

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Kompakt-Backofen mit Mikrowelle und Heißluft
KMH 9803

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

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.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	7
Bedienfeld	8
Beheizungsarten	10
- Sonderfunktionen	11
Zubehör	12
Reling aushängen	12
Einbau des Gerätes	14
- Gerät in der Höhe ausrichten	15
Erstmalige Benutzung	16
- Backraum und Zubehör reinigen	16
- Elektrischer Anschluss	16
- Sicherheitshinweise	16
Uhrzeit einstellen	17
Gerät erstmalig aufheizen	17
Kühlventilator	17
Bedienung	17
- Gerät ein-/ausschalten	17
- Mikrowellenbetrieb	17
- Mikrowellen-Kombinationsbetrieb	18
- Konventionelle Beheizungsarten	18
- MEMO-Funktion	18
Programmierbarer Timer	19
- Vollautomatischer Betrieb	19
- Kurzzeitwecker	19
Bedienfeldsperre (Kindersicherung)	20
Drehteller ausschalten	20
Speicherfunktion	20
- Abspeichern eines Programmes	20
- Gespeichertes Programm abrufen	20
Einstellungen	21
- Signaltöne	21
- DEMO-Schaltung	21
- MEMO-Funktion	21
- Automatische Warmhaltefunktion	21
Sonderfunktionen	22
- Easy-Start-Programme: Garen	22
- Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme: Auftauen	22
- Programmierung	22
Reinigung und Pflege	23
Fehlertabelle	24
Technische Daten und Abmessungen	25
Umweltverträglichkeit	26
Hinweise zu Entsorgung	26
ORANIER-Werksgarantie	27

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 26).



Wichtige Sicherheitshinweise

BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNGEN AUFBEWAHREN.

Wichtig:

Bitte lesen Sie die vorliegenden Installationshinweise vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Gebrauchsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Gebrauchsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

— Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen bestimmt wie beispielsweise:

Teeküchen für Mitarbeiter von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern. Landwirtschaftliche Betriebe. Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Unterkunftszwecken dienenden Einrichtungen; Nutzung der Kategorie Gästezimmer zuzuordnenden Einrichtungen.

— Dieses Gerät kann gemäss Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.

— 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.

Wichtige Sicherheitshinweise

WARNHINWEIS: Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden beim Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

Wartungs- und Reparaturarbeiten, welche die Entfernung einer Mikrowellenenergie-Schutzabdeckung erfordern, dürfen nur von entsprechend qualifizierten Personen vorgenommen werden. Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in hermetisch geschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Wenn das Gerät im Kombi-Modus benutzt wird, ist es aufgrund der erzeugten Temperaturen empfohlen, dass Kinder das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

— Verwenden Sie nur für Mikrowellenherde geeignetes Geschirr und Zubehör.

— Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Behältern aus Kunststoff oder Papier behalten Sie bitte stets ein Auge auf das Gerät, da die Gefahr einer Flammenbildung besteht.

— Bei Rauchbildung das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.

— Das Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann ein plötzliches oder verzögertes Spritzen der siedenden Flüssigkeit verursachen, daher sind bei der Handhabung des Behälters die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen.

— Der Inhalt von Fläschchen und Babynahrungsgläsern muss umgerührt odergeschüttelt werden, und die Temperatur ist vor dem Konsum zu prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

— Es ist nicht empfohlen, Eier in ihrer Schale oder ganze harte Eier in einem Mikrowellenherd aufzuwärmen, da sie explodieren können, auch nach Garende.

— Dieses Gerät ist für das Garen bei geschlossener Tür bestimmt.

— Das Mikrowellengerät ist für die Erhitzung von Nahrungsmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Wäsche sowie die Erhitzung von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchter Wäsche oder anderen ähnlichen Artikeln ist mit Verletzungs-, Entzündungs- oder Feuergefahr verbunden.

WARNHINWEIS: Wenn die Tür oder die Dichtung der Tür beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor eine entsprechend qualifizierte Person die erforderliche Reparatur durchgeführt hat.

— Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelrückstände zu entfernen.

— Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können der Zustand der Oberfläche und zwangsläufig die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und eine gefährliche Situation hervorgerufen werden.

— Keinen Dampfreiniger verwenden.

— Für das Reinigen der Glastür des Gerätes dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein. Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen

Ihr Gerät im Überblick



- | | | | |
|---|---------------------|----|--------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 8 | Glasfettpfanne |
| 2 | Dichtung | 9 | Spezialteller für Pizza |
| 3 | Backraumbeleuchtung | 10 | Türgriff |
| 4 | Ringheizkörper | 11 | Mikrowelleneinspeisungen |
| 5 | Umluftventilator | 12 | Reling |
| 6 | Oberes Heizelement | 13 | Drehteller |
| 7 | Grillrost | | |

Bedienfeld



Twin-Display

Im Ruhezustand zeigen die Ziffern die Uhrzeit an. Während laufender Garvorgänge oder programmierten Abläufen werden je nach Einstellung die Backraumtemperatur, die Mikrowellenleistung, die verbleibende Garzeit, das Garzeitende oder die verbleibende Kurzzeit angezeigt.



HINWEIS:

- Falls innerhalb von 90 s keine Einstellungen vorgenommen werden, verringert sich die Helligkeit des Displays automatisch, um den Energieverbrauch zu reduzieren (außer bei Garzeitende-Vorwahl).
- Durch Betätigung einer beliebigen Schaltfläche wird die volle Helligkeit des Displays wieder hergestellt.

Die Symbole im Twin-Display weisen darauf hin, welche Daten angezeigt werden bzw. welche Sonderfunktionen eingeschaltet sind.

