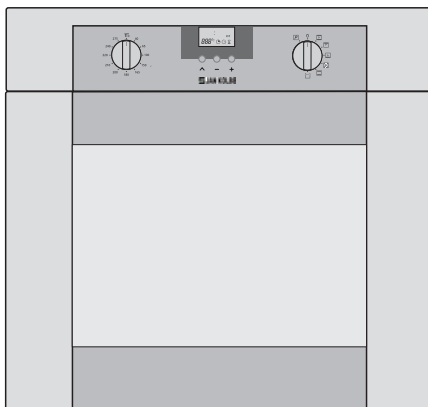




Montage- und Gebrauchsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

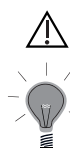
EBP 830*



Inhalt

Vorwort	S.3
Präsentierung Ihres Backofens	S.4
Beschreibung des Gerätes	S.4
Zubehör	S.5
Sicherheitshinweise	S.6
Backofeninstallation	S.7
Stromanschluss	S.7-8
Wie wird eine Birne ausgewechselt	S.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.12-14
Wie wird die unabhängige Schaltuhr benutzt	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 tun bei 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.

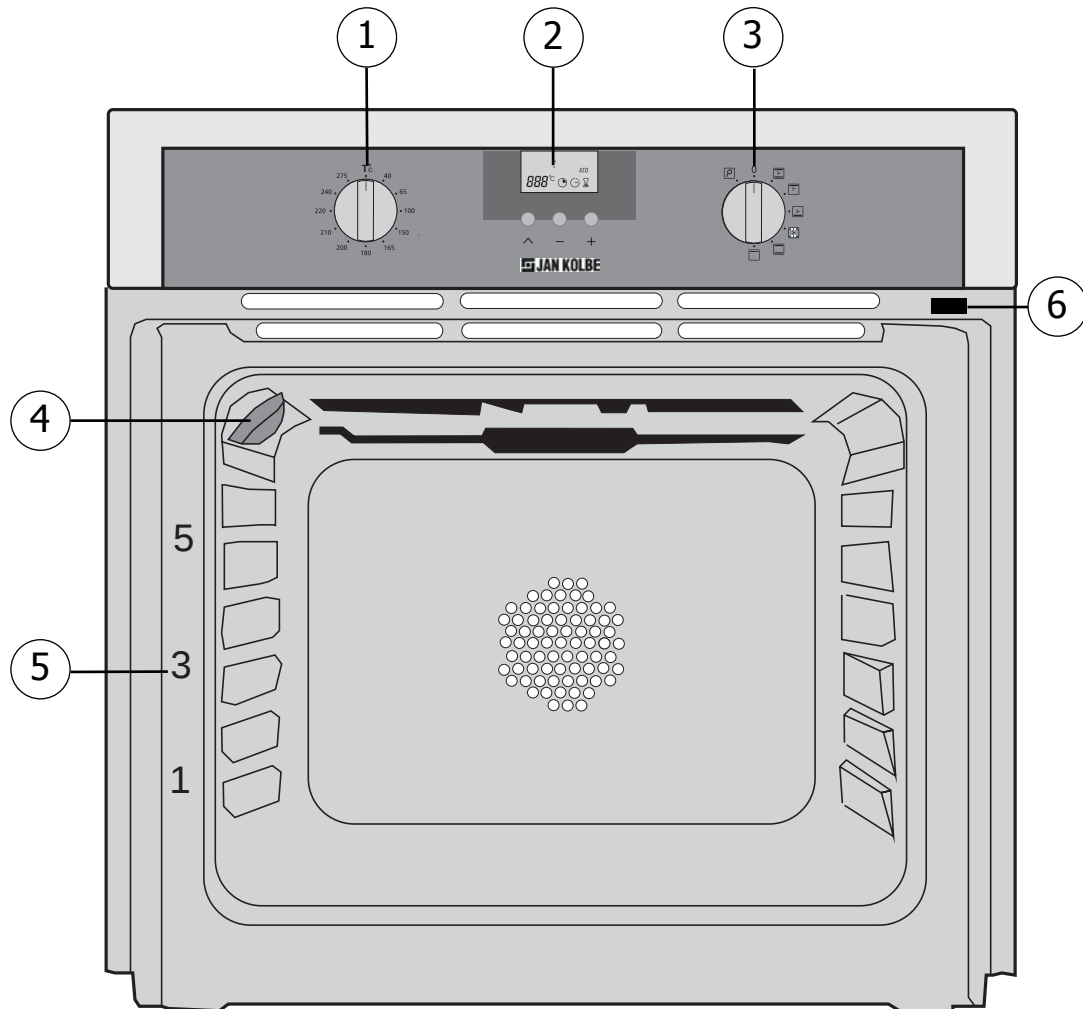
Ihr Jan Kolbe Team

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

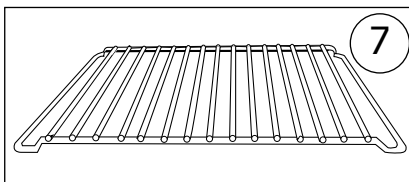
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

