

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen

EBG 9896 10



Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundendienst-Anforderung

eMail service-kt@oranier.com
Telefon 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Ersatzteil-Anforderung

eMail ersatzteil-kt@oranier.com
Telefon 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Länderververtretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

eMail service-kt@oranier.com
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 70
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80

CE-Konformitätserklärung

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes (z. B. Beheizen eines Raums) ist unzulässig und daher gefährlich. Dieser Herd wurde unter Einhaltung der folgenden Richtlinien entwickelt, gebaut und auf den Markt gebracht:

- Sicherheitsvorschriften „Gas“-Richtlinie 2009/142/EC;
- Sicherheitsvorschriften der „Niedrigspannung“-Richtlinie 2006/95/EC;
- Sicherheitsvorschriften „EMC“-Richtlinie 2004/108/EC;
- Vorschriften der Richtlinie 93/68/EC.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	6
Bedienelemente	6
Funktionssymbole	
Heizarten Wahlschalter	7
Erstmalige Benutzung	8
- Umweltverträglichkeit	8
- Kühlventilator	8
Betriebsanleitung	9
- Konventionelles Backen	9
- Heißluft	9
- Ober- und Unterhitze m. Umluft	9
- Auftauen	9
- Grill, Großflächengrill	10
- Grill-Bratsystem	10
- Pizzastufe	10
Elektronische Zeitschaltuhr	11
- Manueller Betrieb	11
- Kurzzeitmesser	11
- Halbautomatischer Betrieb	
- Automatischer Betrieb	11
- Programmierfehler	11
Reinigung	12
Auswechseln der Ofenbeleuchtung	12
Ausbau der Ofentür	12
Einbau des Backofens	13
Elektrischer Anschluss	14
- Sicherheitshinweise	14
- Austausch der Netzanschlussleitung	15
Technische Daten und Abmessungen	17
Hinweise zu Entsorgung	18
ORANIER-Werksgarantie	19

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 18).



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können das Gerät und die zugänglichen Teil heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG:

Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

- Ihr Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.

- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

• Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumbür.

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.

- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumbür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen das Gerät, solange es nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.

- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Während der Verwendung

Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Gerät installiert ist, gründlich durch.

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.

- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen.

Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl.

- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

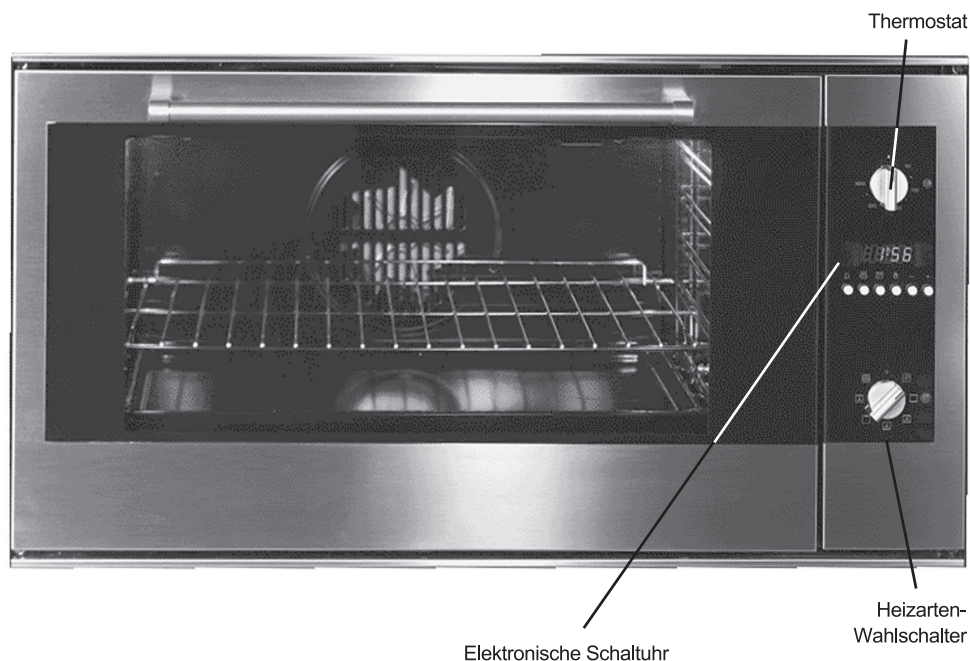
Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.

- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALER-SATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.

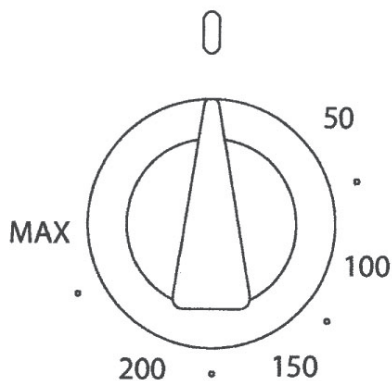
Ihr Gerät im Überblick



Bedienelemente

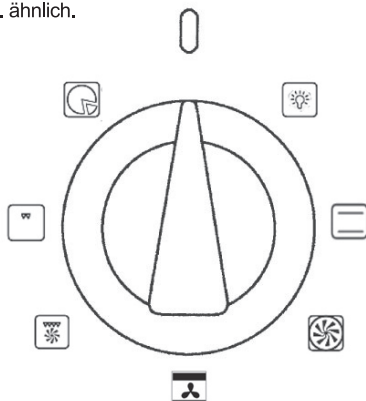
Thermostat

Temperaturregler mit dem Sie die, je nach Gargut, erforderliche Garraumtemperatur zwischen 50° C und 250° C einstellen können.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes. Anzahl und Art der Betriebsarten sind von Modell zu Modell unterschiedlich. Abb. ähnlich.



Bedienelemente

Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter



Beleuchtung

Während des Betriebs immer eingeschaltet.



Grill-Bratsystem

Einstellung des Thermostates auf das Symbol „Grill-Bratsystem“. Großflächiger Grill. Einstellung des Thermostates auf 250°C.



Ober- und Unterhitze kombiniert

Einstellung des Thermostates von 50°C bis MAX.



Grill

Das Grill-Heizelement ist eingeschaltet. Einstellung des Thermostates von 50°C bis 250°C.



Heißluft Plus

Einstellung des Thermostates von 50°C bis MAX.



Pizzastufe



Ober- und Unterhitze mit Umluft.

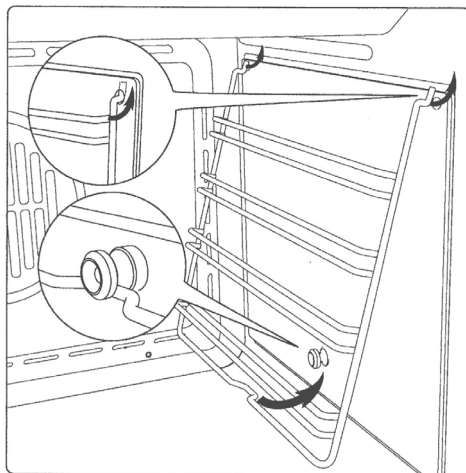
Einstellung des Thermostates von 50°C bis 250°C.

ERSTMALIGE BENUTZUNG

Der Backofen muss gründlich gereinigt werden. Wie auf der Abbildung dargestellt, bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche herausnehmen. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

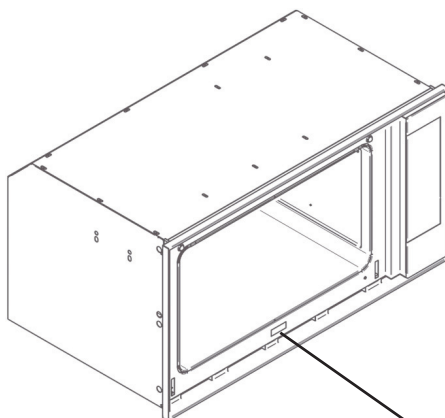


Seitliche Reling einhängen

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.