Linkes Display:



Gewichts-
abhängige
Easy-Start-
Programme



Backraum-
temperatur



Mikrowellen-
leistung



Drehteller
ausgeschaltet

Rechtes Display:



Kurzzeit-
wecker



Garzeit



Bedienfeldsperre
(Kindersicherung)
aktiv



Garzeit-
Ende
Vorwahl

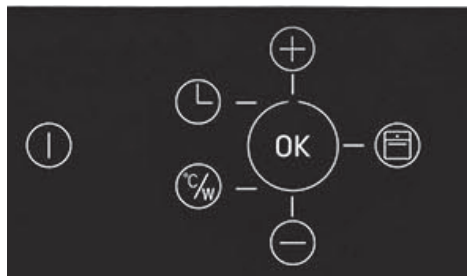


Gewicht

Bedienfeld

Touch-Control-Bedienung

Zur Auswahl der Beheizungsarten, Sonderfunktionen, Programmierung und Starten / Stoppen des Gerätes



Nach dem Starten einer Beheizungsart oder Sonderfunktion schaltet sich die Backraumbeleuchtung gleichzeitig mit ein.



Schaltfläche „Ein/Aus“:

Schaltet das Gerät ein bzw. aus.



Schaltfläche „Funktionen“:

Zur Auswahl von Beheizungsarten und Sonderfunktionen.



Schaltfläche „Uhr“:

Zum Ändern der angezeigten Uhrzeit und zum Anwählen der Timerfunktionen (Kurzzeitwecker, Garzeit, Garzeit-Ende-Vorwahl). Bei Auswahl der Funktion „Garzeit einstellen“ erscheint automatisch ein Garzeitsvorschlag im Twin-Display.



Schaltfläche „Temperatur / Mikrowellenleistung“:

Zum Einstellen der Gartemperatur bzw. der Mikrowellenleistung. Bei Betätigen der Schaltfläche erscheint automatisch ein Vorschlag für Temperatur bzw. Mikrowellenleistung im Twin-Display.



Schaltfläche „Bestätigung“:

Zum Bestätigen und Abschließen von Eingaben und zum Starten des Garvorgangs.



Schaltflächen „Minus“ und „Plus“:

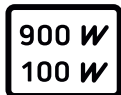
Zur Eingabe von Zeiten, Mikrowellenleistungen oder Temperaturen die entsprechende Schaltfläche (wiederholt) betätigen oder für fortlaufende Änderung gedrückt halten.

Beheizungsarten



1000 W

Zum schnellen Erhitzen von Getränken, Wasser und Gerichten, die viel Wasser enthalten.



900 W - 100 W

900 W: Kochen von Speisen, die viel Wasser enthalten (z.B. Suppen, Saucen, Tomaten)

800 W / 700 W: Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.

600 W: Schmelzen von Schokolade.

500 W: Kochen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf 2 Ebenen (Drehteller, Glasfettpfanne). Garen von Trockengemüse. Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.

400 W / 300 W: Kochen von Milchprodukten, Marmelade.

200 W: Weichmachen von Butter, Eis.

100 W: Auftauen von cremigen Backwaren.



Auftau-Funktion mit Mikrowelle (Schnellzugang)

Die Auftaudauer ist manuell zwischen 5 Sekunden und 60 Minuten einstellbar.



HINWEIS:

Der Drehteller ist während dieser Funktion nicht abschaltbar.



Echte Heißluft + Mikrowelle

Zeitsparender Kombinationsbetrieb zum Backen und Braten mit echter Heißluft (Ringheizkörper und Umluftventilator) und gleichzeitig arbeitender Mikrowelle.

Regelbereiche:

- Backraumtemperatur: 50 - 200 °C
- Mikrowellen-Leistung: 100 - 300 W
- Gardauer: max. 60 Minuten



Grill (höchste Leistungsstufe) + Mikrowelle

Zeitsparender Kombinationsbetrieb zum Grillen und gleichzeitigem Garen bzw. Aufwärmen mit Mikrowelle.

Regelbereiche:

- Grill-Leistungsstufen : 1 - 4
- Mikrowellen-Leistung: 100 - 700 W
- Gardauer: 5 - 90 Minuten



Grill (mittlere Leistungsstufe) + Mikrowelle

Zeitsparender Kombinationsbetrieb zum Gratinieren und gleichzeitigem Garen bzw. Aufwärmen mit Mikrowelle.

Regelbereiche:

- Grill-Leistungsstufen : 1 - 4
- Mikrowellen-Leistung: 100 - 700 W
- Gardauer: 5 - 90 Minuten



Memo-Programme

Zur Speicherung von bis zu 3 individuellen Garprogrammen.

Beheizungsarten



Großflächengrill mit Umluft

Oberes Heizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt.

Regelbereiche:

- Backraumtemperatur : 50 - 200 °C
- Gardauer: 5 - 90 Minuten



Großflächengrill

Das obere Heizelement ist in Betrieb. Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.

Regelbereiche:

- Grill-Leistungsstufen : 1 - 4
- Gardauer: 5 - 90 Minuten



Echte Heißluft

Ringheizkörper und Umluftventilator sind in Betrieb. Zum Backen, Garen und Bräunen wie in einem herkömmlichen Herd.

Regelbereiche:

- Backraumtemperatur : 50 - 220 °C
- Gardauer: 5 - 90 Minuten

Sonderfunktionen



Easy-Start-Programme: Garen

Nach Auswahl der Lebensmittelkategorie und Eingabe des Gargutgewichtes (nur bei gewichtsabhängigen Programmen) bestimmt das Gerät automatisch die geeignete Beheizungsart, Mikrowellen-Leistungsstufe, Backraumtemperatur und Gardauer. Es stehen zur Verfügung:

- 12 gewichtsabhängige Programme
- 2 Preset-Programme
- 1 zeitabhängiges Programm



Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme: Auftauen

Nach Auswahl der Lebensmittelkategorie und Eingabe des Gargutgewichtes bestimmt das Gerät automatisch die geeignete Mikrowellen-Leistungsstufe und Auftaudauer. Es stehen 3 Programme zur Verfügung.



HINWEIS:

- Aus Gründen der Lebensmittelhygiene steht für diese Funktion keine Garzeitende-Vorwahl zur Verfügung.
- Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit erinnert deshalb ein akustisches Signal und zusätzlich die Displayanzeige



daran, das Gargut zu wenden bzw. umzurühren.
Der Drehteller ist bei diesen Programmen nicht abschaltbar.

