

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Einbau-Dampfgarer
EDG 9808

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.

Ländervertretungen:

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.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	6
Bedienfeld	7
Dampfgarfunktionen	8
Zubehör	9
Einbau des Gerätes	10
Maßzeichnung der Gerätefront	11
- Gerät in der Höhe ausrichten	11
Erstmalige Benutzung	12
- Garraum und Zubehör reinigen	12
- Elektrischer Anschluss	12
- Sicherheitshinweise	12
Uhrzeit einstellen	13
- Kühlventilator	13
Bedienung	14
- Wassertank befüllen	14
- Betrieb starten und stoppen	14
- Garvorgang unterbrechen	14
- Manuelle Programmierung	14
- Nach dem Garvorgang	14
Programmierbarer Timer	15
- Gardauer einstellen	15
- Vollautomatischer Betrieb	15
- Kurzzeitwecker	15
Bedienfeldsperre (Kindersicherung)	16
Einstellungen	16
- Signaltöne	16
- DEMO-Schaltung	16
Reinigung und Pflege	17
- Angaben für Prüfinstitute	17
Leuchtmittel im Garraum wechseln	18
Fehlertabelle	19
Technische Daten und Abmessungen	20
Umweltverträglichkeit	22
Hinweise zu Entsorgung	22
ORANIER-Werksgarantie	23

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 22).



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 Gerätes müssen diese Sicherheitshinweise 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 BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESE BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE ABILDUNGEN 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 Garraums 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 Garraumtür 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 Garraums 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 Garraum 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. Installations- 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 Garraumtür.

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 Garraumtür 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.

- **ACHTUNG!** Die Verwendung von demineralisiertem (destilliertem) Wasser ist untersagt. Demineralisiertes (destilliertes) Wasser ist nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet!
- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Garraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Garraum 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 Zubehörteile 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.
- Legen Sie während eines Dampfgarvorgangs niemals Alufolie auf den Garraumboden. Der entstehende Hitzestau kann das Gerät dauerhaft beschädigen.

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.

Ihr Gerät im Überblick

- 1 Bedienfeld
- 2 Dichtung
- 3 Garraumbeleuchtung
- 4 Wasserzuführung

- 5 Verdampferschale
- 6 Wassertank
- 7 Wasserauffangrinne

Bedienfeld



- 1 Display
- 2 Schaltfläche „Einstellungen“
- 3 Schaltfläche „Minus“
- 4 Schaltfläche „Plus“
- 5 Schaltfläche „Start“
- 6 Master-Knebel

Anzeigefeld

Im Ruhezustand zeigen die Ziffern die Uhrzeit an. Während laufender Garvorgänge oder programmierten Abläufen werden je nach Einstellung die Garraumtemperatur, 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 oder des Master-Knebels wird die volle Helligkeit des Displays wieder hergestellt.

- Kurzzeit-wecker**
- Garzeit**
- Bedienfeldsperre (Kindersicherung) aktiv**
- Garzeit-Ende Vorwahl**
- Temperatur**

Die Symbole im Anzeigefeld weisen darauf hin, welche Daten angezeigt werden bzw. welche Sonderfunktionen eingeschaltet sind:

Schaltfläche „Einstellungen“:
Zum Ändern der Uhrzeit und zum Anwählen der Timerfunktionen (Kurzzeitwecker, Garzeit, Garzeitende-Vorwahl).

Schaltflächen „Minus“ und „Plus“:
Zur Eingabe von Zeiten oder Temperaturen die entsprechende Schaltfläche (wiederholt) betätigen oder für fortlaufende Änderung gedrückt halten.

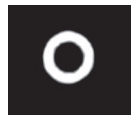
Schaltfläche „Start“:
Zum Starten des Dampfgarvorgangs.

Anzeige „Wassertank nachfüllen“

Master-Knebel
Zur Auswahl der Dampfgarfunktion. Zum Ausschalten des Gerätes oder eines laufenden Dampfgarvorganges den Master-Knebel auf „0“ stellen.



