet in den Bereitschaftszustand (Standby).
  Zusätzlich ertönt ein Piepssignal und das Symbol A blinkt.
- Stellen Sie nun die Drehwähler zurück auf die Nullposition und berühren Sie eine beliebige Taste, um das Piepen zu stoppen. Das Symbol A verschwindet daraufhin vom Display.

Garzeit-Ende - Automatik

Zu einem festgelegten Ziel-Zeitpunkt für das Ende der Garzeit stoppt das Gerät den Garvorgang automatisch.
Die Zielzeit ist einstellbar bis zu einem Zeitpunkt, der bis zu 23:59 Stunden vom aktuellen Zeitpunkt entfernt ist.

- Geben Sie Ihre Speisen in den Ofen und stellen Sie mit den entsprechenden Drehwählern die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Berühren Sie die Menütaste ⓟ so oft, bis End auf dem Display erscheint.
- Stellen Sie mit den Tasten — und + den gewünschten Ziel-Zeitpunkt für das Ende des Garvorgangs ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe der Stunde und Minute jeweils mit der Menütaste ⓟ.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, sowie die Symbole A und , und der Garvorgang startet.
- Bei Erreichen des eingestellten Zeitpunkts stoppt der Betrieb automatisch und das Gerät schaltet in den Bereitschaftszustand (Standby).
  Zusätzlich ertönt ein Piepssignal und das Symbol A blinkt.
- Stellen Sie nun die Drehwähler zurück auf die Nullposition und berühren Sie eine beliebige Taste, um das Piepen zu stoppen. Das Symbol A verschwindet daraufhin vom Display.

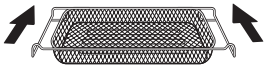
Bedienhinweise zu allen Zeitmodi

- Um die Werteinstellung zu beschleunigen, berühren Sie die Tasten — bzw. + länger als 3 Sekunden.
- Wenn eine Zeitmodus-Einstellung begonnen, jedoch nicht abgeschlossen wurde, schaltet das Gerät nach 5 Minuten ohne weitere Eingabe zurück in den manuellen Modus.
- Es ist nur die Einstellung einer Timer-Funktion / eines Zeitmodus möglich.
  Wird ein zweiter Zeitmodus eingestellt, während einer anderer noch aktiv ist, werden die neuen Einstellungen gespeichert und der zuvor eingestellte Zeitmodus zurückgesetzt.
- Durch Aktivierung des Bereitschaftszustands (Standby / siehe entspr. Abschnitt) werden bereits abgeschlossene Zeitmodus-Einstellungen zurückgesetzt.
- Um sich nach Aktivierung eines Zeitmodus die aktuellen Zeit-Einstellungen anzeigen zu lassen, berühren Sie die Menütaste ⓟ so oft, bis Sie den eingestellten Modus erreicht haben.
- Um die aktuellen Zeiteinstellungen zu ändern, rufen Sie diese mit der Menütaste ⓟ auf, wie zuvor beschrieben, und ändern Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten — und +, wie in den jeweiligen Abschnitten beschrieben.
- Um die aktuellen Zeiteinstellungen zu löschen, rufen Sie diese mit der Menütaste ⓟ auf, wie zuvor beschrieben, und berühren Sie dann die Menütaste ⓟ so lange, bis ein Piepton zu hören ist und das Gerät wieder in den manuellen Modus wechselt.

Heißluft - Frittieren (AIR FRY)

Zum Heißluft-Frittieren mit der entsprechenden Beheizungsart AIR FRY empfehlen wir, einen Frittierbehälter für Backöfen zu verwenden (erhältlich auf www.kolbe.de),
so dass die heiße Luft durch dessen Gitter strömen kann und die Speisen darin auch mit wenig Fett rundum besonders knusprig werden.

Gehen Sie dann folgendermaßen vor:



- Befüllen Sie den Frittierkorb (oder einen ähnlichen geeigneten Behälter, wie oben beschrieben) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten und schieben Sie diesen in den Garraum ein, wie unter "Benutzung des Ofen-Zubehörs" beschrieben bzw. wie in der Darstellung gezeigt.
- Wählen Sie mit dem Funktionswähler die Beheizungsart Umluft zum Heißluft - Frittieren (AIR FRY) AIR FRY .
- Stellen Sie die Gartemperatur und bei Bedarf die Garzeit ein, wie zuvor beschrieben.
  Nutzen Sie hierfür je nach Bedarf die entsprechende Tabelle unter "Anwendungstabellen" als Richthilfe.
- Gehen Sie zum Starten und Stoppen des Heizvorgangs vor, wie zuvor beschrieben,
  und wenden Sie die Speisen bei Bedarf etwa nach der Hälfte der Garzeit oder mehrmals.

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Der Ofen, sowie Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.
Berühren Sie im erhitzten Zustand niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem erhitzten Garraum zu entfernen.

Halten Sie Kinder während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum.
Der dadurch entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.

WARNUNG!
Brandgefahr!

Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden.
Lebensmittel können anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.
Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.

Achten Sie darauf, dass Backpapier, Lebensmittel usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung bzw. Luftzirkulation im Garraum)
und halten Sie den Garraum stets sauber.

Öffnen Sie die Gerätetür im Fall eines Brandes nicht, unterbrechen Sie die Stromzufuhr
und lassen Sie das Gerät vor evtl. weiterer Benutzung von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen.

Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

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

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie ggf. hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie sie regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass die erhitzten Lebensmittel einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behalten.
- Erhitzen Sie die Speisen nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

Kondensatbildung während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz der erhitzten Lebensmittel entsteht im Ofen verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Gerätetür führen kann.
Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste im Garraum nach dem Abkühlen vollständig.

5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Ofen

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

Energieeffiziente Nutzung des Geräts

Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards
und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert.
Um den Energieverbrauch bei der Benutzung zusätzlich
möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden
Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Entfernen Sie vor dem Einschalten jegliches Zubehör,
  das nicht erforderlich ist, aus dem Garraum, da dessen
  Erhitzung zusätzlich Energie verbrauchen würde.
- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf,
  dass die Gerätetür während des Betriebs immer vollständig
  geschlossen ist und öffnen Sie diese nicht häufiger als nötig.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte,
  beschichtete oder emaillierte Backformen,
  weil diese die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn es im Rezept
  oder in den Tabellen angegeben bzw. unbedingt nötig ist.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit den die Beheizungsart ECO ECO .
- Wenn Sie mehrere Gerichte erhitzen möchten, nutzen Sie dafür
  verschieden Einschubebenen gleichzeitig mit der höchsten
  benötigten Temperatureinstellung, wobei Sie Gerichte
  mit niedrigeren Gartemperaturen jeweils früher herausnehmen.
- Beim Garen mehrerer Gerichte hintereinander kann durch
  Restwärmenutzung viel Energie gespart werden,
  welche beim erneuten Aufheizen des Ofens benötigt würde.
- Schalten Sie bei längeren Garzeiten den Ofen
  etwa 10 Minuten vor Garzeitende aus, um die Restwärme
  zum Fertiggaren zu nutzen.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vollständig aus.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch Verschmutzungen
  des Garraums oder der Dichtung zu vermeiden zu vermeiden,
  halten Sie das Gerät stets sauber.

5.3 Garmethoden

Braten

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

Grillen und Überbacken

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

VORSICHT!
Erhöhte Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb!

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

- Lassen Sie den Grillvorgang nicht unbeobachtet.
  Die Speisen können durch die starke Hitze schnell verbrennen.
- Bepinseln Sie den Rost mit Öl, damit die Lebensmittel nicht festkleben, legen Sie diese so auf den Rost, dass sie mittig unter dem Grillelement liegen und schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Blech oder eine Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes darunter ein.
- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange.
- Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör besonders nach dem Grillen gut, damit Verschmutzungen sich nicht festsetzen.

Backen

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

Einkochen

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

Auftauen

- Verwenden Sie die Auftaustufe .
- Decken Sie die Lebensmittel nicht ab und verteilen Sie kleine Teile
  gleichmäßig, so dass sie sich nicht überlappen.
- Um z.B. beim Auftauen von Fleisch Flüssigkeiten abzuleiten,
  verwenden Sie den Rost und schieben Sie ein Backblech
  oder einen Auffangbehälter darunter ein.
- Drehen und wenden Sie die Lebensmittel während des Auftauvorgangs
  hin und wieder bzw. rühren Sie es um.
- Zum Auftauen und zur Zubereitung von tiefgekühlten
  Fertiggerichten befolgen Sie die Herstelleranweisungen.
- Zum Auftauen großer Lebensmittel ist es mit der Auftaustufe
  auch möglich, diese in einem Behälter auf den Garraumboden zu stellen
  und bei Bedarf die seitlichen Einschubschienen-Gitter zu entfernen.

5.4 Anwendungstabellen

Die folgenden Tabellen dienen als Richtlinien zur Anwendung.
Wählen Sie die Beheizungsart gemäß der vorherigen Beschreibung und beachten Sie, dass Gardauer und Temperatur je nach Eigenschaften der jeweiligen Lebensmittel variieren können.

Backen	Einschub-Bereich	Temperatur	Garzeit
Kuchen	unterste Ebene	175 °C	ca. 55-65 min
Tortenboden	unterste Ebene	200 °C	ca. 8-10 min
Mürbeteig	unterste Ebene	200 °C	ca. 25-35 min
Obstkuchen	unterste Ebene	200 °C	ca. 25-35 min
Weißbrot aus Hefeteig	unterste Ebene	200 °C	ca. 25-35 min
Pizza	unterste Ebene	200 °C	ca. 20-30 min
Gemüseauflauf	unterer Bereich	200 °C	ca. 40-50 min
Braten			
Schweinebraten, ca. 2 kg	unterer Bereich	175 °C	ca. 120 min
		165 °C	ca. 135 min
Hackbraten, ca. 1,5 kg	unterer Bereich	175 °C	ca. 45 min
		165 °C	ca. 60 min
Ente, ca. 2 kg	unterer Bereich	200 °C	ca. 120-180 min
		165 °C	ca. 135-195 min
Gans, ca. 3 kg	unterste Ebene	200 °C	ca. 150-210 min
		165 °C	ca. 165-225 min
Huhn, ca. 1,3kg	unterer Bereich	200 °C	ca. 60-80 min
		165 °C	ca. 75-95 min
Wildhase	unterer Bereich	200 °C	ca. 60-90 min
		165 °C	ca. 75-105 min
Rehkeule	unterer Bereich	200 °C	ca. 90-100 min
		165 °C	ca. 105-115 min
Grillen			
Schweinekotelett	oberer Bereich	max.	ca. 8-12 min
Bratwürste	oberer Bereich	max.	ca. 10-12 min
Hähnchenhälften	mittlerer Bereich	max.	ca. 25-35 min
Fisch	mittlerer Bereich	max.	ca. 15-25 min

ECO	Einschub-Bereich	Temperatur	Garzeit
Kartoffel-Käse-Gratin	unterste Ebene	180 °C	90-100 min
Käsekuchen	unterste Ebene	160 °C	100-150 min
Hackbraten	unterste Ebene	190 °C	110-130 min
		165 °C	115-145 min

Heißluft-Frittieren	Gewicht	Temperatur	Garzeit	Vorheizen
Kartoffelspalten	500 g	230 °C	20 min	Ja (250 °C)
Pommes frites	500 g	250 °C	20 min	Ja (250 °C)
Lachs	400 g	250 °C	13 min	Ja (250 °C)
Speck	200 g	250 °C	7 min	Ja (250 °C)
Fischfilet	400 g	250 °C	10 min	Ja (250 °C)

5.5 Tipps zur Lösung von Garproblemen

Die Bräunung / der Garzustand ist ungleichmäßig.

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

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

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

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

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

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

- Drehen Sie die erhitzten Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit um 180°.

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

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

Das Gericht ist zu trocken.

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

Der Kuchen / das Gericht verliert deutlich an Volumen.

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

Der Kuchen / das Gericht ist in der Mitte viel höher als am Außenrand.

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

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

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

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts

VORSICHT!
Stromschlaggefahr!

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Wartung o.ä. von der Stromzufuhr.

Eindringende Feuchtigkeit in spannungsführende Komponenten kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen.
Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör nicht im heißen Zustand.

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum.
Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verbrühungen verursachen und zudem durch die Temperaturänderung zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen kann.

ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

Lebensmittel- und Reinigungsrückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen.
Halten Sie alle Ofenkomponenten, sowie das Zubehör immer sauber und entfernen Sie Reinigungsrückstände sofort vollständig.

Insbesondere Beschädigungen und Verschmutzungen der Dichtung können dazu führen, dass die Gerätetür nicht mehr richtig schließt und naheliegende Oberflächen durch die beim Betrieb austretende Hitze beschädigt werden können.
Achten Sie stets auf einen tadellosen Zustand der Dichtung.

