

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Einbau-Backofen
EBS 9939

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	6
Bedienfeld	7
Bedienelemente	9
Bedienung	11
- Halbautomatischer Betrieb Gar-Dauer	12
- Halbautomatischer Betrieb Gar-Ende	13
- Vollautomatischer Betrieb	14
Betriebsarten	15
Erstmalige Benutzung	18
- Umweltverträglichkeit	18
- Kühlventilator	18
Reling aushängen	18
Reinigung und Pflege	18
Grill-Spieß	19
Leuchtmittel im Backraum wechseln	21
Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumbtür	22
FullClear-Backraumbtür ausbauen	23
Einbau des Backofens	24
Gerätefront	25
Elektrischer Anschluss	26
- Sicherheitshinweise	26
Fehlertabelle	27
Technische Daten und Abmessungen	28
Hinweise zu Entsorgung	30
ORANIER-Werksgarantie	31

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

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 30).



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 DIESER BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESE BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE AB-BILDUNGEN 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 Gerätes 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. Das Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Beachten Sie die Einbauanleitung.

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: Während der Benutzung können das Gerät und die zugänglichen Teile 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: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen oder Leuchtmittel im Backraum 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 darf 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 Backraumtür.

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 Backraumtür 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) müssen 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 entflammbaren 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!**

WARNUNG: Lagern Sie keine Gegenstände oder Lebensmittel im Garraum. **BRANDGEFAHR.**

- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Aus) 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 vom Stromnetz trennen (Netzstecker ziehen oder betreffende Sicherung ausschalten).
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

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

Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

- Vermeiden Sie das Öffnen der Backraumtür während des Garvorganges
- Nutzen Sie die Restwärme des Backraumes, um den Garvorgang abzuschließen. Schalten Sie die Heizelemente vor dem Garende aus und garen Sie mit der Restwärme fertig.

Ihr Gerät im Überblick



- | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Bedienfeld (Touchcontrol) | 10 | FullClear-Backraumtür |
| 2 | Dichtung | 11 | Türgriff |
| 3 | Backraumbeleuchtung | 12 | Teleskopauszug (Sonderzubehör) |
| 4 | Ringheizkörper | 13 | Reling |
| 5 | Umluftventilator | 14 | Fettpfanne |
| 6 | Oberes Heizelement | 15 | Grill-Spieß |
| 7 | Grill-Heizelement | 16 | Antrieb für Grill-Spieß |
| 8 | Grillrost | 17 | Einschubträger für Grill-Spieß |
| 9 | Backblech | 18 | Handgriff für Grill-Spieß |

Bedienfeld

Das Bedienfeld ist völlig eben, glatt und daher sehr leicht zu reinigen. Die Bedienung des Gerätes erfolgt über berührungsempfindliche und verschleißfreie Schaltflächen (Touchcontrol): Eine sanfte Berührung genügt, um die entsprechenden Steuerbefehle zu erteilen!

Die Schaltflächen des Bereiches „Funktion“ reagieren einmalig auf Berührung. Erst eine erneute Berührung löst einen weiteren Schaltvorgang aus.

Die Schaltflächen zur Temperatur- bzw. Zeiteingabe können auch per Dauerdruck bedient werden: Bei längerem Drücken der Schaltflächen „^“ und „v“ erhöhen bzw. verringern sich die eingestellten Werte fortlaufend.

Das Bedienfeld gliedert sich in 4 Bereiche:

- Bereich „Funktion“

Hier wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, die Beheizungsart gewählt und ein Garvorgang gestartet. Auf Wunsch können Sie „BOOST“ zum schnelleren Vorheizen zuschalten oder das Gerät über die Funktion **Bedienfeldsperre (Kindersicherung)** gegen ungewollten Zugriff verriegeln.

- Anzeigebereich

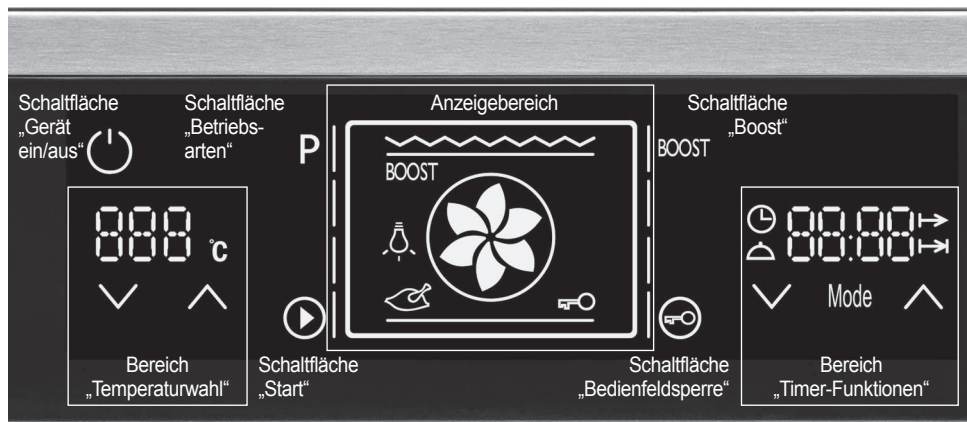
Der Anzeigebereich informiert Sie über den Betriebsstatus des Gerätes.

- Bereich „Temperaturwahl“

Mit den Schaltflächen „^“ und „v“ erfolgt die Temperatureinstellung.

- Bereich „Timer-Funktionen“

In diesem Bereich werden die Uhrzeit, der Kurzzeitwecker, die Garzeit und die Gar-Ende-Vorwahl eingestellt und angezeigt.



Bereich „Funktion“

Dieser Bereich umfasst 5 Schaltflächen:

 **Schaltfläche „Gerät ein/aus“**
zum Ein-/Ausschalten des Gerätes.

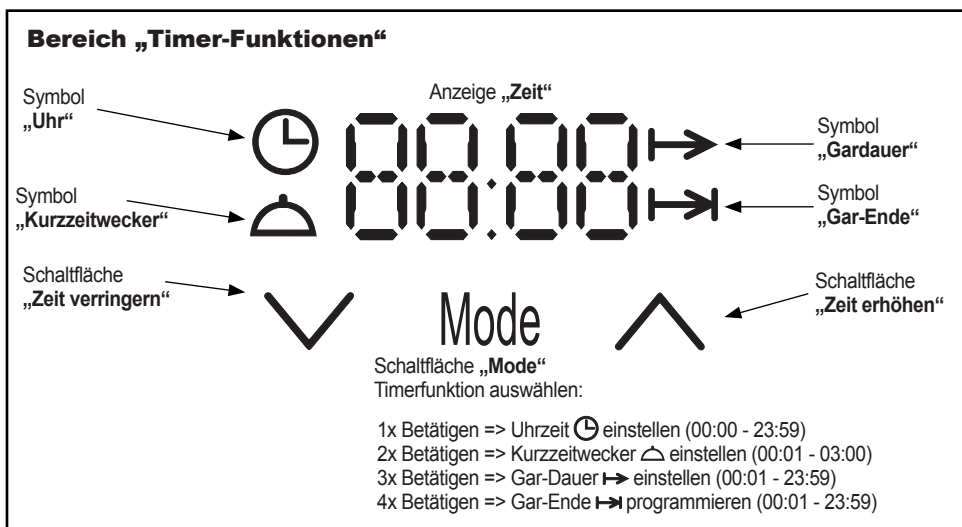
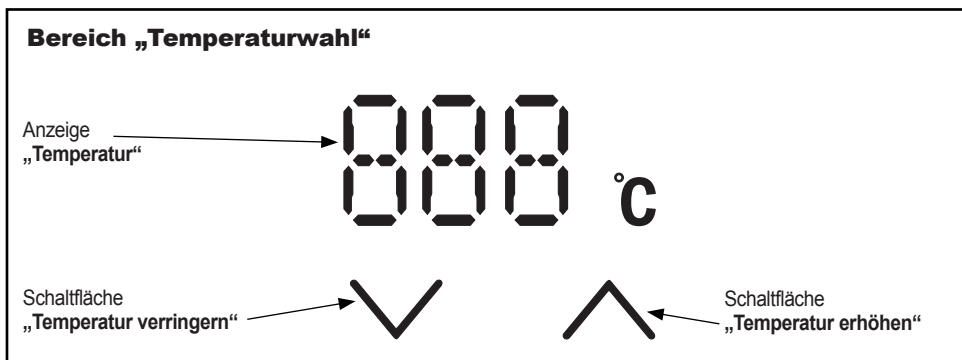
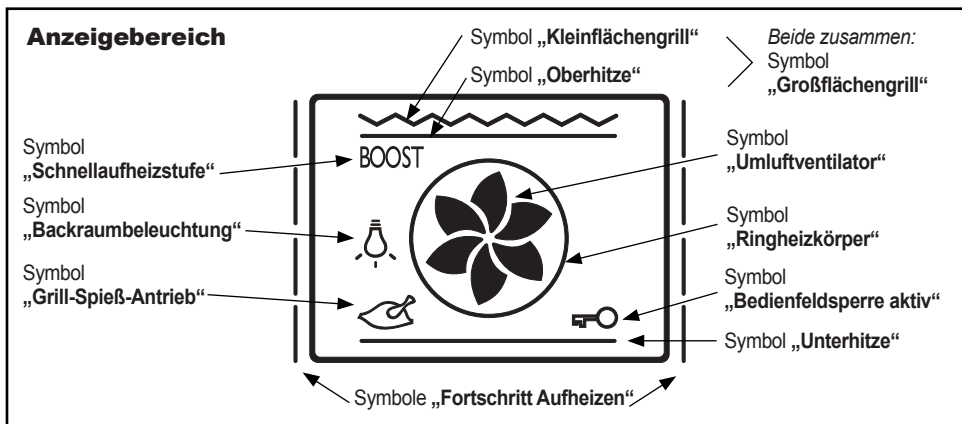
 **Schaltfläche „Betriebsarten“**
zum Auswählen der Betriebsarten.

 **Schaltfläche „Start“**
zum Starten eines Garvorgangs.

 **Schaltfläche „Boost“**
zum Zuschalten der Schnellaufheizstufe zur laufenden Betriebsart.

 **Schaltfläche „Bedienfeldsperre“**
zum Aktivieren/Deaktivieren der Bedienfeldsperre (Kindersicherung).

Bedienfeld



Bedienelemente

Bedienung

Mit einer Berührung auf die Schaltfläche „“ leuchtet das Display auf.



Schaltfläche „Gerät Ein / Aus“

Benutzen Sie diese Schaltfläche zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.



Schaltfläche „Bedienfeldsperre“

(Sperren des Gerätes gegen unbefugte bzw. versehentliche Benutzung; sog. „Kindersicherung“)

Betätigen Sie die Schaltfläche „“.

Im Display erscheint das Symbol „“. Das Bedienfeld des Gerätes ist nunmehr gegen unbefugte bzw. versehentliche Benutzung gesperrt.

Um das Bedienfeld des Gerätes wieder zu entsperren, betätigen Sie die Schaltfläche „“ für ca. 3 Sekunden. Das Symbol „“ im Display erlischt und das Gerät kann wieder, wie gewohnt, bedient werden.



Die Bedienfeldsperre kann auch während eines laufenden Garvorganges eingeschaltet werden. Die Einstellungen des laufenden Garvorganges können dann nicht über die einzelnen Schaltflächen geändert werden. Zum Ändern der Einstellungen muß das Gerät zunächst entsperrt werden.

Mit der Schaltfläche „Gerät Ein / Aus“ kann das Gerät auch bei aktiver Bedienfeldsperre ausgeschaltet werden. In diesem Fall speichert das Gerät den Status beim Ausschalten:

Beim Wiedereinschalten des Gerätes ist dann auch die Bedienfeldsperre wieder eingeschaltet.



Uhrzeit einstellen:

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall ist es zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich, die Uhrzeit einzustellen, um den Herd freizuschalten.

Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, schalten Sie zunächst das Gerät mit der Schaltfläche „“ ein. Betätigen Sie die Schaltfläche „Mode“ einmal. Das Timerdisplay zeigt jetzt links ein Uhrensymbol.

Mit den Schaltflächen „“ und „“ stellen Sie die Uhrzeit ein (00:00 bis 23:59). Nach ca. 5 s wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.



Bei einem Stromausfall bzw. wenn die Uhrzeit neu eingestellt wird, werden etwaige, bereits programmierte Automatikfunktionen gelöscht.



Alarmpfunktion (Kurzzeitwecker)

(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Der Kurzzeitwecker kann bei laufendem, wie auch bei nicht laufendem Garvorgang genutzt werden.

Betätigen Sie bei eingeschaltetem Display die Schaltfläche „Mode“ zweimal.

Die Anzeige „00:00“ und das Symbol „“ erscheinen. Mit den Schaltflächen „“ und „“ können Sie die gewünschte Kurzzeit zwischen einer Minute (00:01) und drei Stunden (03:00) einstellen.

