



Montage- und Bedienungsanleitung

Einbau-Backofen

EB 61 CN

EB 63 CN/W

EB 64 CN

EB 65 AS/AW

EB 68 CN

EB 99 CN

Sehr geehrter 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.

Allgemeine Angaben zum Gerät

Das Typenschild befindet sich immer am Anschlag der Backofentüre, ist nach Öffnung der Backofentüre sichtbar und beinhaltet alle zu Installation erforderlichen Daten.

Besondere Hinweise

Das Gerät und vor allem die Backofentüre werden während des Betriebes heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich aus der Reichweite des Gerätes. Gerät nicht als Raumheizung verwenden.

Vorsicht beim Anschluss von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Gerätes: die Anschlussleitungen dürfen keine heißen Teile des Backofens berühren.

Zur Wahrung der Sicherheit des Gerätes dürfen Wartungsarbeiten, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch sachkundiges Fachpersonal durchgeführt werden.

Der Backofeninnenraum sollte nicht mit Alufolie ausgelegt werden. Dadurch würde die Luftzirkulation im Backofen gestört, der Brat- bzw. Backvorgang beeinflusst und das Backofenemail beschädigt. Ebenso dürfen die Backbleche oder anderes Geschirr nicht auf den Backofenboden gestellt werden.

Bei Störungen schalten Sie bitten den Stromzulauf zum Gerät sofort aus. Für Fragen steht Ihnen selbstverständlich gerne unser **Kundendienst-Team unter der Service-Hotline 0800-9 42 73 50** zur Verfügung.

Ausbau der Ofentür (Abb.8)

Für eine leichtere Reinigung des Ofens kann die Ofentür ausgebaut werden.

Die Scharniere A sind mit zwei beweglichen Bügeln B ausgestattet. Wenn der Bügel B umgeklappt wird, wird dadurch das Scharnier im Gehäuse frei. Danach muss die Tür gehoben und nach außen herausgezogen werden. Dazu die Tür in der Nähe der Scharniere seitlich fest anfassen.

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere in ihre Gehäuse-Schlitze einsetzen. Bevor die Tür geschlossen wird darf nicht vergessen werden, die zwei beweglichen Bügel B wieder umzuklappen.

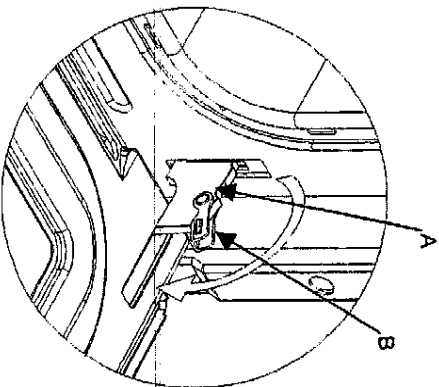


Abb.8

Energiesparen

- Schalten Sie den Backofen ca. 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Koch- bzw. Backzeit aus.
- Öffnen Sie den Backofen nicht öfter als nötig. Durch das Öffnen der Backofentür geht Wärme verloren und die Garzeit verlängert sich.
- Bei konventionell beheiztem Backofen backen Sie zwar nur auf einer Einschubebene, jedoch können Sie diese optimal ausnutzen, indem Sie in den Backofen zwei längliche Kuchenformen parallel einsetzen, oder das Gebäck gleich nacheinander backen.

Technische Daten

Der Herd entspricht den Vorschriften bezüglich der Funkentstörung.

Nennspannung der elektr. Komponenten max. 230 V – 50 Hz.

Max. Gesamt - Anschlusswert 3,8 kW bzw. 2,3 kW

Netzanschlussleitung und Leiterquerschnitt

H05 VV-F 3 x 2,5 mm² (siehe Netz – Anschluss -Schema)

Innenmaße des Backofens (Mullei)

EB 61/63/64/65/68

Höhe : mm 340

Breite : mm 440

Tiefe : mm 390

EB 99

Höhe : mm 360

Breite : mm 630

Tiefe : mm 390

Installationsanweisung

Achtung: Das Gerät muss gemäß der Anleitung des Herstellers und durch einen konzessionierten Fachmann installiert werden. Jeglicher Eingriff am Gerät darf nur bei unterbrochener Stromzufuhr durchgeführt werden.