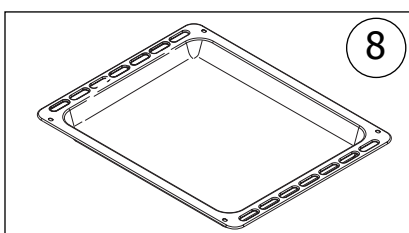
- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| ① Temperaturwählschalter | ⑤ Anzeige der Einschubebene |
| ② Programmschaltuhr | ⑥ Erfassungskontakt der Türöffnung |
| ③ Funktionswählschalter | |
| ④ Lampe | |

Zubehör (je nach Modell)



Gewölbtes Blech

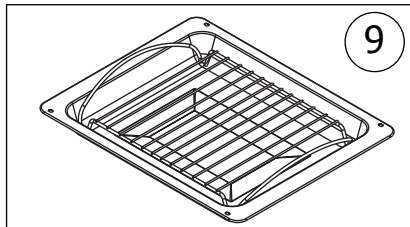
Benutzung wie die des flachen Einschubrostes. Seine Form wurde entworfen, um einen Behälter zwischen 2 Einschubebenen stellen zu können.



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.

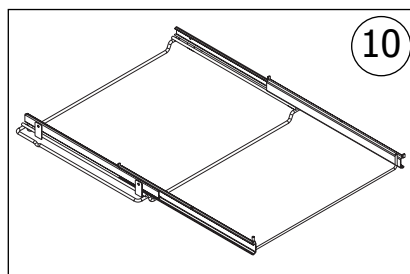


Tiefes Blech

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:

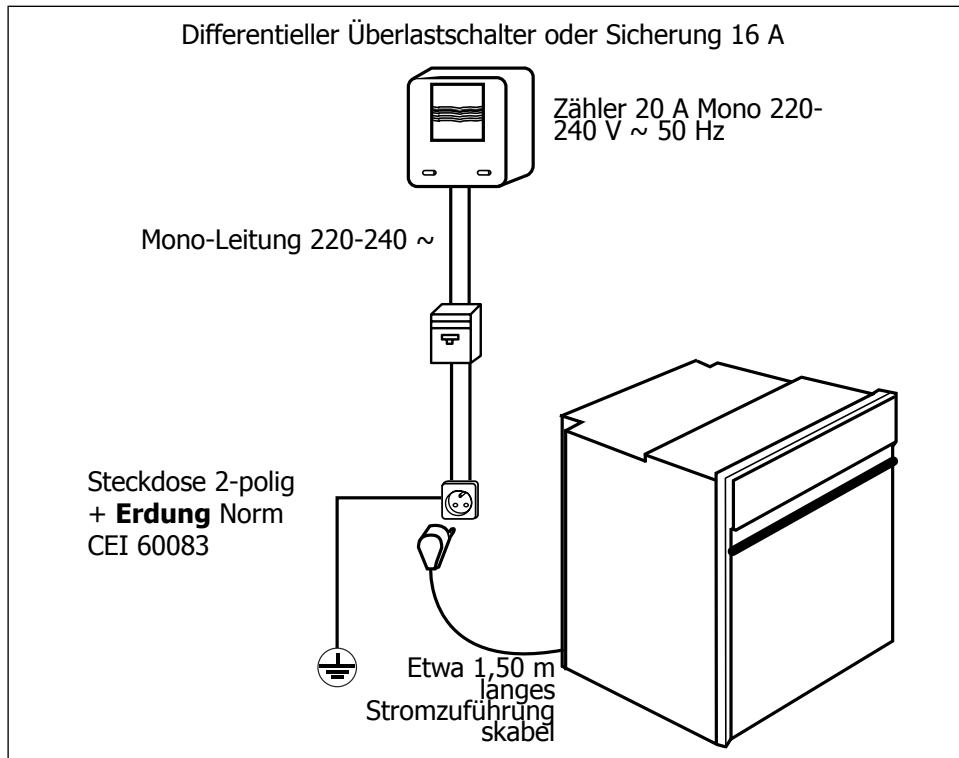
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür, können die erreichbaren Teile oder 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.