Automatische Warmhaltefunktion

Das Gerät ist mit einer automatischen Warmhaltefunktion ausgestattet: Wenn nach einem Garvorgang das Lebensmittel nicht aus dem Garraum genommen wird, d.h. wenn die Tür nicht geöffnet wird, startet das Gerät nach 2 Minuten vollautomatisch einen 15-minütigen Warmhaltevorgang. Im Display wird H:H angezeigt.

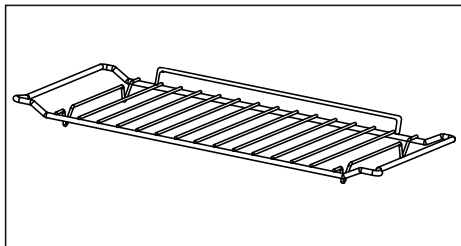


HINWEIS:

Diese Funktion ist im Auslieferungszustand nicht aktiviert. Um sie zu aktivieren, folgen Sie den im Abschnitt „Einstellungen“ beschriebenen Schritten.

Zubehör

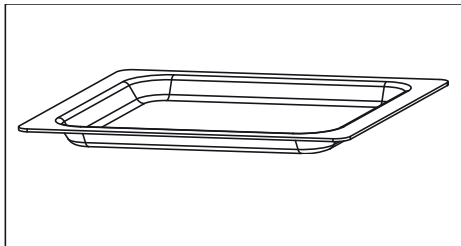
Einschubrost



Zum Toasten, Bräunen oder Grillen. Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle sowie den Easy-Start-Programmen dürfen keine metallischen Gefäße auf den Einschubrost gestellt werden.

Für das Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, diese auf einem Teller auf den Einschubrost stellen, damit die Aluschale nicht mit dem Einschubrost in direkte Berührung kommt oder den Inhalt der Aluschale in mikrowellengeeignete Gefäße umfüllen.

Glas-Fettpfanne

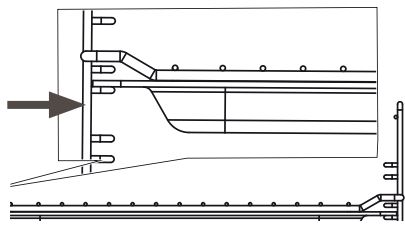


Die Glas-Fettpfanne kann direkt als Gargeschirr, z.B. zum Backen und Braten verwendet werden. Zur Verwendung als Fett-Auffanggefäß platzieren Sie sie dabei unter dem Einschubrost, um beispielsweise herabtropfenden Bratsaft aufzufangen.

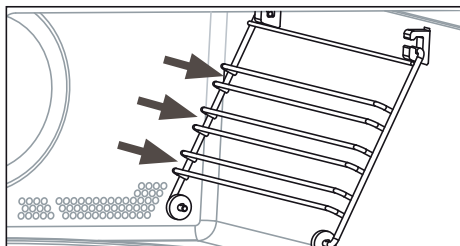


HINWEIS:

- Achten Sie darauf, dass die Glas-Fettpfanne richtig in der Reling positioniert wird, um die Luftzirkulation im Garraum nicht zu beeinträchtigen.



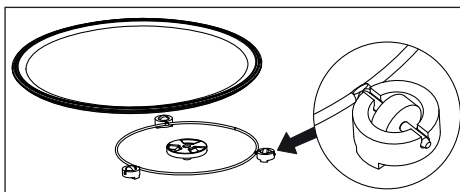
Relingsystem



Das Relingsystem verfügt über 3 Einschubebenen. Die Zubehörteile werden jeweils zwischen zwei Sprossenpaaren eingeschoben.

Zum Herausnehmen der Relings beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Reling herausnehmen“.

Drehteller



Die Rotation des Drehtellers sorgt für ein gleichmäßiges Garen der Nahrungsmittel ohne Eingriffe von außen. Der Drehteller kann sich im, als auch entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Wenn der Drehteller sich nicht dreht, prüfen, ob alle Komponenten richtig angeordnet sind oder Fremdkörper die Bewegung der Rollen behindern.

Versuchen Sie nicht, den Drehteller mit der Hand zu drehen, dies kann das Antriebssystem beschädigen!

Der Drehteller kann auch als Garteller verwendet werden.

Zum Herausnehmen des Drehtellers, fassen Sie ihn an den dazu im Garraum vorgesehenen Bereichen an. Wenn Sie auch den Antriebsdorn entfernen, achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Motorachse eindringt.

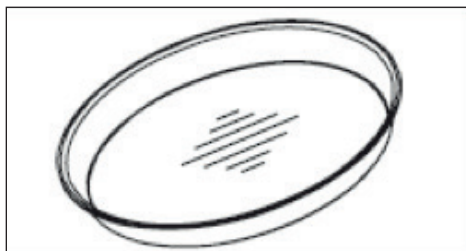
Der Träger mit Antriebsachse hält den Glas-Drehteller in Rotationsrichtung.

Die Stützrollen müssen immer in die richtige Richtung zeigen.

Die Rotation des Drehtellers ist abschaltbar (s. Abschnitt Bedienung), so können auch Garbehälter, die sich wegen ihrer Größe nicht drehen könnten, auf dem Drehteller platziert werden. Bei abgeschaltetem Drehteller sollte das Gargut nach halber Garzeit durchgerührt bzw. der Garbehälter gedreht werden.

Zubehör

Spezialteller für Pizza



Der Spezialteller für Pizza besteht aus antihafbeschichtetem Metall. An seiner Unterseite befindet sich eine ferrithaltige Silikonscheibe. Durch die Mikrowelleneinwirkung erhitzt sich die ferrithaltige Silikonschicht und beheizt so den Teller von seiner Unterseite!

Der Spezialteller für Pizza eignet sich nicht nur zur Zubereitung von frischer oder Tiefkühlpizza in Rekordzeit, sondern auch zum Garen und Braten im Mikrowellen- oder Kombinationsbetrieb Grill mit Mikrowelle.

Der Spezialteller für Pizza wird dabei stets auf den Drehteller gestellt.