Entfernen Sie angebrannte und angeschmolzene, insbesondere zuckerhaltige Flecken (wie z.B. Fruchtsaft), nach Möglichkeit immer sofort, um zu verhindern, dass diese sich festsetzen und nicht mehr entfernt werden können.

Benutzen Sie keine aggressiven (z.B. bleichenden oder säurehaltigen) Reinigungsmittel, Scheuermittel, keine scharfen, spitzen oder scheuernden Utensilien oder ähnliche Produkte zur Reinigung, um Beschädigungen zu vermeiden, insbesondere im Bereich der Bedienelemente.

Hinweise zu scheinbaren Produktbeeinträchtigungen

- Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, was zu leichten Farbveränderungen führen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb. Die Kanten von dünnen Blechen können nicht vollständig emailliert werden, weshalb diese Kanten rau sein können. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Durch die Verwendung verschiedener Materialien können leichte Farbunterschiede entstehen, die keinen Produktmangel darstellen.
- Durch Reflexionen der Innenbeleuchtung können Schatten auf die Türverkleidungen fallen, die wie Beschädigungen oder Verschmutzungen aussehen können.

Damit Ihr Gerät sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut; halten Sie sämtliche Geräteteile stets sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort, wie in den entsprechenden folgenden Abschnitten beschrieben:

6.1 Reinigung der Ofenfront

- Verwenden Sie zur Reinigung der Frontflächen ein weiches Tuch und ein geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlflächen können Sie handelsübliche Edelstahlprodukte entsprechend der Herstellerangaben verwenden.
- Spülen Sie nach der Reinigung gut mit Wasser nach und trocknen Sie alle Flächen gründlich mit einem weichen Tuch.

Hinweise zur Reinigung des Bedienfelds

Display und Bedienelemente sind fest integriert bzw. aufgedruckt. Versuchen Sie nicht, diese zur Reinigung zu entfernen.

Auch ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitsfilm auf dem Bedienfeld kann zu Funktionsbeeinträchtigungen führen. Trocknen Sie den Bereich nach der Reinigung gut.

6.2 Reinigung und Instandhaltung der Gerätetür

- Überprüfen Sie Tür und Gummidichtung nach dem Betrieb auf Feuchtigkeit z.B. durch Kondenswasser und trocknen Sie diese ggf. mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Sollte diese beschädigt sein, lassen Sie sie von einer dafür qualifizierten Person austauschen, bevor Sie den Ofen weiter benutzen.
- Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die Tür vom Gerät abnehmen, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- Verwenden Sie Küchenpapier oder ein weiches Tuch / einen weichen Schwamm und geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel, um Flecken zu entfernen.

Hinweise zum Türglas

Um Beschädigungen der Türscheibe und das Risiko eines Glasbruchs zu vermeiden, gehen Sie mit dieser besonders vorsichtig um und vermeiden Sie thermische Schocks, insbesondere bei deren Reinigung.

Beginnen Sie z. B. nicht mit deren Reinigung, wenn diese heiß ist. Verwenden Sie auch für das Türglas keine scharfen Metallschaber zur Reinigung, um Beschädigungsrisiken auszuschließen.

6.3 Reinigung des Zubehörs

- Reinigen Sie Backblech, Rost usw., sowie die Einschubschienen-Gitter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie diese in heißem Spülwasser ein und reinigen Sie sie mit einem Lappen oder einer weichen Bürste.

6.4 Reinigung des Garraums

- Um den Glanz der emaillierten Oberflächen des Garraums zu erhalten, reinigen Sie diese nach Möglichkeit nach jedem Gebrauch.
- Zur Erleichterung der Reinigung können Sie die DampfClean-Funktion (Dampfreinigung) benutzen, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Für die Reinigung ohne Heizbetrieb lässt sich der Garraum leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls heiß sein.
- Entnehmen Sie zur Reinigung alle abnehmbaren Teile und evtl. die Ofentür, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch und etwas Spülwasser aus.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen können Sie einen handelsüblichen Backofenreiniger nach Herstellerangabe verwenden. Achten Sie dabei darauf, dass außer den emaillierten Flächen keine anderen Oberflächen (z.B. Heizelemente, Dichtung ...) mit diesem Reiniger in Berührung kommen.
  Hinweis: Heizen Sie nach der Verwendung von Spezialreinigern den Ofen für 15-20 Minuten auf maximale Temperatur, um Rückstände im Ofen zu entfernen.
- Reinigen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, so dass alle Reinigungsrückstände restlos entfernt werden und trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Benutzung der DampfClean-Funktion (Dampfreinigung) zur leichteren Reinigung des Garraums:

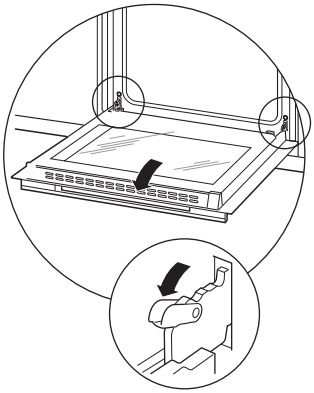
Diese Methode nutzt Wasserdampf und Wärme, um Verschmutzungen des Garraums zu lösen, was die Reinigung wesentlich erleichtert.

- Entnehmen Sie Zubehör wie Backblech und Rost aus dem Garraum.
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen wie Speisereste und Fett aus dem Garraum, wie zuvor beschrieben.
- Füllen Sie etwa 250 ml Wasser mit etwas Spülmittel in die Mulde des Garraumbodens ein.
- Schließen Sie die Gerätetür, wählen Sie mit dem Funktionswähler die Dampfreinigungsfunktion und stellen Sie den Temperaturregler auf 100°C.

- Wählen Sie eine Garzeit von 30 Minuten wie zuvor beschrieben oder starten Sie den Heizvorgang direkt und stoppen ihn nach 30 Minuten.
- Lassen Sie den Garraum nach Ende des Heizvorgangs vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die durch das verdampfte Wasser aufgeweichten Verschmutzungen mit einem weichen, saugfähigen Lappen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen beachten Sie die vorher genannten Reinigungshinweise.

7. Abnehmen und Anbringen von Geräteteilen und Zubehör

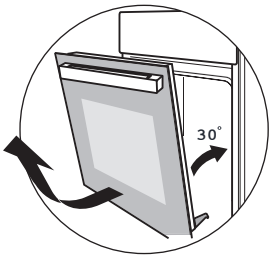
7.1 Abnehmen und Anbringen der Ofentür



Durch das Abnehmen der Ofentür wird der Zugang zum Ofeninnenraum und dessen Reinigung erheblich erleichtert.

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Bügel auf den beiden Türscharnieren vollständig nach vorne auf (siehe Abbildung).
- Halten Sie die Tür und schließen Sie sie vorsichtig bis zu einem Öffnungswinkel von etwa 30°.
- Heben Sie die Tür dann an, so dass sich die Scharniere lösen und entnehmen Sie sie aus der Halterung.
- Legen Sie die Ofentür auf eine weiche Unterlage, um Griff und Front vor Beschädigungen zu schützen, bevor Sie diese reinigen.



Um die Tür wieder einzusetzen, gehen sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

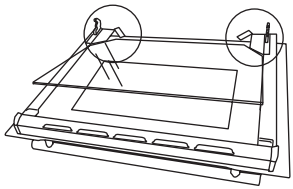
- Richten Sie dazu die Ansatzpunkte der Scharniere und die der Scharnierhalter genau aufeinander aus, bevor Sie die Tür wieder in ihre Halterung schieben.
- Achten Sie darauf, die Klappbügel der Scharniere wieder vollständig zu schließen, damit diese nicht beim Schließen der Ofentür beschädigt werden.

7.2 Ausbauen und Einsetzen der inneren Glasscheibe

Der Zwischenraum zwischen den Glasscheiben sollte regelmäßig gereinigt werden.

Nehmen Sie hierfür die innere Glasscheibe folgendermaßen heraus:

- Nehmen Sie die Gerätetür ab, wie zuvor beschrieben.
- Legen Sie die Gerätetür mit der Außenseite nach unten auf eine ebene Fläche, idealerweise mit einer weichen Unterlage zum Schutz vor Beschädigungen.
- Klappen Sie die Haltebügel an der unteren Seite neben den Scharnieren zur Innenseite hin auf.
- Heben Sie die untere Kante der Scheibe wenige Millimeter an, so dass sie sich aus der Halterungsvertiefung löst.
- Ziehen Sie die Scheibe in Richtung der Unterseite aus der oberen Halterung und nehmen Sie sie vorsichtig heraus.



Um die Glasscheibe wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben.

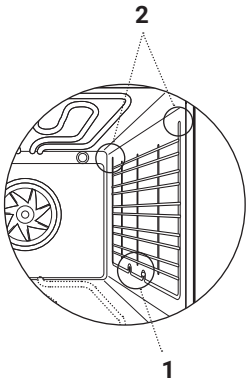
- Setzen Sie die Scheibe wieder ein, indem Sie deren Oberkante in die Aufnahme an der Oberseite der Gerätetür schieben und die Unterkante dann wieder in die entsprechende Vertiefung setzen.
- Schließen Sie die Haltebügel, indem Sie sie wieder zurückklappen und andrücken, so dass Sie ein Klicken hören / spüren können.
- Bringen Sie die Gerätetür wieder an, wie zuvor beschrieben.

7.3 Abnehmen und Einsetzen der seitlichen Schienengitter

Durch das Abnehmen der Einschubschienen-Gitter wird deren Reinigung, sowie der Zugang zu den Innenwänden des Garraums und dessen Reinigung erheblich erleichtert.

Entnehmen Sie dazu das Zubehör wie Rost, Backblech(e) usw. und gehen Sie für jede Seite folgendermaßen vor:

Abnehmen der seitlichen Schienengitter



- Lösen Sie die Befestigungsschraube am unteren Bügel des Schienengitters (**1**).
- Schwenken Sie das Gitter bis zu einem Winkel von ca. 45° von der Garraumwand weg und heben Sie es dann leicht an, so dass sich die oberen Haken aus ihren Einhängelöchern lösen (**2**).
- Achten Sie während und nach der Entnahme des Schienengitters aus dem Garraum darauf, dass Haken und Kanten nicht mit empfindlichen Oberflächen in Berührung kommen, um diese nicht zu zerkratzen.

Wieder-Einsetzen der Schienengitter

Gehen Sie zum Einsetzen ebenfalls jeweils in umgekehrter Reihenfolge vor wie zuvor beschrieben:

- Führen Sie Schienengitter in leicht schräger Haltung in den Garraum ein und hängen Sie die oberen Haken in die entsprechenden Aufnahmelöcher ein.
- Schwenken Sie den unteren Rand des Schienengitters in Richtung Garraumwand und fixieren Sie diesen, indem Sie die Befestigungsschraube wieder in das entsprechenden Schraubloch eindrehen.
- Achten Sie darauf, dass alles stabil und korrekt sitzt.

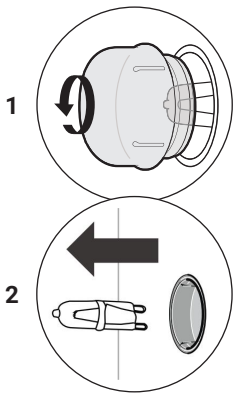
7.4 Wechseln der Ofenbeleuchtung

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Um das Leuchtmittel im Garraum auszuwechseln, gehen Sie folgendermaßen vor:

VORSICHT!
Stromschlaggefahr!

Die Fassung der Lampe kann unter Strom stehen. Um Stromschläge zu vermeiden, trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr, bevor Sie die Birne auswechseln.



- Versichern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Drehen Sie die Glasschutzkappe der Ofenleuchte gegen den Uhrzeigersinn ab (**1**).
- Entfernen Sie die Halogenbirne (**2**) und ersetzen Sie sie durch eine des selben Typs.

Merkmale des Leuchtmittels

- Hochtemperaturbeständigkeit (bis 300°C)
- AC 230 V
- Leistung: 25 Watt

- Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn wieder auf und verbinden Sie das Gerät wieder mit der Stromzufuhr.

8. Problemlösung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht.
Dies kann sehr gefährlich sein.

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen.
Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht.

In der folgenden Tabelle sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Ungünstige Anwendungsweise oder Einstellungen	Befolgen Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Hinweise und Empfehlungen (Siehe insbesondere "Anwendungsempfehlungen...").
	Die zum Garen verwendeten Utensilien sind nicht gut zur Benutzung im Ofen geeignet.	Wenn Sie Strahlungswärme verwenden (Beheizungsarten ohne Ventilator), verwenden Sie nach Möglichkeit mattes, dunkel gefärbtes und leichtgewichtiges Ofengeschirr.
Während der Benutzung sammelt sich Feuchtigkeit im Ofen an.	Kondenswasserbildung während des Garprozesses	Das Kondensieren von beim Garprozess entstandenem Dampf lässt sich nicht vermeiden, hat aber keinen Einfluss auf die Funktion. Trocknen Sie den Ofen nach dem Abkühlen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist und die Sicherung nicht ausgelöst wurde.
		Prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Das Gerät lässt sich nicht bedienen.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe Abschnitt zu Kindersicherung unter "Bedienung, Einstellung ...").
Der Betrieb startet nicht.	Die Einstellungen wurden nicht vollständig / korrekt vorgenommen.	Stellen Sie die Parameter für den Garvorgang ein, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Die Beleuchtung lässt sich nicht einschalten.	Die Lampenbirne im Ofen muss ausgetauscht werden.	Ersetzen Sie die Lampenbirne, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
Fehlfunktion	Technische Fehlfunktion	Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.