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 60083 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.

Backofeninstallation

Austausch des Stromzuführungskabels

- 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 verdrehen.
- 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 Neutralleiter (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.

4. 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.

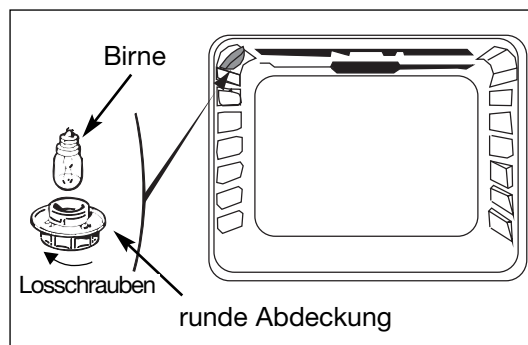
a) Das Beobachtungsfenster abschrauben (siehe nebenan).

b) Drehen Sie die Glühbirne ebenfalls links herum heraus.

Daten der Birne :

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

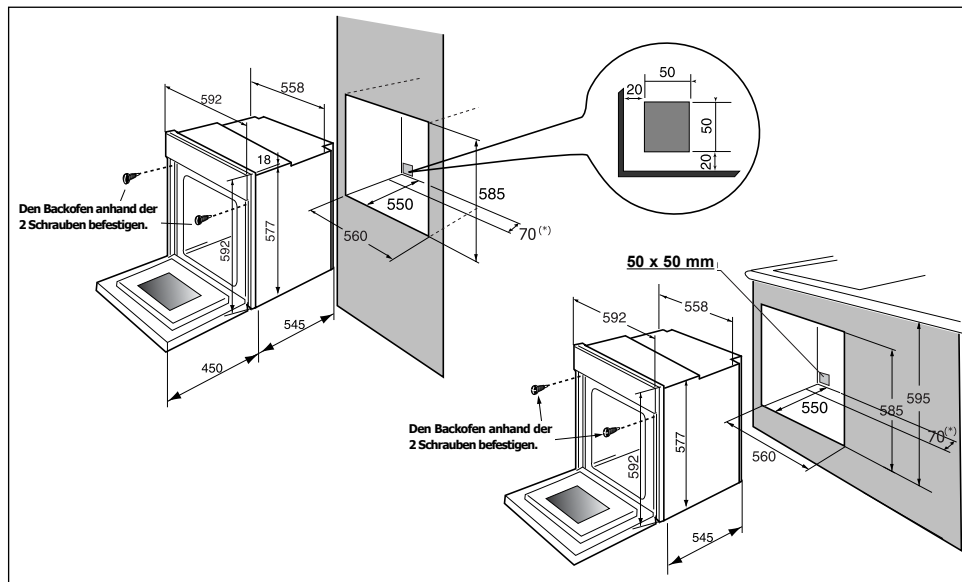
c) Schrauben Sie eine neue Birne ein, montieren Sie die Fassung wieder und schließen Sie Ihren Herd wieder an.



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

Backofeninstallation

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).

