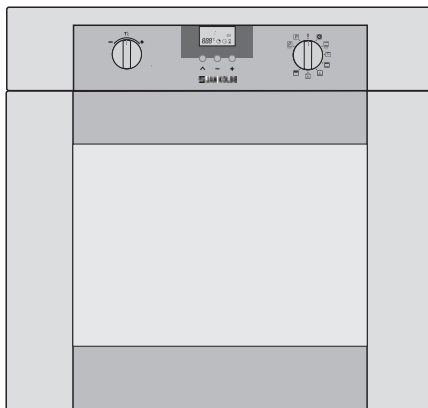




Montage- und Gebrauchsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

EBP 833*



Inhalt

Vorwort	S.3
Präsentierung Ihres Backofens	
Beschreibung des Gerätes	S.4
Zubehör	S.5
Sicherheitshinweise	S.6
Backofeninstallation	
Stromanschluss	S.7-8
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	S.9
Benutzung Ihres Backofens	
Ihre Programmschaltuhr im Detail	S.10
Stellen der Uhr des Backofens	S.11
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch	S.12
Programmierung eines Garvorgangs	S.13
Benutzung des Kurzzeitweckers	S.14
Wie wird eine Birne ausgewechselt	S.15
Die Garfunktionen des Backofens	S.16-17
Reinigung des Garraums Ihres Backofens	
Was ist eine Pyrolyse	S.18
Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden	S.18
Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt	S.19
Was bei tun Betriebsanomalien	S.20
Garantie-information	S.20

*In der Gebrauchsanweisung
geben Ihnen die Zeichen,*



Sicherheitshinweise,



Ratschläge und Tips.

Vorwort

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Jan Kolbe-Einbaugerätes.
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 Jan Kolbe-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

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

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

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

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte unseren hauseigenen Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.
Sie erreichen unsere Kundendienstmitarbeiter unter der Telefonnummer 0800/ 9427 350 Montag - Freitag von 8:00 BIS 18:00 Uhr.