9. Einbau und Installation

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

WARNUNG!
Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät darf nur von entsprechend qualifizierten Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden.
Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich.
Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Einige Geräteteile können scharfkantig sein.
Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen.

ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

Fassen Sie das Gerät nicht am Türgriff, um es anzuheben oder zu bewegen.
Dieser kann brechen und das Gerät kann beschädigt werden.
Benutzen Sie die seitlichen Mulden oder Griffe.

Vor der Installation

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten.
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss an die Stromversorgung" genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind.
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Einbaumöbel alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt und eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Beachten Sie vor der Installation die Hinweise im Abschnitt "Auspacken und Vorbereitung des Geräts".

Anforderungen an den Installationsort / Einbauumgebung

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Küchenmöbel eine ausreichende Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet.
  An der Einbau-Nische darf keine Rückwand
  und keine Tür o.ä. an der Front vorhanden sein
  und der Abstand der Rückwand des Geräts zur Wand
  muss min. 45mm betragen.
  Beachten Sie außerdem die im folgenden Abschnitt
  angegeben Abmessungen.
- Bauen Sie das Gerät nach Möglichkeit in ein Küchenmöbel der Standardbreite 600mm ein, damit es bündig mit den Möbelfronten abschließt.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie enthaltene Klebstoffe müssen feuerfest / bis 120°C hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen.
- Das Gerät darf nicht direkt neben Kühl- oder Gefriergeräten installiert werden, da die entweichende Wärme zu einem unnötig hohen Energieverbrauch führen und deren Funktion beeinträchtigen kann.
- Für den Einbau sind min. 2 Personen erforderlich.
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche für den Ofen dessen Gewicht tragen kann, eben und waagerecht ist und eine hohe Standsicherheit gewährleistet.
- Wenn Sie ein Kochfeld über dem Ofen installieren, achten Sie darauf, dass die Stromkabel des Ofens und des Kochfelds getrennt verlegt werden, um den Ofen bei Bedarf unabhängig vom Kochfeld entfernen zu können.

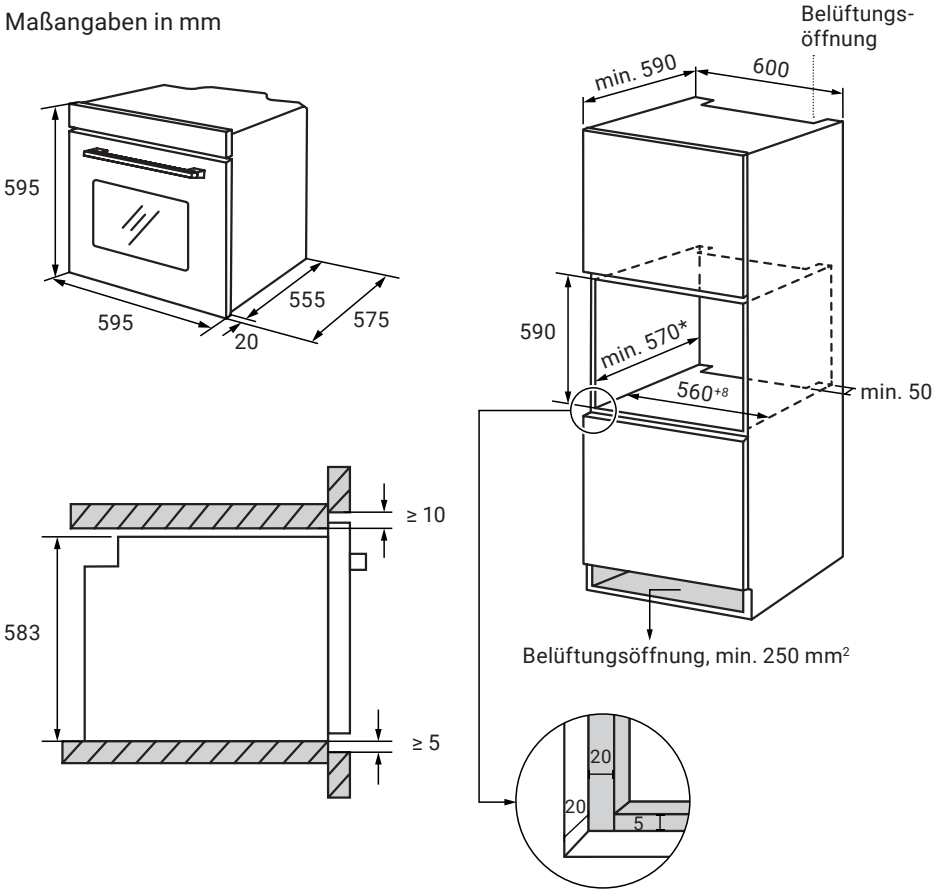
Maßzeichnung für den Einbau

Beachten Sie die zum Einbau notwendigen Maße des Geräts und der Einbaunische.

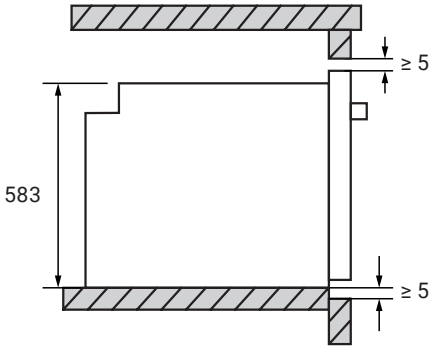
Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

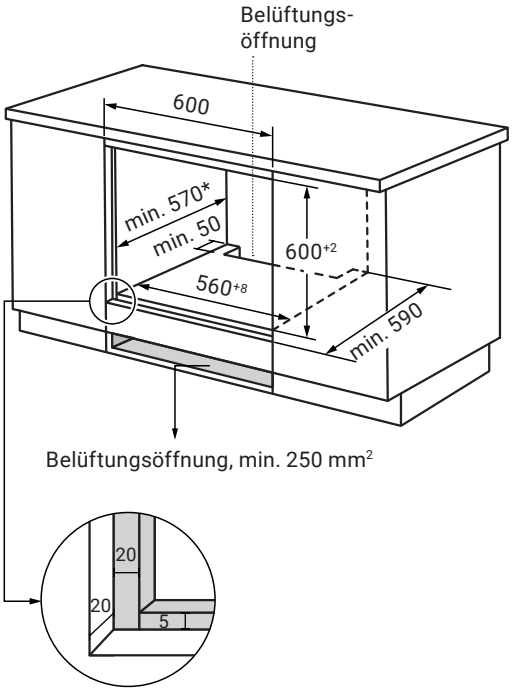
Um Probleme nach der Einbau-Vorbereitung zu vermeiden, prüfen Sie, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt exakt übereinstimmen.

Maßangaben in mm

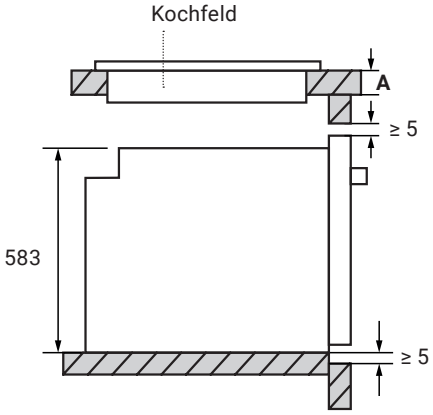


* Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert ist, muss die Tiefe der Einbaunische auf min. 590 - 620 mm vergrößert werden.





* Wenn die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert ist,
muss die Tiefe der Einbaunische auf min. 590 - 620 mm vergrößert werden.



Wird ein Kochfeld über dem Gerät installiert, beachten Sie die folgenden Mindeststärken der Arbeitsplatte (**A**)
entsprechend der Kochfeldart:

Kochfeldart	Arbeitsplattenstärke **A**
Induktion	37 - 47 mm
Gas	30 mm
Glaskeramik / Ceran	27 mm

9.2 Anschluss an die Stromversorgung

Das Gerätekabel ist mit einem Schutzkontaktstecker (Erdungsstecker) versehen.
Um diesen an eine Steckdose anzuschließen, beachten Sie folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Netzspannung (V) und -frequenz (Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Stellen Sie sicher, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet.
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose in der Nähe des Geräts an.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Diese gewährleisten nicht die nötige Sicherheit.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel während und nach der Installation nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden oder mit heißen Oberflächen oder Bereichen, scharfen Kanten o.ä. in Berührung kommen kann. Schließen Sie den Stecker fern von Hitzequellen an die Stromversorgung an und ziehen Sie ihn nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt.
- Für Änderungen am Stromversorgungssystem oder den Austausch des Netzkabels wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.
  Der folgende Abschnitt ist zu beachten.

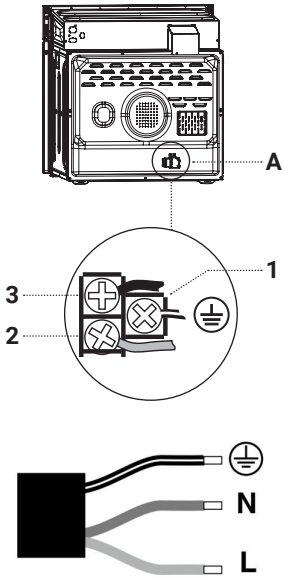
Austausch des Anschlusskabels

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Der Austausch eines Kabels oder Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft unter Beachtung der folgenden Anweisungen durchgeführt werden.
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.

Das Gerät ist für den Anschluss mit einem dreipoligen Netzkabel vorgesehen.
Folgende Schritte sind beim Austausch des vormontierten Netzkabels vom Installateur zu beachten:

- Für den Austausch des Kabels sind sämtliche zuvor genannte Hinweise zum Stromanschluss und zum Kabel zu beachten.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass dieser erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.
- Trennen Sie die Stromzufuhr.
- Entfernen Sie im Klemmkasten (**A**) auf der Geräte-Rückseite die Schrauben **1**, **2** und **3** mit einem Schraubendreher.
- Verbinden Sie das neue Kabel gemäß der Anschluss-Skizze und der folgenden Tabelle mit Hilfe der Schrauben **1**, **2** und **3** mit dem Klemmkasten:



PE	Erdung	gelb-grün	auf **1**
L	stromführend / leitend	braun	auf **2**
N	neutral	blau	auf **3**

9.3 Einbau des Ofens

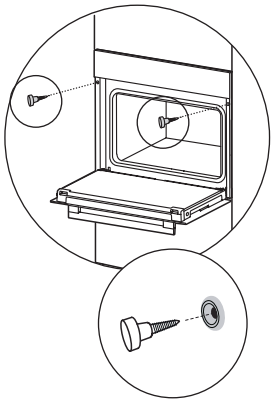
VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

**Einzelne Bauteile können scharfkantig sein.
Schützen Sie sich bei der Montage z.B. mit
Arbeitshandschuhen vor Verletzungen.**

ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

**Fassen Sie das Gerät nicht am Türgriff,
um es anzuheben oder zu bewegen.
Dieser kann brechen und das Gerät kann beschädigt werden.
Benutzen Sie die seitlichen Mulden oder Griffe.**

- Bereiten Sie die Einbauöffnung für die Installation des Ofens den Anforderungen und Maßvorgaben entsprechend vor (siehe entspr. Abschnitte) und reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Heben Sie das Gerät mit Hilfe mindestens einer weiteren Person an und schieben Sie es bis zum Anschlag in die Nische.
  Achten Sie dabei darauf, dass das Kabel nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und auch nach dem Einbau nicht mit scharfen Kanten, heißen Oberflächen o.ä. in Berührung kommen kann.
- Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben und Unterlegscheiben jeweils links und rechts vom Öffnungsrahmen des Garraums am Einbaumöbel (siehe Abbildung; evtl. Schraublöcher am Möbelrahmen entsprechend vorbohren).



ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

**Um Beschädigungen zu vermeiden,
drehen Sie die Montageschrauben von Hand ein
und ziehen Sie sie nicht zu fest an.**

- Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät und beachten Sie das Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch".