Dampfgarfunktionen



Gerät ausgeschaltet



Gemüse



Warmhalten



Fisch



Konserven



Fleisch



Auftauen



Meeresfrüchte



**Manuelle
Programmierung**



Fertiggerichte



**Cerealien,
Hülsenfrüchte**



Joghurt

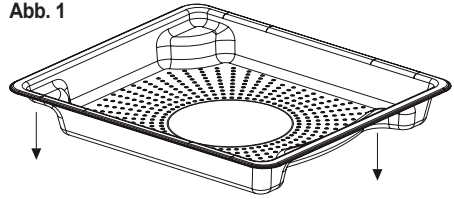
HINWEIS: Bei dieser Funktion erfolgt keine Dampferzeugung. Der Garraum wird elektrisch beheizt. Es ist keine Befüllung des Wassertanks notwendig.

Zubehör

Gelochter Garbehälter (Abb. 1)

Zum Dampfgaren das Gargut in den gelochten Garbehälter geben. So kommen die zu garenden Lebensmittel nicht mit dem Kondenswasser in Berührung.

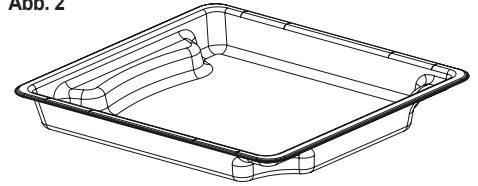
Abb. 1



Auffangschale (Abb. 2)

Die Auffangschale sammelt das Kondenswasser. Bei Bedarf kann die Auffangschale auch als Garbehälter verwendet werden.

Abb. 2



HINWEIS:

Zum Garen den gelochten Garbehälter in die Auffangschale stellen, wie in Abb. 1 und 2 dargestellt. Für eine platzsparende Aufbewahrung der beiden Zubehöerteile können Sie den gelochten Garbehälter um 180° gedreht in die Auffangschale stellen, so dass der gelochte Garbehälter von der Auffangschale aufgenommen wird (Abb. 3).

Abb. 3



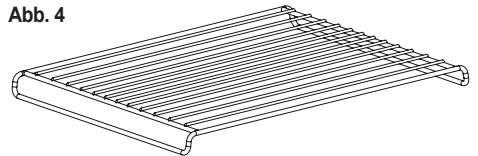
HINWEIS:

Reinigen und trocknen Sie die Zubehöerteile nach jedem Garvorgang. Der gelochte Garbehälter, die Auffangschale und der Rost können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Gitterrost (Abb. 4)

Den Gitterrost bei jedem Garvorgang auf den Garraumboden stellen, dann die Auffangschale zusammen mit dem gelochtem Garbehälter auf dem Gitterrost platzieren.

Abb. 4

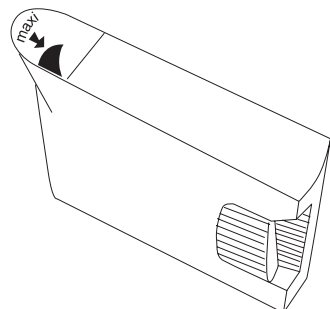


Herausnehmbarer Wassertank (Abb. 5)

Aus dem herausnehmbaren Wassertank wird der Dampfgarer mit dem zur Dampferzeugung notwendigen Wasser versorgt.

Das Fassungsvermögen bei maximalem Füllstand beträgt ca. 1 Liter.

