

DE

***Gebrauchs- und Installationsanweisung
Ihres Dampfbackofens***



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres neuen Dampfbackofens sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Sicherheitsvorschriften sowie Informationen zum Einbau, zur Bedienung und zur Pflege des Backofens, bei deren Beachtung ein jahrelanger einwandfreier Betrieb des Geräts gewährleistet ist.

Diese Bedienungsanleitung ist so angelegt, dass Sie schnell und gezielt die gewünschte Information finden können. Dazu sind auch die nachfolgenden Symbole hilfreich:



Mit dem Warndreieck wird auf besondere Gefahren verwiesen.



Mit diesem Symbol werden besondere Tips wie z.B. Hinweise zur Energieersparnis beim Gebrauch angegeben.

Achtung: Dieser Backofen darf nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Die Firma JAN KOLBE kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die auf unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät zurückzuführen sind.

Bitte heben Sie diese Bedienungsanleitung gut auf, und übergeben Sie sie bei Besitzerwechsel des Backofens an den neuen Eigentümer zu dessen Sicherheit.

Falls jemals eine Störung auftritt, lesen Sie bitte zuerst im Abschnitt "Bei Störungen" nach. In den meisten Fällen handelt es sich um eine Fehlbedienung oder kleinere Störung, die Sie selbst und ohne unnötige Reparaturkosten beheben können.

Inhalt

Sicherheitsvorschriften	4
Anschluss und Wartung des Dampfbackofens	4
Benutzung des Dampfbackofens	4
Der Dampfbackofen auf einen Blick	5
Das Bedienfeld - Anordnung und Funktionen	5
Funktionen der Anzeige	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Entsorgung der Verpackung und des alten Backofens	6
Erste Reinigung	6
Einstellen der Uhrzeit	6
Bitte vor der ersten Inbetriebnahme des Dampfbackofens sorgfältig durchlesen	7
Was Sie mit Ihrem Dampfbackofen machen können	7
Wie funktioniert Ihr Dampfbackofen?	7
Der Wasserbehälter	7
Für welche Gerichte eignet sich Ihr Dampfbackofen?	7
Tipps für die Zubereitung von Gerichten	8
Benutzung des Dampfbackofens	9
Kochen / Auftauen	9
Programmieren einer Kochdauer	10
Verriegeln der Bedientasten	11
Auslösen der Verriegelung	11
Aufheben der Verriegelung	11
Reinigung und Pflege	12
Reinigung und Pflege der Edelstahlflächen	12
Reinigung der Zubehörteile (Siebeinsatz, Kochgeschirr, Aufnahmegrill)	12
Reinigung des Verdampfers und dessen Ringrohrs	12
Wartung	12
Auswechseln der Glühbirne im Backofen	12
Störungsbehebung	13
Montageanleitung	14
Elektroanschlüsse	14
Beim Einbau in Küchenmöbel zu beachten	14
Einbau des Backofens in einem Küchenmöbel	15