10. Technische Daten

Modellname	BO8005FB
Hersteller	KKT KOLBE
Art des Backofens	Einbaugerät
Leistung	3160 W
Spannung, Frequenz	220 V - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Garraummaße (B×T×H)	48 × 41,8 × 35 cm
Kabellänge	1 m
Gewicht	32 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Garraumvolumen	70 L
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Beheizungsmodus	0,88 kWh / Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus im Beheizungsmodus Umluft	0,61 kWh / Zyklus
Energieeffizienzindex (EEI)	72,6
Energieeffizienzklasse	A+

Energieverbrauch
Produktinformation zum Stromverbrauch
und zur maximalen Zeit bis zum Wechsel in den Energiesparmodus

Energieverbrauch im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximal benötigte Zeit zum automatischen Betriebszustandswechsel in den Energiesparmodus oder -zustand	20 min

Hinweis zur Produktkonformität

Produktbezeichnung:

BO8005FB
Einbaubackofen

Hersteller / Inverkehrbringer:

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannten Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

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

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Kundenservice

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice

Tel. 09502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

  Hinweis:
  Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

Notizen

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

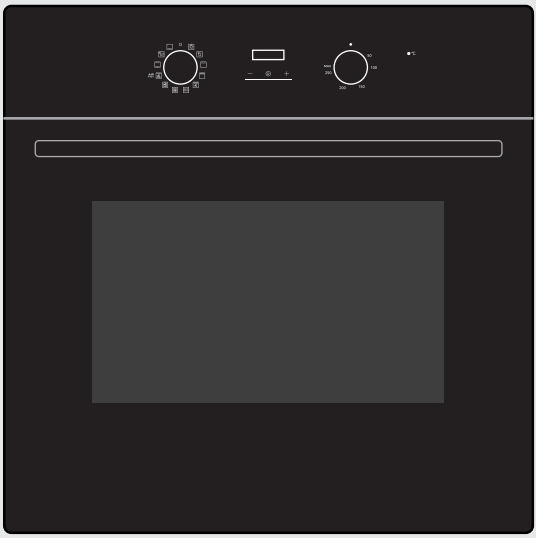
www.kolbe.de

KKT KOLBE

User's manual

for your built-in oven

Model: **BO8005FB**



Version: 2.0 / 260526

EN

Serial number of my appliance:

KKT KOLBE

User's manual

Built-in oven, model: BO8005FB

Version 2.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

Thank you for your confidence and congratulations on the purchase of your new built-in oven.

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.
Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.
They will be happy to help you.
To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.
This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Table of contents

Important Safety Instructions **6**

Intended use
General warnings

Further Notes and Symbols **19**

In this manual
Appliance, components and accessories
Environmental protection and disposal
Notes on transporting the appliance
Storage instructions

1. Product Overview **23**

1.1 Packing list
1.2 Appliance components
1.3 Features and further characteristics

2. Operating Principle and Use of the Appliance **26**

2.1 Heating operation
2.2 Cooling fan
2.3 Using the the oven accessories
2.4 Opening and closing the oven door

3. Notes Before Use **29**

3.1 Unpacking and preparing the appliance
3.2 Commissioning

4. Operation, Setting and Use **31**

4.1 Control panel and display
4.2 Description of the functions selectable with the function selector
4.3 Operation and setting
4.4 Air frying (AIR FRY)

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips **44**

5.1 Important notes on use
5.2 General recommendations for cooking in the oven
5.3 Cooking methods
5.4 Application tables
5.5 Tips for solving cooking problems

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance **55**

6.1 Cleaning the oven front
6.2 Cleaning and maintaining the oven door
6.3 Cleaning the accessories
6.4 Cleaning the cooking chamber
7.1 Removing and attaching the appliance door

7. Removing and attaching appliance parts and accessories **60**

7.2 Removing and inserting the inner glass pane
7.3 Removing and inserting the rail racks
7.4 Changing the oven lighting

8. Troubleshooting **64**

8.1 Problems, possible causes and solutions

9. Mounting and Installation **66**

9.1 Important notes and installation requirements
9.2 Connection to the power supply
9.3 Fitting the oven

10. Technical Data **73**

KKT Kolbe Customer Service **75**

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.
Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system.

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use

WARNING!
Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use.
To avoid this, observe the following instructions.

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance.

- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities as well as lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm. Use it exclusively for its intended purpose. The warranty does not apply to commercial use.
- The appliance is only intended for installation in kitchen furniture. For installation, follow the instructions in the corresponding chapter.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- The appliance is not intended for operation via a remote control or an external timer.
- Always use heat-resistant cookware to prepare your food.

- When using the appliance for the first time, an odour may develop and there may also be a slight build-up of fumes.
  This is normal and harmless.
  However, first heat the appliance empty as described under "Commissioning", before using it to prepare food and keep the room well ventilated until the smell has dissipated.
- Unused electrical equipment may pose a safety risk. Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time.

General warnings

WARNING!
Danger to life and injury!

- To rule out health risks, always keep your body at least 10 cm away from electrical appliances. This applies in particular to people with medical implants such as pacemakers or insulin pumps, as the function of such appliances can be affected by the invisible magnetic fields of electrical appliances.

- Using defective or damaged equipment can be very dangerous.
  Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition.
  In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel.
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets.
  These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- There is a risk of electric shock, fire and injury if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons.
  These may only be carried out by appropriately qualified personnel in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual
  and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose.
  Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual.

- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries.
  Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary e.g. with work gloves.
- When opening and closing the appliance, there is a risk of jamming.
  Do not reach into the hinge area.

⚠ WARNING!
Risk of electric shock!

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it.
- Before use, check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions.
  If this is not the case, return the appliance to the point of sale.
  If anything is unclear, contact your electricity supplier or appropriately qualified personnel.
- The appliance is fitted with a grounding plug and must be connected to a grounded outlet installed in accordance with all applicable regulations.
  If you are unsure, consult appropriately qualified personnel.

- If the plug is no longer accessible after installation, make sure that an easily accessible circuit breaker (fuse) with at least 3 mm contact spacing is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency.
- Modifications to the power supply system and the replacement of a cable may only be carried out by appropriately qualified personnel. There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons.
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance. These do not provide the necessary safety.
- To prevent damage to the power cable and associated hazards, ensure that it is not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. . Connect the plug to the power supply away from heat sources and do not pull it out of the socket by the cable, but grasp it directly.

- Do not clamp any wires or cables (e.g. from temperature measuring devices) in the opening of the appliance door. This can damage them and cause electric shocks.
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts. This can cause a short circuit or electric shock. Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.

⚠ WARNING!
Risk of burns!

- During and also after use, some accessible parts of the appliance are very hot and can cause burns. Be careful not to touch the heated surfaces, especially the heating elements and inner surfaces of the cooking chamber, with your body, clothing or objects and keep children and pets away from the appliance.

- Accessories and cooking utensils in the cooking chamber become very hot when the oven is in operation.
  Always protect yourself from burns, e.g. by using oven gloves to remove something from the heated cooking chamber.
- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape which, depending on the temperature, may not be visible. To avoid injury, always grip the door handle in the middle and keep your distance from the edges of the door.
- Do not pour water into the hot cooking chamber or onto a heated baking tray.
  This produces hot steam which can cause injuries. The resulting temperature change can also cause damage to the enamel coating.
- Do not heat sealed containers or tins in the oven. They can explode due to the overpressure created during heating.

⚠ WARNING!
Fire hazard!

- The appliance becomes very hot during operation.
  Strictly observe the safety distances
  and instructions given in this manual.
  Do not install the appliance behind a furniture door
  or similar to avoid fire hazard due to overheating.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
  Food can boil over, burn, cause harmful smoke
  or catch fire.
  In particular, heated food containing fat, oil
  or alcohol or alcoholic vapours in the
  cooking chamber can quickly catch fire.
  Heat relevant food as slowly as possible
  and in as small quantities as possible.
  Open the appliance door carefully.
- Never leave objects that are not heat-resistant
  and fireproof, such as containers made of plastic
  or aluminium foil, in the cooking chamber.
  These can catch fire, melt, deform or cause damage
  when the cooking chamber is heated.

- Baking paper etc. can catch fire if it comes into contact with the heating elements. Always make sure that it does not protrude, cut it to size if necessary and load it so that it cannot be moved, e.g. by the air circulation of the fan or the draught when opening the door.
- Food residues, grease and other residues may ignite, burn in or cause harmful smoke, when heated. Remove coarse stains from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation.
- If there is a fire or smoke in the cooking chamber, do not open the appliance door. Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box. When the fire has gone out, allow the appliance to cool down and do not use it until it has been checked and approved for further operation by appropriately qualified personnel.
- Do not store highly flammable or explosive substances near the oven to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation.

⚠ ATTENTION!
Causes for damage and functional impairments!

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed, especially from the cooking cabinet, before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting.
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures or near gas or paraffin cookers or similar appliances.
- Heat and moisture escaping from the cooking chamber can damage the fronts of neighbouring furniture or appliances over time.
  Only open the door of the heated oven as often and for as long as necessary, do not clamp anything between the door and the opening frame and, if possible, only allow the cooking chamber to cool down with the appliance door closed.
  Always ensure that the seal is clean and in perfect condition and replace it if it is damaged to ensure that the door closes completely and tightly.
- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place any dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50°C is set to avoid damage to the enamel due to accumulated heat.

- When using the accessories, make sure that they are inserted the right way round and as far as they will go into the cooking chamber to ensure safe handling and prevent damage.
- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass. This can cause permanent discolouration of the door glass.
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories containing silicone. This may damage the oven sensor.
- Over a longer period of time, moisture in the baking chamber can lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not leave moist food in the closed oven for a long period of time.
- Do not use the cooking space for storage purposes.
- Stains and food residues can damage the appliance and its components over time. Always keep your oven clean. In particular, avoid sugary stains, e.g. fruit juice in the cooking chamber, or remove them as soon as possible, as they may not be able to be removed after cooling down. When preparing very moist dishes, such as fruit cake, do not cover the baking tray too generously and use a deep baking tray.

- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or pointed or sharp utensils to clean the appliance, as this may damage its surfaces, especially in the area of the control panel.
  Do not use spray cleaners in the area of the seal.
  Follow the instructions for cleaning and care in the relevant chapter.
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break.
  Be particularly careful when cleaning it and do not use glass scrapers.
  Do not stick anything on the door glass.
- To avoid damaging the appliance door, do not put any weight on it.
  For example, do not place any cooking utensils or accessories on it and do not hang anything on it.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle.
  The door handle cannot bear the weight of the appliance and could break.

Further Notes and Symbols

In this manual

Symbols for hazards and information

Warning of danger to persons and of damage
Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully
and act in accordance with the instructions in order to avoid danger.
Also pass on these instructions to other users and the installer.

Danger grading by combined signal words:

WARNING!
Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury

CAUTION!
Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

ATTENTION!
Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings

Information and tips
Following the instructions marked with this symbol will provide you with useful information, make the respective procedure easier and may save you some problems.

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories (if present) indicate important information for the safe operation of the appliance. Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols.

General danger warning!
There is a potential hazard.
Exercise appropriate caution.

Warning of electrical voltage!
Some components of the product are live during and also after operation.
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary.

Warning of hot surface!
The product may become hot during operation and cause injury and damage.
Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual.

Follow these instructions for use!
Read this manual carefully,
before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer.

EU conformity
The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

Environmental protection and disposal

Note on environmental protection by saving energy

Follow the recommendations for use in this manual
to save energy by using the appliance efficiently
and thus help to protect the environment.

Symbols for disposal

No disposal in household waste (WEEE marking)
Do not dispose of the product as unsorted waste.
Take it to a collection point for the recycling of electrical
and electronic equipment for reuse and recovery.
To do this, have a qualified electrician remove the cable.

Recyclable material (Möbius strip)
Separate the components of the product by type
from the residual waste
and dispose of them in accordance with local regulations.

Recyclable material (Triman symbol)
Separate the product or its components from residual waste
for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health.
  Help to avoid possible hazards by ensuring that the product
  and its packaging are disposed of properly.
  This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste.
  It can be returned to the seller, manufacturer
  or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps
  described in this manual.
- The packaging materials used have been carefully selected
  and should be recycled to reduce raw material consumption and waste.
  Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling,
  contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered. Observe the markings on it.
- If the original packaging is not present, use one similar one. Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other.
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down.

Storage instructions

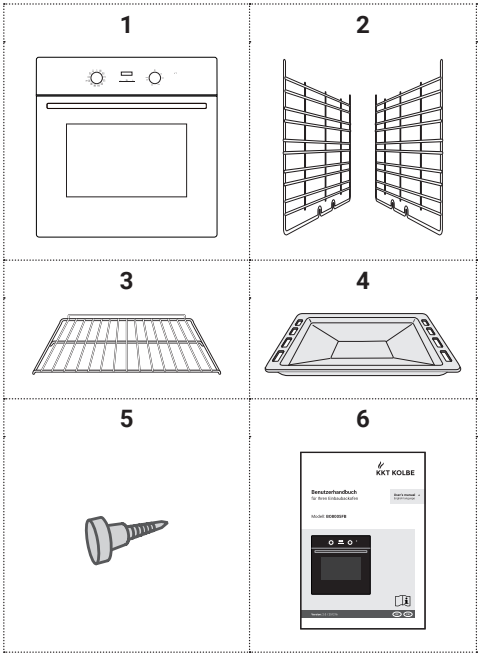
If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape.
- Choose a dry and clean storage place.
- Make sure to keep it in an horizontal position.
- Do not load the packaging.
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary.
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion.
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary.