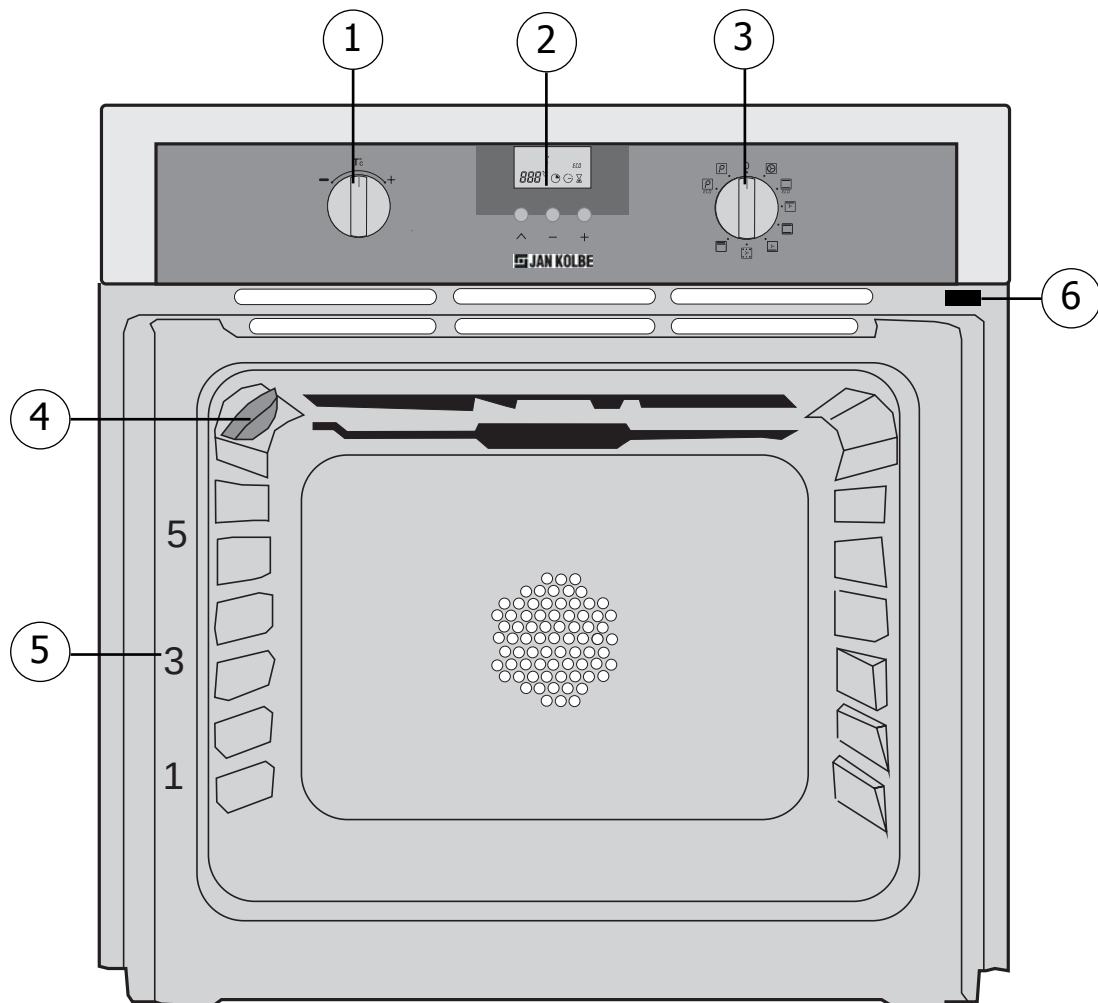
Ihr Jan Kolbe Team

Firmenzentrale
Jan Kolbe Einbaugeräte GmbH
Ohmstrasse 21
96175 Pettstadt

Telefon: 09502-9427-0
Fax: 09502-9427-50

Internet: <http://www.kolbe.de>
E-Mail: verkauf@kolbe.de

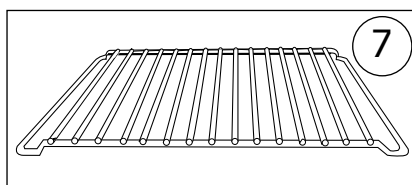
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

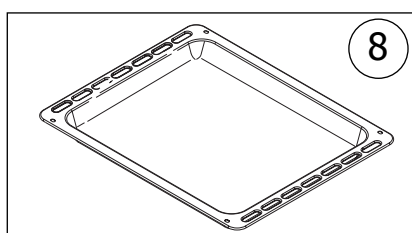
- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| ① Temperaturwählschalter | ④ Lampe |
| ② Programmschaltuhr | ⑤ Anzeige der Einschubebene |
| ③ Funktionswählschalter | ⑥ Erfassungskontakt der Türöffnung |

Zubehör (je nach Modell)



Gewölbtes Blech

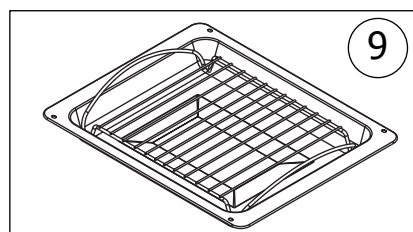
Benutzung wie die des flachen Einschubrostes. Seine Form wurde entworfen, um einen Behälter zwischen 2 Einschubebenen stellen zu können.



Multizweckblech (Gebäck)

Es dient als Kuchenblech und verfügt über einen abgeschrägten Rand. Es wird für das Backen von Gebäck wie Windbeutel, Meringen, Madeleines, Blätterteiggebäck verwendet...

Vermeiden Sie, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der Backofenwände zur Folge.

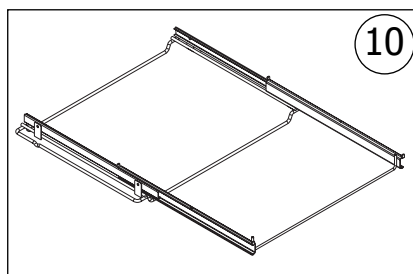


Tiefes Blech

Ist speziell mit einem **Traggitter** für Grillstücke ausgestattet

Es dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett, wenn Sie den starken Grill oder den Umluftgrill verwenden.