Etwa 5 s nach der letzten Änderung wird die eingestellte Kurzzeit übernommen. Bei nicht parallel laufendem Garvorgang erscheint dann im Timerdisplay wieder die Uhrzeit, das Symbol „“ leuchtet stetig.

Wenn der Kurzzeitwecker parallel zu einem laufenden Garvorgang zugeschaltet wurde, erscheint die verbleibende Kurzzeit im Timerdisplay.

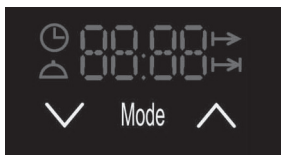
Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt der Signalton, im Timerdisplay blinken die Ziffern „00:00“ und das Symbol „“.

Nach ca. einer Minute schaltet sich der Signalton aus und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Die Alarmpfunktion ist völlig unabhängig von den Betriebsabläufen des Gerätes und hat keinen Einfluss, z.B. auf Garzeiten oder -funktionen.

Bedienelemente

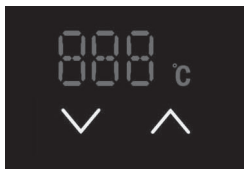


Timerfunktionen einstellen

Betätigen Sie die Schaltfläche „Mode“, um die Timerfunktionen in folgender Reihenfolge anzuwählen:

- 1x Betätigen => Uhrzeit ⌚ einstellen
(00:00 - 23:59)
- 2x Betätigen => Kurzzeitwecker ⏰ einstellen
(00:01 - 03:00)
- 3x Betätigen => Gar-Dauer ⏱ einstellen
(00:01 - 23:59)
- 4x Betätigen => Gar-Ende ⏸ programmieren
(00:01 - 23:59)

Mit den Schaltflächen „✓“ und „^“ stellen Sie die Zeiten ein. Nach ca. 5 s wird die eingestellte Zeit übernommen.



Temperatur einstellen

Betätigen Sie die Schaltflächen „✓“ und „^“, um eine bestimmte Backraumtemperatur einzustellen (Bereich 50 - 275°C).

Die jeweils eingestellte Temperatur wird in der Temperaturanzeige dargestellt.

Hinweis: Zu jeder Betriebsart wird automatisch eine werkseitig empfohlene Temperatur vorgeschlagen.

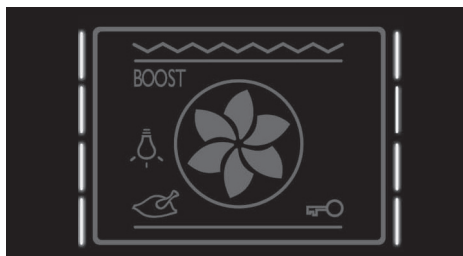
Eine manuelle Einstellung der Temperatur ist nur dann erforderlich, wenn Sie eine, vom vorgeschlagenen Wert abweichende, Temperatur bevorzugen.

P

Betriebsarten auswählen

Betätigen Sie diese Schaltfläche, um eine bestimmte Heizungsart auszuwählen.

Die jeweils gewählte Betriebsart wird durch ein entsprechendes Symbol im **Anzeigebereich** angezeigt.



Symbole "Fortschritt Aufheizen"

Die beiden vierstufigen Balkenanzeigen links und rechts des Anzeigebereiches informieren Sie über die momentane Temperatur im Backraum, abhängig von der von Ihnen gewählten Solltemperatur.

Sofern das Rezept einen vorgeheizten Backraum erfordert, können Sie das Erreichen der Solltemperatur anhand dieser Anzeige mit einem Blick überprüfen:

Leuchten alle Segmente der Symbole, ist die eingestellte Solltemperatur erreicht.

Bedienung

Manueller Betrieb

(Sie schalten das Gerät ein- und aus)

1. Schritt: Auswählen einer Betriebsart

Betätigen Sie die

Schaltfläche „P“

bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

Mit der gewählten Betriebsart wird eine geeignete Temperatur vorgeschlagen. Ausnahme ist die Betriebsart **"Auftauen"**, bei der kein Heizelement aktiviert wird.

2. Schritt: Backraumtemperatur einstellen

Sie können die Backraumtemperatur auch nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 50 - 275° C in 5°C-Schritten einstellen:

Wählen Sie mit den Schaltflächen „∨“ und „^“ im Bereich **„Temperaturwahl“** die von Ihnen gewünschte Backraumtemperatur.

3. Schritt: Gerät einschalten

Starten Sie den Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „▶“ in Betrieb.

Es erscheint beiden vierstufigen Balkenanzeigen **"Fortschritt aufheizen"**. Bis zum Erreichen der eingestellten Backraumtemperatur blinkt zusätzlich die **Temperaturanzeige**.

Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchten alle 4 Balken der beiden vierstufigen Balkenanzeigen **„Fortschritt aufheizen“** und die **Temperaturanzeige** stetig.

Die Betriebsart kann jederzeit, auch während des laufenden Betriebs, noch geändert werden, z.B. andere Beheizungsart, Zuschalten von BOOST.

Dazu stoppen Sie den laufenden Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „▶“ und stellen mit der Schaltfläche „P“ die neue Betriebsart ein.

Nach geänderter Betriebsart muss die Backraumtemperatur wieder neu eingestellt werden, falls diese von der Vorschlagstemperatur abweichen soll.

Ohne gewählte Automatikfunktion beginnt das Gerät sofort zu arbeiten. Falls Sie das Gerät nicht selbst abschalten, erfolgt nach 10 Stunden eine automatische Sicherheitsabschaltung.

Das Gerät kann jederzeit durch Betätigen der Schaltfläche „⏻“ ausgeschaltet werden.

Bedienung

Halbautomatischer Betrieb Gar-Dauer

(Sie programmieren die Gar-Dauer, starten selbst den Garvorgang und das Gerät schaltet sich am Ende der Gar-Dauer selbst aus)

1. Schritt: Auswählen einer Betriebsart

Betätigen Sie die

Schaltfläche „P“

bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

Mit der gewählten Betriebsart wird eine geeignete Temperatur vorgeschlagen. Ausnahme ist die Betriebsart „Auftauen“, bei der kein Heizelement aktiviert wird.

2. Schritt: Backraumtemperatur einstellen

Sie können die Backraumtemperatur auch nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 50 - 275° C in 5°C-Schritten einstellen:

Wählen Sie mit den Schaltflächen „∨“ und „^“ im Bereich „Temperaturwahl“ die von Ihnen gewünschte Backraumtemperatur.

3. Schritt: Gar-Dauer programmieren

Betätigen Sie die Schaltfläche „Mode“ 3-mal.

Das Symbol „→“ erscheint und blinkt während der Einstellung der Gar-Dauer.