Vor der Verwendung des Spezialteller für Pizza heizen Sie ihn unbesetzt im Garraum vor:

- Kombinationsbetrieb Grill mit Mikrowelle
(Grillstufe : 3 - 4, Mikrowelle 700 W)
- Vorheizzeit ca. 2 - 3 min

Befüllen Sie anschließend den so vorgeheizten Spezialteller für Pizza.



ACHTUNG!

- Der Spezialteller für Pizza wird im Betrieb sehr heiß!

Verwenden Sie stets wärmeschützende Küchenhandschuhe, um den Spezialteller für Pizza nach Garende aus dem Garraum zu entnehmen.

- Stellen Sie den Spezialteller für Pizza nie auf den Einschubrost! Es kann zu Funkenüberschlägen kommen, die den Teller bzw. den Einschubrost dauerhaft beschädigen können.

- Verwenden Sie den Spezialteller für Pizza nie im „Heißluft-“ oder Kombinationsbetrieb „Heißluft mit Mikrowelle“, da die Silikonbeschichtung beschädigt werden würde.

Reling aushängen

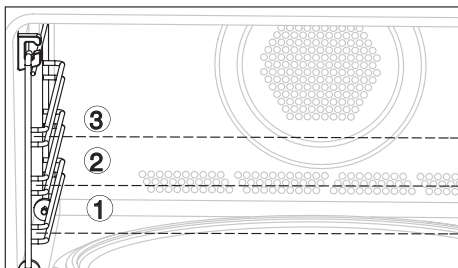
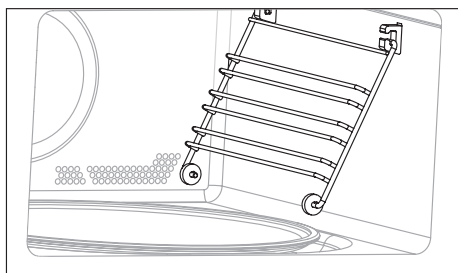
Zum Herausnehmen der Relings halten Sie sie schräg wie auf der Abbildung dargestellt und entnehmen Sie sie dann aus den Keramikhaken.

Zum Einsetzen hängen Sie zunächst die schräg gehaltene Reling in die Keramikhaken und führen sie dann bis zum Kontakt mit den Garraumseitenwänden.



HINWEIS:

Versuchen Sie nicht, die noch vertikal positionierte Reling ohne Schräghalten zu entnehmen, die Keramikhaken könnten dabei beschädigt werden.

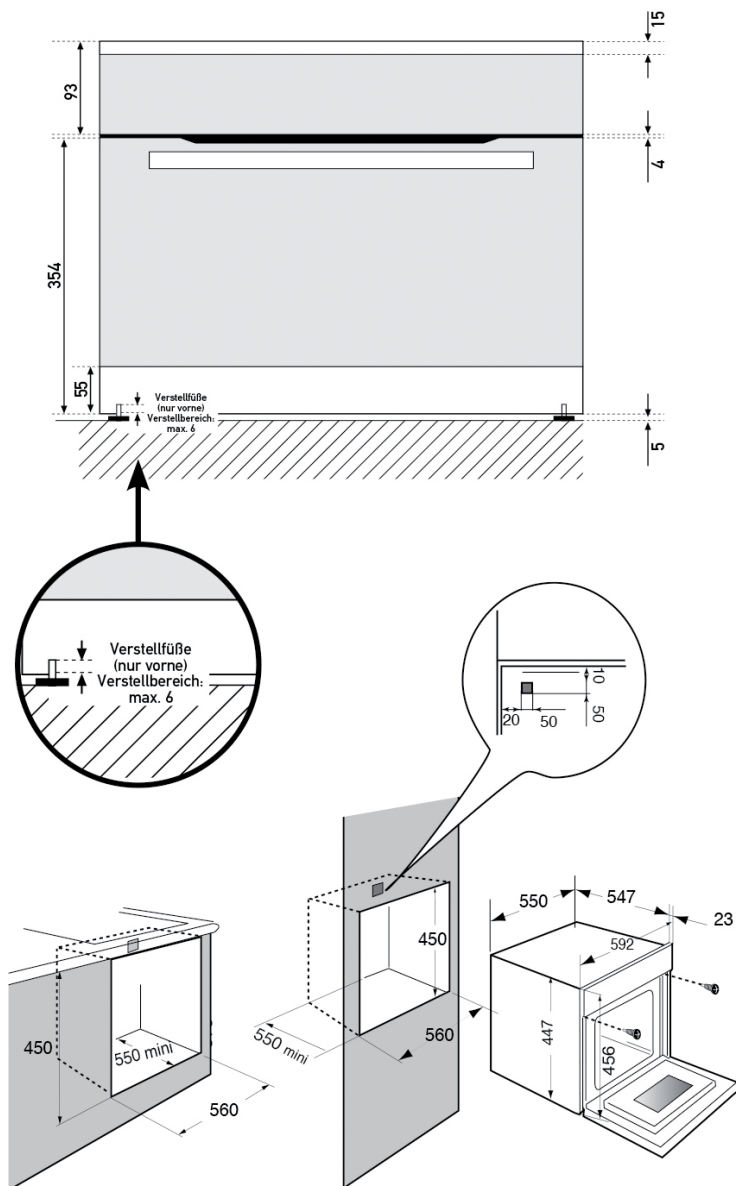


Einbau des Gerätes

Das Gerät 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. Das Gerät muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben befestigt werden.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig arbeiten. Beachten Sie dazu die Hinweise im Abschnitt „Erstmalige Benutzung“.

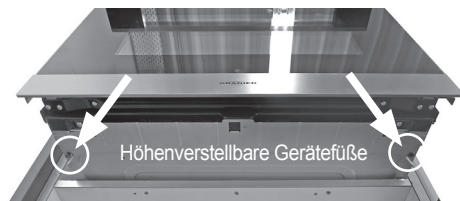
Wenn das Gerät aus einem kühlen in einen warmen Raum gebracht wurde, warten Sie vor der Inbetriebnahme 1 - 2 Stunden ab. Eventuell auftretende wärmebedingte Kondensation kann Störungen hervorrufen.