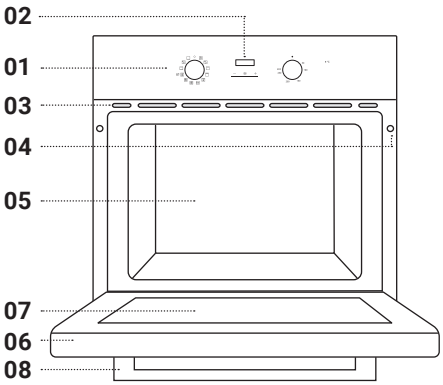
1. Product Overview

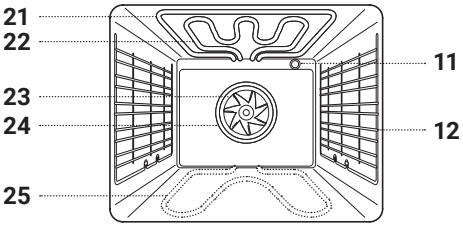
1.1 Packing list

1	1×	Built-in oven, model BO8005FB incl. connection cable and plug
2	2×	(1 × 2) lateral rail racks (pre-assembled)
3	1×	Oven rack
4	1×	Baking tray
5	2×	Mounting screws
6	1×	User's manual



1.2 Appliance components





Illustrations similar / simplified

Oven front

01 Control panel (for description see relevant section)
02 Display
03 Ventilation slots
04 Screw holes for mounting
05 Cooking chamber
06 Appliance door
07 Door glass
08 Door handle

Oven interior / cooking chamber:

11 Oven light
12 Rail racks for accessories (5 shelf levels / counting from bottom to top)

Heating elements

21 Top heat element (Top outer heating element)
22 Grill element
23 Fan
24 Ring heating element
25 Bottom heat element (concealed under the cooking chamber floor)

1.3 Features and further characteristics

- Control panel with control knobs, operation buttons and LED display
- Double thermal insulation glazing
- 5 Slide-on levels

Selectable functions
(for operation, see relevant chapter)

- Step-by-step setting of heating mode and temperature
- 11 heating modes:
  - Defrost
  - Grill
  - Full width grill
  - Grilling / Roasting system
  - ECO
  - True convection
  - Pizza
  - Fan-assisted convection, air frying (AIR FRY)
  - Top- and bottom heat
  - SteamClean
  - Bottom heat
- Programmable time modes / timer functions:
  - Alarm function without automatic on/off
  - Cooking time (duration) automatic mode
  - Finish time (end of cooking time) automatic mode
- Functions using standby mode:
  - Child lock / Control panel lock
    (Deactivation of all operating elements)
  - Pause function
    (Pausing operation)

Automatic function

- Auto operation stop, safety function
  (Description under "Operation of the heating elements"
  and "Operation and setting")

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 Heating operation

After starting operation, the oven is heated to the set cooking temperature by the heating elements corresponding to the selected heating type (see "Appliance components" and "Description of the functions ..."). The heating process is indicated by the heating indicator lighting up.

When the target temperature is reached (i.e. measured by the temperature sensor), the heating elements are automatically switched off and the heating indicator also switches off.
To maintain the set temperature, the heating process then starts again and again automatically as soon as the cooking chamber temperature drops (indicator lights up) and it stops when it is reached (indicator switches off).

Safety function: Auto operation stop

For your safety, operation without further input stops automatically after 5 hours and after a total of 10 hours without any input the appliance switches to standby mode
(to resume operation etc., see "Operation and Setting").

2.2 Cooling fan

To ensure low temperatures at the controls and door handle during operation and to prevent excessive heating of the appliance, a built-in fan generates an air flow for cooling.
This is activated as soon as a heating mode is set.
The air exits between the appliance door and the control panel.

Depending on the residual heat, the cooling fan continues to run for a while after switching off to allow the appliance to cool down more quickly.

ATTENTION!
Risk of damage!

**To avoid overheating the appliance and the risk of heat damage, be careful not to block the ventilation paths.
Also observe and follow the corresponding instructions under "Mounting and installation".**

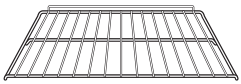
Noise emissions during operation

During cooling operation, a slight swooshing noise may be heard from the cooling fan and depending on the duration of use and heat generation, there may be slight operating noises / vibrations of the fan in the cooking chamber during hot air circulation.
This is normal and harmless.

2.3 Using the the oven accessories

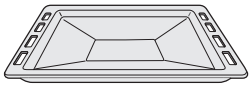
If possible, only use original accessories in the oven.
It is specially designed for your appliance.
Use it for the following purposes:

Oven rack



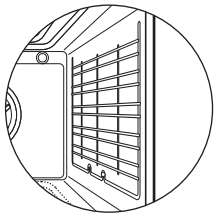
- for ovenware, cake tins and fireproof crockery
- for roasts and grilled dishes
  (if necessary with a tray inserted underneath
  to collect fat and liquids)

Baking tray



- for tray bakery products and small food to be cooked
- for liquids or moist food

Lateral rail racks



- for inserting accessories (baking tray, oven rack),
  see the following sections

Inserting accessories into the cooking chamber

The rail racks at the sides of the cooking chamber
have 5 shelf levels, which are counted from the bottom
to the top (see also "appliance components") and are used
to hold baking tray, oven rack and other accessories.

Observe the following handling instructions:

- If possible, use only original accessories.
- When using accessories with anti-tip bars,
  make sure they are oriented correctly
  (with the anti-tip bar to the rear; see illustration).
- Place the rear corners of each accessory between
  the two metal bars of the desired shelf level
  and push it into the cooking chamber as far as it will go.

- If you want to use the baking tray and the oven rack at the same time, slide the rack into the cooking chamber above the tray.
- If you want to use several levels at the same time, choose a fan-assisted heating type if possible for optimum cooking results.
- The accessories can be pulled out about halfway without tipping over if they have been inserted correctly.

CAUTION!
Risk of burns!

The oven, as well as accessories and dishes, become very hot during operation and can cause burns. Protect yourself e.g. with oven gloves to remove something from the heated cooking chamber and be very careful when doing so.

ATTENTION!
Risk of damage!

To avoid damage, always make sure that all accessories are fully inserted and are not touching the oven door before closing it.

2.4 Opening and closing the oven door

To open the appliance, always grasp the door handle in the middle before pulling it forward and slightly downwards.

CAUTION!
Risk of burns!

To avoid burns from steam escaping from the cooking chamber, keep your distance from the edges of the door when opening the heated appliance and do not grip the door handle too far to the side. Note, that depending on the temperature, escaping steam may not be visible.

3. Notes Before Use

3.1 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.

  WARNING!
  Risk of injury and electric shock!

  If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation. This can be very dangerous. Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product
  and properly disposed of
  and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.

  WARNING!
  Danger of suffocation!

  Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example. Always keep them out of reach of children and pets.

  WARNING!
  Fire hazard and risk of damage!

  Unremoved packaging materials and transport protection materials in the cooking chamber (such as polystyrene parts) may catch fire or melt when the appliance heats up. Make sure that these have been completely removed before use.

- Remove all accessories including the lateral rail racks from the cooking chamber
  and clean the cooking chamber and accessories as described in the relevant chapter.

3.2 Commissioning

Setting the time and date before use

When switching on for the first time
or after a prolonged interruption of the power supply,
the setting of the clock is reset
and must be set to be able to use all functions
of the oven (Display „12.30“ with flashing dot;
time setting mode).
To do this, proceed as described in
"operation and setting".

Odour and vapour formation during initial operation

When using the appliance for the first time,
insulating materials and heating elements may cause
a particular smell and there may also be slight vapour.
This is normal and harmless.
However, do not heat any food in the cooking chamber
yet in this case.
Proceed as described below.

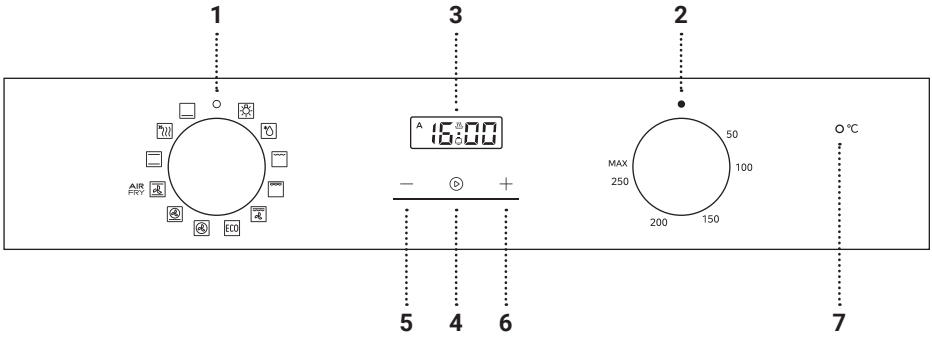
- Only put the appliance into operation
  if it is in perfect condition and has been properly installed.
- Before using the oven to prepare food,
  first heat it empty for approx. 30 minutes
  with the settings Top and bottom heat and 200°C
  (for operation and settings, see relevant sections).
- Keep the room well ventilated during this process
  until any odours or smoke that may appear
  have disappeared.
- Wipe out the cooking chamber with a damp cloth
  and dry it well.
- You can then use the cooking chamber to heat food.
  To do this, follow the instructions in the relevant sections.

EN

4. Operation, Setting and Use

4.1 Control panel and display

The following overview is a brief description of the display and key functions.
For detailed instructions regarding operation and display, see the following sections.



Operating elements

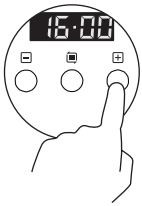
1		Function selector knob	for setting the heating mode
2		Temperature control knob	for setting the cooking temperature
3		Display	for displaying the time and settings
4	ⓓ	Menu key	for selecting the time modes and confirming the input
			for activating the child lock
5	—	Minus key	for decreasing the input value
6	+	Plus key	for increasing the input value
7	○℃	Heating indicator	for displaying the heating process (see "Operation of the heating elements")

Display symbols

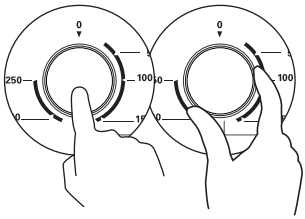
- Manual mode
- A Automatic mode (symbol is also displayed)
- Alarm mode

Control buttons and retractable control knobs:

The appliance has control buttons that you can operate by simply pressing them (except in standby mode; see corresponding section), as well as rotating control knobs that can be retracted, so that they are flush with the control panel. Use these as follows:



- To use a retracted control knob, touch it in the centre, so that it slides out of the recess.
- Then you can use it turning it to the desired position.
- To retract the control knob, press it in the centre as well.



4.2 Description of the functions selectable with the function selector

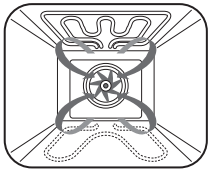
Oven lighting without heating

With the firs setting of the function selector knob, the cooking chamber is illuminated without any other function.

To enable monitoring of the cooking process without having to open the appliance door, the cooking chamber lighting is also active for all heating modes except the ECO.

Defrost

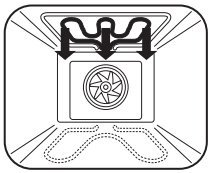
The air in the cooking chamber is circulated without heating.
This gently accelerates the defrosting process.



Grill

The top of the food is browned by heat concentrated centrally from above.
Position the food centrally under the grill.

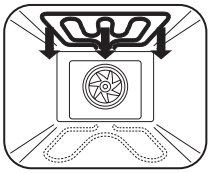
Suitable e.g. for grilling small quantities and for browning food.



Full width grill

The large concentrated heat from above browns the top of the food.

Suitable e.g. for grilling and browning larger quantities.

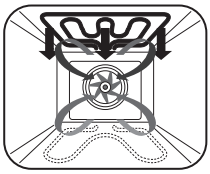


Grilling / Roasting system

The heat concentrated over a large area from above is supplemented by the circulation of heated air.

Suitable e.g. for grilling and roasting large pieces of meat, as well as for gratinating.

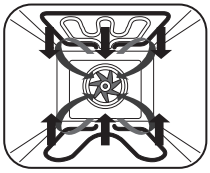
Note: Usually, for this heating mode, the most favourable temperature is 165 °C.



ECO (for energy-saving cooking)

The heat generated evenly at the top and bottom is quickly distributed in the cooking chamber, whereby the operating time of the heating elements is regulated in such a way that power consumption is reduced.
The cooking time is extended, comparable to a "slow cooking" function, and the food is heated in a particularly gentle and energy-saving way.