Sicherheitsvorschriften



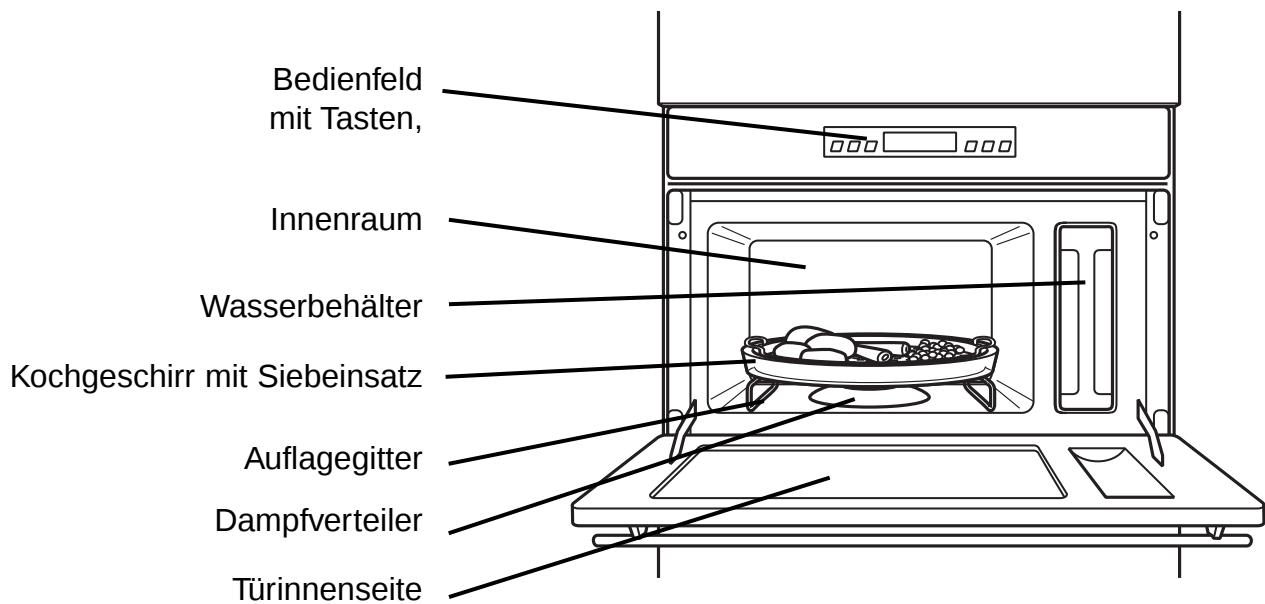
Anschluss und Wartung des Dampfbackofens

- Nur ein Fachelektrotechniker darf Anschluss-, Wartungs- und Reparaturarbeiten an den elektrischen Teilen des Backofens vornehmen. Werden diese Arbeiten unsachgemäß durchgeführt, so kann dies gefährlich für die spätere Benutzung sein!

Benutzung des Dampfbackofens

- Vor dem Auswechseln der Glühlampe im Backofen muss dieser außer Spannung gesetzt werden (Sicherungskasten).
- Wird die Backofentür während des Betriebs bzw. vor dem Ende der programmierten Zeit geöffnet, so tritt eine heiße Dampf Wolke aus, die Verbrennungsgefahr darstellt. Daher sollten Sie die Backofentür immer erst öffnen, wenn das akustische Signal nach dem Ende des Garens ertönt.
- Achten Sie insbesondere darauf, dass kleine Kinder während des Betriebs des Backofens nicht die Tür öffnen können, da sonst Verbrennungsgefahr für sie besteht.
- Nach dem Betrieb sind der Backofen, das Gericht und die Zubehörteile sehr heiß. Benutzen Sie Handschuhe, Topflappen u.ä., um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb einwandfrei geschlossen ist. Wenn Sie feststellen, dass die Tür undicht ist (Scharniere, Dichtungen, Kontaktflächen), schalten Sie den Backofen sofort aus und lassen sie ihn von einem Fachtechniker prüfen.
- Fassen Sie die Backofentür zum Öffnen und Schließen nicht an den Scharnieren an, da sonst Einquetschgefahr für die Finger besteht.
- Wechseln Sie die Glühbirne im Backofen nur aus, wenn der Innenraum trocken ist.