Abb. 5

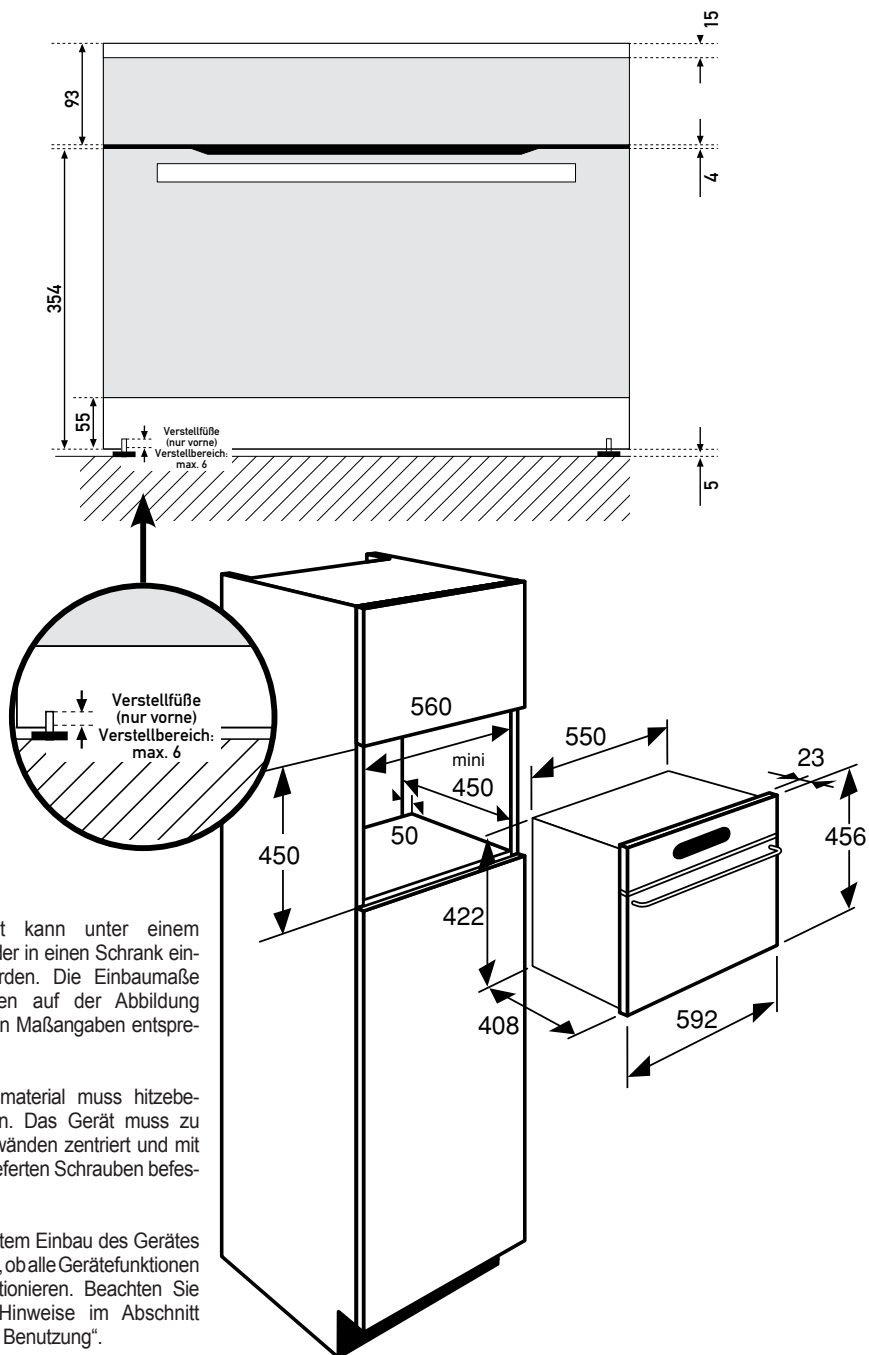


ACHTUNG!

Die Verwendung von demineralisiertem (destilliertem) Wasser ist untersagt!

Demineralisiertes (destilliertes) Wasser ist nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet!

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.

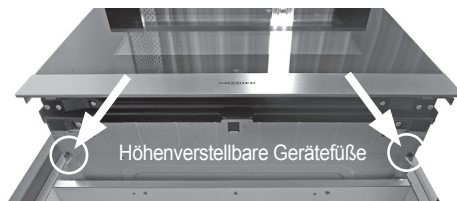
Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Das Gerät muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben befestigt werden.

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

Einbau des Gerätes

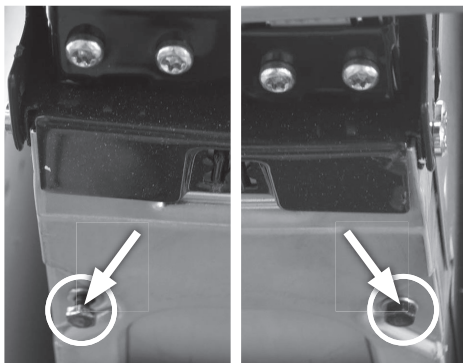
Gerät in der Höhe ausrichten

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 einstellen. 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

Garraum und Zubehör reinigen:



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

Der Garraum und das Zubehör müssen vor der ersten Inbetriebnahme gründlich gereinigt werden. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“. Verwenden Sie Spülmittellaugung 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 Garraumwände aus Edelstahl!