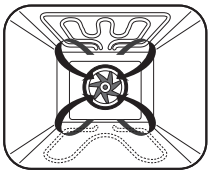
Suitable e.g. for juicy pieces of meat.



True convection

The air in the cooking chamber is circulated and heated at the same time. This speeds up the cooking process and reduces the risk of the food burning.

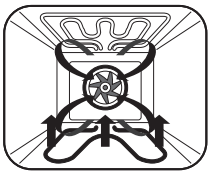
Suitable e.g. for cooking on several levels.



Pizza

The concentrated heat from below is complemented by the circulation of heated air.

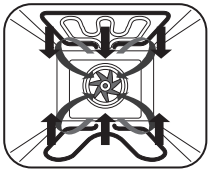
Suitable for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheesecakes. Preheating the oven is recommended.



Fan-assisted convection

The heat generated evenly at the top and bottom is quickly distributed in the cooking chamber. The food is browned on the outside and remains juicy on the inside.

Suitable e.g. for frying at high temperatures or for large pieces of meat.



AIR FRY

Also use this function for hot air frying (AIR FRY), proceeding as described under "Air frying ...".

The evenly heated air flows through the grid of the container and removes moisture from the surface of the food, making it particularly crispy all over, even with little fat.

Suitable for fried dishes such as chips or breaded vegetables or for meat.

Top and bottom heat

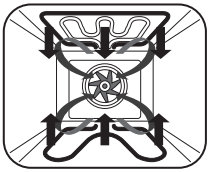
The heat is evenly distributed to the food from above and below.
Baking or roasting is only possible on one level.

Suitable e.g. for roasting in a Roman pot, sheet cakes, bread etc. .

SteamClean

Proceed for steam cleaning as described under "Cleaning the cooking chamber".

The water in the recess in the cooking chamber bottom is vaporised and distributed throughout the cooking chamber, loosening food residues and making cleaning much easier.



Bottom heat

The heat is concentrated from below without browning the top of the food.

Suitable e.g. for baking cakes with fruit toppings, pizzas, or for dishes with long cooking times, such as casseroles, stews or pastries.

4.3 Operation and setting

Notes on commissioning:

- When the oven is connected to the power supply for the first time, a beep sounds and the display shows "12.30" with the dot flashing (time setting mode). To use the oven, set the current time as described in the following section.
- When you use the oven for the first time, first heat it up with an empty cooking chamber, as described under "Commissioning".

Setting the clock

To set the clock, the oven must be in the time setting mode, which is activated automatically after connection to the power supply.
For manual activation, touch and hold the — and + keys for more than 3 seconds.

- Use the — and + keys to set the current hour.
- Confirm with the menu key ⓟ.
- Use the — and + keys again to set the current minute.
- Confirm the setting with the menu key ⓟ.

Standby mode and switching on the appliance

If your appliance only displays the current time, it is in standby mode.
To make settings and start operation, first activate manual mode
(for further operation, see the following sections)
and after use switch back to standby mode as follows:

- To switch from standby to manual mode,
  touch and hold the menu key ⓟ for longer than 3 seconds,
  until you hear a beep and the symbol appears.
  The appliance is now in manual mode.
- To switch the appliance to standby mode,
  Touch and hold the menu key ⓟ and the + key for longer
  than 3 seconds until you hear a beep and the symbol dis-
  appears from the display so that only the current time is shown.
  The appliance is now in standby mode.

In standby mode, operation is deactivated
and all operating elements have no function.
You can therefore also activate it for the following purposes:

Control panel lock / Child lock

- To prevent the appliance from being switched on accidentally or
  settings being made unintentionally, e.g. by children,
  deactivate all controls by putting the appliance into standby mode
  as described above.

Pause function

- To interrupt / pause operation in manual mode during the cooking
  process, activate standby mode as described above.
  The heating process stops.
- To end the pause and resume operation, activate manual mode
  as described above.
  If the function and temperature control knobs have not been turned
  back to the off position, the heating process will continue immedi-
  ately with the current settings.

Setting the heating mode and temperature

- In standby mode, touch and hold the menu key ⓟ for more than 3 seconds to activate manual mode. The symbol is displayed (The heating process does not start yet).
- Use the function selector knob to set the desired heating mode.
- Use the temperature control knob to set the desired oven temperature. The cooking process is started.

Time modes / Timer functions

- Use the menu key ⓟ to switch between manual mode and the available time modes:
  - If you select an automatic mode A (cooking time / duration, finish time / end of cooking time), the oven switches to standby mode automatically when the cooking process is complete.
  - If you use the manual mode or the alarm function , the control knobs must be turned to zero position to stop the cooking process. To put the appliance in standby mode, touch and hold the menu key ⓟ and the + key for more than 3 seconds.
- Select the desired time mode by touching the menu key ⓟ several times if necessary. The sequence is as follows:
  - Manual mode (Display symbol)
  - Alarm function (Display symbols /)
  - Cooking time (duration) automatic mode (menu symbol dur, display symbols A /)
  - Finish time (end of cooking time) automatic mode (menu symbol End, display symbols A /)

Manual mode

In manual mode, the cooking time must be monitored by yourself, apart from the auto operation stop for your safety (see below).

- Select the manual mode with the menu key ⓟ.
  The current time and the symbol are displayed.
- Set the desired heating mode and temperature with the appropriate knobs.
  The cooking process then starts immediately.
- To end the heating process, set the knobs back to the zero position and switch to standby using the menu key ⓟ and the + key, as described before.

Notes on the safety function auto operation stop and further operation

If heating operation is not stopped, the display will start flashing after 5 hours of operation without any user input and the operation will stop automatically, for your safety. Then proceed as follows:

- To resume operation, touch any key.
- To switch to standby mode, use the menu key ⓟ and the + key, as described before.

If operation is not continued, the appliance automatically switches to standby mode after a total of 5 hours of operation without any operation.

Alarm function

When the alarm function is activated, a beep signal will sound after a specified period of time.
However, the cooking process will remain unaffected.

- Use the corresponding control knobs to set the desired heating mode and temperature.
- Use the menu key ⓟ to set the alarm function 🔔.
- Use the — and + keys to set the desired time period for the alarm countdown.
- Confirm each setting of the hours and minutes with the menu key ⓟ.
  The continuous display of the 🔔 symbol indicates that the alarm has been activated.
- When the set time has elapsed, a beep sounds and the 🔔 symbol flashes.
  Note: Note that the alarm function has no influence on the cooking process, but only serves as a reminder or warning.
- To stop the alarm, touch any key for less than 3 seconds.
  The 🔔 symbol disappears from the display.
- If standby mode is activated before the set time has elapsed, the settings will be deleted.

Cooking time (duration) automatic mode

The appliance stops cooking automatically after a set period of time.
The maximum cooking time that can be set is 10 hours.

- Place your food in the oven and set the desired heating mode and temperature with the corresponding knobs.
- Touch the menu key ⓟ repeatedly until dur is displayed.
- Use the — and + keys to set the desired cooking time.
- Confirm each setting of the hours and minutes with the menu key ⓟ.
- The current time and the A and symbols are displayed and the cooking process starts.
- When the set cooking time has elapsed, operation stops automatically and the appliance switches to standby mode.
  In addition, a beep signal sounds and the A symbol flashes.
- Now set the knobs back to the zero position and touch any key to stop the beeping.
  The A symbol then disappears from the display.

Finish time (end of cooking time) automatic mode

At a set target time for the end of the cooking time,
the appliance stops the cooking process automatically.
The target time can be set up to 23:59 hours from the current time.

- Place your food in the oven and set the desired heating mode and temperature with the corresponding knobs.
- Touch the menu key ⓓ repeatedly until End is displayed.
- Use the — and + keys to set the desired finish time.
- Confirm each setting of the hour and minute with the menu key ⓓ.
- The current time and the A and symbols are displayed and the cooking process starts.
- When the set time is reached, operation stops automatically and the appliance switches to standby mode.
  In addition, a beep signal sounds and the A symbol flashes.
- Now set the knobs back to the zero position and touch any key to stop the beeping.
  The A symbol then disappears from the display.

Operating instructions for all time modes

- To accelerate the value setting,
  keep the — or + key pressed for more than 3 seconds.
- If a time mode setting has been started but not completed,
  the appliance will return to manual mode after 5 minutes
  without further input.
- Only one timer function / time mode can be set.
  If a second time mode is set while another is still active,
  the new settings are saved and the previously set time mode
  is reset.
- Activating standby mode (see corresponding section)
  resets time mode settings that have already been completed.
- To display the current time settings after activating
  a time mode, touch the menu key ⓟ repeatedly until you have
  reached the set mode.
- To change the current time settings, call them up
  using the menu key ⓟ as described above
  and change the time setting using the — and + keys
  as described in the respective sections.
- To delete the current time settings, call them up
  using the menu key ⓟ as described above
  and then touch and hold the menu key ⓟ until you hear a beep
  and the appliance switches back to manual mode.

4.4 Air frying (AIR FRY)

For hot air frying with the appropriate heating type AIR FRY,
we recommend using a fry basket for ovens
(available at www.kolbe.de)
so that the hot air can flow through its grid
and the food inside becomes particularly crispy all over,
even with little fat.

Then proceed as follows:

- Fill the supplied fry basket (or a similar suitable container, as described above) with the food you want to fry and place it in the cooking chamber as described under "Using the oven accessories" and shown in the illustration.
- Use the function selector knob to select the heating type fan assisted convection for air frying AIR FRY.
- Set the cooking temperature and, if necessary, the cooking time as described before.
  Use the corresponding table under "Application tables" as a guide as required.
- To start and stop the heating process, proceed as described before and turn the food about halfway through the cooking time or several times, if necessary.

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips

5.1 Important notes on use

WARNING!
Risk of burns!

The oven, as well as accessories and dishes,
become very hot during operation and can cause burns.
Never touch the inside surfaces of the appliance
or the heating elements when heated and protect yourself,
e.g. with oven gloves, to remove anything from the heated
cooking chamber.

Always keep children at a safe distance during operation.

Do not pour water into the hot cooking chamber.
The resulting hot steam can cause scalding
and also damage the enamel coating
due to the temperature change.

WARNING!
Fire hazard!

Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly
at high temperatures.
Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
Do not leave the appliance unattended when in use.

Make sure that baking paper, food, etc. cannot come into
contact with the heating elements or heated surfaces
(e.g. by protruding parts, by draughts when the door is opened
or because of air circulates in the cooking chamber)
and always keep the cooking chamber clean.

In the event of a fire, do not open the appliance door,
disconnect the power supply
and have the appliance checked by a suitably qualified
specialist before any further use.

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

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

To avoid this as much as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for the preparation of corresponding dishes:

- If necessary, use heat-stable oil or fat.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly if necessary and turn the food regularly. Follow the manufacturer's instructions for ready-made products.
- Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content.
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached.

Condensation during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, steam is increasingly produced in the oven, which can lead to condensation, e.g. on the oven door. This cannot be avoided, but does not affect the function. After cooking, do not leave the food in the cooking chamber longer than necessary and, if necessary, dry any residual moisture in the cooking chamber completely after it has cooled down.

5.2 General recommendations for cooking in the oven

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

Energy-efficient use of the appliance

Your appliance complies with the latest standards
and its energy consumption has already been optimised
to a large extent technically.
In order to keep energy consumption as low as possible during use
additionally, please observe the following instructions
for energy-saving use:

- Before switching on, remove any accessories that are not necessary from the cooking chamber, as heating them would consume additional energy.
- To avoid heat loss, make sure that the appliance door is always completely closed during operation and do not open it more often than necessary.
- If possible, use dark black finished, coated or enamelled tins, because they absorb the heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables or absolutely necessary.
- Use the heating type ECO ECO whenever possible.
- If you want to heat several dishes, use different shelf levels at the same time with the highest temperature setting required, taking out dishes with lower cooking temperatures earlier.
- When cooking several dishes in succession, a lot of energy can be saved by using residual heat, which would otherwise be needed to reheat the oven.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.
- Turn off the power completely when not in use.
- To avoid increased energy consumption due to soiling of the cooking chamber or the seal, always keep the appliance clean.

5.3 Cooking methods

Roasting

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

Grilling and gratinating

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

CAUTION!
Increased risk of burns during grilling!

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

- Do not leave the grilling process unattended. The food can burn quickly due to the intense heat.
- Brush the oven rack with oil to prevent the food from sticking, place the food on the rack so that it is centred under the grill element and slide a tray or a grease pan filled with a little water underneath to collect roasting juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with grill tongs.
- Note that dark meat browns better and faster than light meat from pork or veal.
- Clean the oven and accessories well, especially after grilling, to prevent soil from settling.

Baking

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

Preserving

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

Defrosting

- Use defrost .
- Do not cover the defrosting food and spread small pieces evenly so that they do not overlap.
- To drain off liquids, e.g. when defrosting meat,
  use the oven rack and insert a baking tray or drip tray underneath.
- Turn and stir the food from time to time during defrosting.
- For defrosting and preparing frozen ready meals,
  follow the manufacturer‘s instructions.
- To defrost large items of food, it is also possible in defrost setting to place them in a container on the floor of the cooking chamber and, if necessary, remove the side rails.