Rechtsverordnungen, Technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung des Gerätes sind die folgenden geltenden Vorschriften zu beachten:

- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Einschlägige VDE-Vorschriften

Einbau des Backofens

Die Befestigung des Backofens am Möbelstück erfolgt mittels 4 Schrauben. Diese sind bei offener Backofentüre in die vier im Rahmen sichtbaren Löcher einzuschrauben (siehe Abbildung).

Achten Sie bei der Positionierung des Backofens im Möbel darauf, dass Sie das Gerät nicht an der Backofentüre anheben; generell sollte die geöffnete Backofentüre nicht zu großen Belastungen ausgesetzt werden.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Backofenelemente richtig funktionieren.

Vor dem ersten Gebrauch

Der leere Backofen sollte vor dem ersten Betrieb ca. 30 Minuten bei der Temperatur von 250° C mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft betrieben werden. Lassen Sie nach diesem Einbrennen das Gerät noch kurze Zeit abkühlen. Der dabei üblicherweise entstehende Geruch der Backofenisolation, den Sie wahrnehmen, ist unschädlich und verflüchtigt sich. Wir empfehlen jedoch eine ausgiebige Lüftung des Raumes.

ACHTUNG:

- Wird der Herd in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig stören.
- Bevor irgendein Element eingeschaltet wird, ist sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und alle (ggf. vorhandenen) Schutzfolien abgezogen worden sind.
- Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder der elektrischen Anlage ausgeführt werden, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.
- Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder falscher Benutzung des Gerätes.
- Das Furnier bzw. der Belag des Möbelstückes muss mit hitzebeständigem (100° C) Klebemittel behandelt sein, sonst kann es wegen der Hitzebeständigkeit zu Farb- und Formveränderungen kommen. Bei Möbeln, deren Oberfläche nicht mit hitzebeständigem Klebemittel gefertigt wurden, empfehlen wir, dass Sie vor dem Einbau Schutzleisten an den Seitenwänden des Möbelstückes einsetzen. Die Schutzleisten können Sie bei unseren Küchenstudios bestellen bzw. kaufen.

Installierung der selbstreinigenden Platten (nur bei einigen Modellen als Zubehör erhältlich)

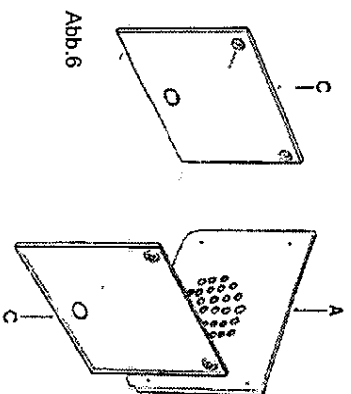


Abb. 6

- 1) Platte (A) mit 4 selbstdrehenden Schrauben befestigen
- 2) Die Platten (C) an die Seitenwände des Backofens lehnen und die vorher entfernten Gitter darauf befestigen.
- 3) Die vorher entfernten Zubehörteile wieder in den Backofen schieben und befestigen (Abb. 6)

Aushängen der Ofentür

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür aushängen. Die Backöfen haben zwei verschiedene Arten von Scharnieren, die untereinander austauschbar sind:

Scharniere mit beweglichen Bügeln (Abb. 7) **EB99**

Der Scharnientyp A hat zwei bewegliche Bügel B, die, wenn sie in die Sektoren C der Scharniere eingehakt werden, die Ofentür bei vollständiger Öffnung blockieren. Man muß nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharnieren fassen, anheben und nach außen hin herausziehen. Um die Tür wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schalen und nimmt vor dem schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel B ab, mit deren Hilfe die beiden Scharniere eingehakt wurden.

