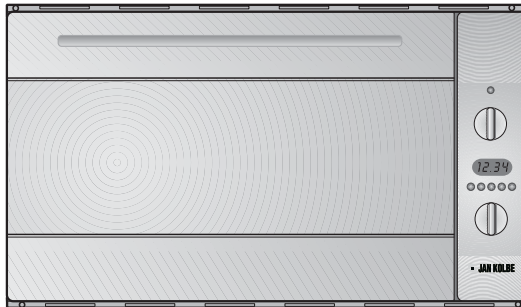


Montage- und Gebrauchsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

EB 950.1 CN



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 an 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

Inhaltsverzeichnis

Lieber Kunde,	2
Sicherheitshinweise	4
Geräteabbildung	5
Zeitschaltuhr	6
Einstellung der Uhrzeit	7
Kurzzeitmesser (Timer)	7
Abschaltautomatik	8
Ein-/ Abschaltautomatik	9
Backofen	10
Backofenkebel	10
Das Backofeninnere	11
Die Beheizungsarten	12
Anwendung	13
Backen	14
Braten	14
Grillen und Überbacken	15
Einkochen	16
Auftauen	16
Anwendungs-Tabelle	17
Reinigung und Pflege	18
Frontgehäuse	18
Backofen	18
Einhängegitter abnehmen	19
Backofentür herausnehmen	19
Innentür-Glasscheibe	20
Backofenlampe auswechseln	20
Was tun bei Problemen?	21
Montageanleitung	22
Elektroanschluss	22
Geräteeinbau	23
Inbetriebnahme	23
Garantie-Information	24

Sicherheitshinweise



- Unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur einem konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Deshalb ständig den Kochvorgang beaufsichtigen. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, sondern das Geschirr zu decken, damit die Flamme erstickt.
- Kinder vom Gerät fernhalten, weil sie die Gefahren nicht erkennen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Vorsicht: Heizelemente, Backrohr und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Immer Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden und vorsichtig hantieren um Verbrennungen zu vermeiden.

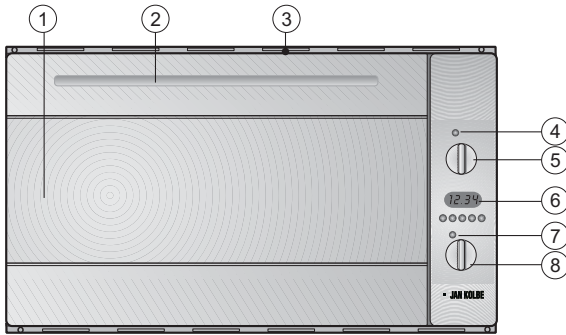
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren oder auf die Kochstellen legen. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.

Wichtige Hinweise

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte die vom Backblech tropfen können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Durch langanhaltenden Backofenbetrieb und hohe Temperaturen kann sich der Backofenboden und die -decke geringfügig wölben. Dies ist technisch bedingt und hat keinen Einfluss auf das Backen und Braten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschränk oder eine Nische bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von hausüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.



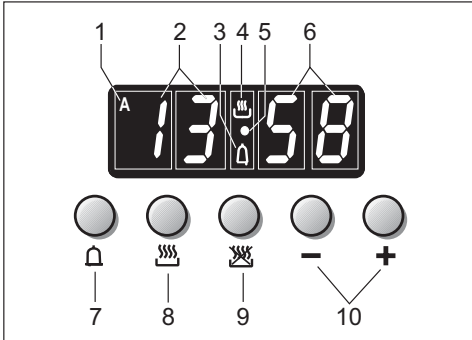
- ① Backofentür mit Sichtfenster
- ② Backofentürgriff
- ③ Wrasenaustritt
- ④ Betriebskontrolllampe
- ⑤ Funktions-Wahlschalter für die Beheizungsarten
- ⑥ Zeitschaltuhr
- ⑦ Backofenkontrolllampe
- ⑧ Temperaturregler

Die grüne Betriebskontrolllampe leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.

Die gelbe Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn die Heizkörper im Backraum in Betrieb sind.

Bei Erreichen der Backofentemperatur geht die Lampe aus.

Zeitschaltuhr



Funktionen der Zeitschaltuhr

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik (Backofen)
- Ein-/Abschaltautomatik (Backofen)

Allgemeine Hinweise

Nach Erstanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt das Display. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.

Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet wird.

Von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr leuchtet das Display schwächer.