5.4 Application tables

The following tables serve as guidelines for use.
Select the heating mode according to the previous description and note that cooking time and temperature may vary depending on the characteristics of the food being cooked.

Baking	Shelf level	Temperature	Cooking time
Cake	Lowest level	175 °C	ca. 55-65 min
Pie crust	Lowest level	200 °C	ca. 8-10 min
Shortcrust	Lowest level	200 °C	ca. 25-35 min
Pie	Lowest level	200 °C	ca. 25-35 min
White bread (yeast dough)	Lowest level	200 °C	ca. 25-35 min
Pizza	Lowest level	200 °C	ca. 20-30 min
Vegetable casserole	Lower area	200 °C	ca. 40-50 min
Roasting			
Roast pork, ca. 2 kg	Lower area	175 °C	ca. 120 min
		165 °C	ca. 135 min
Meat loaf, ca. 1,5 kg	Lower area	175 °C	ca. 45 min
		165 °C	ca. 60 min
Duck, ca. 2 kg	Lower area	200 °C	ca. 120-180 min
		165 °C	ca. 135-195 min
Goose, ca. 3 kg	Lowest level	200 °C	ca. 150-210 min
		165 °C	ca. 165-225 min
Chicken, ca. 1,3kg	Lower area	200 °C	ca. 60-80 min
		165 °C	ca. 75-95 min
Wild hare	Lower area	200 °C	ca. 60-90 min
		165 °C	ca. 75-105 min
Deer leg	Lower area	200 °C	ca. 90-100 min
		165 °C	ca. 105-115 min
Grilling			
Pork chop	Upper area	max.	ca. 8-12 min
Sausages	Upper area	max.	ca. 10-12 min
Chicken halves	Medium area	max.	ca. 25-35 min
Fish	Medium area	max.	ca. 15-25 min

ECO	Shelf level	Temperature	Cooking time
Potato cheese gratin	Lowest level	180 °C	90-100 min
Cheese cake	Lowest level	160 °C	100-150 min
Meatloaf	Lowest level	190 °C	110-130 min
		165 °C	115-145 min

Air frying	Weight	Temperature	Cooking time	Pre-heating
Potato wedges	500 g	230 °C	20 min	Yes (250 °C)
French fries	500 g	250 °C	20 min	Yes (250 °C)
Salmon	400 g	250 °C	13 min	Yes (250 °C)
Bacon	200 g	250 °C	7 min	Yes (250 °C)
Fish filet	400 g	250 °C	10 min	Yes (250 °C)

5.5 Tips for solving cooking problems

The browning / cooking is uneven.

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

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

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

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

- Use a higher shelf level.
- Select a heating mode with less heat from below or more heat from above.

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

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

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

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

The dish is too dry.

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

The cake / the dish loses considerable volume.

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

The cake / the dish is much higher in the middle than on the outer edge.

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

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

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

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance

CAUTION!
Risk of electric shock!

To avoid the risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before any cleaning, maintenance, etc. .

Moisture penetrating into live components can cause a short circuit or electric shock.
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

CAUTION!
Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage.
Do not clean the oven and accessories when hot.

Do not pour water into the hot cooking chamber.
This will produce hot steam which can cause scalding and can also damage the enamel coating due to the temperature change.

ATTENTION!
Risk of damage!

Food and cleaning residues can damage the surfaces of the appliance over time.
Always keep all oven components clean, as well as the accessories, and remove all cleaning residues immediately.

In particular damage to and soiling of the seal can lead to the appliance door no longer closing properly and to nearby surfaces being damaged by the heat escaping during operation.
Always ensure that the seal is in perfect condition.

Always remove burnt and melted stains, especially those containing sugar (such as fruit juice) immediately to prevent them from sticking and becoming impossible to remove.

Do not use any aggressive (e.g. bleaching or acidic) cleaning agents, scouring agents, sharp, pointed or abrasive utensils or similar products for cleaning in order to avoid damage, especially in the area of the operating elements.

Notes on apparent product impairments

- Enamel is baked at very high temperatures, which can lead to slight changes in colour. This is normal and has no effect on operation.
- The edges of thin metal sheets cannot be completely enamelled, which is why these edges may be rough. This does not affect the corrosion protection.
- The use of different materials may result in slight differences in colour, which do not constitute a product defect. Reflections from the interior lighting may cast shadows on the door panelling, which may look like damage or soiling.

To keep your appliance looking good and fully functional, take good care of it; always keep all parts of the appliance clean and, if possible, always remove any stains immediately, as described in the relevant following sections:

6.1 Cleaning the oven front

- To clean the front surfaces, use a soft cloth and a suitable commercial cleaning agent according to the manufacturer's instructions.
- To clean and maintain the stainless steel surfaces, you can use commercially available stainless steel products according to the manufacturer's instructions.
- After cleaning, rinse well with water and dry all surfaces thoroughly with a soft cloth.

Notes on cleaning the control panel

The display and control element are firmly integrated or printed on. Do not attempt to remove them for cleaning.

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to functional impairments. Dry the area well after cleaning.

6.2 Cleaning and maintaining the oven door

- Check the door and rubber seal after operation for moisture, e.g. from condensation, and dry them with a soft cloth if necessary.
- Check the condition of the seal regularly. If it is damaged, have it replaced by a qualified person before continuing to use the oven.
- For easier cleaning, you can remove the door from the appliance as described in the relevant section.
- Use kitchen paper or a soft cloth / sponge and suitable commercial detergent to remove stains with.

Notes on the door glass

To avoid damage to the door pane and the risk of glass breakage, handle it with particular care and avoid thermal shocks, especially when cleaning it.

For example, never start cleaning it when it is hot. Do not use sharp metal scrapers to clean the door glass either, to avoid the risk of damage.

6.3 Cleaning the accessories

- Clean the baking tray, oven rack, etc., as well as the rail racks with hot water and a little washing-up liquid.
- For stubborn stains, soak them in hot dishwater and clean them with a cloth or soft brush.

6.4 Cleaning the cooking chamber

- To preserve the shine of the enamelled surfaces of the cooking chamber, clean the them after each use if possible.
- To make cleaning easier, you can use the SteamClean function as described in the following section.
- For cleaning without heating, the cooking chamber is easier to clean when it is still lukewarm, but it should never be hot.
- For cleaning, remove all removable parts and possibly the oven door as described in the following sections.
- Wipe out the cooking chamber with a soft cloth using a little rinsing water.
- For stubborn or heavy staining, you can use a commercial oven cleaner according to the manufacturer's instructions. Make sure that no surfaces other than the enamelled surfaces (e.g. heating elements, seal ...) come into contact with this cleaner. **Note:** After using special cleaners, heat the oven to maximum temperature for 15-20 minutes to remove residues in the oven.
- Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning residues are completely removed and dry the cooking chamber with a soft cloth.

Using the SteamClean function for easier cleaning of the cooking chamber:

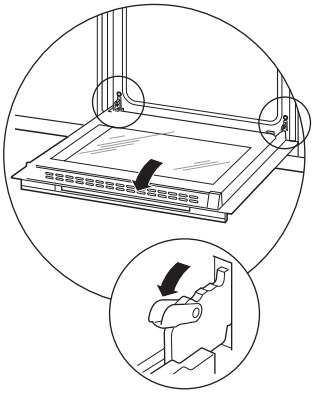
This method uses steam and heat to loosen staining of the cooking chamber, which makes cleaning much easier.

- Remove accessories such as the baking tray and oven rack from the cooking chamber.
- Remove coarse dirt such as food residues and grease from the cooking chamber as described before.
- Fill about 250 ml of water with a little washing-up liquid into the recess in the cooking chamber bottom.
- Close the appliance door, select the SteamClean function using the function selector knob and set the temperature control to 100°C.

- Select a cooking time of 30 minutes as described above, or start the heating process directly and stop it after 30 minutes.
- Allow the cooking chamber to cool completely after the heating process has finished.
- Remove the food residues softened by the evaporated water with a soft, absorbent cloth.
- In the case of burnt-on soiling, follow the cleaning instructions given previously.

7. Removing and attaching appliance parts and accessories

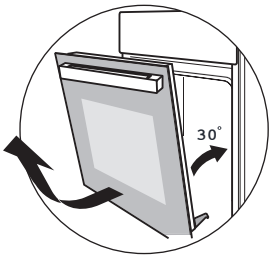
7.1 Removing and attaching the appliance door



Removing the oven door makes it much easier to access and clean the oven interior.

To do this, proceed as follows:

- Open the door completely.
- Fold the brackets on the two door hinges fully forwards (see illustration).
- Hold the door and close it carefully to an opening angle of approx. 30°.
- Then lift the door so that the hinges come off and remove it from the holder.
- Place the oven door on a soft surface, to protect the handle and front from damage before cleaning.



To reinsert the door, proceed in reverse order to that described above.

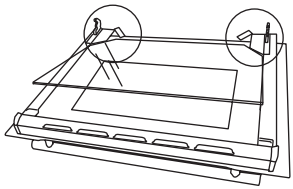
- To do this, align the attachment points of the hinges and those of the hinge holders exactly with each other before pushing the door back into its holder.
- Make sure to close the hinged brackets of the hinges completely so that they are not damaged when closing the oven door.

7.2 Removing and inserting the inner glass pane

The space between the glass panes should be cleaned regularly.

To do this, remove the inner glass pane, as follows:

- Remove the appliance door as described before.
- Place the appliance door face down on a flat surface, ideally with a soft underlay to prevent any damage.
- Fold open the retaining brackets on the lower side next to the hinges towards the inside.
- Lift the lower edge of the glass pane a few millimetres so that it comes out of the recess.
- Pull the pane out of the upper holder in the direction of the underside and remove it carefully.



To reinsert the glass pane, proceed in the reverse order to that described above.

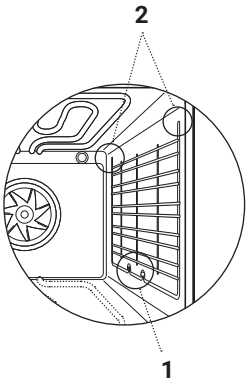
- Refit the pane by sliding its top edge into the slot on the top of the appliance door and then placing the lower edge back into the corresponding recess.
- Close the retaining brackets by folding them back and pressing them in place again so that you can hear / feel a click.
- Refit the appliance door as described before.

7.3 Removing and inserting the rail racks

Removing the rails racks greatly makes cleaning them and accessing the interior walls of the cooking chamber much easier.

To do this, remove accessories such as the oven rack, baking tray(s), etc. and proceed as follows for each side:

Removing the lateral rail racks



- Loosen the fixing screw on the lower bar of the rail rack (**1**).
- Swing the rack away from the cooking chamber wall to an angle of approx. 45° and then lift a bit so that the upper hooks come out of their hooking holes (**2**).
- During and after removing the rail rack from the cooking chamber, make sure that the hooks and edges do not come into contact with sensitive surfaces so as not to scratch them.

Reinserting the rail racks

To insert, also proceed in reverse order as described before:

- Insert the rail racks into the cooking chamber in a slightly inclined position and hang the upper hooks downwards into the relevant mounting holes.
- Swing the lower edge of rack towards the cooking chamber wall and fix it by screwing the fixing screw back into the corresponding screw hole.
- Make sure that it is firmly seated.

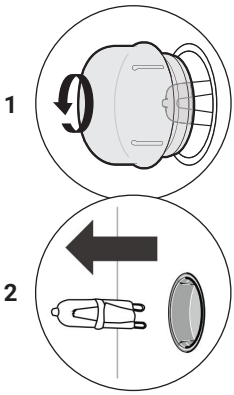
7.4 Changing the oven lighting

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

To replace the light bulb in the cooking chamber,
proceed as follows:

CAUTION!
Risk of electric shock!

The lamp socket may be live.
To avoid electric shocks, disconnect the appliance from the power supply before replacing the bulb.



- Make sure that the appliance has cooled down completely.
- Unscrew the glass cover of the oven light counterclockwise (**1**).
- Remove the halogen bulb (**2**) and replace it with the same type.

Properties of the light source

- High temperature resistance (up to 300°C)
- AC 230 V
- Power: 25 watts

- Screw back the cover glass clockwise and connect the appliance to the mains supply again.

8. Troubleshooting

WARNING!
Risk of electric shock, injury and damage!

Do not use the appliance in case of damage or defect.
This can be very dangerous.

Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can cause damage.
Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it.

The following table lists some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.
This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist.

8.1 Problems, possible causes and solutions

Problem	Possible cause	Possible solution
The cooking result is not satisfactory.	Unfavourable method of use or settings	Follow the instructions and recommendations described in this manual (See "application recommendations..." in particular).
	The utensils used for cooking are not well suited for use in the oven.	When using radiant heat (heating modes without a fan), use matt, dark-coloured and lightweight ovenware whenever possible.
Moisture accumulates in the oven during use.	Condensation during the cooking process	Condensation of steam generated during the cooking process cannot be avoided, but does not affect the function. Dry the oven after it has cooled down.

