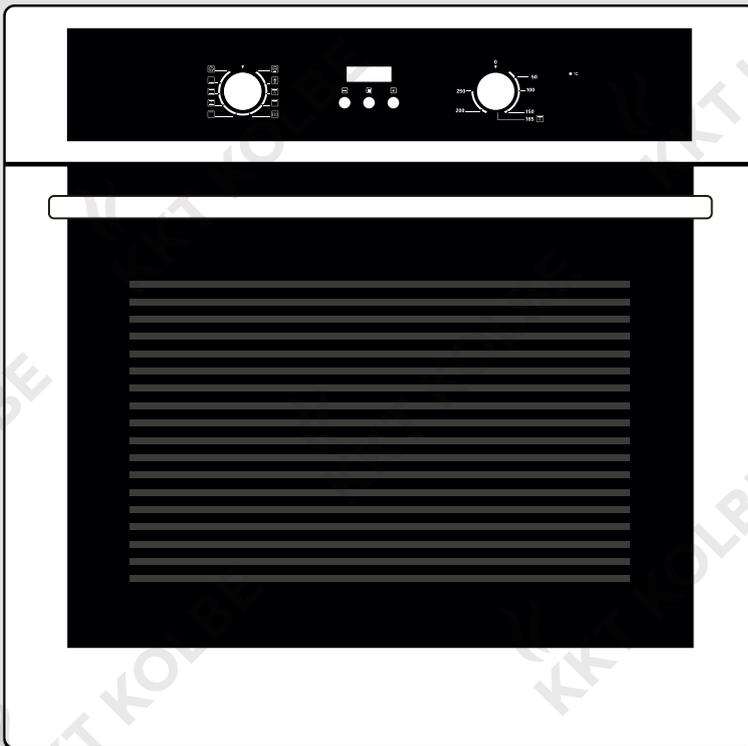


Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **B08810SS**



Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

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

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



Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

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

Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

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

Hinweis zu Abbildungen

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

Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



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

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

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole zur Entsorgung



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

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

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



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

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

Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Hinweis zu Umweltschutz und Energieersparnis

- Beachten Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise zur Energieersparnis, um die Umwelt zu schonen.

Sachgemäße Verwendung

Sachgemäße Verwendung

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Einbaubackofen entschieden haben.

- Bevor das Gerät auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen.
Es wird dringend empfohlen, die Betriebs- und Montageanleitung für den zukünftigen Gebrauch oder für nachfolgende Benutzer aufzubewahren.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in der Küche bestimmt. Beachten Sie die Installationshinweise.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen.
Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
- Nur ein lizenzierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch falschen Anschluss entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken im Innenbereich verwendet werden und muss während des Betriebs überwacht werden.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden, wie man das Gerät sicher benutzt und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit, auf oder neben dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur dann reinigen oder eine allgemeine Wartung durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht stehen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in sicherer Entfernung vom Gerät und dem Netzkabel.
- Und bitte schieben Sie das Zubehör immer richtig herum in den Backraum.

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen, insbesondere auch am Netzkabel, dürfen nur von einer autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Schalten Sie ein defektes Gerät niemals ein; es kann einen elektrischen Schlag verursachen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann bei Berührung heißer Teile des Gerätes schmelzen. Bringen Sie das Gerätekabel niemals mit heißen Teilen in Berührung.
- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger. Es kann zu einem elektrischen Schlag kommen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
- Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Zubehör und Geschirr werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Handschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Hohlraum zu entfernen.
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Backraum Feuer fangen. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Verbrühungsgefahr!

- Während des Betriebes werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Berühren Sie diese niemals. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Je nach Temperatur ist Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wasser kann im heißen Garraum heißen Dampf erzeugen. Niemals Wasser in den heißen Backraum gießen.

Verletzungsgefahr!

- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -hilfen.
- Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können etwas einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Feuergefahr!

- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Backraum. Sie können darin Feuer fangen. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Legen Sie Backpapier nicht lose über Zubehör, da es dadurch mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen kann. Belasten Sie es immer mit einer Schale oder einer Backform. Decken Sie nur die erforderliche Fläche mit Backpapier ab; es darf nicht über das Zubehör hinausragen.

Gefährdung durch Magnetismus!

- In Bedienpanel und Bedienelementen sind Permanent-Magnete enthalten. Sie können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger von elektronischen Implantaten müssen sich mindestens 10 cm vom Bedienfeld entfernt halten.

Sicherheitshinweise



Beschädigungsgefahren

- Bedecken Sie den Backraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Koch- und Backgeschirr. Stellen Sie Geschirr nicht auf den Hohlraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch staut sich Wärme und das Emaille wird beschädigt.
- Aluminiumfolie im Backraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann beschädigt werden.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backraum. Dadurch entsteht Dampf. Die Temperaturänderung kann zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Backraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Backofen auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Backraum.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden. Öffnen Sie die Gerätetür nur zum Trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
- Beim Backen von besonders saftigen Obstkuchen sollte das Backblech nicht zu großzügig belegt werden. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht entfernt werden können. Wenn möglich, verwenden Sie ein tieferes Backblech.
- Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür, legen Sie nichts darauf und hängen Sie nichts daran. Stellen Sie kein Kochgeschirr und kein Zubehör auf die Gerätetür.
- Je nach Gerätemodell können Zubehörteile beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Backraum.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Gerätes nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des abgeschalteten Ofens nutzen, um Speisen warm zu halten, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Backraum kommen. Dies kann zu Kondensation und zu Korrosionsschäden an Ihrem hochwertigen Gerät, sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen. Vermeiden Sie Kondenswasserbildung durch Öffnen der Tür oder verwenden Sie die „Defrost“-Funktion.

Vielen Dank!

Lieber Kunde,

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

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

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

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

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

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

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



Benutzerhandbuch

Modell BO8810SS

Version 1.2

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung des Gerätes 8

- Bedienelemente
- Backofen-Innenraum
- Teleskopauszugsschienen
- Gehäusekühlung

Benutzung des Gerätes 9

- Energiespartipps
- Beheizungsarten
- Bedienung
- Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen

Reinigung und Pflege 16

- Gehäusefront
- Ofen-Innenraum / Dampfreinigungs-Verfahren
- Backofentür abnehmen
- Einschubgitter abnehmen / einsetzen
- Teleskopschienen
- Backofenlampe wechseln