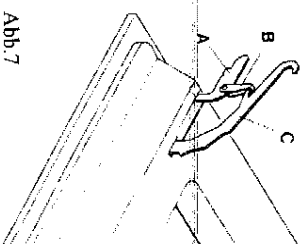


Abb. 7

Auswechselln der Ofenlampe

ACHTUNG: Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Falls die Blinde der Oberflächenleuchte ersetzt werden muss, den Schutzverschluss A entfernen, indem er gegen die Uhrzeigersinn abgeschraubt wird.

Nach dem Auswechseln der Lampe den Schutzverschluss A-Abb. 4 wieder montieren.

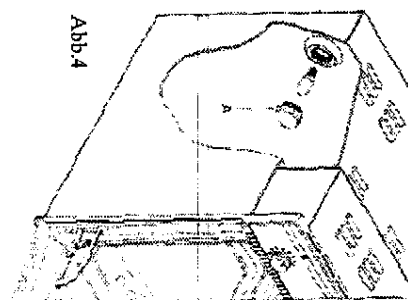


Abb.4

Zubehörteile

Der Backofen hat seitliche Schienen, die an den Wänden befestigt werden und in die man Gitter und das Ofenblech schiebt. (Abb.5)

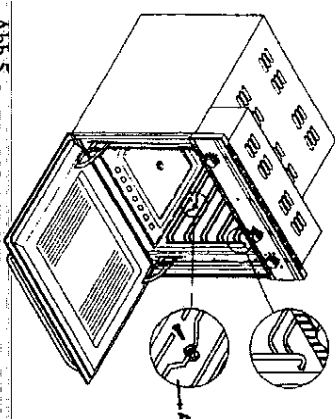


Abb. 5

Einbauskizze

EB61-63-64-65-68

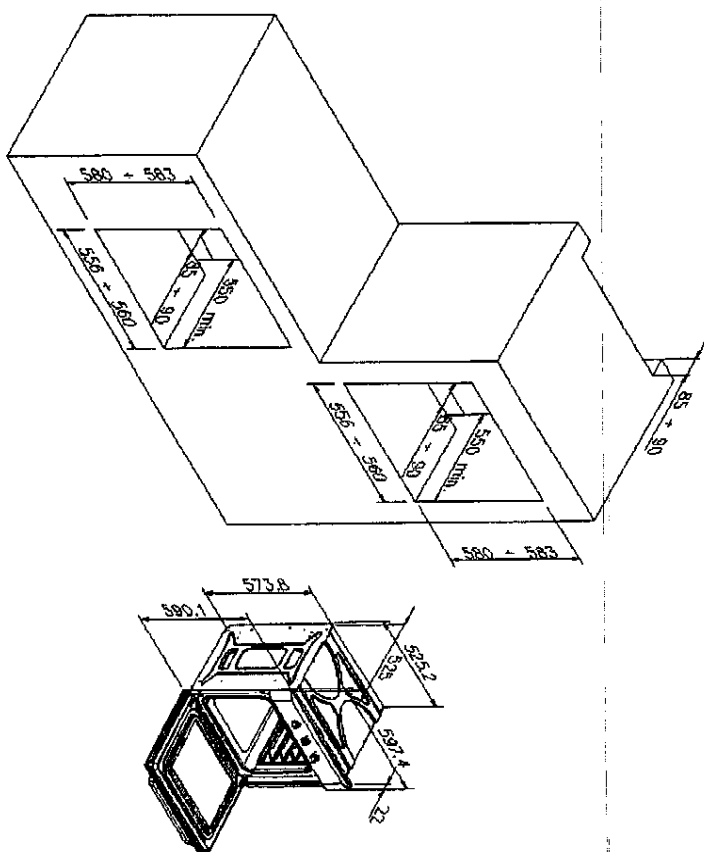


Abb.1

Einbauskizze EB99

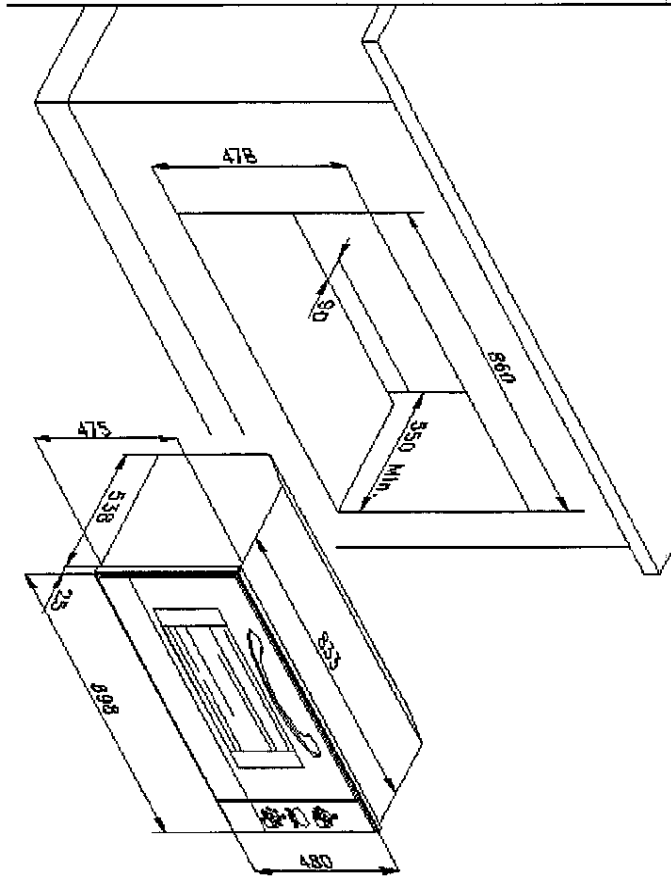


Abb.2

Minutenkontrolle

Die Taste Minutenkontrolle bedienen und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Taste +/- einstellen. Während die eingestellte Zeit abläuft, bleibt das Glockensymbol im Display. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal.

Akustisches Signal

Das akustische Signal bleibt 7 Minuten lang aktiv, nachdem der Minutenkontrollzyklus oder das Brat-/Backprogramm beendet sind. Das Signal wird ausgeschaltet, indem man auf eine der Funktionstasten drückt.