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance cannot be switched on.	No power	Make sure that the appliance is properly connected to an intact power supply and that the fuse has not tripped.
		Check if there is a power failure in your home or surroundings.
The appliance cannot be operated.	The control panel is locked.	Unlock the control panel (see the section on child lock under "Operation, Setting and Use").
Operation does not start.	The settings have not been made completely / correctly.	Set the parameters for the cooking process as described in the corresponding chapter.
The light does not turn on.	The lamp bulb in the oven must be replaced.	Replace the lamp bulb as described in the corresponding section.
Malfunction	Technical malfunction	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service or a certified electrician.

9. Mounting and Installation

9.1 Important notes and installation requirements

WARNING!
Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards.
This is very dangerous for unqualified persons.
Keep children and pets away.

CAUTION!
Risk of injury!

Some parts of the unit can be sharp-edged.
Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves.

ATTENTION!
Risk of damage!

Do not lift or move the appliance by the door handle.
It may break and the appliance may be damaged.
Use the recesses or handles on the sides.

Before installation

- For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connection to the power supply" are met.
- Make sure that the furniture intended for installation of the appliance meets all the necessary requirements and that adequate ventilation can be ensured, as described in the following sections.
- Before installation, observe the instructions in the section "Unpacking and preparing the appliance".

Requirements for the installation site

- For installation, all dimensional specifications and spacing requirements of this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- Make sure that the kitchen furniture intended for installation of the appliance guarantees sufficient ventilation and heat radiation.
  The built-in niche must not have a rear wall, there must be no door or similar at the front and the distance between the rear wall of the appliance and the wall must be at least 45mm.
  Also note the dimensions given in the following section.
- If possible, install the appliance in a kitchen unit of standard width 600mm so that it will be flush with the furniture front.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as included adhesives, must be fireproof / heat resistant up to 120°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings.
- The appliance must not be installed directly next to refrigerators or freezers, as the escaping heat can lead to unnecessarily high energy consumption and impair their function.
- At least 2 persons are required for installation.
- Make sure that the installation surface for the stove can support its weight, is level and horizontal and ensures a high degree of stability.
- If you install a hob above the oven, make sure that the oven and hob power cables are routed separately so that the oven can be removed independently of the hob if necessary.

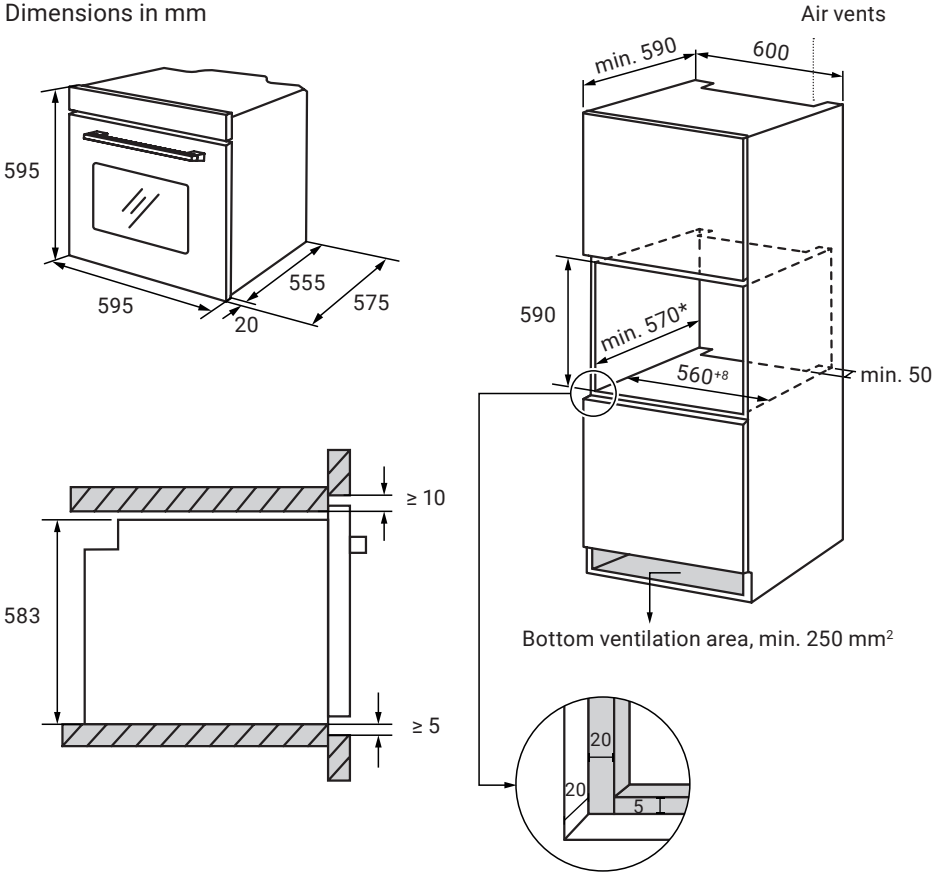
Dimensioned drawing for fitting

Observe the dimensions of the appliance and the installation niche required for installation.

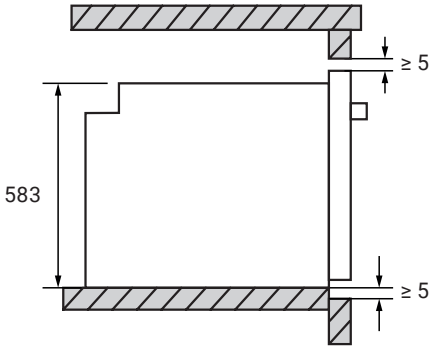
Note on verification of dimensional data

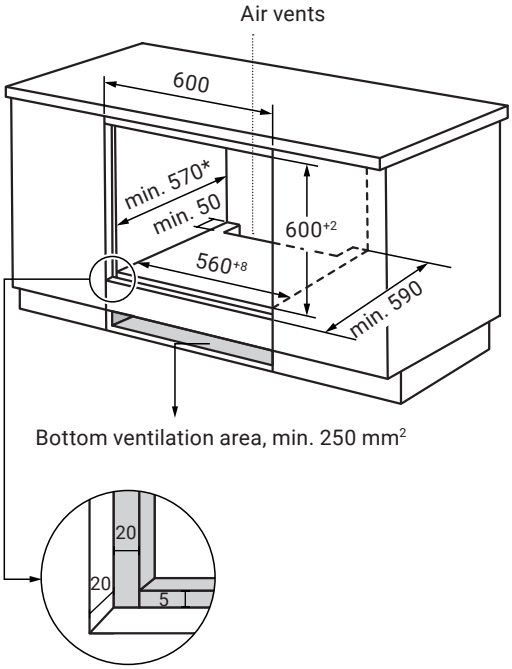
To avoid problems after installation preparation, check that the dimensions given match the dimensions on the product exactly.

Dimensions in mm

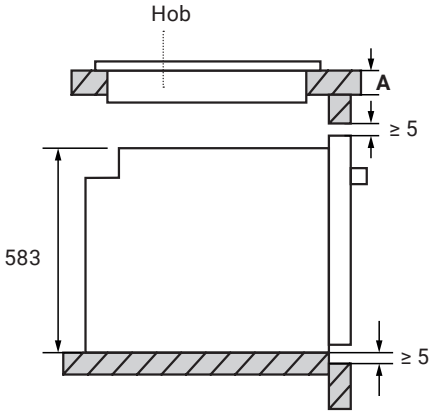


* If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening must be increased to 590 - 620 mm.





* If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening must be increased to 590 - 620 mm.



If a hob is installed above the appliance, observe the following minimum worktop thicknesses (**A**) according to the type of hob:

Type of hob	Worktop thickness **A**
Induction	37 - 47 mm
Gas	30 mm
Glass ceramic / Ceramic	27 mm

9.2 Connection to the power supply

The appliance cable is fitted with a grounding plug.
To connect it to a power socket, observe the following instructions:

- Before connecting the appliance, make sure that the local mains voltage (V) and frequency (Hz) match the specifications on the rating plate.
  If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- Make sure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency.
- Connect the plug of the mains cable directly to a properly earthed socket near the appliance.
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance to the mains.
  These do not guarantee the necessary safety.
- Ensure that the cable cannot be kinked, crushed or twisted or come into contact with hot surfaces or areas, sharp edges or similar during and after installation.
  Connect the plug to the power supply away from heat sources and do not pull it out of the socket by the cable, but grasp it directly.
- To make changes to the power supply system or to replace the mains cable, contact a certified electrician.
  The following section must be observed for this.

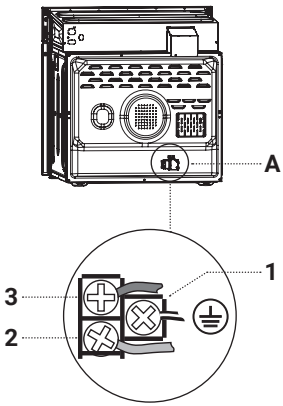
Replacing the connection cable

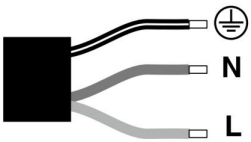
WARNING!
Risk of electric shock!

The replacement of a cable or changes to the power supply system may only be carried out by a certified electrician in accordance with the following instructions. There is a risk of fatal electric shock for unqualified persons.

The appliance is designed for connection with a three-pole mains cable.
The following steps must be observed by the installer when replacing the pre-assembled mains cable:

- When replacing the cable, observe all of the instructions mentioned before regarding the power connection and the cable.
- The protective conductor must be dimensioned in such a way that it is only subjected to tensile stress after the live wires of the connecting cable.
- Disconnect the power supply.
- Use a small flat screwdriver to remove screws **1**, **2** and **3** in the terminal box (**A**) on the back of the appliance.
- Connect the new cable to the terminal box using the screws **1**, **2** and in accordance with the connection diagram and the following table:





PE	Grounding	Yellow-green	To **1**
L	Live / Conductive	Brown	To **2**
N	Neutral	Blue	To **3**

9.3 Fitting the oven

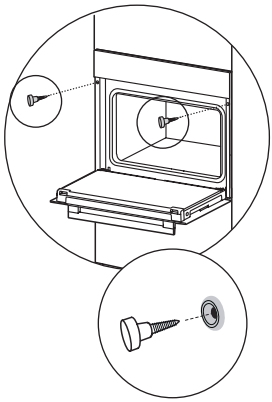
CAUTION!
Risk of injury!

Some components may be sharp-edged.
Protect yourself from injury during assembly,
e.g. by wearing work gloves.

ATTENTION!
Risk of damage!

Do not lift or move the appliance by the door handle.
It may break and the appliance may be damaged.
Use the recesses or handles on the sides.

- Prepare the installation niche for the oven
  according to the requirements and dimensional specifications
  (see relevant sections)
  and clean the appliance and the area around the
  installation position.
- Lift the appliance with the help of at least one other person
  and push it into the niche until as far as it will go.
  When doing so, make sure that the cable is not kinked,
  squeezed or twisted and cannot come into contact with
  sharp edges, hot surfaces or similar, even after installation.
- Open the appliance door and fasten the appliance
  to the built-in furniture on the left and right
  of the opening frame of the cooking chamber
  using the screws and washers supplied
  (see illustration; if necessary, pre-drill
  the screw holes on the furniture frame accordingly).



ATTENTION!
Risk of damage!

To avoid damage, screw in the mounting screws
by hand and do not overtighten them.

- Before switching on the appliance, remove all packaging
  materials and adhesive films from the appliance
  and observe the chapter "Notes before Use".

10. Technical Data

Model name	BO8005FB
Supplier's name	KKT KOLBE
Type of oven	Built-in appliance
Power	3160 W
Voltage, Frequency	220 V - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz
Appliance dimensions (W×D×H)	59.5 × 57.5 × 59.5 cm
Cooking chamber dimensions (W×D×H)	48 × 41.8 × 35 cm
Cable length	1 m
Weight	32 kg
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume of cavity	70 L
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.88 kWh / cycle
Energy consumption per cycle in fan-assisted convection mode	0.61 kWh / cycle
Energy efficiency index (EEI)	72.6
Energy efficiency class	A+
Energy consumption Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Energy consumption in standby mode	0.8 W
Maximum time needed to reach the applicable low power mode or condition	20 min

Note on product conformity

Model designation:

BO8005FB
Built-in oven

Manufacturer / Distributor:

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the above-mentioned product, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

CE

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

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions
or problems with your appliance,
or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service

Tel. 0049 9502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

→ Further data and documents
can be found on our website under
"Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

  Note:
  You will find the 20-digit serial number on the rating label
  of your appliance or on the outside of the packaging box.
  If noted, you will also find it on the first page of this manual.

Notes

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de

KKT KOLBE

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

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.

Version: 2.0 / 260526