Zubehör 18

Problemlösung 18

- Was tun bei Problemen?
- Kundendienst

Montage und Anschluss des Gerätes 19

- Stromanschluss
- Maßskizze
- Geräteeinbau
- Inbetriebnahme
- Technische Daten

Gewährleistung 22

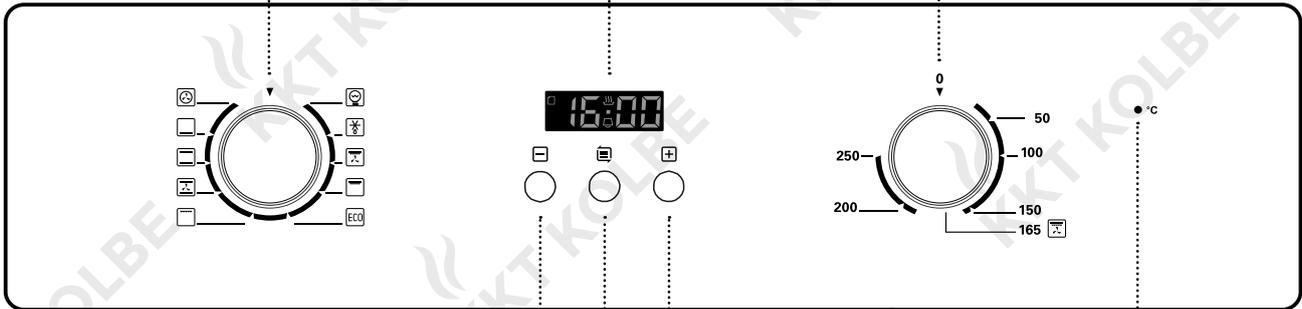
Beschreibung des Gerätes

Bedienelemente

Funktions-Wahlknebel
zum Einstellen
der Beheizungsart

Display
Zeitanzeige /
Einstellungsanzeige

Temperatur-Wahlknebel
zum Einstellen
der Ofentemperatur



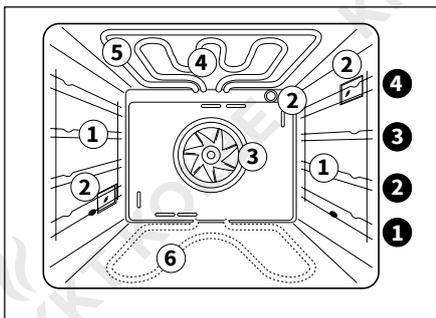
Minus-Taste
zum Verringern der
Werteinstellung

Plus-Taste
zum Erhöhen der
Werteinstellung

Thermostatindikator
zeigt der Heizprozess an

Auswahltaaste
zur Bestätigung /
zur Wahl der Zeitmodi

Der Backofen-Innenraum



Aufbau

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

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

Beschreibung / Benutzung des Gerätes

Teleskopauszugsschienen



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

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

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

Gehäusekühlung

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

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

Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienpanel aus.



Energiespartipps

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

Benutzung des Gerätes

Beheizungsarten



Hinweis: Während der Zirkulation heißer Luft kann es je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung zu leichten Betriebsgeräuschen / Vibrationen des Ventilators kommen. Dies ist normal.



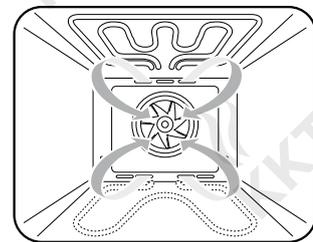
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung erleichtert die Überwachung des Garvorgangs ohne die Gerätetür öffnen zu müssen. Sie kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden und leuchtet bei allen Beheizungsarten, außer der ECO-Funktion.



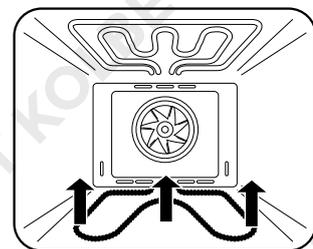
Auftaustufe

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



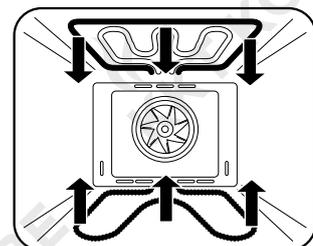
Unterhitze

Der (verdeckte) untere Heizkörper sorgt für eine konzentrierte Wärmezufuhr am Boden des Garguts. Dies ist geeignet z.B. zum Backen von feuchten Kuchen mit Obstbelag, Pizzen, oder für Gerichte mit langen Garzeiten wie Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck. Verwenden Sie diese Heiz-Funktion auch zum Dampfreinigungs-Verfahren (siehe entspr. Kapitel).



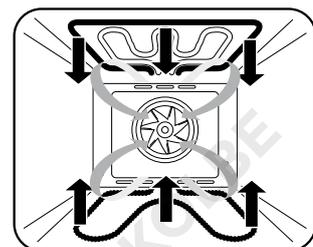
Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Bei dieser Beheizungsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene möglich, was sich z.B. zum Braten im Römertopf eignet, sowie für flache Blechkuchen, Brot etc.



Umluft

Durch Kombination des oberen und unteren Heizelements mit dem Ventilator wird die Hitze schneller und gleichmäßiger verteilt, was bis zu 30-40% Energie spart. Das Gargut wird von außen gebräunt und bleibt innen saftig. Dies eignet sich z.B. zum Grillen oder Braten großer Fleischstücke bei hohen Temperaturen.

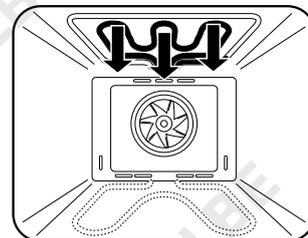


Benutzung des Gerätes



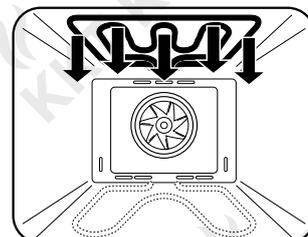
Grill

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



Großflächengrill

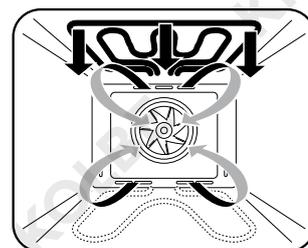
Die beiden oberen Heizkörper sind in Betrieb. Dies eignet sich zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.



Grill-/Bratsystem

Die beiden oberen Heizkörper und der Ventilator sind in Betrieb. Dies eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke, sowie zum Gratinieren und Überbacken.

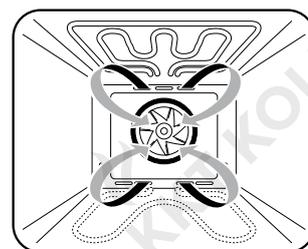
Meistens ist für diese Beheizungsart die günstigste Temperatur 165 °C, wie am Temperaturkegel markiert.



Heißluft

Ringheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Die optimale Hitzeverteilung im Garraum vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut.

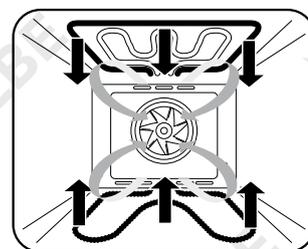
Wenn möglich, nutzen Sie diesen Beheizungsmodus immer, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen möchten.



ECO-Funktion

Für energiesparendes Garen: Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze und der Ventilator sind in Betrieb, wobei die Betriebszeit der Heizelemente so geregelt wird, dass sich der Stromverbrauch reduziert.

Das Gargut wird besonders schonend und energiesparend erhitzt. Die Garzeit verlängert sich; vergleichbar mit einer „Slow Cooking“-Funktion. Dadurch bleibt z.B. Fleisch saftiger.



Benutzung des Gerätes

Bedienung

Erstmaliges Einschalten

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 müssen Sie nun zuerst die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Uhrzeit einstellen

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 halten Sie die Tasten \oplus und \ominus länger als 3 Sekunden lang gedrückt.

- Benutzen Sie die Tasten \oplus und \ominus , um die aktuelle Stunde einzustellen.
- Drücken Sie nun \boxplus , um diese zu bestätigen.
- Benutzen Sie erneut die Tasten \oplus und \ominus , um die aktuelle Minute einzustellen.
- Bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste \boxplus .

Benutzung des Ofens

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, den Ofen zunächst für 30 Minuten auf 200 °C laufen zu lassen, um Rückstände zu entfernen (Siehe Inbetriebnahme).