Programmbeginn und Kontrolle

Ein eingestelltes Programm beginnt erst, wenn auch die gewünschte Brat- oder Backzeit eingestellt worden ist. Die anderen Timer können jederzeit kontrolliert werden, indem man die entsprechende Funktion wählt.

Reinigung und Wartung des Backofens

WICHTIG: Vor Beginn jeder Wartungsarbeit ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der Strom mittels des Schutzschalters bzw. der Sicherungen abzuschalten.

Die Reinigung des Backofens sollte nach jedem Gebrauch erfolgen, wenn der Backofen abgeschaltet, jedoch noch warm ist, so dass die beim Garvorgang entstandene Fettschicht an den Innenwänden leicht entfernt werden kann und die Fettspritzer sich noch nicht verkrusten und so eine harte, schwer löslische Schicht bilden können. Reinigen Sie den Backofen mit einem weichen Lappen und einem geeignetem Spülmittel. Wischen Sie abschließend den Backofen gut trocken. Keine kratzenden oder ätzenden Mittel verwenden.

Manuell eingestellter Brat-/Backvorgang (ohne Zeitschaltuhr)

Indem man gleichzeitig auf die Tasten plus oder minus drückt (wobei das Auto-Symbol gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol auf. Jedes andere, vorher eingestellte Programm wird gelöscht.