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!

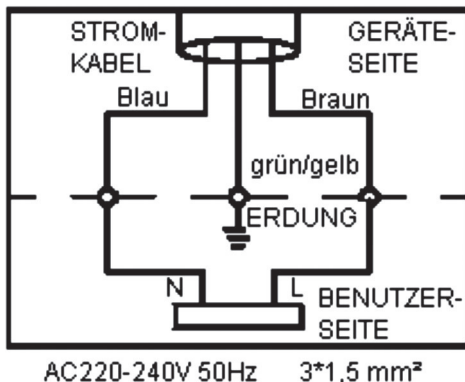
Weitere wichtige Hinweise:

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



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.



Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Stellen Sie zunächst den Masterknebel in Position „0“.

Betätigen Sie die Schaltfläche „⚙️“ zweimal.

Die Tageszeit blinkt im Display.

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

Betätigen Sie abschließend kurz die Schaltfläche „⚙️“, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.



Bei nicht erfolgter Bestätigung durch die Schaltfläche „⚙️“ wird die eingestellte Uhrzeit nach etwa 5 s übernommen.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Gerätes. Er kühlt das Gerät und trägt zur Kühlung des Einbaumöbels bei.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, sobald eine Dampfgarfunktion gestartet wurde.

In den letzten Minuten eines Dampfgarvorganges bläst der Kühlventilator den noch im Garraum verbleibenden Dampf durch den Wrasenaustritt zwischen Bedienblende und Tür aus dem Gerät heraus. Dieser Vorgang ist normal.

Zur effizienten Kühlung des Gerätes läuft der Kühlventilator nach beendetem Dampfgarvorgang noch einige Minuten nach.

Bedienung

Wassertank befüllen

Vor dem Starten eines Dampfgarvorganges muss der Wassertank bis zur Maximal-Markierung befüllt werden.

Verwenden Sie ausschließlich kaltes Leitungswasser, keinesfalls destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

Schieben Sie den Wassertank so weit in das Gerät ein, bis der Wassertank spürbar einrastet.


Bei nicht ausreichendem Wasserstand im Wassertank während eines Dampfgarvorganges wird der laufende Dampfgarvorgang unterbrochen:

Im Display erscheint folgende Warnanzeige:



Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal.

Öffnen Sie vorsichtig die Garraumtür.



ACHTUNG! Gefahr von Verbrühungen!
Wird die Garraumtür während eines laufenden Dampfgarvorganges geöffnet, tritt eine erhebliche Menge sehr heißen Wasserdampfes nach oben aus!

Treten Sie deshalb vor dem Öffnen der Garraumtür etwas zurück und achten Sie dabei darauf, Gesicht, Arme und Hände vom Gefahrenbereich oberhalb des Gerätes fernzuhalten!
Halten Sie anwesende Kinder ebenfalls fern!

Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn bis zur Maximal-Markierung. Schieben Sie den Wassertank wieder so weit in das Gerät ein, bis der Wassertank spürbar einrastet.

Schließen Sie die Garraumtür wieder, der Dampfgarvorgang wird automatisch fortgesetzt.

Betrieb starten und stoppen

Stellen Sie mit dem Masterknebel die gewünschte Dampfgarfunktion ein. Im Display erscheint die zugehörige Gardauer (Ausnahme: „Manuelle Programmierung“, siehe unten).

Wenn Sie die vorgeschlagene Gardauer ändern wollen, oder eine „Vorwahl Garzeit-Ende“ vornehmen wollen, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Programmierbarer Timer“.

Ansonsten betätigen Sie die Schaltfläche „▶“, der Dampfgarvorgang beginnt. Die verbleibende Gardauer läuft ab sobald der Garraum mit ausreichend Dampf für die gewählte Dampfgarfunktion gefüllt ist, dies dauert nur wenige Minuten

Zum Ausschalten des Gerätes nach Ablauf der Gardauer drehen Sie den Masterknebel in die Position „O“ zurück.

Garvorgang stoppen

Ein laufender Garvorgang kann jederzeit gestoppt werden, indem Sie den Master-Knebel in die Position „O“ drehen.

Solange die Dampfentwicklung im Garraum noch nicht begonnen hat (d.h. bis ca. 1 Minute nach dem Start), schaltet das Gerät sofort ab und die eingestellte Gardauer erlischt.