- Im Standby-Modus halten Sie die Taste \boxplus für länger als 3 Sekunden gedrückt, um den manuellen Modus zu aktivieren. Das Symbol \boxplus erscheint (Heizprozess startet noch nicht).
- Stellen Sie mit dem Funktions-Wahlknebel die gewünschte Beheizungsart und mit dem Temperatur-Wahlknebel die gewünschte Ofentemperatur ein. Der Garvorgang startet.
- Mit der Taste \boxplus können Sie einen Zeitmodus einstellen.
 - Wenn Sie einen Automatik-Modus \boxplus wählen (Gardauer / Garzeit-Ende / Vollautomatik), schaltet der Ofen nach Abschluss des Garprozesses automatisch auf Standby.
 - Wenn Sie den manuellen Modus oder die Alarmfunktion \boxplus benutzen, müssen die Wahlknebel auf Nullposition gedreht werden, um den Garvorgang zu stoppen. Um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen, halten Sie die Tasten \boxplus und \oplus für länger als 3 Sekunden gedrückt.

Zeitmodi

- Wählen Sie den gewünschten Zeitmodus durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste \boxplus . Die Reihenfolge lautet:
 - Manueller Modus
 - Alarmfunktion
 - Gardauer (dur); halbautomatisch
 - Garzeit-Ende (End); halbautomatisch
- alternativ, wenn eine Gardauer (dur) eingestellt wurde: Gardauer + Garzeit-Ende (dur + End); vollautomatisch \boxplus

Manueller Modus

Die Garzeit muss von Ihnen selbst überwacht werden.

- Wählen Sie den manuellen Modus mit der Taste \boxplus . Die Uhrzeit und das Symbol \boxplus werden angezeigt.
- Stellen Sie mit den entsprechenden Knebeln die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein. Der Garvorgang startet daraufhin sofort.

Hinweis: Um sicherzustellen, dass das Abschalten des Ofens nicht vergessen wurde, beginnt das Display nach **5 Stunden** zur Warnung zu blinken und nach **10 Stunden** schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus.

- Wenn das Display blinkt, drücken Sie entweder eine beliebige Taste, um den Betrieb fortzusetzen, oder halten Sie die Tasten \boxplus und \oplus für länger als 3 Sekunden gedrückt, um in den Standby-Modus zu schalten.

Alarmfunktion \boxplus

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

- Stellen Sie mit den entsprechenden Knebeln die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Wählen Sie mit der Taste \boxplus die Alarm-Funktion \boxplus .
- Verwenden Sie die Tasten \oplus und \ominus , um die gewünschte Zeitspanne für den Alarm-Countdown einzustellen.
- Drücken Sie die Taste \boxplus , um die Eingabe zu bestätigen. Die stetige Anzeige des Symbols \boxplus signalisiert, dass der Alarm aktiviert wurde.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepsignal und das Symbol \boxplus blinkt.
- Um Alarm zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste für weniger als 3 Sekunden. Das Symbol \boxplus verschwindet vom Display.



Beachten Sie, dass die Alarmfunktion keinen Einfluss auf den Garvorgang nimmt, sondern nur als Erinnerung bzw. Warnung dient.

Gardauer - Halbautomatik

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

- Geben Sie ihr Gargut in den Ofen und stellen Sie mit den entsprechenden Knebeln die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Drücken Sie die Taste \boxplus so oft, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
- Stellen Sie mit den Tasten \oplus und \ominus die gewünschte Gardauer ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit der \boxplus -Taste.

Benutzung des Gerätes

- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, sowie die Symbole  und  und der Garvorgang startet.
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer stoppt der Betrieb automatisch. Ein Piepssignal ertönt und das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie nun die Knebel zurück auf die Nullposition und drücken Sie eine beliebige Taste kurz, um das Piepen zu stoppen.
- **Hinweis:** Um das Gerät wieder in den manuellen Modus zu versetzen, halten Sie die Taste  länger als 3 Sekunden lang gedrückt.

Garzeit-Ende - Halbautomatik

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 ihr Gargut in den Ofen und stellen Sie mit den entsprechenden Knebeln die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Drücken Sie die Taste  so oft, bis „End“ auf dem Display erscheint.
- Stellen Sie mit den  und  -Tasten den gewünschten Ziel-Zeitpunkt für das Ende des Garvorgangs ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit der  -Taste.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, sowie die Symbole  und  und der Garvorgang startet.
- Bei Erreichen des eingestellten Zeitpunkts stoppt der Betrieb automatisch. Ein Piepssignal ertönt und das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie nun die Knebel zurück auf die Nullposition und drücken Sie eine beliebige Taste kurz, um das Piepen zu stoppen.
- **Hinweis:** Um das Gerät wieder in den manuellen Modus zu versetzen, halten Sie die Taste  länger als 3 Sekunden lang gedrückt.

Gardauer und Garzeit-Ende / Vollautomatik

Der Betrieb stoppt automatisch zu einem festgelegten Ziel-Zeitpunkt (Garzeit-Ende) nach Ablauf einer festgelegten Gardauer. Der Zeitpunkt für den automatischen Start des Garvorgangs wird auf Grundlage der eingestellten Zeitwerte berechnet (Garzeit-Ende abzüglich Gardauer).

- Geben Sie ihr Gargut in den Ofen und stellen Sie mit den entsprechenden Knebeln die gewünschte Beheizungsart und Temperatur ein.
- Drücken Sie die Taste  so oft, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
- Stellen Sie mit den  und  -Tasten die gewünschte Gardauer ein.

- Bestätigen Sie die Eingabe mit der  -Taste.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, sowie die Symbole  und .
- Drücken Sie erneut die Taste  so oft, bis „End“ auf dem Display erscheint.
- Stellen Sie mit den  und  -Tasten den gewünschten Ziel-Zeitpunkt für das Ende des Garvorgangs ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit der  -Taste.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol . Das Symbol  verschwindet vom Display, bis der Garvorgang startet.
- Zum errechneten Start-Zeitpunkt startet der Garvorgang automatisch. Das Symbol  zeigt den Betriebsstart an. Nach Ablauf der eingestellten Gardauer und bei Erreichen des eingestellten Garzeit-Endes stoppt der Betrieb automatisch. Ein Piepssignal ertönt und das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie nun die Knebel zurück auf die Nullposition und drücken Sie kurz eine beliebige Taste, um das Piepen zu stoppen.
- **Hinweis:** Um das Gerät wieder in den manuellen Modus zu versetzen, halten Sie die Taste  länger als 3 Sekunden gedrückt.
- **Hinweis:** Nach Aktivierung des vollautomatischen Modus können die Zeiteinstellungen nicht mehr geändert werden. Brechen Sie hierzu den Modus ab und programmieren Sie ihn neu.

Allgemeine Bedienhinweise

- Um die Werteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die Taste  bzw.  länger als 3 Sekunden gedrückt.
- Wenn eine Zeitmodus-Einstellung begonnen, jedoch nicht abgeschlossen wurde, schaltet das Gerät nach 5 Minuten ohne weitere Eingabe zurück in den manuellen Modus.
- Um die aktuellen Einstellungen zurückzusetzen und in den manuellen Modus zu wechseln, halten Sie die Taste  für mehr als 3 Sekunden gedrückt.
- Um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen, halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig länger als 3 Sekunden gedrückt.

Benutzung des Gerätes

Anwendungsrichtlinien und Empfehlungen

Braten

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

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Edelstahlgeschirr ist ungünstig wegen der Wärmereflektion.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit einer Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

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

Grillen und Überbacken

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



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb! Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden. Kinder grundsätzlich fernhalten.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.

Hinweise

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

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Anwendungstabelle die gewünschte Gebäckart nicht angegeben ist, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

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

Heißluft

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

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

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

Benutzung des Gerätes

Auftauen

Benutzen Sie die Auftaustufe. Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

- Zum Auftauen eignen sich Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischen- durch drehen oder umrühren.