Halbautomatisches Braten oder Backen

- Programmierung der Brat-/Backzeit.
- Programmierung Ende der Brat-/Backzeit.

a) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit Schalter  einstellen. Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display das Kochtopf-Symbol erscheint.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und das akustische Signal beginnt, das man wie oben erklärt beenden kann.

b) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit Schalter  einstellen. Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display das Kochtopf-Symbol erscheint.

Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und das akustische Signal ertönt, das man wie oben erklärt beenden kann.

Im Display kann jederzeit überprüft werden, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang sich befindet oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  löschen und das Display auf Null stellen.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Beginn und Ende)

- Der Beginn des Brat-/Backvorgangs mit der Taste  und +/- einstellen.
- Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit der Taste  und +/- einstellen.
- An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "A", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Elektroanschluss (Abb.3)

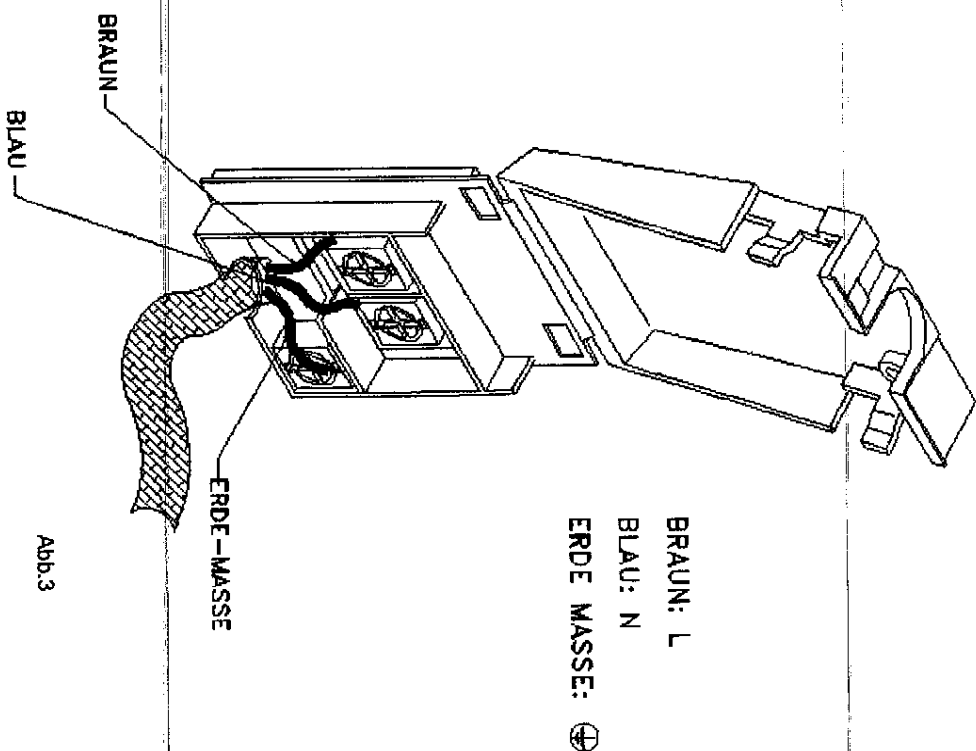


Abb.3

Multifunktionsbackofen - Elektrobackofen

	Beleuchtung Backofen ist ohne Funktion
	Ober-/Unterhitze Rundum gleichmäßige Hitze. Die klassische Beheizungsart zum Braten und Backen von Wild, Brot und Blechkuchen sowie Braten in der Reine oder im Römerpf.
	Großflächengrill Mittels des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur zwischen 50° C und 250° wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders gut für größere Speisen, deren gesamte Oberfläche gegrillt werden soll.
	Grill-/Bratsystem (dazu auch Temperaturnebel auf Symbol „Grill-/Bratsystem“ einstellen) Bei dieser Beheizungsart ist neben dem Grill zusätzlich der Ventilator eingeschaltet, der die durch den Infrarotgrill erhitzte Luft um das Grillgut zirkulieren lässt. Besonders geeignet zum Grillen von großen Fleischstücken, wie Braten und Geflügel aller Art, bis hin zum Truthahn. Damit sie innen saftig bleiben und außen schön knusprig werden.
	Pizzastufe (nur EB64 CN, 65 AS/AW, 68 CN, 99 CN) Wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll, ist diese Beheizungsart ideal. Ventilator, Ringheizkörper und Unterhitze sind hierbei gleichzeitig in Betrieb. Für Pizza und Obstkuchen geeignet.
	Heißluft (nur EB 61 CN, EB 63 CN/W) Die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250° C wird gleichmäßig in der gesamten Backofenhöhle verteilt. Es ist nicht notwendig, den Backofen vorzuwärmen.