Wenn die Dampfentwicklung im Garraum schon begonnen hat, springt die verbleibende Gardauer auf 3 Minuten und wird rückwärts gezählt. In dieser Zeit wird der Dampf aus dem Garraum abgeführt. Warten Sie daher die angezeigte Restzeit ab, bevor Sie die Tür öffnen.

Manuelle Programmierung

Bei Auswahl der Funktion „Manuelle Programmierung“ blinkt im Display zunächst ein Temperaturvorschlag (100°C).

Mit den Schaltflächen „-“ oder „+“ kann die Gartemperatur in 5°C-Schritten von 100°C bis 55°C eingestellt werden. Nach der Auswahl der Gartemperatur betätigen Sie die Schaltfläche „⚙“.

Im Display blinkt ein Gardauervorschlag (15 Min.). Mit den Schaltflächen „-“ oder „+“ ist die Gardauer in Minutenschritten von 5 bis 60 Min. einstellbar.

Wenn Sie eine „Vorwahl Garzeit-Ende“ vornehmen wollen, befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Programmierbarer Timer“.

Ansonsten betätigen Sie die Schaltfläche „▶“, der Dampfgarvorgang beginnt. Die verbleibende Gardauer läuft ab sobald der Garraum mit ausreichend Dampf für die gewählte Dampfgarfunktion gefüllt ist, dies dauert nur wenige Minuten.

Nach dem Garvorgang


Drehen Sie den Masterknebel in die Position „O“ zurück. Entnehmen Sie den Wassertank und entleeren Sie ihn vollständig.


Entfernen Sie im Garraum, in der Wasserauffangrinne und an der Türinnenseite verbliebenes Kondensat vollständig mit einem trockenen und weichen Tuch.



Programmierbarer Timer

Gardauer einstellen

(Sie programmieren die Gardauer, starten selbst den Dampfgarvorgang und das Gerät schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

Nach der Auswahl der gewünschten Dampfgarfunktion blinkt im Display ein Garzeitvorschlag und das Symbol  wird angezeigt.

Wenn Sie die im Display vorgeschlagene Gardauer verwenden wollen, können Sie den Garvorgang direkt durch Betätigen der Schaltfläche  starten.

Ansonsten ändern Sie die Gardauer mit den Schaltflächen  oder  und starten dann den Dampfgarvorgang.


Die Gardauer beginnt abzulaufen, sobald der Garraum mit ausreichend Dampf für die gewählte Dampfgarfunktion gefüllt ist, dies dauert nur wenige Minuten..


Zum vorzeitigen Abschalten drehen Sie den Master-Knebel in die Position „0“.




Vollautomatischer Betrieb: Vorwahl Garzeit-Ende

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

Stellen Sie zunächst wie, oben beschrieben, die gewünschte Gardauer ein.

Vor dem Starten des Garvorganges betätigen Sie die Schaltfläche .

Im Display erscheint die Anzeige  und die Ziffern blinken.

Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Schaltflächen  oder  ein. Betätigen Sie nun die Schaltfläche .

Bis zum Beginn des Dampfgarvorganges zeigt das Display das eingestellte Garzeitende an und erinnert so daran, dass ein vollautomatischer Betrieb programmiert wurde. Der Garvorgang startet automatisch.



Nach Erreichen der notwendigen Dampfkonzentration im Garraum zeigt das Display die verbleibende Gardauer an.



Zum vorzeitigen Abbrechen eines vollautomatischen Betriebes drehen Sie den Master-Knebel in die Position „0“.


Kurzzeitwecker

(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Zur Verwendung des Kurzzeitweckers dürfen keine Dampfgarfunktionen 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“.






Verbleibt das Gargut nach Beendigung des Dampfgarvorgangs im Garraum, kann sich auf dem Gargut Kondensat bilden und dadurch das Garergebnis beeinträchtigen.

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.

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 Garraumbeleuchtung in Funktion, die Dampferzeugung wird nicht betrieben.

Werksseitige Einstellung:



DEMO-Schaltung ausgeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „“ oder „“.



DEMO-Schaltung eingeschaltet.

Reinigung und Pflege

STOP **ACHTUNG! Gefahr von Verbrennungen!**
Reinigungsarbeiten nur an einem vollständig abgekühlten Gerät durchführen!