Der Dampfbackofen auf einen Blick

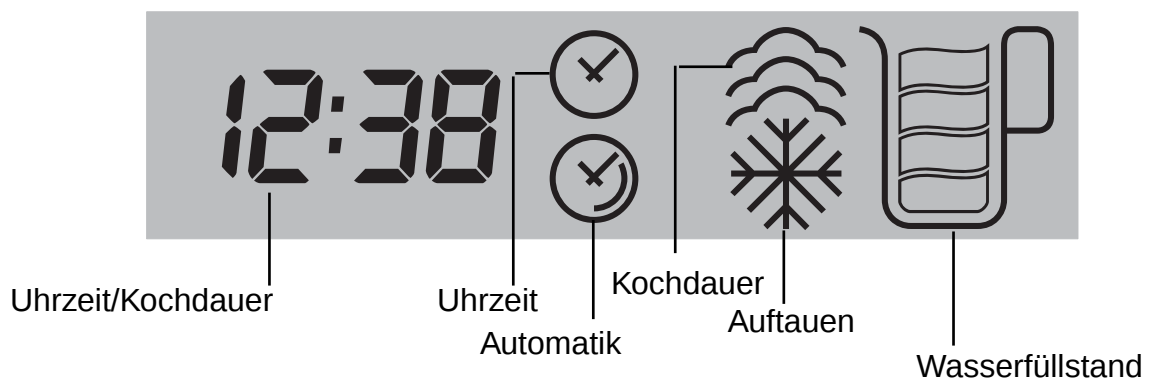


Das Bedienfeld - Anordnung und Funktionen

Tasten



Funktionen der Anzeige



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte prüfen Sie, ob der Türgriff des Backofens mitgeliefert wurde. Beim Kauf muss er getrennt bestellt werden.

Prüfen Sie, ob alle anderen Zubehörteile des Backofens vorhanden sind:

- Auflagegitter
- Kochgeschirr mit Siebeinsatz
- Dampfverteiler (mit Ringrohr)
- Bedienungsanleitung

Entfernen Sie alle unnötigen Verpackungsteile.

Entsorgen der Verpackung und des alten Backofens



Bitte entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst unter Beachtung der Umweltvorschriften. In Deutschland ist der Händler zur Rücknahme verpflichtet.



Auch den alten Backofen sollten Sie auf geeignete Weise entsorgen, damit er weitestgehend verwertet werden kann.

Erste Reinigung

Bitte reinigen Sie die Frontfläche des Backofens mit Schwamm und Wasser (etwas Geschirrspülmittel zugeben).

Bitte reinigen Sie auch das Kochgeschirr, den Siebeinsatz und das Auflagegitter vor der ersten Benutzung.

Einstellen der Uhrzeit

Auf dem Bedienfeld befindet sich auch eine Digitaluhr, die nach dem ersten Anschließen des Backofens sowie nach jeder Unterbrechung der Spannungsversorgung neu eingestellt werden muss.



Die Ziffern blinken. Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten  und  ein.

Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste . Danach blinkt die Anzeige nicht mehr.

Bitte vor der ersten Inbetriebnahme des Dampfbackofens sorgfältig durchlesen

Was Sie mit Ihrem Dampfbackofen machen können

Ihr neuer Dampfbackofen kann verschiedene Funktionen erfüllen: Dämpfen von Speisen, mit Dampf kochen, Auftauen von tiefgekühlten Speisen, Aufwärmen von Gerichten. Er ersetzt das Wasserbad und oft auch den Kochtopf auf einer Flamme.

Zunächst können Sie zwischen den Hauptfunktionen "Auftauen" und "Kochen" wählen. Bei der Funktion "Kochen" können Sie wiederum zwischen Hand- und Automatikbetrieb wählen. Bei Automatikbetrieb, können Sie die Kochdauer im Voraus programmieren.

Um dabei ein vorzeitiges Einschalten zu verhindern, können Sie die Tasten bis dahin verriegeln.

Wie funktioniert Ihr Dampfbackofen?

Aus dem Wasserbehälter wird Wasser in den Dampfverteiler gepumpt, der sich auf dem Sockel im Backofen befindet. Dort verdampft es, wodurch eine Dampfathmosphäre gebildet wird, in der die Gerichte besonders schonend zubereitet werden.

Der Wasserbehälter

Er befindet sich rechts vorn im Backofen, neben der Backofentür. Zum Füllen des Behälters öffnen Sie einfach die Tür und ziehen ihn heraus.

Gewöhnlich können Sie normales Leitungswasser verwenden. Ist dieses jedoch besonders hart, empfiehlt es sich, einen handelsüblichen Wasserenthärter zu beschaffen oder kohlensäurefreies Mineralwasser zu verwenden, das überall in den Geschäften erhältlich ist, um die Bildung von Kesselstein zu vermeiden.