Es kann als Kochgefäß benutzt werden, wenn Sie das zu garende Stück seiner Größe anpassen (Bsp.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur). Dieses Blech nie direkt auf den Backofenboden stellen, ausgenommen in der GRILLPOSITION.



Backblechaufnahme

Dank dieses Systems können Sie Ihren emaillierten Behälter völlig herausziehen und haben leicht Zugriff zu den garenden Gerichten.

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren

Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät "eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN:

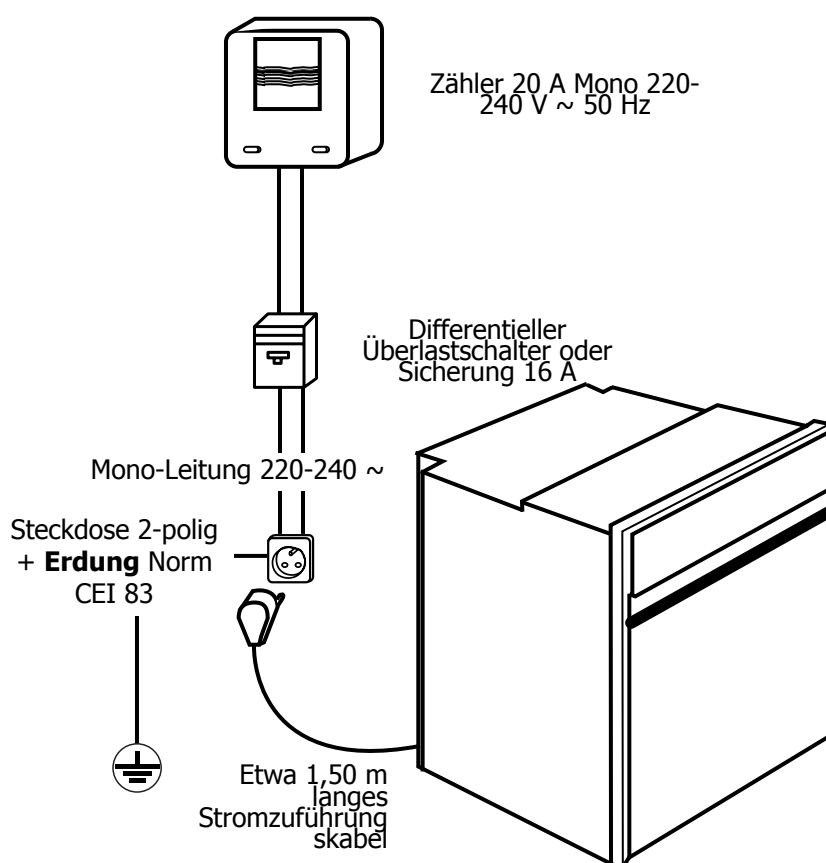
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür, können die erreichbaren Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**
- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiss. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehöerteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierendes Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.
- Bevor Sie Ihren Backofen anhand einer Pyrolyse reinigen, alle Backofenzubehöerteile sowie größere Überlaufreste entfernen.
- Keine Reiniger mit Dampf oder unter Hochdruck benutzen.
- Während einer Pyrolyse können die erreichbaren Flächen heisser werden als bei einer normalen Benutzung. **Kleine Kinder davon fernhalten.**
- **Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.**



Ihr Funktionswählschalter muss vor einer erneuten Benutzung Ihres Backofens unbedingt auf 0 gestellt werden.

Backofeninstallation

Stromanschluss



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Kabel Ihrer elektrischen Installation einen für die normale Versorgung Ihres Gerätes ausreichenden Querschnitt aufweisen.
Ihr Gerät muss mit einer Sicherung von 16 Ampere ausgestattet sein.

B a c k o f e n i n

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät im Möbel montiert wird.

- Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit 3 Leitern à 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erde ) angeschlossen sein. Die drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von ~ 220-240 V, anhand einer normalisierten CEI 83 Steckdose 1 Ph + 1 N = Erdung  oder einer omnipolaren Stromunterbrechung mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm angeschlossen sein. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes anzuschliessen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.
- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
- Der Neutraleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutraleiter des Stromnetzes verbunden sein.