- 1 „A“ = Automatikanzeige. Leuchtet konstant wenn eine Programmierung vorliegt. Blinkt am Ende eines Automatikbetriebes.
- 2 Anzeige der Stunden
- 3 Glockensymbol (Kurzzeitmesser)
- 4 Kochtopfsymbol . Der Backofen wird beheizt, wenn er durch die Knebel eingeschaltet ist (Normalbetrieb = Handbetrieb).
- 5 Allgemeine Betriebsanzeige; das Gerät ist am Netz.
- 6 Anzeige der Minuten
- 7 **Kurzzeitmesser-Taste** : Funktion Kurzzeitmesser
- 8 **Dauer-Taste** : Funktion Betriebsdauer
- 9 **Ende-Taste** : Funktion Betriebsende
- 10 **+/- Taste:** zur Einstellung von Zeiten (+ erhöht die Zeit, - verringert die Zeit)

Einstellung der Uhrzeit

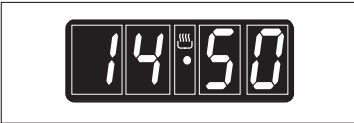
Vorgehensweise

- **Dauer-Taste**  und **Ende-Taste**  gleichzeitig drücken und halten.

Mit den **+/- Tasten** die Uhrzeit einstellen.

- Nach der Einstellung wird die eingestellte Uhrzeit angenommen und angezeigt.

Beispiel:



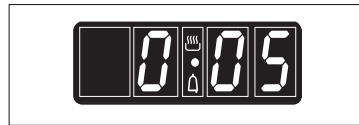
Für Korrekturen der Uhrzeit und zur Umstellung auf Sommer-/ Winterzeit genauso vorgehen.

Kurzzeitmesser (Timer)

Vorgehensweise

1. **Kurzzeitmesser-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
2. Nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen, die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und das Glockensymbol  leuchtet.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton, der durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste**  abgestellt werden kann.

Beispiel: Kurzzeit von 5 Minuten



Korrektur

Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit durch Drücken der **Kurzzeitmesser-Taste**  abgelesen bzw. korrigiert werden.

Löschen

Zum vorzeitigen Löschen die Kurzzeit auf 0.00 stellen.

Hinweis

Der Kurzzeitmesser ist unabhängig von den Ein-/Abschaltfunktionen des Backofens, d.h. beide Funktionen können gleichzeitig unabhängig voneinander benutzt werden.

Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet.

Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Dauer-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Das Kochtopfsymbol  und „A“ leuchtet.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „A“ blinkt. Das Kochtopfsymbol  ist erloschen und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Dauer-Taste**  und **Ende-Taste**  gleichzeitig drücken um dem Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten. Das Kochtopfsymbol  leuchtet wieder und der Backofen kann wie gewohnt benutzt werden.

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste**  kurz drücken und eventuell korrigieren.

Löschen

Dauer-Taste  kurz drücken und mit der **- Taste** 0.00 einstellen. Nach kurzer Zeit **Dauer-Taste**  und **Ende-Taste**  gleichzeitig einmal drücken.

Hinweis

Anstelle der **Dauer-Taste**  kann beim Abschaltautomatikbetrieb auch die **Ende-Taste**  verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) einzugeben.

Ein-/Abschaltautomatik

Ein praktische Anwendung dafür ist der Braten, der während der Abwesenheit am Vormittag braten soll.

Vorgehensweise

1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. **Dauer-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Ende-Taste**  drücken und mit den **+/- Tasten** den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit) einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen und der Backofen wird eingeschaltet und später dann ausgeschaltet. Wenn der Braten fertig ist, bleibt der Backofen ausgeschaltet und das „A“ blinkt. Das Kochtopfsymbol  ist erloschen.
5. Braten entnehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Dauer-Taste**  und **Ende-Taste**  gleichzeitig drücken, damit der Backofen wie gewohnt benutzt werden kann (Handbetrieb).

Korrektur

Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste**  oder **Ende-Taste**  kurz drücken und gegebenenfalls korrigieren.

Löschen

Dauer-Taste  kurz drücken und mit der **- Taste** 0.00 einstellen. Nach kurzer Zeit **Dauer-Taste**  und **Ende-Taste**  gleichzeitig einmal drücken.

Beispiel für Ein-/Abschaltautomatik

Die gegenwärtige Uhrzeit ist 10.05 Uhr. Sie möchten, dass ein vorbereitetes Gericht um 12.00 Uhr (= Betriebsende) fertig ist. Die Garzeit (= Betriebsdauer) im Backofen soll 45 Minuten betragen.