Weiterhin sollten Sie auch kein unverbrauchtes Wasser im Behälter lassen, da es sonst nach längerer Zeit zur Algenbildung im stagnierenden Wasser kommen kann.

Befüllen des Wasserbehälters

Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur höchsten Markierung auf.

Schieben Sie den Behälter in seine Aufnahme zurück, bis er spürbar darin einrastet.

Für welche Gerichte eignet sich Ihr Dampfbackofen?

Beim Dampfbackofen werden Dämpfen, Kochen mit Wasser und Wasserbad in einem Gerät vereint. Damit eignet er sich auch für alle Gerichte, die normalerweise auf eine dieser drei Arten zubereitet werden - Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Fisch, zartes Fleisch, Terrinen, Dampfauflauf und viele andere Gerichte.

Daneben dient er auch zum Auftauen von Tiefgefrorenem, Aufwärmen von vorher gekochten und frischen Speisen.

Tips für die Zubereitung von Gerichten

- Zum Auftauen von Tiefgefrorenem können Sie dieses in seiner Innerverpackung lassen oder ausgepackt verwenden. Wenn Sie vermeiden wollen, dass sich Wasserdampf auf dem Gericht niederschlägt, decken Sie das Gefäß mit einem Deckel oder einer Aluminiumfolie ab.
- Tiefgefrorenes braucht vor dem Kochen nicht erst aufgetaut zu werden - Sie können es direkt in den Backofen legen und das Kochprogramm starten.
- Lebensmittel, die gewöhnlich in Wasser gekocht werden, können im Dampfbackofen genau so gut zubereitet werden: Der Dampf ersetzt das Wasser vollständig - wie auch das Wasserbad.

Dies gilt allerdings nicht für Lebensmittel, die in Wasser quellen müssen (Teigwaren, Reis usw.). Diese müssen wie bisher in Wasser gekocht werden.

- Bevor Sie ein Fertiggericht in den Dampfbackofen geben, durchlöchern Sie dessen Abdeckung.
- Der gelochte Siebeinsatz verhindert, dass die Gerichte im Kondenswasser liegen, das sich beim Garen ansammelt.
- Insbesondere Gerichte, die normalerweise im Wasserbad aufgewärmt werden, sind vor dem Kontakt mit dem Dampf zu schützen. Dazu werden sie am besten mit einer Aluminiumfolie abgedeckt.
- Die Kochdauer im Dampfbackofen entspricht weitgehend der beim üblichen Zubereiten. Rechnen Sie jedoch pauschal ca. 10 Minuten zum Aufwärmen und Abkühlen des Dampfbackofens hinzu.

Benutzung des Dampfbackofens

Bereiten Sie die einzelnen Zutaten vor, z.B. Gemüse in den Siebeinsatz legen und diesen im Kochgeschirr einsetzen.

Stellen Sie das Kochgeschirr mit dem Siebeinsatz auf das Auflagegitter.

Füllen Sie den Wasserbehälter bis zum max. Füllstand und schieben Sie ihn in seine Aufnahme zurück, bis er darin einklickt.

Schließen Sie die Backofentür.

Programmieren Sie die Kochdauer.

Kochen / Auftauen

Kochen

Bedienschritt:

Druck auf 

Kochdauer mit  und  einstellen

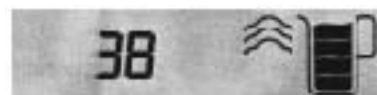
Kochprogramm starten mit 

Anzeige:

"35"

Kochdauer in Minuten

Kochsymbol bewegt sich



Auftauen

Bedienschritt:

Druck auf 

Auftauzeit mit  und  einstellen

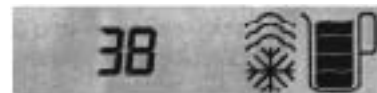
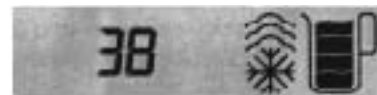
Auftauprogramm starten mit 

Anzeige:

"40"

Auftauzeit in Minuten

Auftausymbol bewegt sich



Verbleibende Kochdauer ändern

Die Kochdauer kann auch bei laufendem Kochprogramm verändert werden, d.h. Sie brauchen es dazu nicht abzuschalten.