Einbau des Gerätes

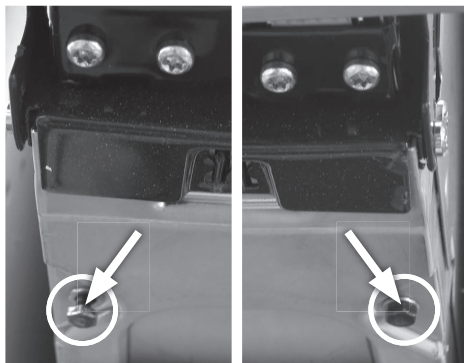
Gerät in der Höhe ausrichten

Zur exakten Ausrichtung des Gerätes befinden sich zwei höhenverstellbare Gerätefüße in der Bodenplatte, ca. 10 cm hinter der Gerätefront (s. Abb.).



Sie lassen sich mit einem 7 mm-Schraubenschlüssel verstellen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird das Gerät um bis zu 6mm angehoben.

Wenn die höhenverstellbare Gerätefüße zu hoch eingestellt wurden, senken Sie sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wieder ab.



Erstmalige Benutzung

Backraum und Zubehör reinigen:



ACHTUNG!
Das Gerät darf erst nach Abschluss der Reinigungsarbeiten an das Stromnetz angeschlossen werden!

Der Backraum und das Zubehör eines neuen Backofens muss vor der ersten Inbetriebnahme gründlich gereinigt werden. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Verwenden Sie Spülmittellauge und ein weiches Tuch. Zum Reinigen dürfen generell 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 Backraumwände!

Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:

Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-25 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!

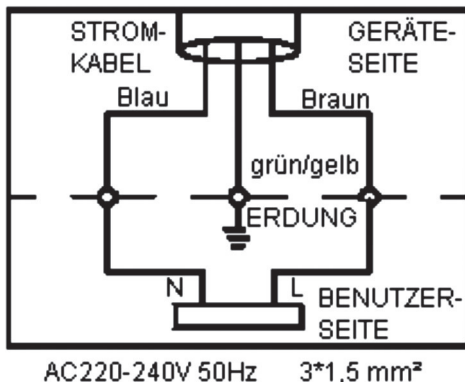
Weitere wichtige Hinweise:

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



Für Österreich:

Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden.

Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

Uhrzeit einstellen

Einstellung der Uhrzeit nach Installation oder Stromausfall

Nach Installation des Gerätes an das Stromnetz oder einem Stromausfall blinken die Ziffern „12:00“ in der Anzeige des Timers.



Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen „“ und „“ ein.

Betätigen Sie wahlweise die Schaltfläche „“ oder die Schaltfläche „“, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Betätigen Sie die Schaltfläche „“ zweimal. Die Tageszeit blinkt im Display.

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen „“ und „“ ein.

Betätigen Sie wahlweise kurz die Schaltfläche „“ oder die Schaltfläche „“, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

Gerät erstmalig aufheizen

Zur Beseitigung von Rückständen muß das Gerät für ca. 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufgeheizt werden. Wählen Sie dazu die Beheizungsart „Echte Heissluft“ (s. Kapitel „Beheizungsarten“) mit 220°C Backraumtemperatur (s. Kapitel „Backraumtemperatur einstellen“).

Kühlventilator

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

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, sobald eine Beheizungsart oder Sonderfunktion gewählt wurde..

Zur effizienten Kühlung des Gerätes kann der Kühlventilator nach beendetem Garvorgang noch einige Minuten nachlaufen.

Bedienung

Gerät ein-/ausschalten

Das Gerät wird wahlweise durch Betätigen der Schaltfläche „“ oder der Schaltfläche „“ eingeschaltet.

Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Schaltfläche „“ ca 2 s lang betätigen.

Wenn noch keine Programmschritte getätigt wurden, genügt eine Berührung der Schaltfläche „“ zum Ausschalten des Gerätes.

Bedienung

Mikrowellenbetrieb



Wählen Sie die Funktion mit der Schaltfläche „“ an. Die zugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf. Die Mikrowellenleistung von 1000 W ist in dieser Funktion nicht änderbar.

Im Display erscheint eine vorprogrammierte Gardauer (1 min 30 s). Zum Ändern der Gardauer betätigen Sie die Schaltflächen „“ oder „“.

Starten Sie den Betrieb durch Betätigung der Schaltfläche „“. Die verbleibende Gardauer wird im Display angezeigt.

Änderung der eingestellten Gardauer ist auch bei laufendem Garvorgang möglich. Bestätigen Sie die Änderungen durch Betätigen der Schaltfläche „“.



Wählen Sie die Funktion mit der Schaltfläche „“ an. Die zugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf. Zur Einstellung der Mikrowellenleistung betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die gewünschte Mikrowellenleistung mit den Schaltflächen „“ und „“ ein. Die eingestellte Mikrowellenleistung wird im Display angezeigt.

Im Display erscheint eine vorprogrammierte Gardauer. Zum Ändern der Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die Gardauer mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Starten Sie den Betrieb durch Betätigung der Schaltfläche „“. Die verbleibende Gardauer wird im Display angezeigt.

Änderungen der eingestellten Gardauer und Mikrowellenleistung sind auch bei laufendem Garvorgang möglich. Bestätigen Sie die Änderungen durch Betätigen der Schaltfläche „“.

Auftau-Funktion mit Mikrowelle (Schnellzugang)



Wählen Sie die Funktion mit der Schaltfläche „“ an. Die zugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf. Die Mikrowellenleistung von 200 W ist in dieser Funktion nicht änderbar.

Im Display erscheint eine vorprogrammierte Auftaudauer. Zum Ändern der Auftaudauer betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die Auftaudauer mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Starten Sie den Betrieb durch Betätigung der Schaltfläche „“. Die verbleibende Auftaudauer wird im Display angezeigt. Änderungen der eingestellten Auftaudauer sind auch bei laufendem Auftauvorgang möglich. Bestätigen Sie die Änderungen durch Betätigen der Schaltfläche „“.