Stellen Sie mit den Schaltflächen „∨“ und „^“ im Bereich „Timerfunktionen“ die von Ihnen gewünschte Gar-Dauer im Bereich von 00:01 bis 23:59 ein.

Etwa 5 s nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gar-Dauer übernommen.

Das Symbol „→“ leuchtet stetig.

Starten Sie den Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „▶“ in Betrieb.

Im Bereich „Timerfunktionen“ wird die Restzeit bis zum Ausschalten angezeigt.

Die beiden vierstufigen Balkenanzeigen „Fortschritt aufheizen“ erscheinen. Bis zum Erreichen der eingestellten Backraumtemperatur blinkt zusätzlich die **Temperaturanzeige**.

Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchten alle 4 Balken der beiden vierstufigen Balkenanzeigen „Fortschritt aufheizen“ und die **Temperaturanzeige** stetig.

Die Betriebsart kann jederzeit, auch während des laufenden Betriebs, noch geändert werden, z.B. andere Beheizungsart, Zuschalten von BOOST.

Dazu stoppen Sie den laufenden Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „▶“ und stellen mit der Schaltfläche „P“ die neue Betriebsart ein.

Nach geänderter Betriebsart muss die Backraumtemperatur wieder neu eingestellt werden, falls diese von der Vorschlagstemperatur abweichen soll.

Am Ende der programmierten Gar-Dauer (Ende der programmierten Zeit)

- schaltet sich die Heizung aus,
- in der Zeitanzeige blinken 00:00 und das Symbol „→“,
- für etwa eine Minute ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden.

Das Gerät kann jederzeit durch Betätigen der Schaltfläche „○“ ausgeschaltet werden.

Bedienung

Halbautomatischer Betrieb Gar-Ende

(Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beendet sein soll)

1. Schritt: Auswählen einer Betriebsart

Betätigen Sie die

Schaltfläche „**P**“

bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

Mit der gewählten Betriebsart wird eine geeignete Temperatur vorgeschlagen. Ausnahme ist die Betriebsart „**Auftauen**“, bei der kein Heizelement aktiviert wird.

2. Schritt: Backraumtemperatur einstellen

Sie können die Backraumtemperatur auch nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 50 - 275° C in 5°C-Schritten einstellen:

Wählen Sie mit den Schaltflächen „**∨**“ und „**^**“ im Bereich „**Temperaturwahl**“ die von Ihnen gewünschte Backraumtemperatur.

3. Schritt: Gar-Ende programmieren

Betätigen Sie die Schaltfläche „Mode“ 4-mal.

Das Symbol „**⌚**“ erscheint und blinkt während der Einstellung der Gar-Dauer.

Stellen Sie mit den Schaltflächen „**∨**“ und „**^**“ im Bereich „**Timerfunktionen**“ die von Ihnen gewünschte Gar-Ende im Bereich von 00:01 bis 23:59 ein.

Etwa 5 s nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.

Das Symbol „**⌚**“ leuchtet stetig.

Starten Sie den Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „**▶**“ in Betrieb.

Im Bereich „**Timerfunktionen**“ wird die Restzeit bis zum Ausschalten angezeigt.

Die beiden vierstufigen Balkenanzeigen „**Fortschritt aufheizen**“ erscheinen. Bis zum Erreichen der eingestellten Backraumtemperatur blinkt zusätzlich die **Temperaturanzeige**.

Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchten alle 4 Balken der beiden vierstufigen Balkenanzeigen „**Fortschritt aufheizen**“ und die **Temperaturanzeige** stetig.

Die Betriebsart kann jederzeit, auch während des laufenden Betriebs, noch geändert werden, z.B. andere Beheizungsart, Zuschalten von BOOST.

Dazu stoppen Sie den laufenden Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „**⏸**“ und stellen mit der Schaltfläche „**P**“ die neue Betriebsart ein.

Nach geänderter Betriebsart muss die Backraumtemperatur wieder neu eingestellt werden, falls diese von der Vorschlagstemperatur abweichen soll.

Am Ende der programmierten Gar-Endes

- schaltet sich die Heizung aus,
- in der Zeitanzeige blinken 00:00 und das Symbol „**⌚**“,
- für etwa eine Minute ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden.

Das Gerät kann jederzeit durch Betätigen der Schaltfläche „**⏻**“ ausgeschaltet werden.

Bedienung

Vollautomatischer Betrieb

(Sie programmieren die Gar-Dauer und das Gar-Ende. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Garzeit selbst aus)

1. Schritt: Auswählen einer Betriebsart

Betätigen Sie die

Schaltfläche „P“

bis die von Ihnen gewünschte Betriebsart angezeigt wird.

Mit der gewählten Betriebsart wird eine geeignete Temperatur vorgeschlagen. Ausnahme ist die Betriebsart „Auftauen“, bei der kein Heizelement aktiviert wird.

2. Schritt: Backraumtemperatur einstellen

Sie können die Backraumtemperatur auch nach Ihren eigenen Vorstellungen im Bereich von 50 - 275° C in 5°C-Schritten einstellen:

Wählen Sie mit den Schaltflächen „∨“ und „∧“ im Bereich „Temperaturwahl“ die von Ihnen gewünschte Backraumtemperatur.

3. Schritt: Gar-Dauer programmieren

Betätigen Sie die Schaltfläche „Mode“ 3-mal.

Das Symbol „⌚“ erscheint und blinkt während der Einstellung der Gar-Dauer.

Stellen Sie mit den Schaltflächen „∨“ und „∧“ im Bereich „Timerfunktionen“ die von Ihnen gewünschte Gar-Dauer im Bereich von 00:01 bis 23:59 ein.

Etwa 5 s nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gar-Dauer übernommen.

Das Symbol „⌚“ leuchtet stetig.

Danach bitte gleich mit Schritt 4 fortfahren:

4. Schritt: Gar-Ende programmieren

Betätigen Sie die Schaltfläche „Mode“ 4-mal.

Das Symbol „⌚“ erscheint und blinkt während der Einstellung der Gar-Dauer.

Stellen Sie mit den Schaltflächen „∨“ und „∧“ im Bereich „Timerfunktionen“ die von Ihnen gewünschte Gar-Ende im Bereich von 00:01 bis 23:59 ein.

Etwa 5 s nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.

Die Anzeige „Zeit“, das entsprechende Symbol der gewählten Betriebsart sowie die Symbole „⌚“ und „⌚“ leuchten stetig.

Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige, bis auf die Anzeige „Zeit“ und die Symbole „⌚“ und „⌚“.