Installation und/oder Austausch des Anschlusskabels

- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:

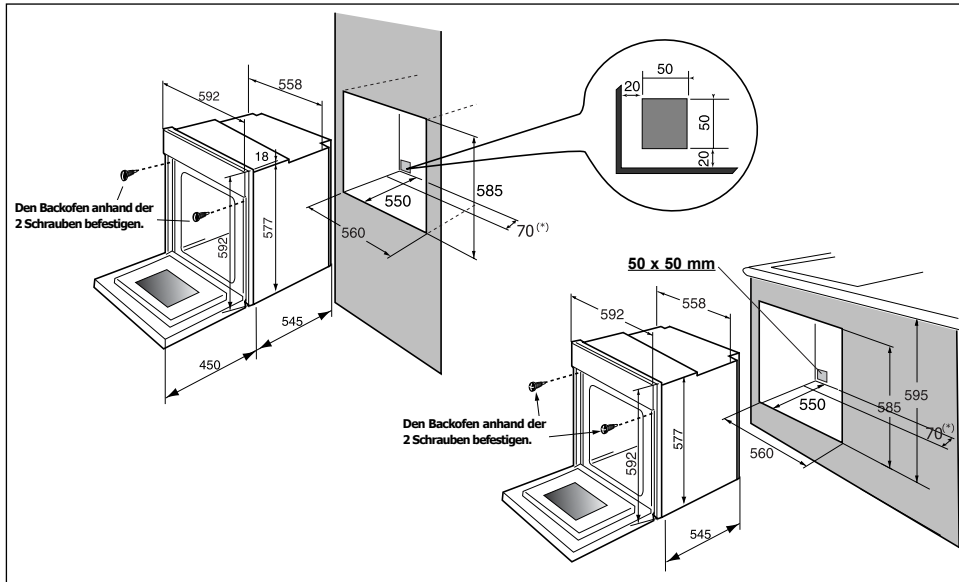
- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.
- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrillen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.
- Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschliessen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter die Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Neutraleiter (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.



Wir können für Unfälle, die auf eine nicht vorhandene, beschädigte oder unkorrekte Erdung zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

s t a l l a t i o n

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens



Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zum nebenstehenden Schrank von 5 mm gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür folgendermaßen vorgehen:

- 1)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2)** In die Möbelwand ein Loch von Ø 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3)** Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

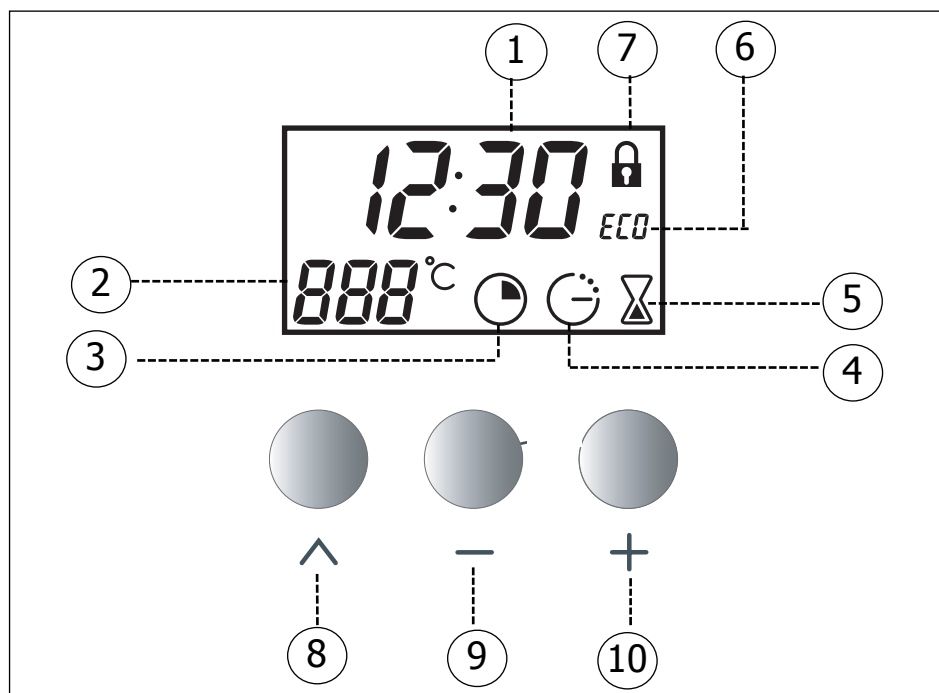
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.