Typenschild

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet. Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Minuten ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Minuten aus.

Betriebsanleitung

Konventionelles Backen



Klassisches System, bei dem Unter- und Oberhitze verwendet wird, welches für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.

Die Speisen sollten möglichst erst eingeschoben werden, wenn der Backofen die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe. Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter des Thermostates auf die jeweilige gewünschte Temperatur einzustellen.

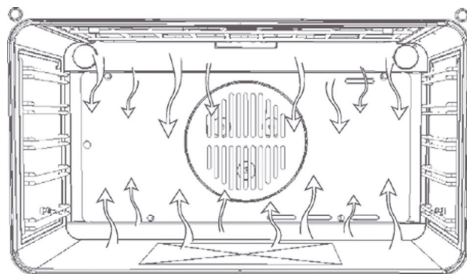
Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

Heißluft Ober- und Unterhitze mit Umluft

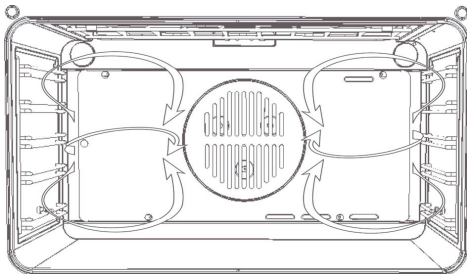


Bei diesen Gararten verteilt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft gleichmäßig im Ofen, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist.

Diese Gararten eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf mehreren Einschubebenen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch und Fleisch usw.). Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.



Ober- und Unterhitze



Umluft

Auftauen

Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle und schonende Auftauen von Tiefkühlkost.

Betriebsanleitung

Grill, Grill-Bratsystem

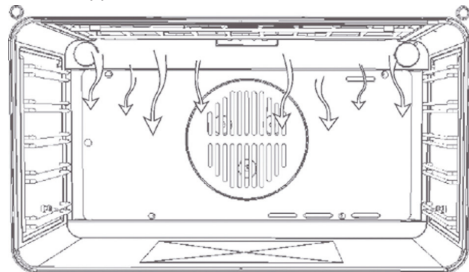


Die direkte Infrarot-Strahlungshitze grillt flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Fisch auf der gesamten Fläche besonders gut.

Auch ideal geeignet zum Überbacken von Toasts.

Das **Grill-Bratsystem** eignet sich besonders zum Zubereiten von großen Fleischstücken (Braten): Bereits bei 165°C schließen sich die Fleischporen. Da Fett erst bei 172°C anfängt zu spritzen, bleibt der Garraum sauber.

Da die erhitzte Luft gleichmäßig um das Grillgut zirkuliert, können Sie alle Fleischgerichte bei 165°C schonend zubereiten. Der gleichzeitige Einsatz des Grills sorgt für eine appetitliche Bratenkruste.



Pizzastufe



Bestens geeignet, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll. Ideal für Pizza und Obstkuchen.

Elektronische Zeitschaltuhr

Einstellen der Uhr

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Zeitschaltuhr. Es ist zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich die Uhrzeit einzustellen um den Herd freizuschalten. Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit!

Zur Einstellung der Uhrzeit die Tasten „Gar-Dauer“ und „Gar-Ende“ zusammen drücken, dann loslassen und mit den Tasten „Plus“ oder „Minus“ die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Manueller Betrieb

Für unbestimmte Garzeiten die Taste **Manuell** drücken. Alle Automatikfunktionen sind außer Betrieb.

Kurzzeitmesser (Timer)

Taste **Timer** drücken und mit den Tasten **Plus / Minus** den gewünschten Kurz-Zeitraum eingeben. Nach Ablauf des Kurz-Zeitraumes ertönt ein Signalton, der durch das Drücken einer beliebigen anderen Taste beendet werden kann.