Anwendungs-Tabelle

mit Wahl der Heizmethode gemäß der vorherigen Beschreibung

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-50
Braten			
Schweinebraten ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Hackbraten ca.1,5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Ente ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Gans ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Huhn ca.1,3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wildhase	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Rehkeule	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Anwendungstabelle für die ECO-Funktion

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

Reinigung und Pflege

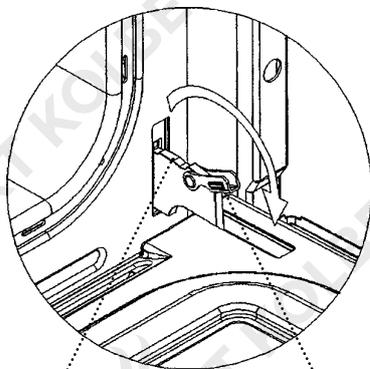
Reinigung und Pflege



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

Gehäusefront

- Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Reinigungsmittel nach Herstellerangabe verwenden.
- Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
- Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!



Scharnierträger

Bügel

Ofen-Innenraum

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

Dampfreinigungs-Verfahren

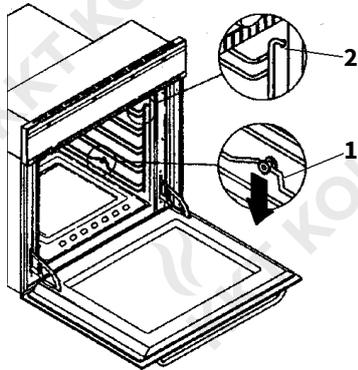
Diese Funktion erleichtert die Reinigung des Garraumes wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

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

Ofentür abnehmen

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

Reinigung und Pflege



Einschubgitter abnehmen

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

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

Einschubgitter einsetzen

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

Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen der Einschubgitter können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden.

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



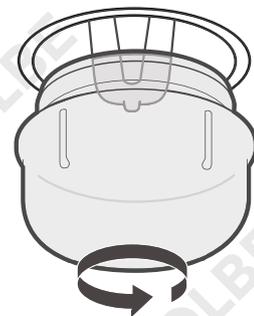
Achtung!
Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

Backofenlampe wechseln

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

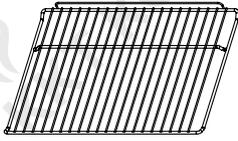
Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

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



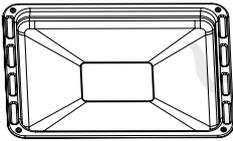
Zubehör / Problemlösung

Zubehör



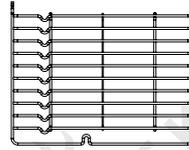
Gitterrost

- Für Grillgerichte
- Zum Abstellen von Backformen und Bratgefäßen



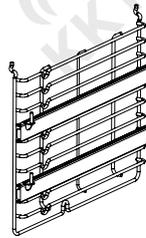
Universal-Backblech (2 Stk.)

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



Einschubgitter

- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.



Teleskopauszugsschienen

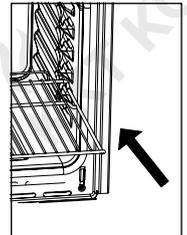
- Diese können einfach zur Reinigung des Einschubgitters entfernt werden.



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

Hinweis

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



Was tun bei Problemen?



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

Das Gerät arbeitet nicht.

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

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus.

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

Beleuchtung ist ausgefallen.

- Zum Austauschen der Beleuchtung, siehe entsprechendes Kapitel.

Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.

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

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

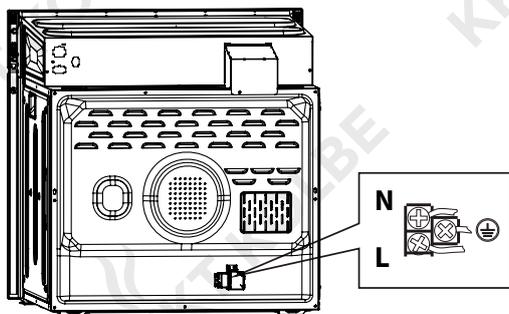
Montage und Anschluss des Gerätes

Montage und Anschluss des Gerätes

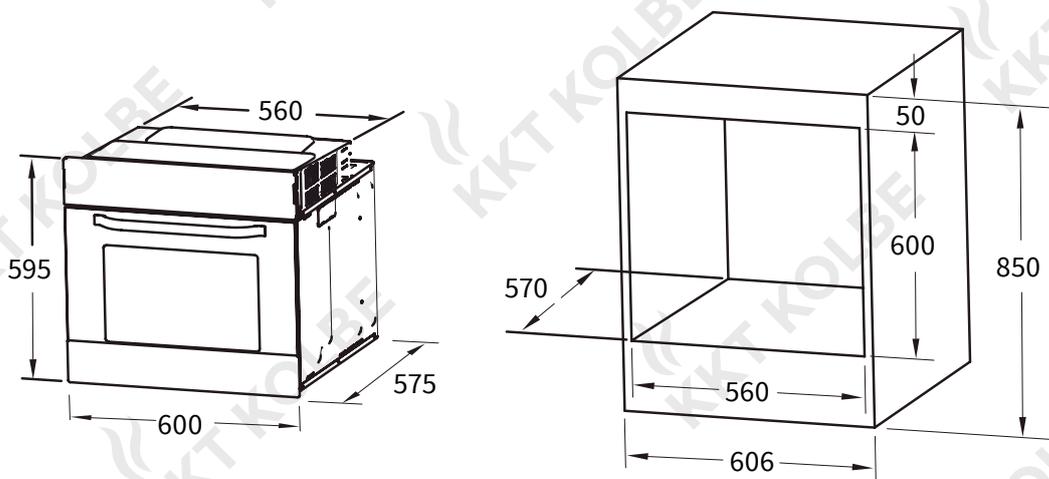
Stromanschluss



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



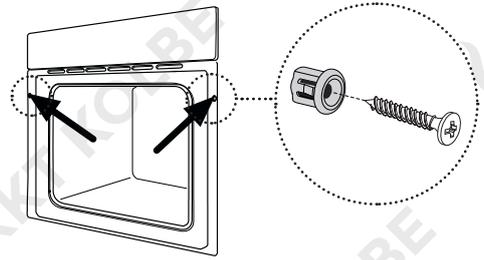
Maßskizze



Montage und Anschluss des Gerätes

Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbau-Nische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Schieben Sie das Gerät bis zum Anschlag in die Nische.
- Öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen am Einbaumöbel.
Ziehen Sie die Schrauben dabei von Hand und nicht zu fest an.



Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und ziehen Sie alle eventuell vorhandenen Schutzfolien ab.
- Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile feucht.
- Stellen Sie die aktuell Uhrzeit ein (siehe entsprechendes Kapitel).
- Heizen Sie den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze auf 200°C, um eventuelle Produktions-Rückstände auf den Oberflächen des Garraums zu verbrennen. Der dabei entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Halten Sie den Raum gut belüftet. Wischen Sie die Garraum vor der Benutzung feucht aus.