Um sicher zu gehen, dass Ihre Installation konform ist, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit seiner Montage beauftragen.

Benutzung Ihres Backofens

1. Ihre Programmschaltuhr im Detail



- | | |
|--|---|
| ① Anzeige der Zeitangaben und Gardauer | ⑥ Anzeige Eco-Garen |
| ② Temperaturanzeige | ⑦ Anzeige der Türverriegelung |
| ③ Anzeige der Gardauer | ⑧ Zugriffstaste zu den verschiedenen Programmen der Zeiteinstellungen |
| ④ Anzeige des Endes der Gardauer | ⑨ Zeiteinstelltasten |
| ⑤ Anzeige der Zeitberechnung | ⑩ |

Benutzung Ihres Backofens

2. Stellen der Uhr des Backofens

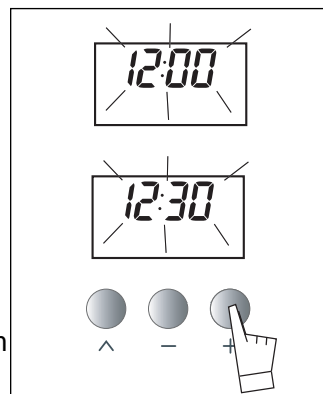
a) Bei der Inbetriebnahme

- Die Anzeige blinkt auf 12.00 Uhr.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder - ein (bei gedrückter Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

Beispiel: 12.30 Uhr.

Die Registrierung der justierten Uhrzeit erfolgt nach einigen Sekunden automatisch.

-> die Anzeige blinkt nicht mehr

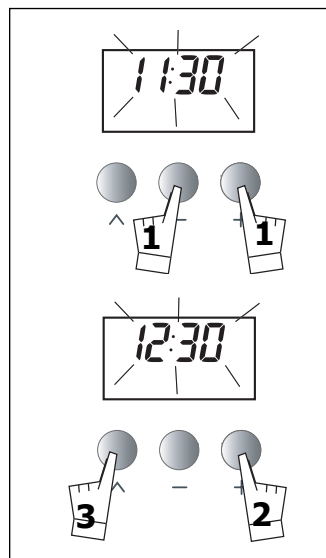


b) Korrektur der Uhrzeit

- Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten bis die Anzeige blinkt.

Die Anzeige der Uhrzeit blinkt, um anzugeben, dass die Einstellung jetzt möglich ist. Zur Einstellung auf die Tasten + oder - drücken, um die angezeigte Zeit zu erhöhen oder zu vermindern.

- Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste ^.



Die Uhr kann nicht gestellt werden, wenn der Kochwählschalter sich in der Position "Pyro" oder "Pyro Eco" befindet.

Wenn nicht mit der Taste ^ bestätigt wird, erfolgt nach einigen Sekunden die automatische Speicherung.

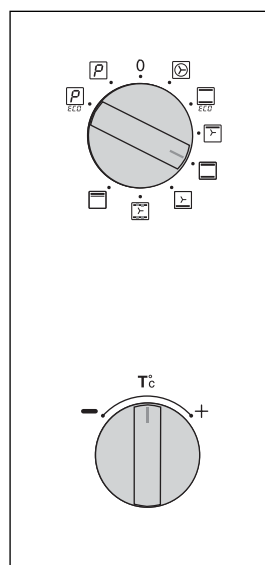
1

- Den Funktionswählschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.

Er schlägt Ihnen die am meisten benutzte Temperatur vor.

Sie können die Temperatur justieren, indem Sie den Schalter "T°C" in Richtung + oder - drehen.

Beispiel "  " auf 210° justiert.



Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat, ertönt eine Serie von Pieptönen und die Temperaturanzeige hört auf zu blinken.

Benutzung Ihres Backofens

4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Mit sofortigem Start

1. Die gewählte Garart einstellen und eventuell die Temperatur justieren.

Beispiel: Position "□" Temperatur 210°C.