STOP **ACHTUNG! Gefahr von Stromschlägen!**
Reinigungsarbeiten nur an einem vom Stromnetz getrennten Gerät durchführen!

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

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

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

Reinigen des Garraumes:

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 Garraumwände aus Edelstahl!

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

Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Edelstahlreinigern entfernen. Beachten Sie dabei die Angaben des Herstellers.

Danach mit Spülmittellauge verbliebene Reste des Reinigungsmittels entfernen und den Garraum mit einem weichen Tuch trockenreiben.

! **Verwenden Sie zur Reinigung kein Backofenspray, es kann die Edelstahloberflächen beschädigen!**

Alle Zubehörteile (Gitterrost, Garbehälter und Auffangschale) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Diese Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zubehörteile vorher kurz einweichen.

Wassertank

Entleeren, reinigen und trocknen Sie den Wassertank nach jedem Dampfgarvorgang.

Wasserauffangrinne

STOP **ACHTUNG! Gefahr von Verbrühungen!**
Das von der Wasserauffangrinne auf gefangene Wasser kann sehr heiß sein!

Das in der Wasserauffangrinne aufgefangene Wasser mit einem Lappen, Schwamm o.ä. aufnehmen bzw. vorsichtig auswischen.

Anschließend die Wasserablauffrinne durch Ziehen nach oben ausbauen, abwischen und wieder einsetzen.

Verdampferschale

Zur Reinigung der Verdampferschale ein halbes Glas weißen Weinessig auf die Verdampferschale geben.

Einige Minuten wirken lassen, dann mit Wasser reinigen. Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Scheuerpulver oder Entkalker für Kaffeemaschinen.

Angaben für Prüfinstitute
(gemäß IEC 60350-1, Art.8)

- Brokkoli (500 g)

Manuelle Programmierung 100°C / 18 min.

Gelochter Garbehälter in Auffangschale

- Erbsen TK (1 kg)

Manuelle Programmierung 100°C / 27 min.

Gelochter Garbehälter in Auffangschale

Leuchtmittel im Garraum wechseln



ACHTUNG!
Das vollständig abgekühlte Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

WICHTIG:
Das Leuchtmittel für die Garraumbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:

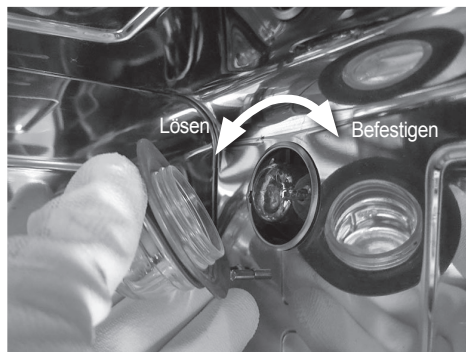
- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 15 W
- d) Sockel E14



Schrauben Sie die Glasabdeckung ab. Verwenden Sie dazu einen Gummihandschuh, damit haben Sie die Abdeckung besser in der Hand.

Drehen Sie das defekte Leuchtmittel heraus. Das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Händen am Glaskörper anfassen!

Schrauben Sie das neue Leuchtmittel und anschließend die Glasabdeckung wieder ein.



Schließen Sie das Gerät wieder ans Stromnetz an.

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.
Gerät 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!
Garraumbelichtung leuchtet nicht bei geöffneter Tür	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten/ersetzen
Glas der Türinnenseite gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Gerät nicht benutzen! Kundendienst rufen
Dichtung der Garraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Gerät nicht benutzen! Kundendienst rufen
Gerät lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Dampf entweicht zwischen Bedienblende und Tür	Der Dampf wird aus dem Garraum geblasen	Dies ist eine normale Funktion des Gerätes
Kühlventilator läuft bei ausgeschaltetem Gerät	Automatischer Nachlauf	Der Nachlauf des Kühlventilators ist eine normale Funktion des Gerätes.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	EDG 9808
Modellkennung:	9808 12
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	29 l
Art des Backofens:	Einbau-Dampfgarer
Temperaturbereich:	55 - 100 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente: Dampferzeugerschale	1,6 kW
Garraumbeleuchtung:	15 W
Lüfter:	20 W
Anschlusswert:	1,8 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	592 x 596 x 408
Elektro-Anschlusskabel mit Schuko-Stecker.	

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