Drücken Sie auf  oder  bis die gewünschte Kochdauer angezeigt wird.

Der Backofen übernimmt automatisch die neu programmierte Kochdauer; d.h. er schaltet früher oder später ab.

Abschalten des Kochprogramms

Drücken Sie auf 

Der Dampfbackofen wird abgeschaltet. Zum Ablassen des Dampfs im Inneren benötigt er ca. 3 Minuten. Bitte warten Sie daher nach dem Abschalten des Backofens auf das akustische Signal zur Freigabe der Tür.

Programmieren einer Kochdauer

Sie können den Anfang und das Ende einer Kochdauer vorprogrammieren, so dass der Dampfbackofen das Kochen zu einem späteren Zeitpunkt selbständig einschaltet und nach einer bestimmten Dauer wieder ausschaltet.

Diese Programmierung ist nur für die Betriebsart "Kochen" , d.h. nicht für die Betriebsart "Auftauen" möglich .

Beispiel: Es ist 10.00 Uhr. Sie wollen Kartoffeln zum Mittagessen kochen und möchten der Dampfbackofen so programmieren, dass die Kartoffeln um 12.30 gar sind. Zum Garen benötigen sie 30 Minuten.

Folglich muss er so vorprogrammiert werden, dass er um 12.00 eingeschaltet und um 12.30 ausgeschaltet wird.

Programmierung der Kochdauer

Bedienschritt:

Druck auf 

Kochdauer mit  und  einstellen

Vorprogrammierung mit  aktivieren

Abschaltuhrzeit mit  und  einstellen

Automatisches Kochprogramm mit  aktivieren

Anzeige:

"35"

Kochdauer in Minuten
z.B. "30"

Abschaltuhrzeit (blinkend)
wenn sofort eingeschaltet
z.B. "10.30"

Die Anzeige für "Vorprogrammierung" blinkt ebenfalls
Abschaltuhrzeit
(blinkend); z.B. "12.30"

Die Ziffern und die
Anzeige für Vorprogrammierung
blinken nicht mehr.

Um 12.00 h wird der Dampfbackofen eingeschaltet, die Anzeige "Automatisches Kochprogramm" leuchtet auf, während die Anzeige "Vorprogrammierung" erlischt. An Stelle der Uhrzeit wird die Zeit bis zum Ausschalten zurückgezählt. Um 12.30 h wird der Dampfbackofen ausgeschaltet.

Ändern der Kochdauer bzw. der Abschaltuhrzeit

Soll die Kochdauer bzw. Abschaltuhrzeit **vor dem automatischen Einschalten** geändert werden, so muss die Kochdauer neu programmiert werden.

Drücken Sie auf . Auf der Anzeige erscheint die ursprünglich programmierte Kochdauer. Ändern Sie diese, indem Sie die obengenannten Schritte mit der neuen Zeit durchführen.

Wenn der Dampfbackofen bereits in Betrieb ist, wird in der Anzeige die verbleibende Kochdauer zurückgezählt. In diesem Fall können Sie zwar nicht mehr direkt die Abschaltuhrzeit, jedoch die verbleibende Kochdauer ändern.

Dazu drücken Sie auf die Taste  oder .

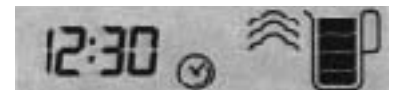
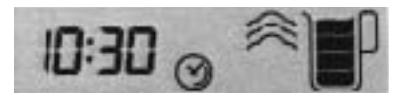
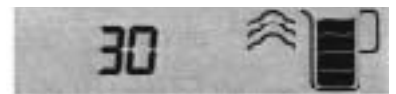
Löschen der automatischen Abschaltuhrzeit

Drücken Sie auf . Auf der Anzeige erscheint die Dauer der programmierten Kochdauer.