2. Die Taste "∧" drücken, bis das Symbol

"☉" (Ende der Gardauer) blinkt.

Die Anzeige blinkt auf 0.00 und gibt an, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

3. Auf die Taste + oder - drücken, um die gewünschte Gardauer einzugeben.

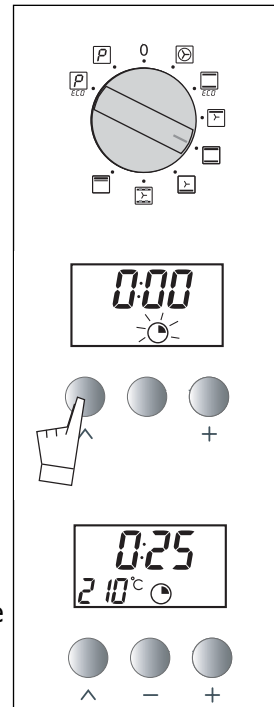
Beispiel: Gardauer 25 Min.

Die Registrierung dieser Gardauer erfolgt automatisch nach einigen Sekunden, -> die Anzeige blinkt nicht mehr.

Der Zeitablauf startet sofort nach der Einstellung.

Nach diesen 3 Vorgängen heizt der Backofen:

Eine Serie von Pieptönen gibt an, wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat.



b) Durchführen eines zeitversetzten Garvorgangs (Wahl des Endes des Garvorgangs)

Wie bei einem vorprogrammierten Garvorgang vorgehen.

Nach Einstellen der Gardauer,

Die Taste "∧" drücken, bis das Symbol

"☉" (Ende der Gardauer) blinkt.

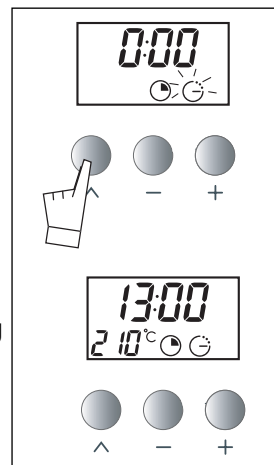
Die Anzeige blinkt, um anzugeben, dass eine Einstellung jetzt möglich ist.

Auf die Taste + oder - drücken, um die gewünschte Uhrzeit am Ende der Gardauer einzugeben.

Beispiel: Ende der Gardauer 13.00 Uhr.

Nach diesen Vorgängen wird das Garen so gestartet, dass das Gericht um 13 Uhr fertig ist.

Nach Beenden des Garvorgangs den Kochwählschalter wieder auf "0" zurückstellen.



Benutzung Ihres Backofens

5. Benutzung des Kurzzeitweckers

Ihr Backofen ist mit einem unabhängigen, elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der den Ablauf einer eingegebenen Zeit angibt.

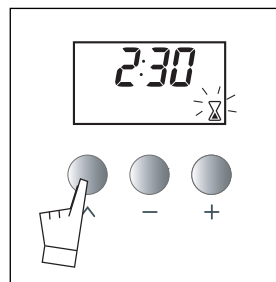
Er ist bei Inanspruchnahme vorrangig und erscheint im Anzeigefeld anstelle der Uhrzeit.

Die Taste "∧" drücken, bis das Symbol  blinkt
-> es handelt sich um eine blinkende Sanduhr.

Die Taste (+ oder -) drücken, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (Maxi. 60 Minuten).

Nach einigen Sekunden blinkt das Anzeigefeld nicht mehr und der Zeitablauf wird eine Sekunde nach der anderen sichtbar.

Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, gibt der Kurzzeitwecker eine Serie von Pieptönen von sich, um Sie zu benachrichtigen.



Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

6. Wie wird eine Birne ausgewechselt

- Die Birne befindet sich an der Decke des Innenraums des Backofens.