Technische Daten

Technische Daten

Modellname	BO8810SS
Hersteller	KKT KOLBE
Energieeffizienzindex (EEI)	96
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch im Beheizungsmodus Umluft	0,79 kWh/Heizzyklus
Energieverbrauch im konventionellen Beheizungsmodus	0,99 kWh/Heizzyklus
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	70 L
Wärmequelle	elektrisch
Leistung	3000 W
Spannung	220 - 240
Kabellänge	1,0 m
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	60 × 57,5 × 59,5 cm
Gewicht	32 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

BO8805SS
Einbau-Backofen

Hersteller / Inverkehrbringer:

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

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

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

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

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Gewährleistung

KKT KOLBE Gewährleistung

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

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

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

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

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

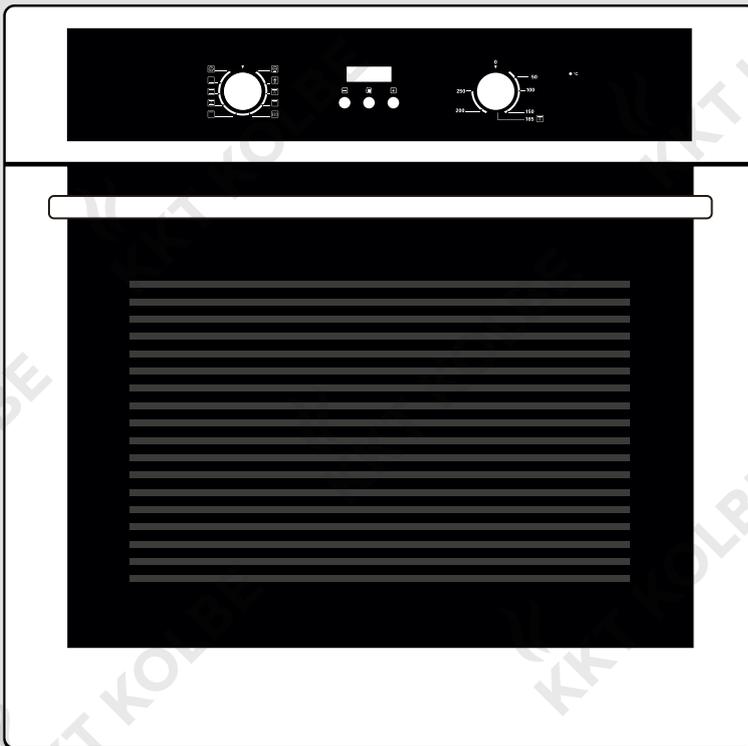
(Stand 10.2020)

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

User's manual

for your built-in electric oven

Model: **B08810SS**



Notes and icons

In this manual

Icons for hazards and information



This icon warns of danger.

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



This icon cautions against damage.

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



This icon indicates an information.

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

Note on illustrations

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

For appliances, components and accessories



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

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

Environmental protection and disposal

Icons for disposal



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

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

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



This icon indicates that the labelled product is recyclable.

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

Notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Notes on environmental protection and energy saving

- Observe the energy-saving instructions in this manual to protect the environment.

Intended Use

Intended Use

Thank you for buying this built-in oven.

- Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.
It is strongly recommended to retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent users.
- The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
- After unpacking the appliance, check it for damage. Do not connect the appliance if it has been damaged.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink and it must be supervised during operation.
- This appliance may only be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the dangers involved.
- Children must not play with, on, or around the appliance.
- Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
- Keep children below the age of 8 years at a safe distance from the appliance and power cable.
- And please always slide accessories into the cavity the right way round.

Safety Information



Warning

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs, especially on the power cable, may only be carried out by an authorised specialist.
- A defective appliance may cause an electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners. It can result in an electric shock..

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
- Always allow the appliance to cool down.
- Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
- Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

- The appliance and its accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance.
- Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack or even a fracture. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- When the appliance door is opened, there is a draught. Do not place baking paper loosely over accessories, as this may come into contact with the heating elements and catch fire. Always weight it down with a tray or baking pan. Only cover the required area with baking paper; it must not protrude beyond the accessories.

Hazard due to magnetism!

- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Safety Information



Causes of Damage

- Do not cover the bottom of the baking chamber with any sort of foil, baking paper or cooking utensils. Do not place ovenware on the cavity base if a temperature of over 50 °C has been set. This will accumulate heat and damage the enamel.
- Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
- Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
- Do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
- After operation at high temperatures, allow the unit to cool down only when the door is closed. Do not clamp anything in the appliance door. Even if the door is only one gap open when cooling down, the adjacent furniture or appliance fronts can be damaged over time. Only open the appliance door to dry if a lot of moisture has been produced during operation of the oven.
- When baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- If the seal is heavily soiled, the appliance door no longer closes properly during operation. The fronts of adjacent furniture or appliances may be damaged. Always keep the seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- If you use the residual heat from the switched-off oven to keep food warm, there may be a high moisture content in the cavity. This can lead to condensation and corrosion damage to your high-quality appliance, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use the „Defrost“ function.

Thank you!

Dear customer,

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

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

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

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

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

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service. They will be pleased to help you.

Yours KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at *Support-Center*.

Please note that we are constantly updating our manuals.

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

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

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



User's manual

Model BO8810SS

Version 1.2

© KKT KOLBE

KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Description of the appliance	30
• Control panel	
• Oven interior	
• Telescopic pull-out rails	
• Case cooling	
Using the appliance	31
• Energy saving tips	
• Heating types	
• Operation	
• Application guide and recommendations	
Care and cleaning	38
• Case front	
• Oven interior	
• SteamClean method	
• Removing the oven door	
• Removing / Inserting the slide-in racks	
• Telescopic pull-out rails	
• Changing the oven light bulb	
Accessories	40
Troubleshooting	40
• What to do in case of problems?	
Installation and connection of the appliance	41
• Power connection	
• Dimension drawing	
• Installing the appliance	
• Turning on the appliance	
• Technical details	

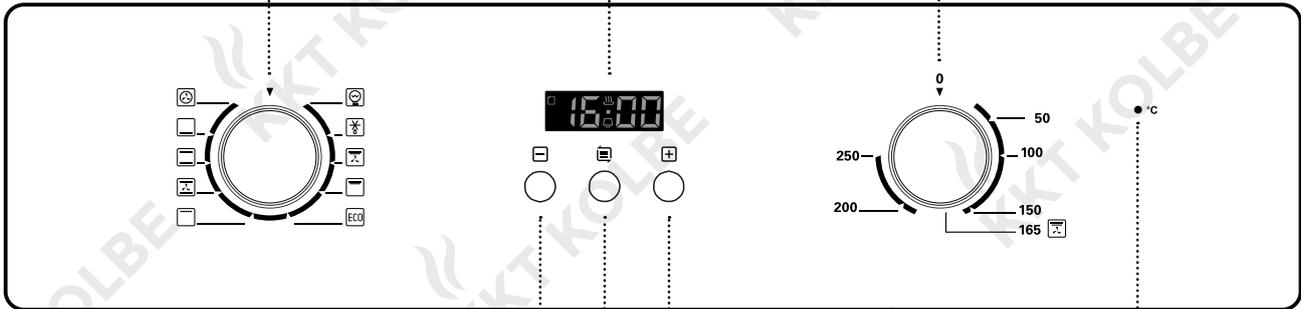
Description of the appliance

Control panel

Function selector knob
for setting
the type of heating

Display
Display of time
and settings

Temperature selector knob
for setting
the oven temperature



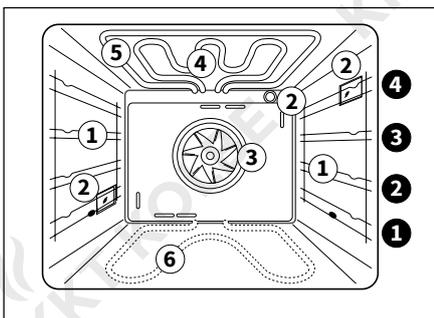
Minus key
for reducing
the value setting

Plus key
for increasing
the value setting

Heating indicator
shows the heating process

Selection key
for confirmation /
selecting the time modes

Oven interior



Construction

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

① to ④:
Insertion levels for shelf unit, baking tray or roasting pan.
Please note the counting of the insertion levels from bot-
tom to top.