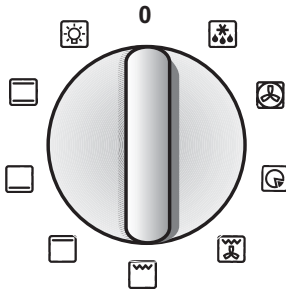
Vorgehensweise

- **Dauer-Taste**  drücken und mit der **+ Taste** 45 Minuten einstellen: 0.00→>0.01→>0.02 0.44→>0.45
- **Ende-Taste**  drücken und mit der **+ Taste** 12.00 Uhr einstellen: 10.50→>10.51→>10.52 →>12.00
- Speisen in den Backofen stellen. Funktions-Wahlschalter und dem Temperaturregler betätigen.
- Um 11.15 Uhr schaltet sich der Backofen ein und um 12.00 Uhr wieder aus.

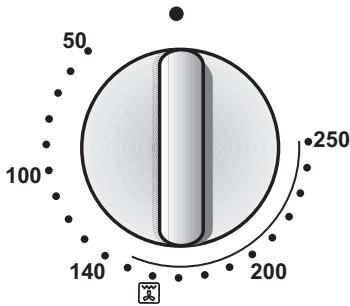
Akustisches Signal

Die Lautstärke des Signaltons kann folgendermaßen verstellt werden: Wenn keine Programmierung vorliegt, die **- Taste** mehrmals betätigen um den Signalton zu verändern. Der zuletzt gehörte Signalton wird übernommen.

Backofen



Funktions-Wahlschalter



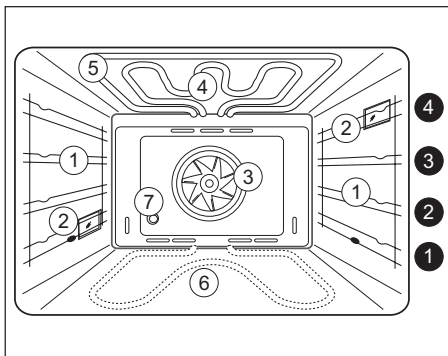
Temperaturregler

Backofenknebel

Der Backofen wird mit dem Temperaturregler und dem Funktions-Wahlschalter bedient.

Die Zeitschaltuhr hat eine Ein- und Abschaltefunktion für den Backofen.

Mit dem Funktions-Wahlschalter wird die gewünschte Beheizungsart und mit dem Temperaturregler die Backofen-Temperatur eingestellt.



Das Backofeninnere

- ① Einhängegitter mit Einschubeben
- ② Flutlicht-Innenraum-Beleuchtung
- ③ Ventilator mit Ringheizkörper
- ④ Grillheizkörper
- ⑤ Oberhitzeheizkörper
- ⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)
- ⑦ Aufnahmestutzen für Drehspieß

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

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

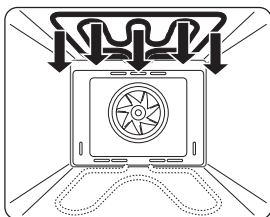
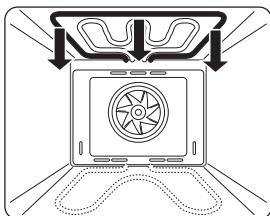
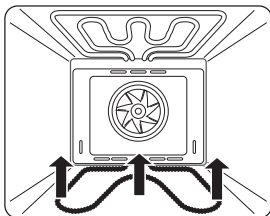
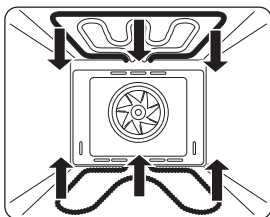
Sie wird eingeschaltet, wenn durch den Knebel eine Betriebsart gewählt wird. Die Luft tritt am Wrasenaustritt aus. Vorsicht, heiß!

Nach dem Abschalten läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist.

Die Beheizungsarten

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.



Ober-/ Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb.

Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.

Unterhitze

Der untere Heizkörper ist in Betrieb.

Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet. Näheres zur Soft Clean Funktion im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Oberhitze

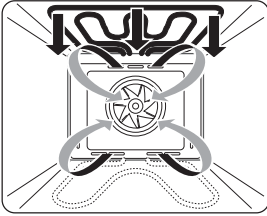
Der obere Heizkörper ist in Betrieb.

Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll, z.B. zum Nachgaren oder Nachbräunen.

Großflächengrill

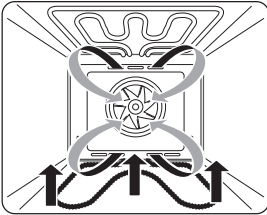
Die oberen Heizkörper sind eingeschaltet. Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.