Drücken Sie danach auf . Alle Einstellungen werden gelöscht.

Der Dampfbackofen wird sofort eingeschaltet (d.h. die Wartezeit wird gelöscht).

Drücken Sie zweimal auf . Der Backofen wird sofort auf die eingestellte Kochdauer programmiert.



Verriegeln der Bedientasten

Auslösen der Verriegelung

Um ein ungewolltes Einschalten des Dampfbackofens zu verhindern, können die Bedientasten verriegelt werden.

Dazu 5 Sekunden lang auf  drücken. Auf der Anzeige erscheint das Symbol für "Verriegelung".



Damit sind alle Bedientasten blockiert. Um sie wieder zu aktivieren, muss erst die Verriegelung aufgehoben werden.

Aufheben der Verriegelung

Drücken Sie 5 Sekunden lang auf . Das Symbol für "Verriegelung" erlischt und die Tasten können wieder bedient werden.

Reinigung und Pflege

Reinigung und Pflege der Edelstahlflächen

Kesselstein, Fett, Stärke, Eiweiß usw. möglichst umgehend entfernen, da sich darunter durch eingeschlossene Feuchtigkeit Korrosionsstellen (insbesondere durch Rostfraß) bilden können. Zum Reinigen handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel verwenden.

Dabei sorgfältig die Herstellerangaben durchlesen und das Produkt zunächst auf einer kleinen Stelle ausprobieren.

Reinigung der Zubehöerteile (Siebeinsatz, Kochgeschirr, Aufnahmegrill)

Diese Teile können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Reinigung des Verdampfers und dessen Ringrohrs

Kesselsteinspuren lassen sich mit Essigwasser entfernen.

Dazu eine in Essigwasser getränkten Lappen auf den Verdampfer legen und einige Minuten lang wirken lassen,

danach die Essigreste mit klarem Wasser abspülen.

Wartung

Auswechseln der Glühbirne im Backofen

Sie befindet sich unter einem Abdeckglas rechts auf der Rückseite des Innenraums.

Abdeckglas abschrauben und Dichtung entfernen.

Abdeckglas und Dichtung ggf. mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

Glühlampe aus der Fassung schrauben und durch eine Lampe desselben Typs ersetzen.

Technische Daten der Glühbirne: 25W, 220/240V
Temperaturfestigkeit bis 300°C
Fassungstyp: E 14

Beim Aufschrauben der Glasabdeckung die Dichtung wieder einsetzen.

Störungsbehebung

Der Backofen darf nur von einem qualifizierten Fachtechniker repariert werden!

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, prüfen Sie bitte zuerst, ob nicht eine Fehlbedienung oder eine Fehlfunktion vorliegt, die Sie selbst beheben können.

Störung	Ursache	Behebung
Die Füllstandsanzeige blinkt, obwohl der Wasserbehälter voll ist.	Wasserbehälter ist nicht richtig angebracht.	Wasserbehälter richtig einsetzen.
	Der Detektor des Wasserbehälters ist defekt.	Kundendienst anrufen.
Das Anzeigefeld leuchtet nicht auf.	Sicherung des Stromzählers durchgebrannt.	Sicherung prüfen und ggf. auswechseln.
	Stecker nicht angeschlossen.	Stecker anschließen.
	Elektronikkarte defekt.	Kundendienst anrufen.
Die Lampe (Glühbirne) im Backofen brennt nicht.	Glühbirne durchgebrannt.	Glühbirne auswechseln.
	Stecker nicht angeschlossen.	Stecker anschließen.
	Sicherung des Stromzählers durchgebrannt.	Sicherung prüfen und ggf. auswechseln.
Störendes Geräusch beim Betrieb oder Wasseraustritt aus der Tür.	Tür bzw. Türdichtung verschmutzt.	Tür bzw. Türdichtung nur mit Reinigungsmittel und Lappen reinigen.
	Tür schließt nicht richtig.	Prüfen, ob der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist. Prüfen, ob kein Hindernis in den Türscharnieren ist.
	Türdichtung beschädigt.	Kundendienst anrufen.
Geräusch beim Kochbetrieb.	Keine Störung! Geräusch der Wasserpumpe bei laufendem Betrieb.	Geräusch unvermeidlich.