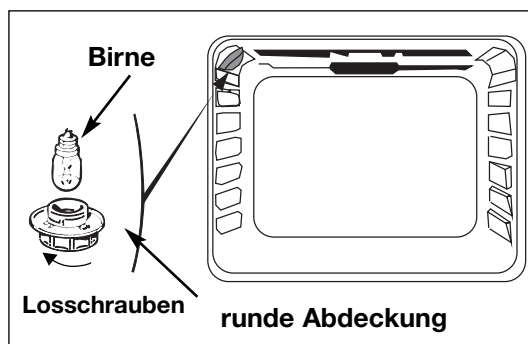
 **Vor jedem Eingriff an der Glühbirne den Ofen abschalten, um jeglichen Spannungsstoß zu vermeiden und ggf. den Ofen abkühlen lassen.**

a) Das Beobachtungsfenster abschrauben (siehe nebenan).

b) Drehen Sie die Glühbirne ebenfalls links herum heraus.

Daten der Birne :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14



c) Schrauben Sie eine neue Birne ein, montieren Sie die Fassung wieder und schließen Sie Ihren Backofen wieder an.

 **Zum Herausdrehen von Glasabdeckung und Lampe sollten Sie einen Gummihandschuh verwenden, dieser erleichtert den Ausbau.**

7. Die Garfunktionen des Backofens

Symbol	Funktionsbezeichnung	Funkt
--------	----------------------	-------



Heissluft

Das Garen erfolgt anhand des am Boden des Backofens vorhandenen Heizelementes und der Luftumwälzschaube.



- ▶ Aufheizen nicht Speisen, die ein (Sandgebäck au



Traditionell ECO (Sparprogramm)

Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschaube.



- ▶ Diese Position e sparen, ohne die beeinträchtigen Die ECO-Positior Auszeichnen ber



Umluftgrill

Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelementes und der Luftumwälzschaube.



- ▶ Aufheizen nicht Geflügel und s



Traditionell

Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschaube.



- ▶ Backofen aufhei gestellt wird.



Bodenumluft

Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelementes verbunden mit einer leichten Dosierung des Grills und der Luftumwälzschaube.



- ▶ Garen von unter von oben.
- ▶ Den Rost in die



Warmhalten

Dosierung des oberen und unteren Heizelementes.



- ▶ Hält die Gericht



Variabler Grill



- ▶ Aufheizen auf S
- ▶ Die Mehrzweck schieben.

* Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Direktive 2002/40/CE für c
16

Die Garfunktionen des Backofens

Funktionsbeschreibung

Garfunktionen des Backofens

ist erforderlich ausgenommen für
eine sehr kurze Backzeit verlangen
auf mehreren Ebenen).

- Empfohlen, damit weißes Fleisch, Fisch
und Gemüse saftig bleiben.
Für vielfältiges Garen in bis zu
3 Einschubebenen.

ermöglicht es, Energie zu
die Garqualität zu
n.
n wird für das energetische
nutzt.

- Hinweis: alle Garfunktionen erfolgen **ohne
Aufwärmen** des Backofens

ist erforderlich
saftige, rundum knusprige Braten.

- Zum Anbraten und **Braten** von
Lammkeulen, Rinderkoteletts.
Damit **Fisch** sein schmelzendes Fleisch
bewahrt.

isieren, bevor die Speise in den Ofen

- Empfohlen für **langsame und delikate
Garvorgänge**: saftiges Wild ...
Zum Anbraten von **Braten** aus rotem Fleisch.
Zum Schmoren **in geschlossener
Kasserolle**, mit dem Garen der Gerichte
muss auf der Kochplatte begonnen werden
(Hahn in Rotwein, in Wein geschmortes Wild).

en mit einer geringen Dosierung

- Für **feuchtes Gebäck empfohlen**
(Speckkuchen, saftige Obstkuchen ...
Der Boden wird unten gut gebacken sein.
Für **aufgehende Zubereitungen**
(Teekuchen, Napfkuchen Kugelhopf...) und Aufläufe, die so durch keine Kruste
am Aufgehen gehindert werden.

e untere Einschubebene schieben.

te warm.

- Empfohlen, um **das Aufgehen von
Brot-, Napfkuchen- und Kugelhopf**
... zu begünstigen. 40° nicht überschreiten
(Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).

Stufe 5.

pfanne in die untere Einschubebene

- Die Heizstufe kann von 30 auf 100 %, von 1 auf 4 eingestellt werden. Wir empfehlen Ihnen, die höheren Heizstufen zu benutzen, das Ergebnis ist besser.

die schriftliche Auszeichnung auf dem energetischen Etikett benutzte(n) Sequenz(en).