	Heißluft Plus (nur EB64 CN, 65 AS/AW, 68 CN, 99 CN) Sorgt für konstant heiße Temperatur im gesamten Backraum. Eignet sich besonders zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen. Sie können verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten, ohne dass der Geruch übertragen wird. Z. B. Fisch-/Fleischgerichte mit Kuchen/Gebäck usw. Vorteile: Sie sparen Zeit und Energie.
	Auftaustufe (nur EB64 CN, 65 AS/AW, 68 CN, 99 CN) Zum schonenden Auflauen oder Abkühlen empfindlicher Lebensmittel (z.B. Sahnetorten). Hierbei ist nur der Ventilator aktiv.

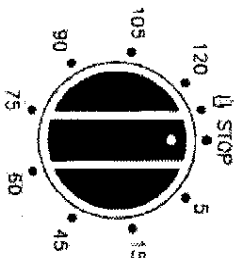
Mechanische 120 Minuten-Zeitschaltuhr

EB68

Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

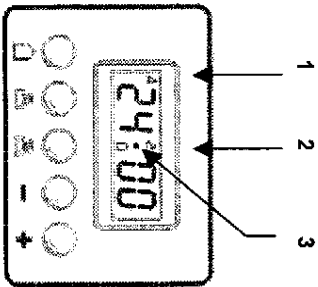
Funktionsweise

Nachdem die gewünschten Temperatur eingestellt wurde, den Bedienungsknebel Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne einstellen (max. 120 Minuten). Sobald die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, dass sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.



Elektronische Digitaluhr mit Zeitschaltfunktion (5 Tasten)

EB99



-  Timer
-  Back- oder Bratzeit bei automatischer Funktionsweise
-  Ende der Back-/Bratzeit
-  Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen rückwärts
-  Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen vorwärts

Anzeigen im Display

- 1 Automatisches Programm
- 2 Dauer und Funktionsweise Handbetrieb
- 3 Minutenkontrolle

Anzeige der Stunden (0-24) und Minuten.
Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Schaltblende DREI blinkende Ziffern.
Um die genaue Uhrzeit einzugeben, gleichzeitig auf die Zeichen  +  drücken sowie GLEICHZEITIG auf die Taste (+) oder (-), bis die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

Halbautomatisches Braten oder Backen

- Programmierung der Brat-/Backzeit.
- Programmierung Ende der Brat-/Backzeit.
- Die gewünschte Brat-/Backzeit mit Schalter  einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und das akustische Signal beginnt, das man wie oben erklärt beenden kann.

- Die gewünschte Brat-/Backzeit mit Schalter  einstellen. Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und das akustische Signal ertönt, das man wie oben erklärt beenden kann.
Im Display kann jederzeit überprüft werden, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang sich befindet oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  gelöscht und das Display auf Null gestellt werden.
Durch drücken der Taste  wird der Backofen auf manuelle Bedienung umgestellt.

Elektronisches Signal

Der "Timer" kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.
Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter  und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen .
Die programmierte Brat-/Backzeit beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters  kontrolliert werden. Die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen  aus und gleichzeitig ertönt das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Taste  beendet werden kann.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.