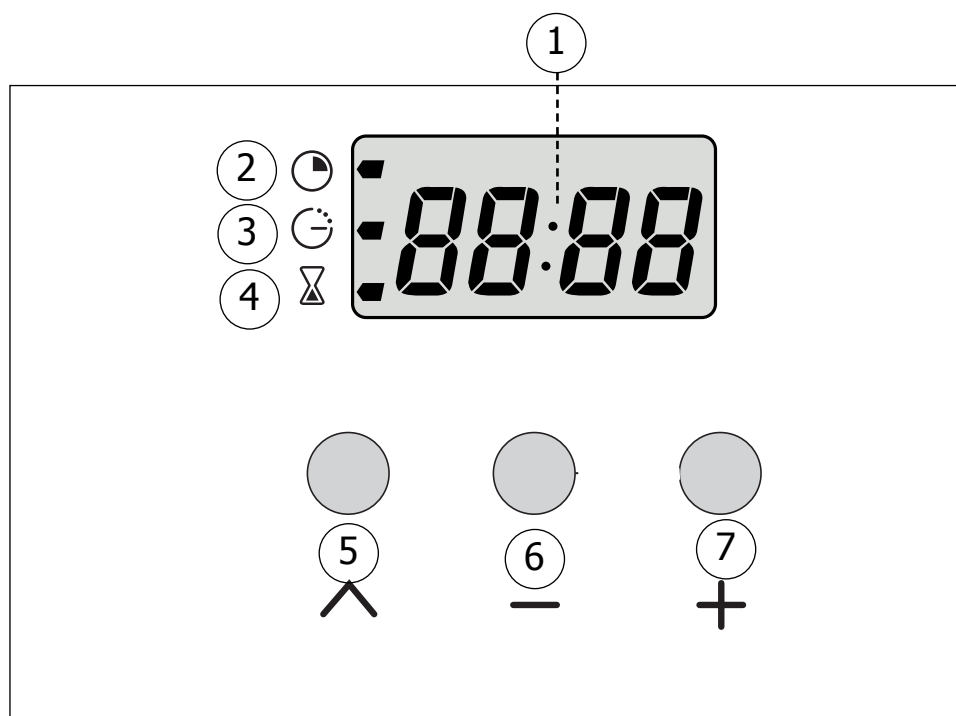
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.



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



GERÄTEBESCHREIBUNG

- ① **Anzeige der Zeitangaben und Gardauer**
- ② **Symbol der Gardauer**
- ③ **Symbol des Endes der Gardauer**
- ④ **Unabhängiger Zeitschalter**
- ⑤ **Zugriffstaste zu den verschiedenen Programmen der Zeiteinstellungen**
- ⑥ ⑦ **Zeiteinstelltasten**

Benutzung Ihres Backofens

2. Stellen der Uhr des Backofens

a) Bei der Inbetriebnahme

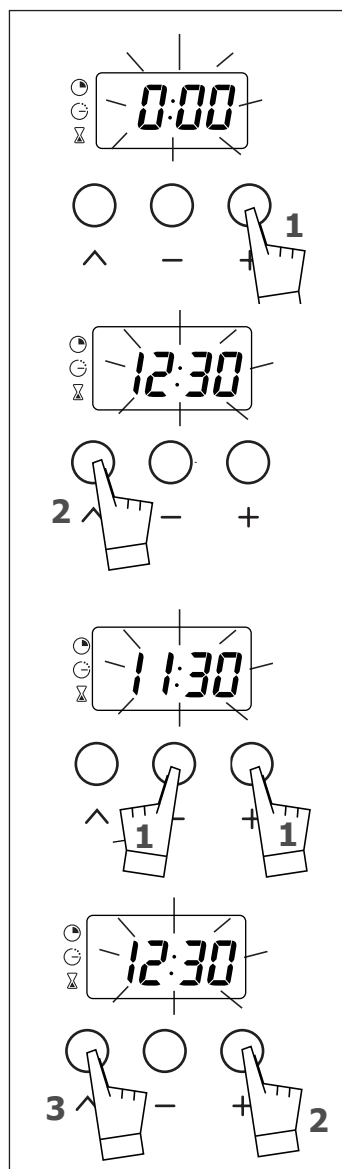
- Die Anzeige blinkt.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder - ein (mit gedrückter Taste kann man die Ziffern abrollen lassen).