HINWEIS:

Der Drehteller ist während dieser Funktion nicht abschaltbar.

Bedienung

Mikrowellen-Kombinationsbetrieb



Wählen Sie die gewünschte Funktion mit der Schaltfläche „“, „“ an. Die zugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf.

Im rechten Display erscheint eine vorprogrammierte Gardauer.

Im linken Display werden abwechselnd die Mikrowellenleistung (z.B. 500 W) und der Temperaturvorschlag (z.B. 200 °C) angezeigt.

Zum Ändern der Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die Gardauer mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Zum Ändern der Mikrowellenleistung oder der Temperatur betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die gewünschte Mikrowellenleistung oder die Temperatur mit den Schaltflächen „“ und „“ ein.

Starten Sie den Betrieb durch Betätigung der Schaltfläche „“. Die verbleibende Gardauer wird im rechten Display angezeigt.

Die eingestellte Mikrowellenleistung und Temperatur werden abwechselnd im linken Display angezeigt.

Änderungen der eingestellten Gardauer, Temperatur und Mikrowellenleistung sind auch bei laufendem Garvorgang möglich.

Bestätigen Sie die Änderungen durch Betätigen der Schaltfläche „“.



HINWEIS:

- Im Mikrowellen- und Kombinationsbetrieb können Sie den laufenden Garvorgang unterbrechen, indem Sie kurz die Schaltfläche „“ betätigen.

- Im Mikrowellen- und Kombinationsbetrieb wird der Garvorgang durch Öffnen der Backraumtür unterbrochen. Nach dem Schließen der Tür starten Sie den Garvorgang erneut durch Betätigen der Schaltfläche „“.



ACHTUNG!

Bei Verwendung von Mikrowellenfunktionen oder im Kombinationsbetrieb mit Mikrowellen muss sich stets Gargut im Garraum befinden!

Wenn das Gerät in diesen Funktionen leer betrieben wird, besteht Gefahr von Funkenüberschlag im Garraum und Überhitzung des Mikrowellengenerators. **Beides kann das Gerät dauerhaft beschädigen.**

Konventionelle Beheizungsarten



Wählen Sie die gewünschte Funktion mit der Schaltfläche „“, „“ an. Die zugehörige Funktionsanzeige leuchtet auf.

Im Display erscheint ein Temperaturvorschlag, den Sie mit den Schaltflächen „“ oder „“ auf die für den Garvorgang gewünschte Temperatur abändern können. Starten Sie den Betrieb mit der Schaltfläche „“.

Der Garvorgang beginnt.

Zum Ändern der Temperatur nach dem Starten des Garvorganges betätigen Sie zunächst die Schaltfläche „“ und stellen die gewünschte Temperatur mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein. Bestätigen Sie mit „“.



HINWEIS:

- Bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur blinkt die Anzeige „“ im Display.

- Bei den konventionellen Beheizungsarten wird der Garvorgang durch Öffnen der Backraumtür unterbrochen. Nach dem Schließen der Tür startet der Garvorgang automatisch.

Zum Einstellen einer Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche „“. Im Display blinkt ein vorprogrammierter Gardauer-Vorschlag. Stellen Sie, falls nötig, die Gardauer mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Starten Sie den Betrieb durch Betätigung der Schaltfläche „“. Die verbleibende Gardauer wird im Display angezeigt.

Änderungen der eingestellten Gardauer, Temperatur und Mikrowellenleistung sind auch bei laufendem Garvorgang möglich. Bestätigen Sie die Änderungen durch Betätigen der Schaltfläche „“.

MEMO-Funktion



HINWEIS:

Diese Funktion ist im Auslieferungszustand nicht aktiviert. Um sie zu aktivieren, folgen Sie bitte den im Abschnitt „Einstellungen“ beschriebenen Schritten.

Über die MEMO-Funktion speichert das Gerät die von Ihnen bevorzugte Beheizungsart und – für jede Beheizungsart – bevorzugte Gartemperatur ab.

Ihre bevorzugte Beheizungsart erscheint so immer als erste mit der Schaltfläche „“ aufgerufene Beheizungsart und Sie können die den Beheizungsarten werkseitig zugeordneten Temperaturvorschläge ändern.

Die von Ihnen bevorzugte Beheizungsart wird abgespeichert, indem Sie 3x in Folge dieselbe Beheizungsart in Betrieb nehmen.

Um für eine Beheizungsart einen geänderten Temperaturvorschlag zu hinterlegen, nehmen Sie 3x dieselbe Beheizungsart jeweils mit gleicher Temperatur in Betrieb. Es ist dabei nicht notwendig, dass diese drei Inbetriebnahmen direkt aufeinander abfolgen.

Programmierbarer Timer

Vollautomatischer Betrieb: Vorwahl Garzeit-Ende

(Sie programmieren die **Gardauer** und die **Gar-Endzeit**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus.)

Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie so auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Die Garzeitende-Vorwahl kann sowohl vor, wie auch nach dem Beginn des Garvorganges programmiert werden. Betätigen Sie die Schaltfläche „“ bis im Display die Anzeige „Garzeitende“ erscheint und die Ziffern blinken.

Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch Betätigen der Schaltfläche „“.

Bis zum Beginn des Garvorganges zeigt das Display das eingestellte Garzeitende sowie die eingestellten Daten (Temperatur, ggf. im Wechsel mit der Mikrowellenleistung) an und erinnert so daran, dass ein vollautomatischer Betrieb programmiert wurde.

Nach Beginn des Garvorganges zeigt das Display die verbleibende Gardauer an. Bei konventionellen Beheizungsarten wird die verbleibende Gardauer angezeigt, sobald die eingestellte Backraumtemperatur erreicht ist.

Zum vorzeitigen Abbrechen eines vollautomatischen Betriebes schalten Sie das Gerät mit der Schaltfläche „“ aus.