Description / Using the appliance

Telescopic pull-out rails



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

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

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

Case cooling

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

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



Energy saving tips

- If possible, use dark frosted, coated or enameled ovenware and lightweight baking tins and containers, as they absorb the oven heat particularly well. Heavy baking tins and crockery with shiny surfaces such as stainless steel or aluminium are unfavourable.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables. If necessary, place the food in the oven immediately after reaching the specified temperature.
- When heating up the empty oven, much energy is needed. Therefore energy can be saved by cooking several dishes directly one after the other, because the residual heat is optimally used.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.

Using the appliance

Heating types



Note: During the circulation of hot air slight sounds or vibrations made by the fan may occur according to the duration of use and heat development. This is normal..



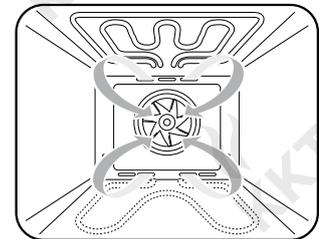
Oven light

The oven light makes it easier to monitor the cooking process without having to open the appliance door. It can be switched on without any further function and lights up for all heating types except the ECO function.



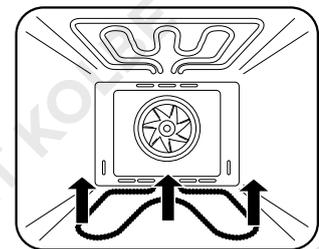
Defrost

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



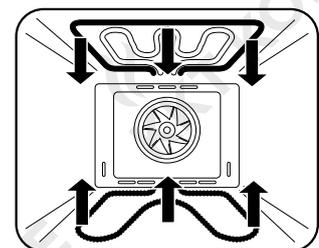
Bottom heat

The (concealed) lower radiator provides a concentrated heat supply at the bottom of the food. This is suitable, for example, for baking moist cakes with fruit toppings, pizzas, or for dishes with long cooking times such as casseroles, stews or pastries. Use this heating function for steam cleaning also (see relevant chapter).



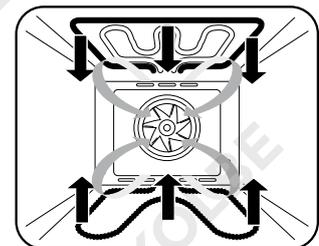
Top-/ Bottom heat

The upper and lower radiators are in operation. The heat is evenly distributed to the food to be cooked. With this type of heating, baking or roasting is only possible on one level, which is suitable, for example, for roasting in a Roman pot, as well as for flat cakes, bread etc.



Convection

By combining the upper and lower heating elements with the fan, the heat is distributed faster and more evenly, saving up to 30-40% energy. The food is browned on the outside and remains juicy inside. This is suitable, for example, for grilling or frying large pieces of meat at high temperatures.

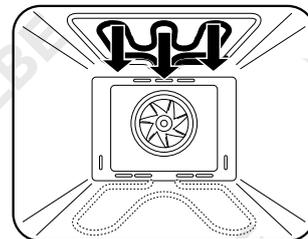


Using the appliance



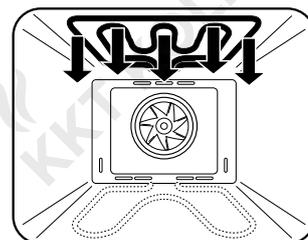
Grill

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



Full-width grill

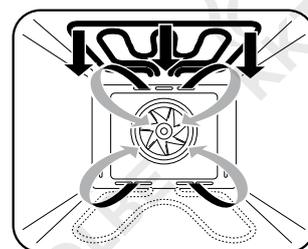
The two upper radiators are in operation. This is suitable for grilling flat pieces of meat, steaks, sausages, fish, scampi, toast bread, etc.



Grilling/frying system

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

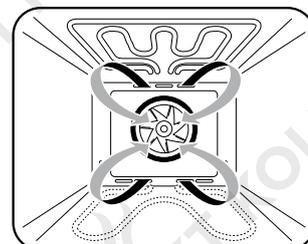
In most cases the most favourable temperature for this type of heating is 165 °C, as marked on the temperature knob.



Hot air

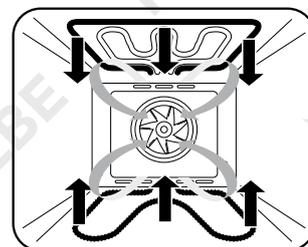
Ring heater and fan are in operation. The optimum heat distribution in the cooking chamber reduces the risk of burning the food.

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



ECO-Funktion

For energy-saving cooking: The heating elements for top and bottom heat and the fan are in operation, and the operating time of the heating elements is regulated to reduce power consumption. The food is heated in a particularly gentle and energy-saving way. The cooking time is extended, comparable to a „slow cooking“ function. This keeps meat juicier, for example.



Using the appliance

Operation

Initial switch-on

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 be able to use the oven, you must first set the current time of day.

Setting the time of day

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

- Use the  and  keys to set the current hour.
- Now press  to confirm.
- Use the  and  keys again to set the current minute.
- Confirm the setting with the .

Use of the oven

Note: We recommend that you first run the oven at 200 degrees for 30 minutes to remove residues (See chapter of turning on the the appliance).

- In standby mode, press and hold the  key for more than 3 seconds to activate manual mode. The  icon is displayed (cooking process does not start yet).
- Use the function selector knob to set the desired heating mode and the temperature selector knob to set the desired oven temperature. The cooking process is started.
- With the  key you can set the time mode.
 - If you select an automatic mode  (duration / end of cooking time / fully automatic), the oven switches to standby mode automatically when the cooking process is complete.
 - If you use the manual mode or the alarm function , the selector knobs must be turned to zero position to stop the cooking process. To put the appliance in standby mode, press and hold the  and  keys for more than 3 seconds.

Time modes

- Select the desired time mode by pressing the  key several times if necessary. The sequence is as follows:
 - Manual mode
 - Alarm function
 - Cooking duration (dur); semi-automatic
 - End of cooking time (End); halbautomatisch
- alternatively, if a cooking duration (dur) has been set: Cooking duration + End of cooking time (dur + End); fully automatic

Manual mode

The cooking time must be monitored by yourself.

- Select the manual mode by pressing the  key. The current time and the  icon are displayed.
- Set the desired heating mode and temperature with the appropriate knobs. The cooking process then starts immediately.

Note: To make sure that you have not forgotten to switch off the oven, the display starts flashing after **5 hours** as a warning and after **10 hours** the oven automatically switches to standby mode.

- If the display is flashing, press either any key to continue the cooking process, or press and hold the  and  keys for more than 3 seconds to switch to standby mode.

Alarm function

When activated, a beep signal sounds after a specified period of time. The cooking process remains unaffected.

- Set the desired heating mode and temperature with the appropriate knobs.
- Use the  key to set the alarm function .
- Use the  and  keys to set the desired time period for the alarm countdown.
- Press the  key to confirm the setting. The continuous display of the  icon indicates that the alarm has been activated.
- When the set time has expired, a beep sounds and the  icon flashes.
- To stop the alarm, press any key for less than 3 seconds. The  icon disappears from the display.



Note that the timer has no influence on the cooking process, but serves only as a warning / reminder.

Cooking duration semi-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 appropriate knobs.
- Press the key  repeatedly until „dur“ is displayed.
- Use the  and  keys to set the desired cooking duration.
- Confirm the setting with the .
- The current time and the  and  icons are displayed and the cooking process starts.

Using the appliance

- When the set cooking duration has elapsed, operation stops automatically. A beep signal sounds and the  icon flashes.
- Now set the knobs back to the zero position and press any key briefly to stop the beeping.
- **Note:** To return the appliance to manual mode, press and hold the  key for more than 3 seconds.