- Betätigen Sie die Taste $\wedge$ um die Uhrzeit zu bestätigen.

Beispiel: 12.30 Uhr.

b) Aktualisierung der Zeit der Uhrfunktion

- Drücken Sie einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten bis die Anzeige blinkt.
- Aktualisieren Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder -.
- Betätigen Sie die Taste $\wedge$ um die Uhrzeit zu bestätigen.



Wenn keine Bestätigung mit der Taste $\wedge$, erfolgt wird die neue Uhrzeit automatisch nach einigen Sekunden gespeichert.

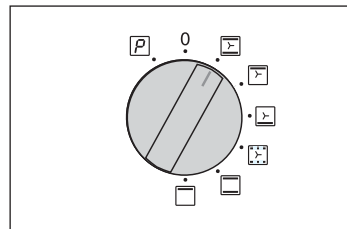
Benutzung Ihres Backofens

3. Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit angeben; diese darf nicht blinken.

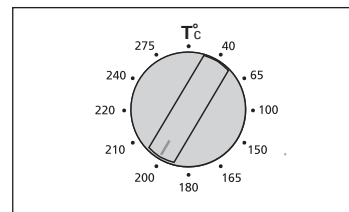
- Wählen Sie die Zubereitungsart:
Den Funktionswählschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.

Beispiel: Position "  ".



- Die Gartemperatur wählen
Den Temperaturregler auf die für Ihr Rezept empfohlene Temperatur stellen.

Beispiel: Temperaturmarkierung 200°.



- Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen und die Anzeige des Temperaturreglers leuchtet.



Nach einem Garzyklus bleibt das Gebläse noch einige Zeit weiter in Betrieb, um ein korrektes Abkühlen der Elemente zu gewährleisten.

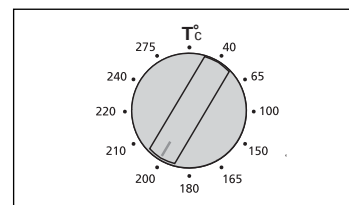
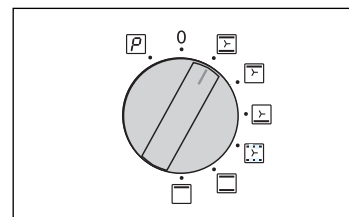
4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Garen mit programmierter Dauer:

- Die Garart wählen.
Den Funktionswählschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.

Beispiel: Position "  " ,

- Die Gartemperatur wählen.
Den Temperaturregler auf die für Ihr Rezept empfohlene Temperatur stellen.
Beispiel: Temperaturmarkierung 200°.



Benutzung Ihres Backofens

- Die Gardauer einstellen.

Einmal auf die Taste .

Die Gardauer (0:00) und das ihr zugeordnete Symbol blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt möglich ist. Sie können jetzt die Gardauer einstellen.

Zur Einstellung der gewünschten Dauer auf die Tasten + oder - drücken.

Beispiel : 30 Minuten Garzeit.

Die Zeit läuft sofort nach dem Loslassen der Tasten + oder - ab.

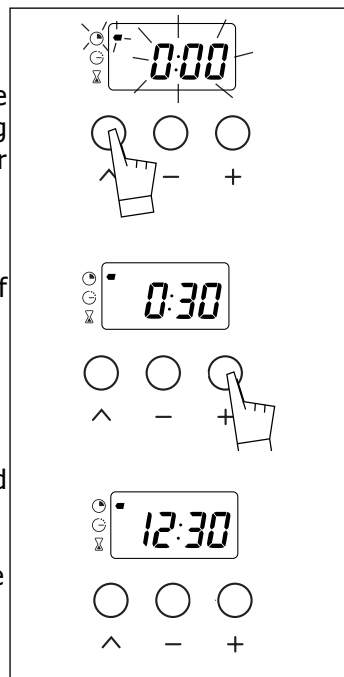
- Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen und die Anzeige des Temperaturreglers leuchtet.

Die Anzeige der Gardauer blinkt nicht mehr und die Uhrzeit erscheint erneut.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit):

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlöscht,
- die Anzeige 0:00 wird sichtbar,
- einige Minuten lang ertönt eine Serie von Pieptönen.