Bei automatischem und halbautomatischem Betrieb muss noch der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Backofenwahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

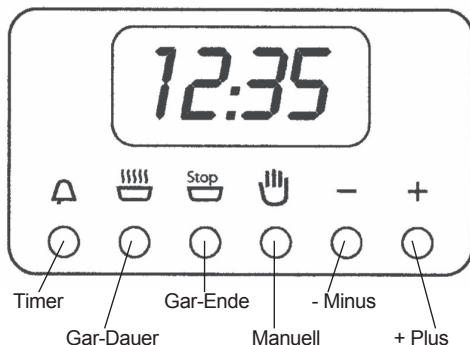
Für bestimmte Garzeiten. Taste **Gar-Dauer** drücken und mit den Tasten **Plus / Minus** die erforderliche Garzeit (Gar-Dauer) einstellen.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehregler des Thermostates und des Betriebsarten-Wahlschalters auf 0 stellen und dann die Taste **Manuell** drücken.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Ende)

Für bestimmte Garzeiten. Taste **Gar-Ende** drücken und mit den Tasten **Plus / Minus** die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehregler des Thermostates und des Betriebsarten-Wahlschalters auf 0 stellen und dann die Taste **Manuell** drücken.



Automatischer Betrieb (Gar-Dauer und Gar-Ende kombiniert)

Für bestimmte Garzeiten. Taste **Gar-Dauer** drücken und mit den Tasten **Plus / Minus** die erforderliche Garzeit (Gar-Dauer) einstellen.

Dann Taste **Gar-Ende** drücken und mit den Tasten **Plus / Minus** die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Nach dem Programmende blinkt das Symbol „Auto“, es ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Den Drehregler des Thermostates und des Betriebsarten-Wahlschalters auf 0 stellen und dann die Taste **Manuell** drücken.

Die Uhrzeit Gar-Ende stellt sich automatisch ein.

Programmierfehler

Jedes Programm (jede Eingabe) kann durch durch das Drücken der Taste **Manuell** gelöscht werden.

Reinigung

Zur Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände. Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) sind nach jedem Gebrauch zu spülen und gut abzutrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Auswechseln der Ofenbeleuchtung

WICHTIG:

Die Leuchtmittel für die Ofenbeleuchtung müssen folgende Merkmale aufweisen:

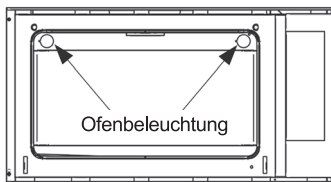
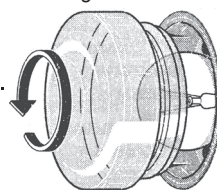
- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 25 W
- d) Sockel G 9

Das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen!

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Ofen ein Geschirrtuch ausgebreitet werden.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung ab.
- Ziehen Sie die defekte Halogenbirne heraus und stecken Sie die neue ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.
- Geschirrtuch entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.



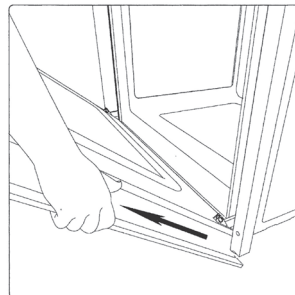
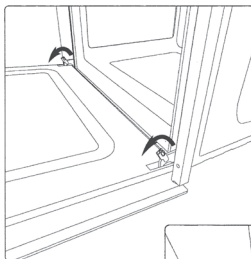
Ausbau der Ofentür

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

Die Tür vollständig öffnen; die beiden auf nebenstehenden Abbildung dargestellten Hebel anheben.

Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen. Jetzt die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen.