End of cooking time semi-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 appropriate knobs.
- Press the key  repeatedly until „End“ is displayed.
- Use the  and  keys to set the desired end of cooking time.
- Confirm the setting with the  key.
- The current time and the  and  icons are displayed and the cooking process starts.
- When the set time is reached, the operation stops automatically. A beep signal sounds and the  icon flashes.
- Now set the knobs back to the zero position and press any key briefly to stop the beeping.
- **Note:** To return the appliance to manual mode, press and hold the  key for more than 3 seconds.

Duration and End of cooking time / fully automatic mode

Operation stops automatically at a set target time (end of cooking time), when the set cooking duration has elapsed. The time for the automatic start of the cooking process is calculated on the basis of the set time values (end of cooking time minus cooking time).

- Place your food in the oven and set the desired heating mode and temperature with the appropriate knobs.
- Press the key  repeatedly until „dur“ is displayed.
- Use the  and  keys to set the desired cooking duration.
- Confirm the setting with the  key.
- The current time and the  and  icons are displayed.
- Press the key  repeatedly again until „End“ is displayed.
- Use the  and  keys to set the desired end of cooking time.
- Confirm the setting with the  key.

- The current time and the  icon are displayed. The  icon disappears from the display until the cooking process starts.
- The cooking process starts automatically at the calculated start time. The  icon indicates the start of operation. After the set cooking duration has elapsed and when the set end of cooking time is reached, operation stops automatically. A beep signal sounds and the  icon flashes.
- Now set the knobs back to the zero position and press any key briefly to stop the beeping.
- **Note:** To return the appliance to manual mode, press and hold the  key for more than 3 seconds.
- **Note:** After activating the fully automatic mode, the time settings cannot be changed. To do this, cancel the mode and reprogram it.

General operating instructions

- To accelerate the value setting, press and hold the  or  key 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.
- To reset the current settings and switch to manual mode, press and hold the  key for more than 3 seconds.
- To put the appliance in standby mode, press and hold the  and  keys simultaneously for more than 3 seconds.

Using the appliance

Application guide and recommendations

Roasting

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

- Use tableware made of enamel, fire resistant glass, clay (clay pot) or cast iron.
- Stainless steel frying pots are unfavourable because they reflect the heat.
- In open dishes the roast tans faster. For very large roasts, the grate in combination with the fat pan is suitable.
- A covered roast stays juicy and the oven does not get dirty.

Notes

- Roasting times depend on the type, weight and quality of the meat.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the frying vessel or the fat pan so that escaping fat and meat juice do not burn (smoke / odors).
- First place the roast in the pan with the sideboard side and turn after half the cooking time.
- When roasting larger pieces of meat, more steam is generated, which is deposited at the oven door. The function is not affected by this. After frying, wipe dry. Do not allow the roast to cool in a closed oven.

Grilling and browning

For grilling and browning, use the grill, double grill or the grilling/frying system.



Caution!

Risk of burns when operating the grill!
Due to the high heat the parts are very hot.
Therefore use kitchen gloves and grill tongs.
Always keep children away.

- Constantly observe the grilling process. Food can burn very rapidly by the intense heat.

Notes

- Food is grilled with the oven door closed. To grill, preheat the grill heating element briefly.
- Brush the grate with oil, so the grilled food does not stick.
- Place flat pieces of meat on the grate and insert the drip pan to catch the meat juices.
- Turn flat slices only once, larger pieces several times with a grill tongs.
- Dark meat types tan better and faster than light meat from pork or veal.
- After grilling, clean the oven and the accessories, so that the dirt doesn't stick.

Baking

For baking, the top and bottom heat or the hot air may be used. If there are no special types of baked goods specified in the baking table, select information on a similar type of goods.

Top and bottom heat

- Use one rack level.
- The top and bottom heat is particularly suitable for baking dry cakes, bread and biscuit.
- Use dark baking tins. Light baking pans brown worse as they reflect the heat.
- Put baking pans on the grate.

Hot air

- The hot air is particularly suitable for baking on several levels, for moist cakes and fruit cakes.
- For moist sheet cakes (e.g. fruit cakes), insert a maximum of 2 trays due to the formation of steam.
- The baking time can be different for several trays. It may be necessary to remove one sheet earlier than the other.
- Prepare small pastries of the same thickness and size so that they tan evenly.
- If several cakes are baked at the same time, more steam is produced in the oven, which can lead to condensation at the oven door. This cannot be avoided.

Boiling down

Use convection for boiling down.

- Prepare the food to be cooked and the glasses as usual. Use only commercially available preserving jars with rubber rings and glass lids. Glasses with screw or bayonet locks as well as metal cans are unsuitable. The glasses should be the same size and filled with the same contents.
- Use only fresh foods.
- For sufficient moisture pour about 1 liter of water in the drip pan and put in the glasses so that they do not touch each other.
- Insert the drip pan with the glasses at the bottom and set 180°C and hot air.
- Watch the food until the liquid starts to pearl in the glasses. Then switch off the oven and allow the food to rest for approx. 30 minutes.

Using the appliance

Defrost

Use the defrost function. By air circulation at room temperature, thawing of food gets accelerated.

- Cream and butter cream cakes, cakes and pastries, bread and rolls, deep-frozen fruit are suitable for defrosting.
- For a uniform thawing, rotate or stir defrosted in between.

Application table

with selection of the heating method according to the previous description

Food	Level	Temperature in °C	Time in min
Baking			
Cake	1	175	ca. 55-65
Pie crust	1	200	ca. 8-10
Shortcrust	1	200	ca. 25-35
Pie	1	200	ca. 25-35
White bread made from yeast dough	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	200	ca. 20-30
Vegetable casserole	2	200	ca. 40-50
Roast			
Roast pork ca.2 kg	2	175	ca. 120
		165	ca. 135
Meat loaf ca.1.5 kg	2	175	ca. 45
		165	ca. 60
Duck ca.2 kg	2	200	ca. 120-180
		165	ca. 135-195
Goose ca.3 kg	1	200	ca. 150-210
		165	ca. 165-225
Chicken ca. 1.3kg	2	200	ca. 60-80
		165	ca. 75-95
Wild hare	2	200	ca. 60-90
		165	ca. 75-105
Deer leg	2	200	ca. 90-100
		165	ca. 105-115
Grilling			
Pork chop	4	max.	ca. 8-12
Sausages	4	max.	ca. 10-12
Chicken halves	3	max.	ca. 25-35
Fish	3	max.	ca. 15-25

Application table for ECO mode

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

Care and cleaning

Care and cleaning



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

Case front

- Only use commercially available agents according to the manufacturer's instructions for cleaning and maintenance of the front surfaces.
- Stainless steel surfaces can be cleaned and wiped dry with mild detergents (eg soap) and a soft cloth.
- Aggressive cleaning agents (eg vinegar-based cleaners), abrasives, abrasive grit and sharp objects will damage the surface of the appliance!

Oven interior

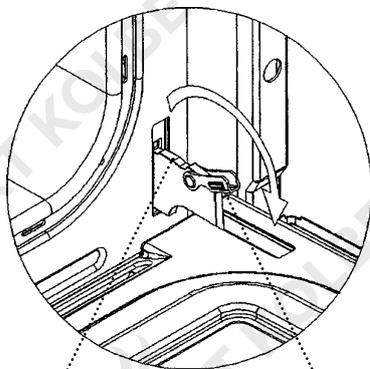
- Der Garraum lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- Remove simple grease splashes with rinse water.
- Use conventional oven cleaner for stubborn or severe soiling. Rinse thoroughly with cold water to remove all cleaning agents are removed completely.
- When using oven sprays, observe the manufacturer's instructions. Painted, anodized, galvanized surfaces, aluminum parts and radiators may not come in contact due to possible damage and discoloration with these sprays.
- Clean the accessories such as baking tray, drip pan, grate, etc. with hot water and a little detergent.