Diese können durch Druck auf irgend eine Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.



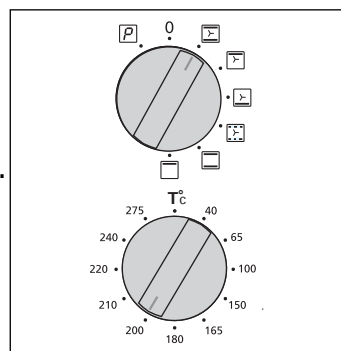
b) Verzögertes Garen mit programmierter Dauer:

(eingeegebenes Ende der Gardauer)

- Die Temperatur justieren und die Garart einstellen.

Beispiel: Position "  ",

Temperaturmarkierung 200°.



Benutzung Ihres Backofens

- Ein Mal auf die Taste  drücken.
Die Gardauer (0:00) und das ihr zugeordnete Symbol blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt möglich ist. Sie können eine Gardauer bis zu 23.59 Stunden eingeben.
- Auf die Tasten + oder - drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.
Beispiel: Gardauer 25 Min.
Beim ersten Druck auf die Taste + hört das Blinken auf.
- Solange auf die Taste  drücken, bis die Uhrzeit am Garende und das ihr zugeordnete Symbol blinken.
Die Einstellung ist jetzt möglich.
- Die Uhrzeit am Ende der Gardauer durch Druck auf die Tasten + oder - justieren.
Siehe nebenstehendes Beispiel: gewünschte Uhrzeit am Ende der Gardauer: 13.00 Uhr.

Die Registrierung der Uhrzeit am Garende erfolgt nach einigen Sekunden automatisch.

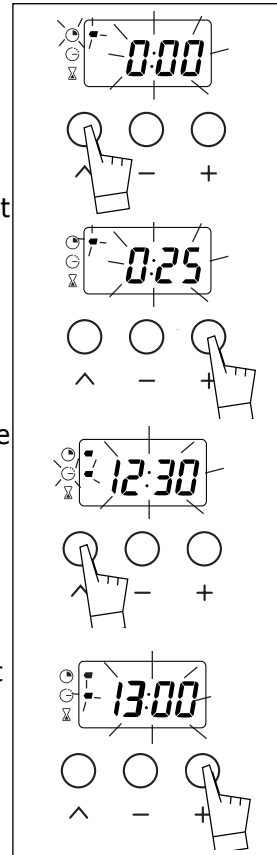
Nach diesen Vorgängen wird der Beginn des Anheizens so verzögert, dass das Garen zur programmierten Uhrzeit beendet ist (Bsp.: 13.00 Uhr).

Bei Beginn des Garvorgangs erlischt die Anzeige des Endes der Garzeit.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Zeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- die Anzeige der Gardauer erlischt,
- die Anzeige 0:00 erscheint,
- einige Minuten lang ertönt eine Serie von Pieptönen.

Diese können durch Druck auf irgend eine Taste endgültig abgestellt werden. Im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.



Achtung: von diesem Moment an heizt der Backofen wieder.

Den Temperatur- und Funktionswählschalter auf Aus stellen, um den Heizvorgang abzuschalten.

Sie können:

- die Gardauer jederzeit ändern.



- durch Druck auf die Taste «» die noch verbleibende Gardauer abfragen.

- die Programmierung jederzeit annullieren, wenn Sie einige Sekunden, bis zum Piepton, die Taste «» drücken.

Benutzung Ihres Backofens

5. Wie wird die unabhängige Schaltuhr benutzt

Ihr Herd ist mit einer von **der Funktionsweise** des Herdes unabhängigen elektronischen Schaltuhr ausgestattet, mit der das Rückwärtszählen einer Zeitdauer möglich ist.