Montageanleitung

- Bei der Montage sind alle geltenden gesetzlichen Richtlinien und Vorschriften für Elektroanschlüsse zu beachten.
- Beim Anschluss sollte ein Schalter zwischen dem Backofen und dem Stromnetz eingebaut werden, dessen Kontakte in geöffnetem Zustand an allen Polen mindestens 3 mm Abstand aufweisen. Dazu eignen sich Leitungsschutzschalter, Sicherungen und Schaltautomaten.
- Vor dem Anschließen, Reparieren oder Auswechseln einer Lampe den Netzstecker ziehen oder den Backofen mit einer der obengenannten Vorrichtungen vom Netzstrom abtrennen.
- Die Elektroinstallation muss vollkommen sicher gegen elektrischen Schlag geschützt sein.
- Der Erdleiter muss einen angemessenen Querschnitt besitzen und lang genug ausgelegt sein, um nach dem Anschließen des Phasen- und Nulleiters nicht abgerissen zu werden.

Elektroanschlüsse

- Der Backofen wird mit einem Netzkabel und Netzstecker geliefert, mit denen die Netzstromversorgung über eine Schuko-Steckdose mit Erdleiter (230 V, 50 Hz) erfolgt, die auf der Rückseite des Einbauschranks angebracht ist.
- Der Elektriker bestimmt je nach Montagesituation den Zeitpunkt, an dem der Backofen an den Netzstrom angeschlossen wird.

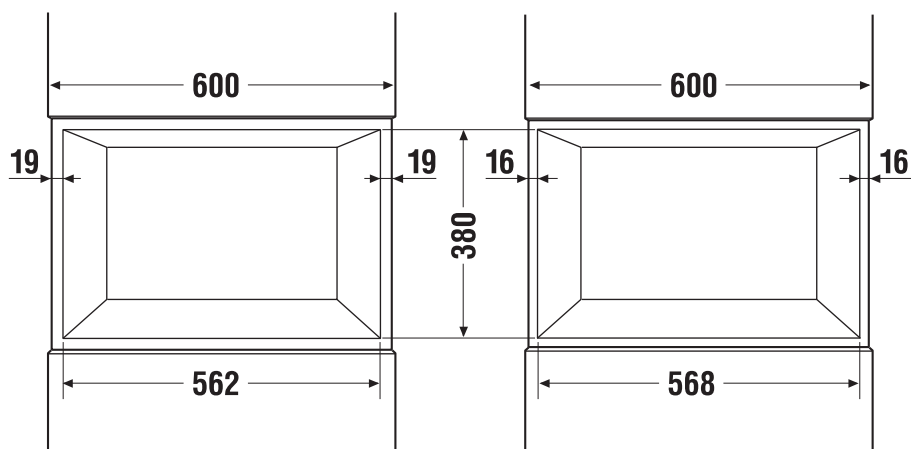
Beim Einbau in Küchenmöbel zu beachten

- Auf der Rückseite des Küchenmöbels muss eine Schuko-Steckdose angebracht sein, über die der Backofen mit Spannung versorgt wird.
- Beim Einbau im Küchenmöbel muss der Backofen genau waagrecht ausgerichtet werden.

Einbau des Backofens in einem Küchenmöbel

Bitte tragen Sie die Fertigungsnummer und die Modellbezeichnung auf der Seite 2 dieser Bedienungsanleitung ein.

Prüfen Sie die Abmessungen der Aussparung für den Dampfbackofen nach der untenstehenden Zeichnung.



Schieben Sie den Backofen in die Aussparung und achten Sie darauf, dass er ein wandfrei waagrecht steht.

Schließen Sie ihn an die Stromversorgung an.

Befestigen Sie ihn mit den 2 mitgelieferten Schrauben.