SteamClean method

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

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



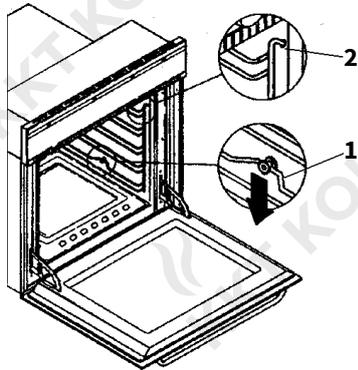
Hinge support

Clip

Removing the oven door

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

Care and cleaning



Removing the slide-in racks

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

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

Inserting the slide-in racks

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

Telescopic pull-out rails

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

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



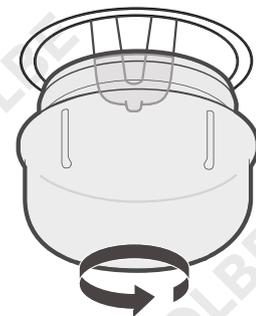
Caution!
The rollers must not be greased.

Changing the oven light bulb

In the lamp bulb is a particularly heat-resistant mold (230 V, 25 W).

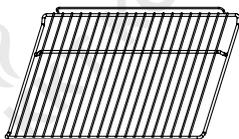
To replace this, proceed as follows:

- **In any case disconnect the appliance from the power supply (pull the plug or remove the fuse), because the socket could be live.**
- Unscrew the glass cover.
- Unscrew the bulb and replace it with a new one of the same type (see figure at right).
- Screw back the cover glass.



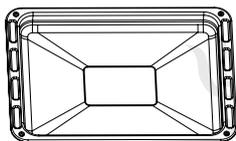
Accessories / Troubleshooting

Accessoires



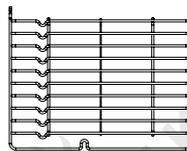
Cooking grate

- For grilling
- For placing baking tins and roasting vessels



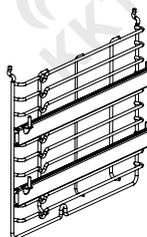
Universal baking tray (2 pcs.)

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



Slide in racks

- These can be easily removed for cleaning.



Telescopic pull-out rails

- These can be easily removed for cleaning.

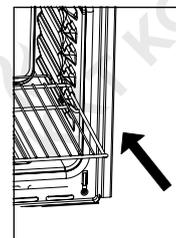


All accessories become hot during operation. Use pot holders or similar to avoid burns!

Note:

In order to avoid damage to the enamel and to ensure safe use of the accessories, it is necessary to insert them the right way round (with the anti-tipper bracket at the rear). This prevents the food from slipping forwards when removed carefully.

Before closing the oven door, make sure that all accessories are correctly positioned and do not touch the oven door.



What to do in case of problems?



Warning - Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous!

Repairs and the replacement of a damaged power cable may only be carried out by a certified electrician.

If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact a certified electrician or the customer service.

The oven doesn't heat up.

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

The device fuse keeps blowing.

- Contact the customer service or a licensed electrician.

Lighting has failed.

- To replace the lighting, see corresponding chapter.

The cooking result is not satisfactory.

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

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at *Support-Center*.

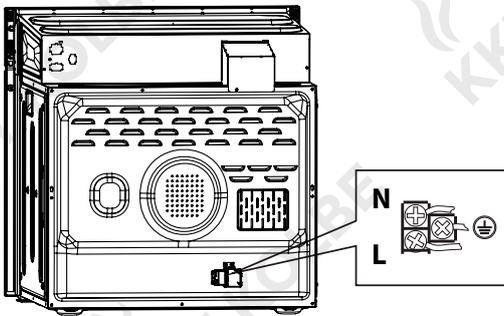
Installation and connection of the appliance

Installation and connection of the appliance

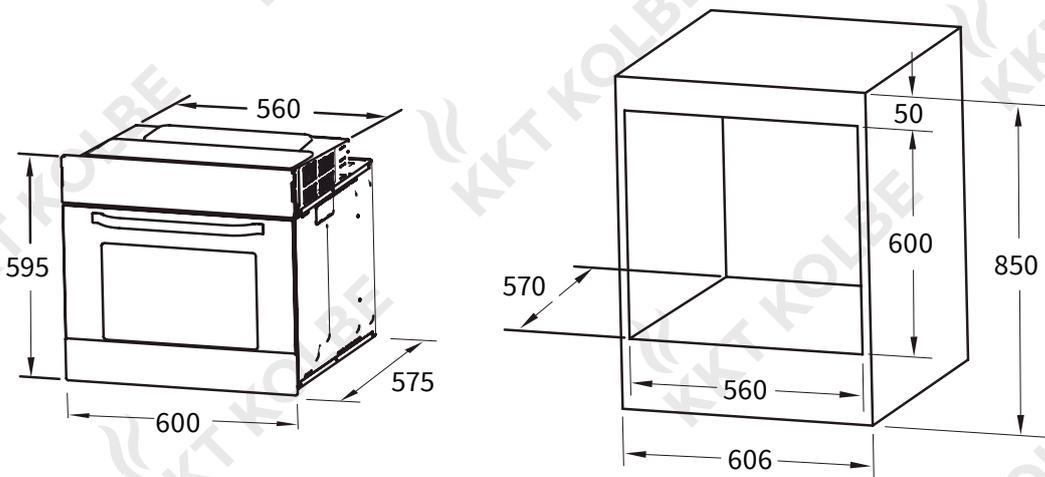
Power connection



- Before connecting, check if the voltage indicated on the type plate corresponds to the mains voltage.
- The length of the connection cable must be sized so that the appliance can be connected prior to insertion.
- The protective conductor must be dimensioned in such a way that if the strain relief fails, it is only tensioned after the live wires of the connecting cable.



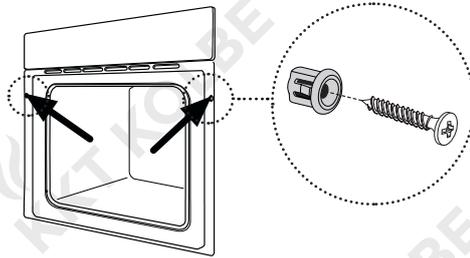
Dimension drawing



Installation and connection of the appliance

Installing the appliance

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



Turning on the appliance

- Remove all packaging materials and possibly remove protective films.
- Clean the oven and the accessories just moist.
- Set the current time to the timer (see corresponding chapter).
- Heat the empty oven to 200 °C for approx. 30 minutes with top/bottom heat to burn any production residues on the surfaces of the oven cavity. The typical new odour that develops is unavoidable. Keep the room well ventilated. Wipe the cooking chamber clean with a damp cloth before use.

Technical details

Technical details

Oven model name	BO8810SS
Supplier's name	KKT KOLBE
Energy efficiency index (EEI)	96
Energy class	A
Energy consumption per cycle in convection mode	0.79 kWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 kWh/cycle
Number of cavities	1
Volume of cavity	70 L
Heat source	Electricity
Power	3000 W
Voltage	220 - 240
Cable length	1.0 m
Appliance dimensions (L × W × H)	60 × 57.5 × 59.5 cm
Weight	32 kg

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

BO8810SS
Built-in electric oven

Manufacturer:

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

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

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

Jan Kolbe
Head of Product Management



Vielen Dank fürs Lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gerät.

Thank you for reading.

We wish you much pleasure with your appliance.