Reinigung des Garraums I

1. Was ist eine Pyrolyse

-Die Pyrolyse entspricht einem Heizzyklus des Backofengarraums bei besonders hoher Temperatur, was es ermöglicht alle, aufgrund von Spritzern oder überlaufenden Speisen entstandenen Verschmutzungen zu eliminieren. Rauch und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator zerstört.

- Eine Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garen erforderlich, sondern nur dann, wenn der Verschmutzungsgrad sie rechtfertigt.

- Aus Vorsichtsmaßnahmen kann der Reinigungsvorgang erst nach dem automatischen Verriegeln der Backofentür erfolgen. Sowie die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr entriegelt werden, auch wenn Sie den "Funktionswählschalter" auf 0 stellen.

2. Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden

Wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt. Ihr Backofen strömt kalt, infolge verschiedener Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch ...) einen unangenehmen Geruch aus.

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck Quiches Lorraines, Aufläufe, etc	Eine Pyrolyse muß nicht durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß) gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach 3 Zubereitungen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspeiß:	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden, wenn viel Fett verspritzt wird



Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

Ihres Backofens

3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt

a) **Entnehmen Sie die Roste und Bleche aus dem Backofen und entfernen Sie den größten Schmutz, der durch Überkochen entstanden ist.**

b) Prüfen Sie ob die Uhrzeit in der Programmierung angezeigt wird und dass sie nicht blinkt.

c) Den "Funktionswählschalter" auf die Position "PYRO" oder "PYRO ECO", drehen.

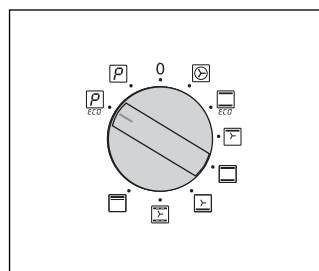
Die Pyrolyse dauert 1h30 in der "PYRO ECO"-Funktion oder 2h in der "PYRO"- Funktion.

In dieser Dauer ist die für das Abkühlen des Backofens erforderliche Zeit von etwa 1/2 Stunde nicht enthalten.

- Während des Pyrolysenablaufs leuchtet die Verriegelungs-Signallampe und zeigt an, dass die Tür verriegelt ist (durch ein Vorhängeschloss symbolisiert).
- Wenn das Vorhängeschloss nicht mehr im Anzeigefeld erscheint, können Sie die Tür wieder öffnen.

d) Dann den Funktionswählschalter auf die Position 0 zurückdrehen.

e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, die weisse Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Nun ist der Backofen sauber und kann erneut für einen beliebigen Garvorgang benutzt werden.



Was tun bei Betriebsanomalien

Sie haben Zweifel bezüglich des korrekten Funktionierens Ihres Backofens. Dies heißt nicht unbedingt, daß eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie dennoch in allen Fällen folgende Punkte.**

Sie stellen fest, daß...	Die möglichen Ursachen sind	Was ist zu tun
Der Backofen nicht heizt.	• Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt. • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheit umgeschaltet.	- Schließen Sie den Backofen elektrisch an. - Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16 A). - Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Irrt.: V erscheint.	• Verriegelungsfehler der Türe. • Sie verlangen eine Pyrolyse, obwohl die Tür verriegelt ist.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Irrt.: M erscheint.	• Die Temperatursonde ist defekt.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens brennt nicht.	• Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	- Wechseln Sie die Lampe aus. - Schließen Sie den Herd an oder wechseln Sie die Sicherung.
Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens weiter.	• Das Gebläse muss spätestens 1 Stunde nach dem Abschalten bzw. bei einer Temperatur von etwa 125°C anhalten. • Falls kein Stopp nach 1 Stunde.	- Keine Maßnahmen notwendig. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	• Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Verriegelungssystem fehlerhaft. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt der "geschlossenen Tür" ist defekt.	- Prüfen Sie das Schließen der Tür. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Garantie-Information

Jan Kolbe übernimmt für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter Abluftleitung und fehlerhafter Montage entstanden sind. Sichtbare, äusserliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.