Oberhitze (nur EB64 CN, 65 AS/AW, 68 CN, 99 CN)
Den Thermostat zwischen 50 ° C 250° C einstellen.
Backtemperatur für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/kochen.



Unterhitze
Mit der getrennt schaltbaren Unterhitze können Sie besonders gut leuchten Kuchen/Obstkuchen backen, ohne dass es dabei durchweiche Böden gibt

Bedienungsblende

Alle zur Bedienung erforderlichen Schalt- und Überwachungselemente sind in der Bedienungsblende eingebaut.

- Ein/Aus Schalterknebel und Schalterknebel für Backofen-Behitzungsart
- Temperaturwahlschalterknebel
- Zeitschaltuhr / Timer

Kontroll-Lampen

Gelbe Betriebskontroll-Lampe
Die gelbe Betriebskontrolllampe leuchtet auf, wenn die Backofen-Temperatur erwärmt ist.

Grüne Betriebskontroll-Lampe
Die grüne Betriebskontrolllampe leuchtet auf, wenn der Backofen eingeschaltet ist.

Elektronische Digitaluhr mit Zeitschaltfunktion (6 Tasten)

EB 63/64/65

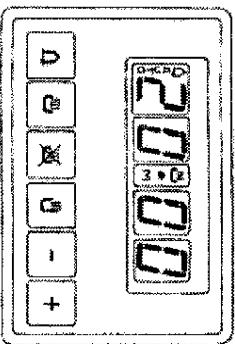
Funktionen :

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay;
- Akustisches Signal (maximal 23 Stunden und 59 Minuten);
- Programmierung von Beginn und Ende des Brat-/Backvorgangs;
- Halbautomatische Programmierung (nur Beginn oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs;

Beschreibung der Schalter

-  "Timer" mit akustischem Signal
-  Brat-/Backzeit (Dauer)
-  Uhrzeit Ende

-  Gerätenutzung ohne Zeiteinstellung
- + Zahlen auf dem Display aufsteigend
- Zahlen auf dem Display absteigend



Bedeutung der beleuchteten Zeichen

"AUTO" (blinkend) - Zeitschaltuhr aktiviert, jedoch noch nicht eingestellt.
"AUTO" (konstante Beleuchtung) = Zeitschaltuhr eingestellt.

Zeichen für schon laufenden, programmierten Brat-/Backvorgang.

 Zeichen für schon programmiertes akustisches Signal.

 Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit "AUTO" blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern und  im Display erscheinen und keines der Zeichen leuchtet, bedeutet dies manuelle Bedienung.

Einstellen der Digitaluhr

Anzeige der Stunden (0 - 24) und Minuten.
Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Schaltblende DREI blinkende Ziffern.
Um die genaue Uhrzeit einzugeben, gleichzeitig auf die Zeichen  +  drücken und GLEICHZEITIG auf die Taste (+) oder (-), bis die genaue Uhrzeit eingestellt ist.
Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

Manuell eingestellter Brat-/Backvorgang (ohne Zeitschaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Zeitschaltuhr zu benutzen, die blinkende Anzeige "AUTO" durch drücken der Taste  löschen.
Sollte "AUTO" (nicht blinkend) im Display erscheinen, ist der Backofen bereits programmiert.
Um die Programmierung zu löschen die Taste  gedrückt halten.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Beginn und Ende)

- 1) Den Beginn des Brat-/Backvorgangs mit der Taste  und +/- einstellen.
- 2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit der Taste  und +/- einstellen.
- 3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige " AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:

Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

-Man drückt auf  und stellt auf dem Display 0.45 ein.

-Man drückt auf  und stellt auf dem Display 14.00 ein.

Danach sind auf dem Display wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige " AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die Programmierung angenommen und gespeichert worden ist.

Um 13:15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen  und "AUTO" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das durch Bedienen der Taste  ausgeschaltet werden kann.