Das Gerät hat die Programmierung nun übernommen und schaltet sich rechtzeitig für die vorgegebene Gar-Dauer (Schritt 3) ein und schaltet sich zum vorgegebenen Gar-Ende (Schritt 4) selbsttätig aus:

- die Anzeige der Gar-Dauer erlischt, in der Anzeige „Zeit“ erscheinen die Uhrzeit sowie die Symbole „⌚“ und „⌚“.

- Es ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden.

So lange das Gerät in Bereitschaft ist, aber noch nicht in Betrieb, leuchten die Symbole „⌚“ und „⌚“ stetig. Sobald das Gerät den Betrieb aufgenommen hat, verlischt das Symbol „⌚“ und das Symbol „⌚“ leuchtet stetig.

Nach Beginn des programmierten Garvorganges wird in der Anzeige „Zeit“ die Restzeit bis zum Gar-Ende angezeigt.

Gleichzeitig erscheint die beiden vierstufigen Balkenanzeigen „Fortschritt aufheizen“ und die Temperaturanzeige blinkt.

Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchten alle 4 Balken der beiden vierstufigen Balkenanzeigen „Fortschritt aufheizen“ und die Temperaturanzeige stetig.

Die Betriebsart kann jederzeit, auch während des laufenden Betriebs, noch geändert werden, z.B. andere Beheizungsart, Zuschalten von BOOST.

Dazu stoppen Sie den laufenden Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „⏸“ und stellen mit der Schaltfläche „P“ die neue Betriebsart ein. Die eingestellten Zeiten (Gar-Dauer und Gar-Ende) werden gespeichert und übernommen.

Nach geänderter Betriebsart muss die Backraumtemperatur wieder neu eingestellt werden, falls diese von der Vorschlagstemperatur abweichen soll.

Am Ende der programmierten Gar-Dauer (bzw. Erreichen des programmierten Gar-Endes

- schaltet sich die Heizung aus,

- die Anzeige der Gar-Dauer erlischt und in der Anzeige „Zeit“ blinkt „00:00“ sowie das Symbol „⌚“.

- einige Sekunden lang ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden.

Das Gerät kann jederzeit durch Betätigen der Schaltfläche „⏻“ ausgeschaltet werden.

Betriebsarten



Backraumbeleuchtung

In dieser Position wird der Backraum ohne Einschalten der Heizelemente beleuchtet, ideal für Reinigungszwecke.



Auftaufunktion

Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung.
Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur



Unterhitze

Das untere Heizelement ist in Betrieb.
Ideal für das Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!



Ober- und Unterhitze kombiniert

Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart zum Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen. Garen nur auf einer Ebene möglich.



Ober- und Unterhitze mit Umluft

Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb mit gleichzeitig arbeitendem Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.



Echte Heißluft

Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.



Unterhitze mit Heißluft (Pizzastufe)

Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper mit Umluftventilator sind in Betrieb.
Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll.
Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.



Kleinflächengrill

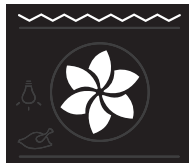
Das innere obere Heizelement ist in Betrieb. Zum energiesparenden Grillen von kleineren Mengen.

Betriebsarten



Großflächengrill

Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb.
Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.



Kleinflächengrill mit Umluft

Das innere obere Heizelement und der Umluftventilator sind in Betrieb. Besonders für kleinere Braten geeignet.



Großflächengrill mit Umluft

Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.



Oberhitze mit echter Heißluft

Das obere Heizelement, Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb.



Kleinflächengrill mit Umluft und Grill-Spieß-Betrieb

Das obere innere Heizelement, der Umluftventilator und der Grill-Spieß-Antrieb sind in Betrieb.



Großflächengrill mit Grill-Spieß-Betrieb

Die oberen Heizelemente und der Grill-Spieß-Antrieb sind in Betrieb.



Großflächengrill mit Umluft und Grill-Spieß-Betrieb

Die oberen Heizelemente, der Umluftventilator und der Grill-Spieß-Antrieb sind in Betrieb.

Betriebsarten

Demo-Funktion

Bei eingeschalteter Demo-Funktion bleiben die „Heizelemente“ des Gerätes außer Betrieb. So können die verschiedenen Display-Funktionen vorgeführt werden.

Demo-Funktion aktivieren:

1. Display durch Drücken der Schaltfläche „“ aktivieren
2. Schaltflächen „“ und „“ gleichzeitig mindestens 3 s gedrückt halten.
3. Es ertönt ein akustisches Signal, im Bereich Timer-Funktionen wird „**SHOP**“ angezeigt.

Bei aktivierter Demo-Funktion erscheint die Anzeige „**SHOP**“ im Bereich Timer-Funktionen

- Abwechselnd mit der Tageszeit („**SHOP**“ für ca 4 s, dann die Tageszeit für 20 s).
- Bei jeder Betätigung einer Schaltfläche.

Demo-Funktion deaktivieren:

1. Display durch Drücken der Schaltfläche „“ aus- und wieder einschalten
2. Schaltflächen „“ und „“ erneut gleichzeitig mindestens 3 s gedrückt halten.

Erstmalige Benutzung



ACHTUNG!

Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Der Backofen muss gründlich gereinigt werden. 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 der Backofen vom Stromnetz getrennt 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.

Umweltverträglichkeit

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

Bei der Verpackung wurde auf ihre 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.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backraumtür.

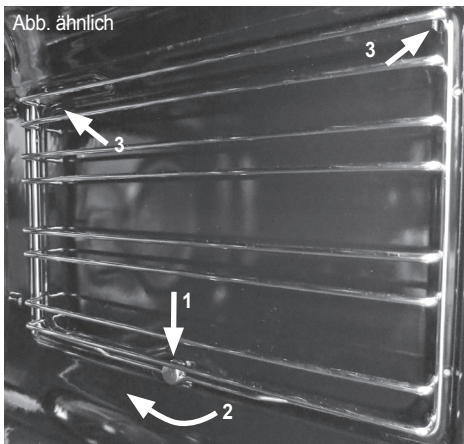
Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, sobald eine Beheizungsart eingeschaltet wird.

AUSNAHME: Bei den Funktionen „Beleuchtung“ und „Auftauen“ wird der Kühlventilator nicht betrieben..

Nach abgeschlossenem Garvorgang läuft der Kühlventilator automatisch nach, um das Gerät abzukühlen. Er schaltet sich selbsttätig aus, sobald die Backraumtemperatur ca. 60°C wieder unterschreitet.

Reling aushängen

Drücken Sie zunächst die unterste Sprosse etwas nach unten, um sie aus der Bolzenhalterung zu entfernen (1). Klappen Sie dann die Reling ein Stück nach innen, Richtung Backraummitte (2) und hängen Sie die oberen beiden Haken aus den Löchern in der Backraumwand aus (3).