Der vollautomatische Betrieb wird ebenfalls abgebrochen, wenn mit der Schaltfläche „“ eine andere Beheizungsart oder Sonderfunktion gewählt wird.

Kurzzeitwecker

(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Zur Verwendung des Kurzzeitweckers dürfen keine Beheizungsarten eingeschaltet sein.

Betätigen Sie die Schaltfläche „“. Im Display blinkt das Symbol „“.

Stellen Sie die gewünschte Kurzzeit mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der Schaltfläche „“. Die ablaufende Kurzzeit wird im Display angezeigt.

Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signalton. Der Signalton wird alle 10 s wiederholt, er kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgeschaltet werden.

Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

Zum Ändern der ablaufenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die Kurzzeit mit den Schaltflächen „“ oder „“ neu ein.

Zum vorzeitigen Löschen der ablaufenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche „“ und stellen die Kurzzeit mit den Schaltflächen „“ oder „“ auf „00:00“.

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

Das Gerät ist mit einer automatischen Bedienfeldsperre (Kindersicherung) versehen.

Zum Einschalten der Bedienfeldsperre (Kindersicherung) halten Sie die Schaltflächen „“ und „“ gleichzeitig gedrückt, bis im Display das Symbol „“ erscheint.

Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre (Kindersicherung) halten Sie die Schaltflächen „“ und „“ gleichzeitig gedrückt, bis im Display das Symbol „“ erlischt.



HINWEIS: Wenn die Kindersicherung während eines laufenden Garvorganges eingeschaltet wird, kann der Garvorgang immer noch mit der Schaltfläche „“ ausgeschaltet werden.

Drehteller ausschalten

Zur Verwendung von sperrigen Garbehältern, die sich auf dem Drehteller nicht drehen würden, können Sie vor der Auswahl des Garvorganges die Rotation des Drehtellers ausschalten (Ausnahme: Auftauprogramm und gewichtsabhängige Easy-Start-Programme Auftauen).

Betätigen Sie dazu gleichzeitig die Schaltflächen „“ und „“, bis ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint die Anzeige „“. Der Drehteller ist jetzt abgeschaltet.

Um ihn wieder einzuschalten, betätigen Sie erneut die Schaltflächen „“ und „“, bis ein akustisches Signal ertönt. Im Display erlischt die Anzeige „“. Der Drehteller ist jetzt wieder in Betrieb.



HINWEIS:

Bei ausgeschaltetem Drehteller muss nach halber Garzeit der Garbehälter gedreht bzw. das Gargut umgerührt werden.

Speicherfunktion

Drei Speicherplätze geben schnellen Zugriff auf dort von Ihnen abgespeicherte individuelle Programme. Mit Ausnahme der Easy-Start-Programme ist jedes Garprogramm speicherbar.

Abspeichern eines Programmes:

- Stellen Sie zunächst alle gewünschten Parameter ein (Beheizungsart, Temperatur und/oder Mikrowellenleistung, Gardauer usw).

- Halten Sie dann die Schaltfläche „“ für ca 3 s gedrückt. Im Display blinkt die Anzeige „MEMO -1-“.

- Wählen Sie mit den Schaltflächen „“ und „“ den gewünschten Speicherplatz 1, 2 oder 3.

- Bestätigen Sie das Abspeichern durch Betätigung der Schaltfläche „“. Ein akustisches Signal bestätigt das Abspeichern.

- Sie können das soeben abgespeicherte Programm durch Betätigen der Schaltfläche „“ direkt in Betrieb nehmen.

Gespeichertes Programm abrufen:

Wählen Sie die Funktion „“ mit der Schaltfläche „“ an. Im Display blinkt die Anzeige „MEMO -1-“.

Wählen Sie mit den Schaltflächen „“ und „“ den Speicherplatz aus, auf dem das gewünschte Programm abgelegt ist.

Starten Sie den Garvorgang durch Betätigen der Schaltfläche „“.



HINWEIS:

Gespeicherte Programme können einfach überschrieben werden:

Wenn Sie z.B. das Programm des Speicherplatzes 2 durch ein anderes ersetzen wollen, folgen Sie einfach den vorgehend beschriebenen Schritten und speichern Sie das neue Programm auf dem Speicherplatz 2 ab. Das bisher dort abgelegte Programm wird dabei automatisch überschrieben.

Einstellungen

Sie können verschiedene werksseitige Einstellungen des Gerätes ändern.

Halten Sie die Schaltfläche „“ gedrückt, bis das Display „MENU“ anzeigt.

Rufen Sie die zu ändernden Einstellungen nacheinander durch Betätigen der Schaltfläche „“ auf.

Mit den Schaltflächen „“ oder „“ kann die jeweilige werksseitige Einstellung geändert werden.

Zum Verlassen des Menüs „Einstellungen“ betätigen Sie erneut die Schaltfläche „“.

Signaltöne

Werksseitige Einstellung:



Signaltöne eingeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „“ oder „“:



Signaltöne ausgeschaltet.

DEMO-Schaltung

Nach dem Aktivieren der elektronischen DEMO-Schaltung bleiben nur die Bedienelemente und die Backraumbeleuchtung in Funktion, die Heizelemente werden nicht betrieben.

Werksseitige Einstellung:



DEMO-Schaltung ausgeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „“ oder „“:



DEMO-Schaltung eingeschaltet.

MEMO-Funktion

Diese Funktion speichert die von Ihnen bevorzugte Beheizungsart und für jede Beheizungsart die bevorzugte Gartemperatur. Werksseitige Einstellung:



MEMO-Funktion eingeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „“ oder „“:



MEMO-Funktion ausgeschaltet.

Automatische Warmhaltefunktion

Wenn diese Funktion aktiviert ist, startet das Gerät 2 Minuten nach Ablauf der Gardauer eine automatische Warmhaltefunktion, es sei denn, die Backraumtür wurde zwischenzeitlich geöffnet.

Der Warmhaltevorgang ist auf 15 Minuten begrenzt..