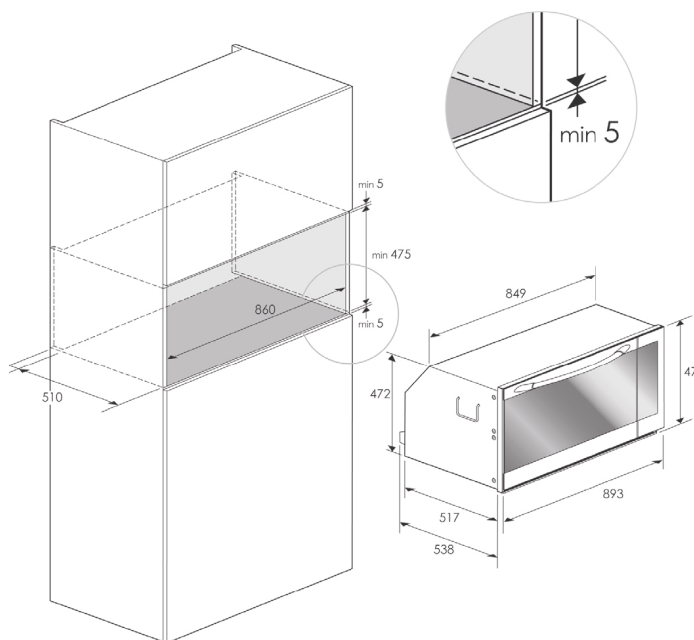
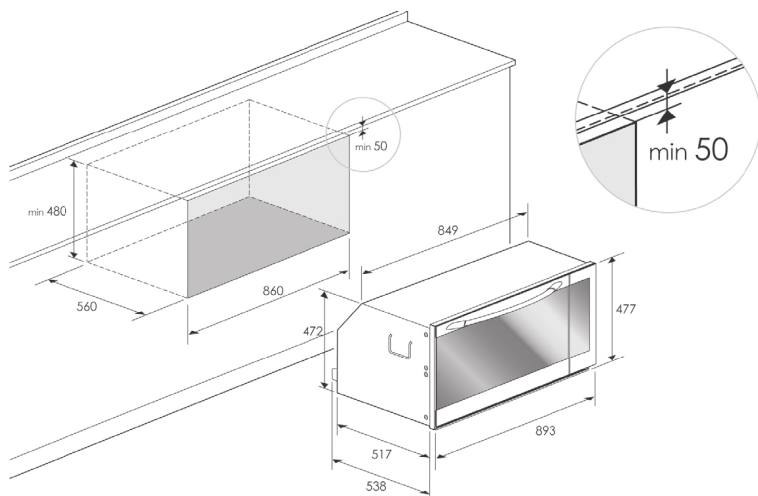
Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.



Einbau des Backofens

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:

Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt. Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Weitere wichtige Hinweise:

Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V- Wechselstromkreis vorzusehen der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

Keine Haftung bei Unfällen oder Schäden, die auf Mängel an der Elektroinstallation bauseits verursacht werden (z.B. fehlerhafte Erdung)!

Die Farben der einzelnen Adern in der Netzanschlussleitung sind zu beachten:

braun = Außenleiter ("Phase")

blau = Neutraleiter

grün/gelb = Schutzleiter / PE ("Erdung")

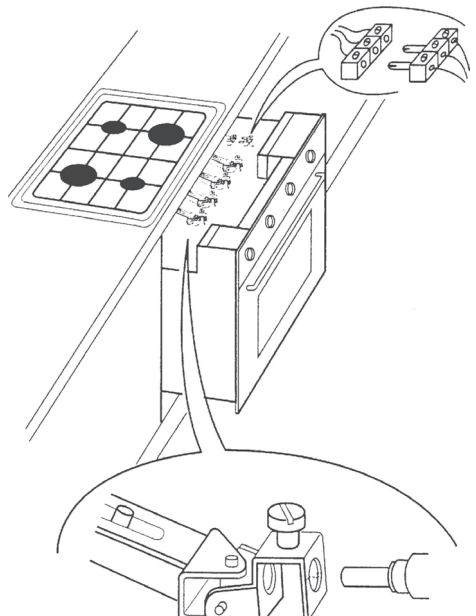
Die Netzanschlussleitung muss so lang sein, dass folgende Bedingung erfüllt ist:

Der Backofen muss sich aus dem Schrank ausbauen und davor abstellen lassen, ohne dass die Leitung "spannt", d.h. sie darf in dieser Situation keiner mechanischen Zugbelastung ausgesetzt sein. Sollte die Netzanschlussleitung, mit der das Gerät werkseitig ausgerüstet ist, (ca. 1,5m lang) sich als zu kurz erweisen, so ist sie gegen eine längere auszutauschen.

Siehe hierzu das folgende Kapitel "Austausch der Netzanschlussleitung".

Anschluss an Schutzkontakt-Steckdose

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440). In diesem Fall wird an die Netzanschlussleitung des Gerätes ein entsprechender 3-poliger Schutzkontakt-Stecker ("Schuko-Stecker" nach DIN 49441) montiert. Zu beachten ist dabei, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) auch zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.



Elektrischer Anschluss

Austausch der Netzanschlussleitung

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

- H05 RR-F 3G1,5
- H05 RN-F 3G1,5
- H05 VV-F 3G1,5

Der Querschnitt der einzelnen Adern (3-adrige Leitung) muss mindestens 1,5 mm² betragen.

Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand durch Lösen der 2 Klemmschrauben entfernen und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.

Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen.

Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen.

An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen.

Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen.

Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen. Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen.

Die Wirksamkeit der Zugentlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.

Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

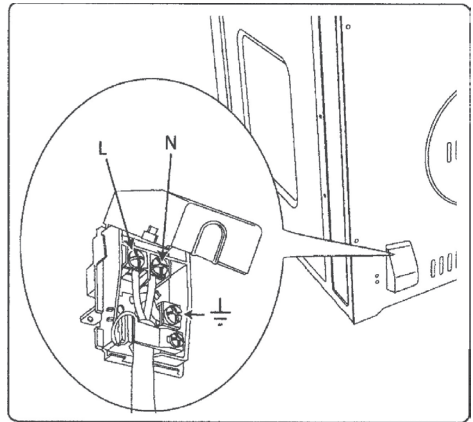
Klemme L - braune Ader

Klemme  - grün/gelbe Ader

Klemme N - blaue Ader

Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.

Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren.



Sicherheitshinweis:

Nach Austausch der Netzanschlussleitung Sicherheitsüberprüfung nach VDE 0701 durchführen!

Technische Daten und Abmessungen

Name:	EBG 9896
Modellkennung:	9896 10
Energieeffizienzindex EEl_{cavity} :	106,5
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric cavity}$:	0,98 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric cavity}$:	1,05 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	89 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 7 Funktionen und Schaltuhr
Masse des Geräts:	45,0 kg
Temperaturbereich:	50 - 250 °C thermostatgesteuert
Anschlusswert:	3,5 kW (240 V)
Abmessungen (B x H x T) mm:	893 x 477 x 538
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.	

Angaben gemäß EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014.



ENERG
енергия - ενέργεια

Y IJA
IE IA

ORANIER

EBG 9896 10



A+++
A++
A+
A
B
C
D

A



89 L



0.98 kWh/cycle*



1.05 kWh/cycle*

* Цикл / цикл · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



**Eine Entsorgung
von Gerät und
Verpackung über
den normalen
Haushaltsabfall
ist nicht zulässig!**



- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

(vormals Sechsheldener Str. 122)

35708 Haiger

ORANIER

Küchentechnik



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbauherde
- Einbaubacköfen
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
(vormals Sechsheldener Str. 122)
35708 Haiger
Tel. +49 (0) 2771 2630-150
Fax: +49 (0) 2771 2630-348
info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 66 01 88 70
Fax: +43 (0) 732 66 01 88 80
service-kt@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