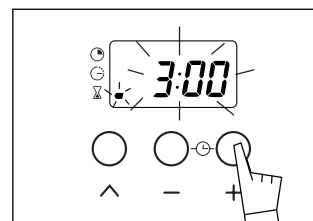
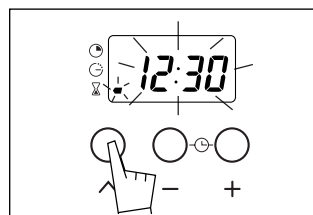
- Mehrere Male auf die Taste  drücken, bis die Zeitanzeige und das entsprechende Anzeigefeld blinkt .
- Die gewählte Zeit anhand der Tasten + oder - eingeben. Die Einstellung erfolgt in Abschnitten von 30 Sekunden und die angezeigte Zeit erscheint in Minuten/Sekunden.

Durch anhaltenden Druck auf die Taste beschleunigen Sie den Zeitablauf.

Der Zeitablauf beginnt einige Sekunden nach Abschluss der Einstellung und ist ständig im Anzeigefeld sichtbar.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Serie von Pieptönen (Anzeige 00:00).

Diese Pieptöne können Sie durch Druck auf irgendeine Taste abstellen.



Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

4. Die Garfunktionen des Backofens

Symbol	Funktionsbezeichnung	Funkt
* 	Traditionelle Umluft Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.	► Schneller Temperaturerreichung können direkt i werden.
	Umluftgrill Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelementes und der Luftumwälzschraube.	► Aufheizen nicht Geflügel und s Die Fettpfanne stellen.
	Bodenumluft Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelementes verbunden mit einer leichten Dosierung des Grills und der Luftumwälzschraube.	► Garen von unt von oben. ► Den Rost in di
	Warmhalten Dosierung des oberen und unteren Heizelementes verbunden mit der Luftumwälzung.	► Hält die Gericht
* 	Traditionell Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.	► Backofen aufhe gestellt wird.
	Grill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes ohne Luftumwälzung.	► Aufheizen auf ! ► Fettpfanne in c

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

Die Garfunktionen des Backofens

Garfunktionsbeschreibung

Temperaturanstieg. Bestimmte Speisen
in den kalten Backofen gestellt

Garfunktionen des Backofens

- Empfohlen, damit **weißes Fleisch, Fisch und Gemüse** saftig bleiben, vorzugsweise in einer Form aus Ton backen.

Wenn erforderlich
saftige, rundum knusprige Braten.
in die Einschubebene darunter

- Empfohlen für **Geflügel** jeder Art, sowie **Braten** am Spieß
Zum Anbraten und Braten von Lammkeulen, Rinderkoteletts.
Damit **Fisch** sein schmelzendes Fleisch bewahrt.

Braten 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.

Die untere Einschubebene schieben.

Ofen warm.

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

Erhitzen, 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).

Stufe 5.

- Empfohlen zum **Grillen** von auf den Rost gelegten **Koteletts, Würstchen, Brot in Scheiben und Kaisergranaten**.

der unteren Einschubebene.

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

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

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 Drehspieß:	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden, wenn viel Fett verspritzt wird



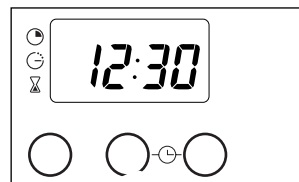
Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

Reinigung des Garraums 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.

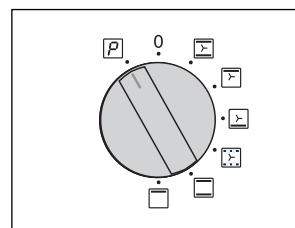


c) Den "Funktionswählschalter" auf die Position «PYROLYSE».

Der Backofen kann 2h30 nicht benutzt werden (nicht änderbar).

Diese Dauer berücksichtigt die für das Abkühlen bis zur Entriegelung der Tür erforderliche Zeit.

- Während des Pyrolysenzyklus leuchtet das im Anzeigefeld vorhandene Vorhängeschloss auf und teilt mit, dass die Tür verriegelt ist.
- Die Anzeige des Temperaturreglers leuchtet auf, wenn der Backofen heizt.
- Die Pyrolyse schaltet sich automatisch ab, wenn das Vorhängeschloss erloschen ist. Die Backofentür kann dann wieder geöffnet werden.



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 Temperaturregler ist beschädigt. • 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. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Temperaturanzeiger blinkt.	• Verriegelungsfehler der Tür. • Die Temperatursonde ist defekt.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst. - 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.