Werksseitige Einstellung:



Die automatische Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „“ oder „“:



Die automatische Warmhaltefunktion ist eingeschaltet

Sonderfunktionen



Easy-Start-Programme: Garen

Nach Auswahl einer der 15 Lebensmittelkategorien und Eingabe des Gargutgewichtes bestimmt das Gerät automatisch die geeignete Beheizungsart, Mikrowellen-Leistungsstufe, Backraumtemperatur und Gardauer.

Es stehen 15 Programme zur Verfügung:

- P01:** Tiefgekühlte Fertiggerichte (Kombinationsbetrieb)
- P02:** Fertiggerichte, frisch (Kombinationsbetrieb)
- P03:** Tiefgekühlte Pizza TK (Kombinationsbetrieb)
- P04:** Tiefgekühlte Pizza TK (Kombinationsbetrieb) (konventionelle Beheizungsart)
- P05:** Frische Pizza (Kombinationsbetrieb)
- manuelle Gardauerprogrammierung
- P06:** Quiche (Kombinationsbetrieb)
- fest eingestelltes Preset-Programm
- P07:** Gemüsekuchen (Kombinationsbetrieb)
- fest eingestelltes Preset-Programm
- P08:** Geflügel (Kombinationsbetrieb)
- P09:** Rind (Kombinationsbetrieb)
- P10:** Schwein (Kombinationsbetrieb)
- P11:** Fertiggerichte, frisch (Mikrowellenbetrieb)
- P12:** Fisch (Mikrowellenbetrieb)
- P13:** Faserreiches Gemüse, frisch (Mikrowellenbetrieb)
- P14:** Gemüse, frisch (Mikrowellenbetrieb)
- P15:** Tiefgekühlte Gemüse (Mikrowellenbetrieb)



Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme: Auftauen

Nach Auswahl der Lebensmittelkategorie und Eingabe des Gargutgewichtes bestimmt das Gerät automatisch die geeignete Mikrowellen-Leistungsstufe und Auftau-dauer.

Es stehen 3 Programme zur Verfügung:

- P01:** Fleisch, Geflügel, Fertiggerichte (Mikrowellenbetrieb)
- P02:** Fisch (Mikrowellenbetrieb)
- P03:** Brot (Mikrowellenbetrieb)



HINWEIS:

- Aus Gründen der Lebensmittelhygiene steht für diese Funktion keine Garzeitende-Vorwahl zur Verfügung.
- Während der Auftauzeit erinnert ein akustisches Signal und zusätzlich die

Displayanzeige  daran, das Gargut zu wenden bzw. umzurühren.

Programmierung

Mit der Schaltfläche „“ das gewünschte Easy-Start-Programm „“ oder „“ anwählen und mit „“ die Wahl bestätigen. Neben der Anzeige „P“ blinkt „-“ im Display und es erscheint die Anzeige „Auto“:



Das gewünschte Programm (P01 – P15 bzw. P01- P03) mit den Schaltflächen „“ und „“ auswählen, z.B. P03:



Mit „“ die Wahl bestätigen, im Display blinkt ein Gewichtsvorschlag, z.B. 500 g:



Mit den Schaltflächen „“ und „“ das Gargutgewicht einstellen, mit „“ die Eingabe bestätigen. Im Display blinkt das vom Gerät berechnete Garzeit- bzw Auftauende, z.B. 12h45:



Sie können nun das Programm direkt durch Betätigen der Schaltfläche „“ starten oder noch vor dem Starten ein Garzeitende vorprogrammieren⁽¹⁾:

Korrigieren Sie mit den Schaltflächen „“ und „“ das Garzeitende und starten Sie das Programm danach durch Betätigung der Schaltfläche „“.

Wenn ein Garzeitende programmiert wurde, wird nach dem Starten des Programms das eingestellte Garzeitende angezeigt⁽¹⁾, ansonsten läuft im Display die verbleibende Gardauer ab.

⁽¹⁾ Für die gewichtsabhängigen **Easy-Start-Programme: Auftauen** steht keine Garzeitende-Vorwahl zur Verfügung.

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:

Zum Reinigen dürfen generell 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 Backraumwände!

Reinigen Sie den Backraum regelmäßig mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch und reiben Sie ihn anschließend trocken.

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 (Einschubrost, Glasfettpfanne, Spezialteller für Pizza, Backblech, Reling usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zubehörteile vorher kurz einweichen.

Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint DEMO	Die elektronische DEMO-Schaltung ist aktiviert (im Display erscheint DEMO)	DEMO-Schaltung ausschalten (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
Im Display wird ein mit F beginnender Fehlercode angezeigt	Die Selbstüberwachung des Gerätes hat eine Störung festgestellt	Gerät 30 Minuten lang ausgeschaltet lassen. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, das Gerät mindestens eine Minute lang vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen oder Sicherung ausschalten). Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, den Kundendienst benachrichtigen
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst Thermostat defekt Die elektronische DEMO-Schaltung ist aktiviert (im Display erscheint DEMO)	Sicherung einschalten/ersetzen Kundendienst rufen DEMO-Schaltung ausschalten (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
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: Gerät nicht benutzen! Rufen Sie den Kundendienst!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Wenden Sie sich an den Kundendienst Sicherung einschalten/ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Gerät nicht benutzen! Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Gerät nicht 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 in der Emaille	Der Zucker in herabtropfendem Obst- bzw. Fleischsaft hat die Emaille stellenweise verfärbt	Obstkuchen weniger üppig belegen, Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar
Kühlventilator läuft bei ausgeschaltetem Gerät	Automatischer Nachlauf	Der Nachlauf des Kühlventilators ist eine normale Funktion des Gerätes

Technische Daten und Abmessungen

Name:	KMH 9803
Modellkennung:	9803 12
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	41 l
Art des Backofens:	Kompakt-Backofen mit Mikrowelle und Heißluft
Masse des Geräts:	37,0 kg
Temperaturbereich:	50 - 220 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Mikrowelle:	1,0 kW
Oberhitze:	1,7 kW
Ringheizkörper:	1,6 kW
Backraumbeleuchtung:	25 W
Lüfter:	25 W
Anschlusswert:	3,4 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	592 x 456 x 547
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.	

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.

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

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
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