Zum Einhängen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen. Dann die unterste Sprosse nach unten über den Haltebolzen hinweg drücken.

Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Zur Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch reinigen und anschließend trockenreiben. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

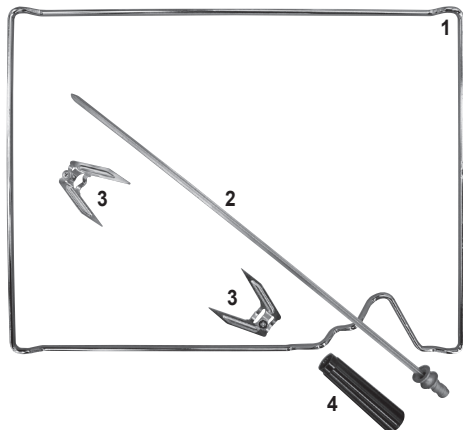
Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Reling usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Grill-Spieß

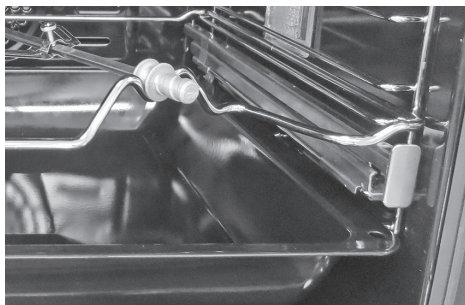
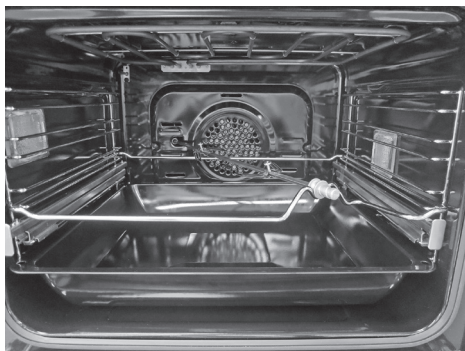
Ihr Gerät verfügt über Beheizungsarten mit Grill-Spieß-Funktion, ideal für Geflügel und Braten.

Der im Gerätezubehör enthaltene Grill-Spieß besteht aus einem Einschubträger (1), dem eigentlichen Grill-Spieß (2), zwei Befestigungsgabeln (3) und einem Handgriff (4).



Verwendung des Grill-Spießes

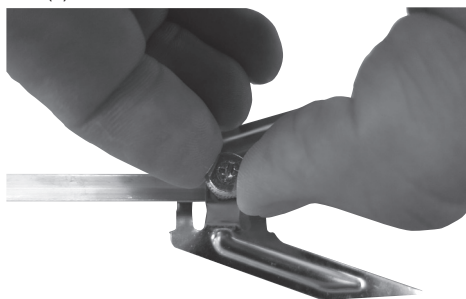
a) Schieben Sie die Fettpfanne in die unterste, den Einschubträger (1) für den Grill-Spieß (2) in die zweite Ein-schubebene.



b) Schieben Sie eine Befestigungsgabel (3) auf den Grill-Spieß (2).

STOP **ACHTUNG!**
An den Kanten der Befestigungsgabeln besteht Verletzungsgefahr.

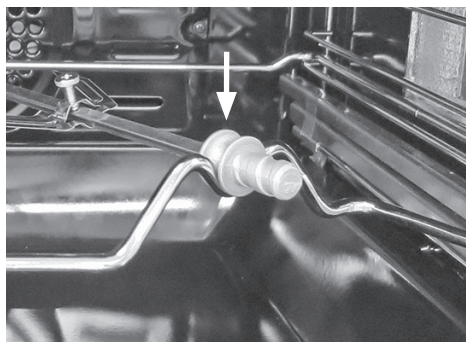
c) Stecken Sie dann das Gargut und eine zweite Befestigungsgabel (3) auf den Grill-Spieß (2). Stellen Sie sicher, dass das Gargut in der Mitte des Grill-Spießes (2) sitzt. Befestigen Sie beide Befestigungsgabeln (3) mit den Schrauben.



d) Führen Sie die Spitze des Grill-Spießes (2) in den Grill-Spieß-Antrieb links hinten an der Backraumrückwand ein.



e) Legen Sie die Nut vor dem Griff des Grill-Spießes (2) in das V-förmige Lager des Einschubträgers (1).



Grill-Spieß

Verwendung des Grill-Spießes (Fortsetzung)

f) Entfernen Sie den Handgriff (4), bevor Sie die Backraumtür schließen, ansonsten könnte die Türinnenscheibe beschädigt werden.



g) Zum Herausnehmen des Grill-Spießes (2) nach dem Garvorgang drehen Sie den Griff wieder auf das Gewinde.



ACHTUNG!

Der Grill-Spieß wird im Garbetrieb sehr heiß - Verbrennungsgefahr!



Leuchtmittel im Backraum wechseln



ACHTUNG!

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

WICHTIG:

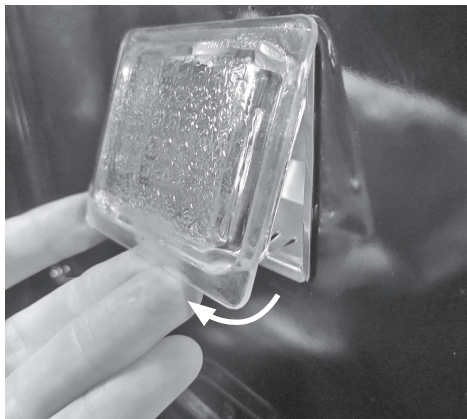
Die Leuchtmittel für die zweifache Backraumbelichtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 18 W
- d) Sockel G 9



Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Backraum ein Tuch ausgebreitet werden.

Gläserne Lampenabdeckung an der Unterkante herausklappen und abnehmen.



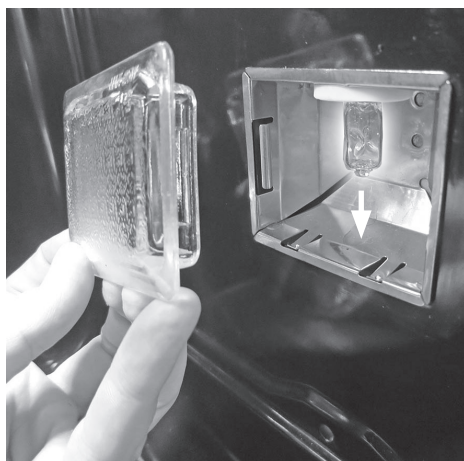
Verbrauchtes Leuchtmittel nach unten herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.