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



Grill-/Bratsystem

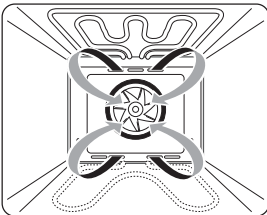
Grillheizkörper und Ventilator sind in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.



Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb. Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.

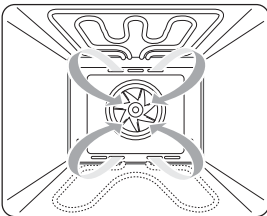
Feuchte und/oder schweren Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen mit am besten.



Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.

Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Auftaustufe

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

Backen

Hinweise zu Ober-/Unterhitze

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

Hinweise zu Heißluft

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

Braten

Hinweise

- Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennt (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird jedoch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen und Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken



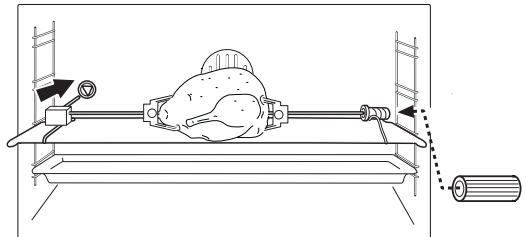
- **Vorsicht Verbrennungsgefahr**, beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

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

Grillen mit dem Drehspieß

- Vorbereitetes Grillgut auf den Drehspieß stecken und Gabeln von beiden Seiten in das Grillgut einbringen, sodass es gut fixiert ist. Schrauben an den Gabeln festziehen.
- Drehspieß mit der Spitze in den kleinen Getriebekasten des Aufnahmegeräts einsetzen und auf der Einkerbung ablegen. Den Griff abschrauben. Fettpfanne darunter einschieben.
- Aufnahmegerät mit Grillgut in die zwei Einschubebene von unten einsetzen und beim Einschieben darauf achten, dass die Antriebsachse in die Buchse an der Backofenrückwand eingeführt wird.
- Der Drehspieß wird in Betrieb gesetzt, wenn die Betriebsart Grill-/Bratsystem oder Großflächengrill eingeschaltet wird.
- Bei Entnahme der Grillkombination Topflappen oder Küchenlappen verwenden, weil die Teile heiß sind! Wenn das Aufnahmegerät genügend weit herausgezogen ist, kann der Griff auf das Spieß geschraubt werden.



Einkochen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein. Es sollten nur frische Nahrungsmittel verwendet werden.
- 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 180°C Heißluftbeheizung einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

- Durch Luftumwälzung der Auftaustufe bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Aufgetaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

Anwendungs-Tabelle

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

Die Beheizungsart bitte nach der vorange-
gangenen Beschreibung wählen.



- Zur Reinigung darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und stromlos machen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Frontgehäuse

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

Edelstahlflächen können mit dem Jan Kolbe Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmittel (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!

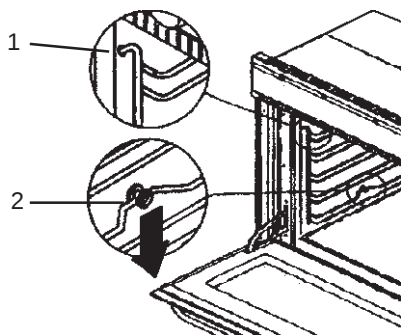
Backofen

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

Soft Clean Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen leichter gelöst werden.

- Fettpfanne ganz unten einschieben und ca. 0,4 Liter Wasser einfüllen.
- 50°C und Unterhitze-Beheizung einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und stromlos machen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



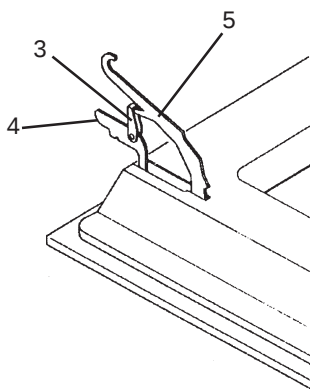
Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost, Backblech herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (2 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen. Dann das Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (1 in Abb.).

Einhängegitter einsetzen

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss fest sitzen.

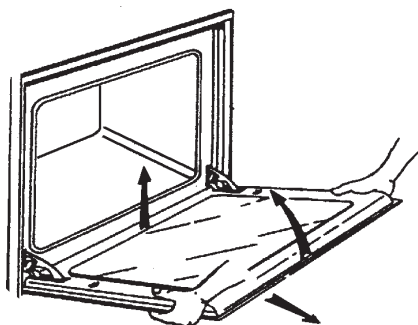


Backofentür herausnehmen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel (3 in Abb.) auf den beiden Türscharnieren nach vorne auf den Zapfen (5 in Abb.) umklappen.

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



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen: die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen. Auf richtigen Sitz der Scharniere achten!

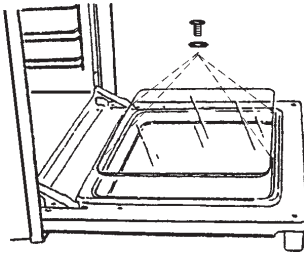
Dann die Tür langsam nach unten schwenken und darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hochschwenken und die Scharniere neu ausrichten!).

Zum Schluss die Bügel (3 in Abb.) wieder vollständig aufklappen. Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Innentür-Glasscheibe

Wichtig: Beim Ausbauen der Scheibe besonders vorsichtig hantieren. Es besteht Verletzungsgefahr!

Nur wenn es unbedingt notwendig ist, kann die innere Glasscheibe der Backofentür zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu die Schrauben mit Beilagblech entnehmen. Nach dem Reinigen die Scheibe wieder einsetzen und mit dem formgenau eingelegten Beilagblech und Schraube befestigen.



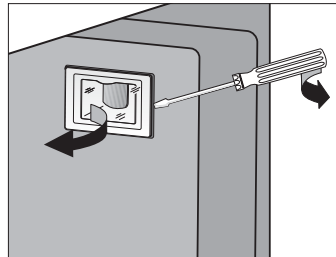
Backofenlampe auswechseln



Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden (auf Temperaturbeständigkeit von 300°C achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Einhängegitter herausnehmen. Mit einem Hilfsgegenstand (Gabel, Schraubendreher etc.) das Glas der Beleuchtungsstelle vorsichtig heraushebeln.
- Backofenlampe wechseln. Beim Einsetzen die Lampe vollständig hineindrehen, damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Glas der Beleuchtungsstelle wieder einsetzen und Gerätesicherung einschalten.



Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen!

Bei Störungen und Problemen sollte zuerst in dieser Anleitung nachgeschaut werden, ob die Ursache nicht selbst behoben werden kann.

Unsere Kundendiensteinsätze erfolgen während der Garantiezeit nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Hat die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurde der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter eingestellt?
- Wurde nach Benutzung der Zeitschaltuhr-Automatik auf Handbetrieb geschaltet? Bei Handbetrieb muss das Kochtopfsymbol  leuchten.

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus

Den Jan Kolbe Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

Beleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Beleuchtung ist im entsprechenden Kapitel beschreiben.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend

Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?

Elektroanschluss

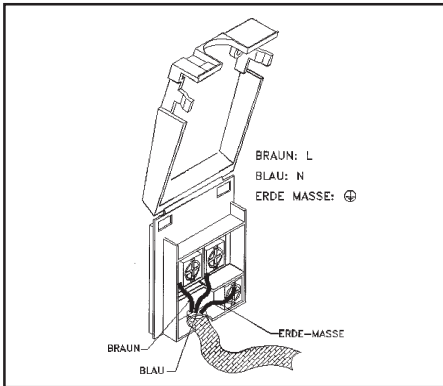
Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen.

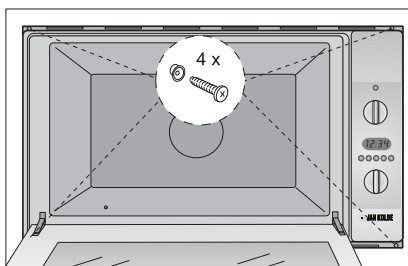
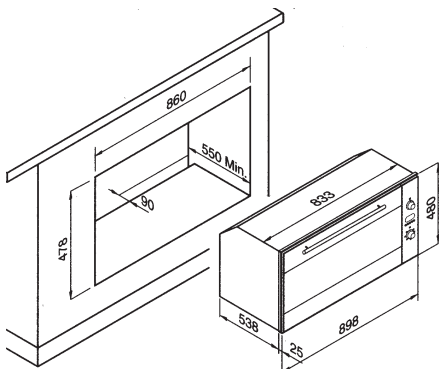
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür rechts sichtbar.

Die Länge des Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann. Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird. Bei Geräten die mit Anschlussleitung geliefert werden kann ein Festanschluss vorgenommen werden, oder es muss ein Stecker angeschlossen werden.





Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Elektroanschluss nach vorangegangenem Kapitel herstellen.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben und Hülsen am Einbauschränk befestigen. Die Schrauben nicht zu fest anziehen.

Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurz feucht reinigen.
- Die gegenwärtige Uhrzeit an der Zeitschaltuhr einstellen.
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.

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.