Bitte berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Fingern. Fassen Sie das neue Leuchtmittel zum Einsetzen mit einem Tuch o.ä..

Lampenabdeckung mit der Oberkante voraus einsetzen und anschließend Tuch entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.



Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

Die FullClear-Backraumtür ist mit einer wärmereflektierenden Innenscheibe ausgestattet. Zum Reinigen läßt sich diese Innenscheibe bequem und ohne Spezialwerkzeug ausbauen.



Beim Aus- und Einbau der Innenscheibe sollte eine zweite Person ein unbeabsichtigtes Zuschlagen der FullClear-Backraumtür verhindern.

Achten Sie auch darauf, die wärmereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.

Öffnen Sie die FullClear-Backraumtür komplett. Die Innenscheibe ist im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür eingeklinkt und wird im oberen (vorderen) Bereich von einer Abdeckschiene gehalten.

Diese Abdeckschiene ist in den Fixierungsschrauben des Türgriffs eingeklippt.

Abdeckschiene an den seitlichen Winkeln fassen (siehe Rahmen in Abb.1), nach vorne ziehen und abnehmen (Abb. 2).

Innenscheibe vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben (Abb. 3)...

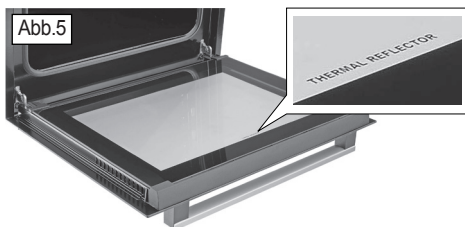
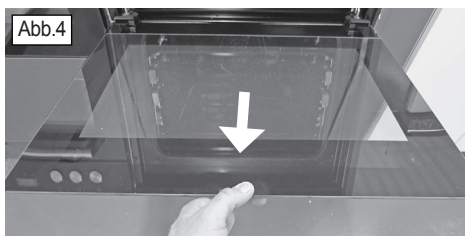
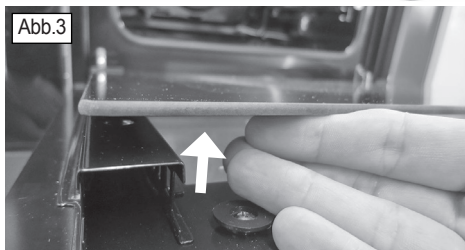
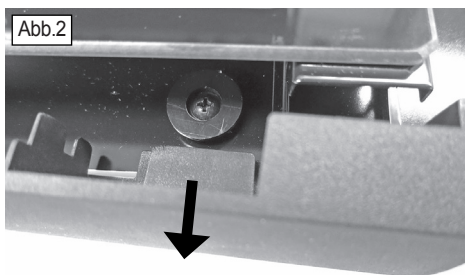
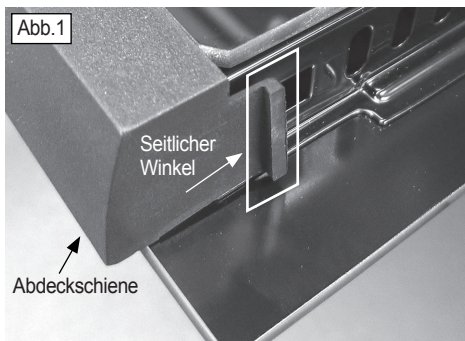
...und abnehmen (Abb. 4).



ACHTUNG Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

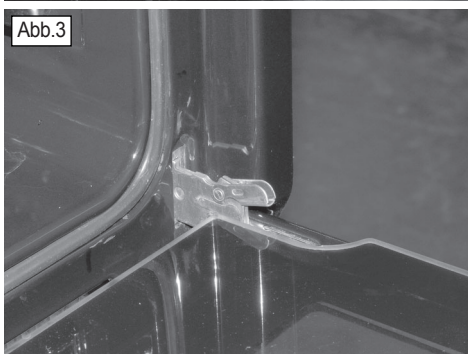
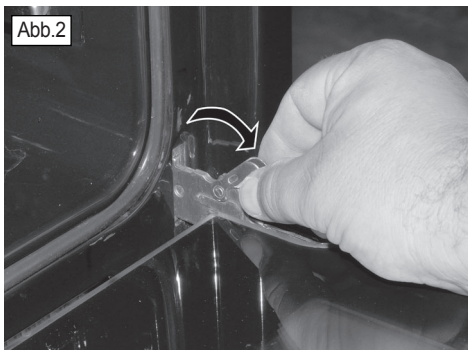
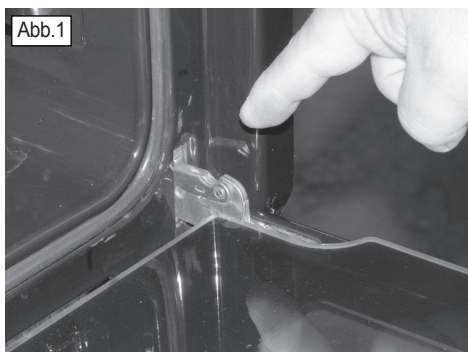
Die Innenscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern und anschließend trocknen.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Dabei auf korrekte Positionierung der Innenscheibe achten: Die Beschriftung „THERMAL REFLECTOR“ muss lesbar sein und sich im oberen vorderen Bereich der FullClear-Backraumtür befinden (Abb. 5).



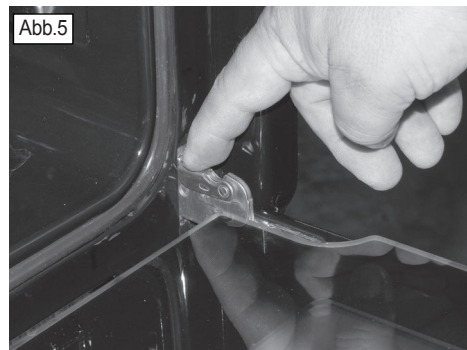
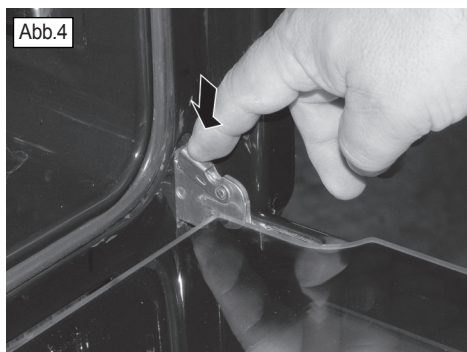
FullClear-Backraumtür ausbauen

1. Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen an beiden Türscharnieren öffnen (Abb. 1-3).
3. Die FullClear-Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach vorn aushängen.



4. Zum Wiederanbringen der FullClear-Backraumtür die Scharniere wieder in ihre Halterungen einführen und sicherstellen, dass sie korrekt positioniert sind.

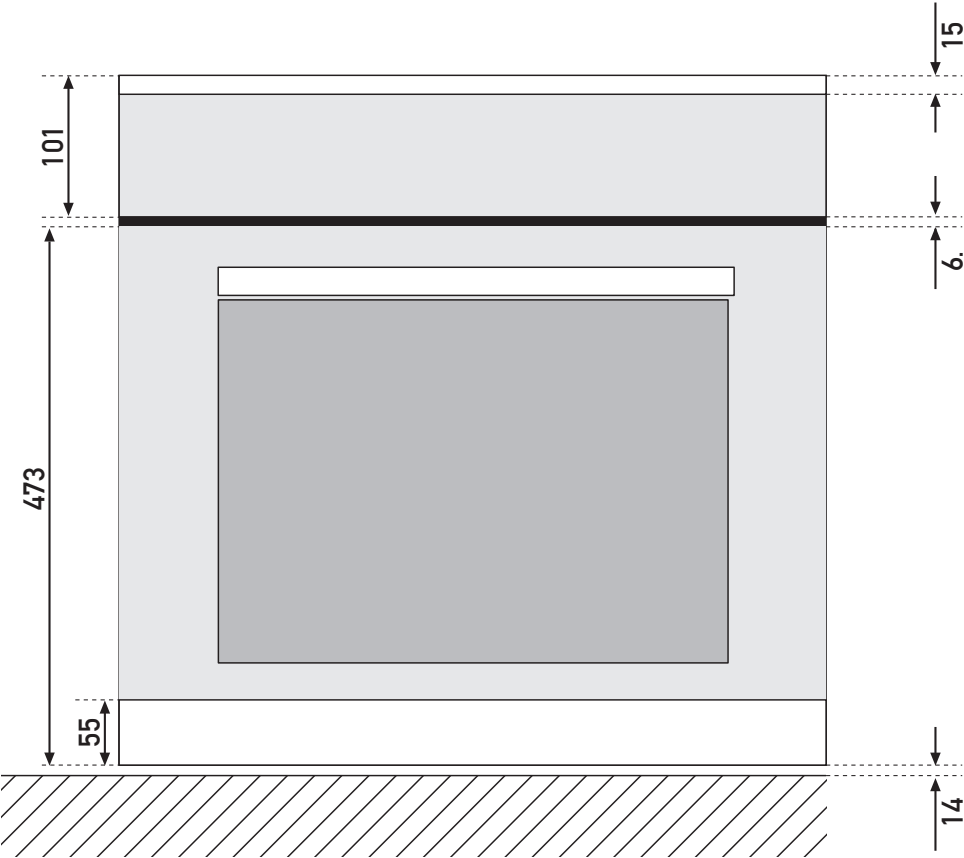
Die FullClear-Backraumtür vollständig absenken, die Scharnierverriegelungen wieder zuklappen (Abb. 4) und einrasten (Abb. 5).



5. Die FullClear-Backraumtür vollständig schließen.

24

Gerätefront



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 der zuständigen Energieversorgungsunternehmen 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!

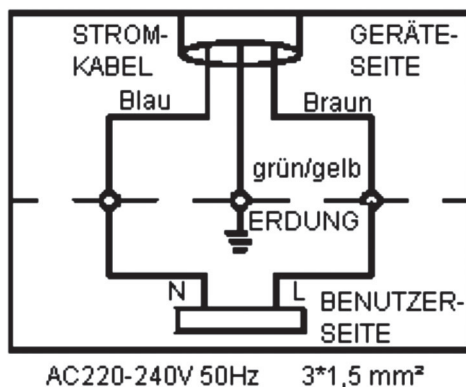
Weitere wichtige Hinweise:

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

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440).

Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poligen Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker“ nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

Dieser Steckanschluss (Stecker/Steckdose) muss auch nach dem Schrankeinbau zugänglich bleiben.

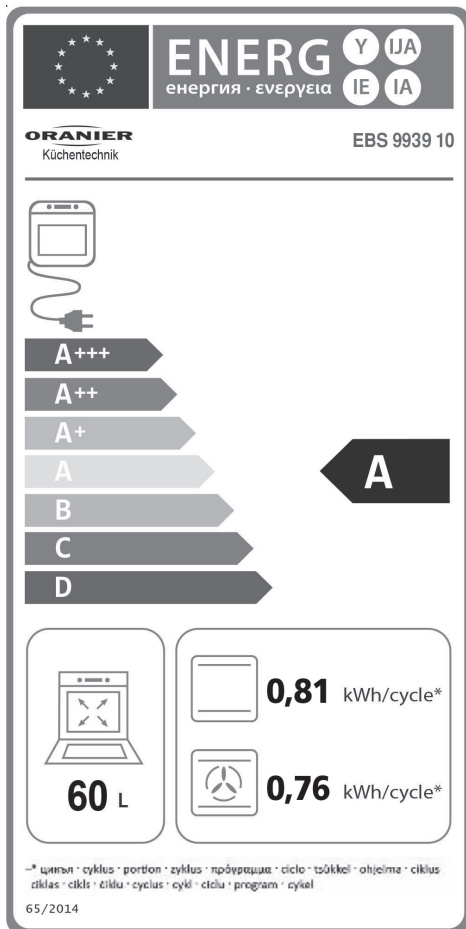


Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst Thermostat defekt	Sicherung einschalten / ersetzen Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	EBS 9939
Modellkennung:	9939 10
Energieeffizienzindex E_{cavity} :	94,8
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric cavity}$:	0,81 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric cavity}$:	0,76 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	60 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbauback- ofen mit 15 Funktionen
Masse des Geräts:	32,6 kg
Bedienelemente:	Touchcontrol
Temperaturbereich:	50 - 275 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,2 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	1,0 kW
Ringheizkörper:	1,8 kW
Backraumbeleuchtung:	2 x 18 W
Lüfter:	20 W
Anschlusswert:	3,4 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	596 x 594 x 566
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.	



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

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; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende 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
35708 Haiger

ORANIER



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

ORANIER Küchentechnik GmbH
 Oranier Str. 1
 35708 Haiger
 Telefon +49 (0) 2771 2630-150
 Telefax +49 (0) 2771 2630-348
 E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Oranier Heiz- und Kochtechnik GmbH
 Niederlassung Österreich
 Blütenstraße 15/4
 A-4040 Linz
 Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60
 Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80
 E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

