

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen
mit DampfPLUS
EBD 9884 20



**Sehr geehrte Kundin,
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.

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet.

Jede andere Verwendung des Gerätes, z. B. zum Beheizen eines Raums, ist mit möglichen Gefahren verbunden und daher unzulässig!

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

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

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 30).




1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.



! WARNUNG: Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Bei der regulären Verwendung können Griffe bereits nach kurzer Zeit heiß sein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Scheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.



! WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.



! ACHTUNG: Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen 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 werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

⚠️ ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt

werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) 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, hoher Feuchte usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netz Hauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.
- Es wird empfohlen, entkalktes Wasser zu verwenden, um über die Zeit übermäßige Kalkablagerungen im Dampferzeugungssystem zu vermeiden. Verwenden Sie das mit dem Produkt gelieferten Testpapier sowie die untenstehende Tabelle, um den Härtegrad des Wassers zu prüfen. Halten Sie das Testpapier 3 Sekunden lang in das Wasser. Ca. 1 Minute nachdem das Testpapier herausgenommen wurde, werden Streifen sichtbar.

Teststreifen	Wasserhärte
5-4 blaue Streifen	Weich
1 roter Streifen	Geringfügig hart
2 rote Streifen	Mittelhart
3 rote Streifen	Hart
4-5 rote Streifen	Sehr hart

- Wenn Wasser mit dem falschen Härtegrad verwendet wird, kann dies den Betrieb und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als reines Wasser.

- Verwenden Sie kein heißes Wasser.
- Halten Sie den Wasserbehälter geschlossen, wenn der Backofen im Betrieb ist.
- Wenn der Backofen heiß ist und die Backofentür geöffnet wird, kann heißer Dampf austreten. Halten Sie also einen größtmöglichen Abstand ein, wenn Sie die Backofentür öffnen, und sorgen Sie auch dafür, dass sich dabei keine Kinder in der Nähe befinden.
- Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden, reinigen Sie ihn nach jeder Verwendung.
- Nachdem der Kochvorgang beendet wurde, sollte das Wasser im System entfernt werden. Bestätigen Sie dazu die nach dem Kochvorgang automatisch angezeigte Eingabeaufforderung auf dem Bildschirm mit „Ja“. Lassen Sie bei diesem Vorgang nichts im Backofen.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

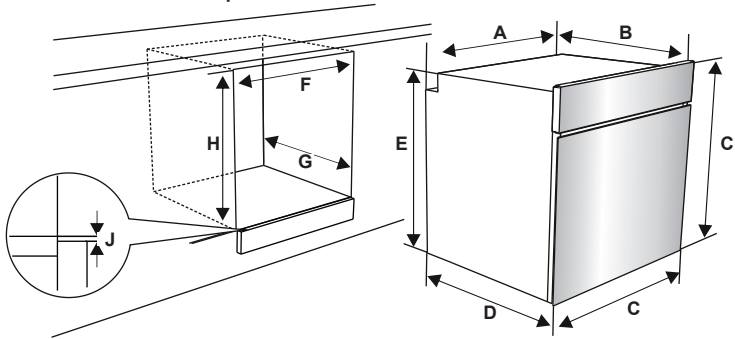
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

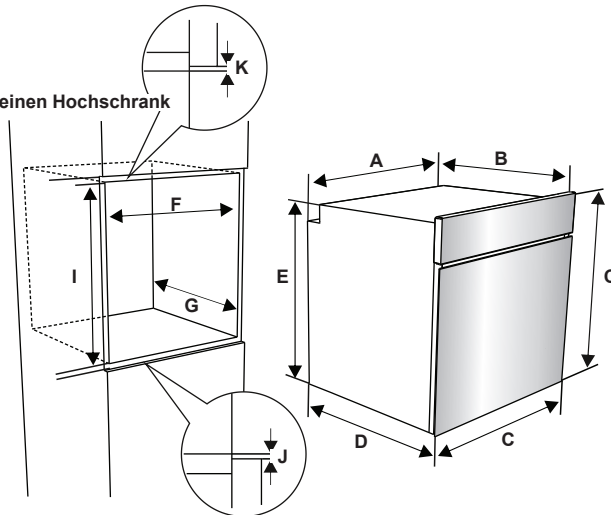
Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

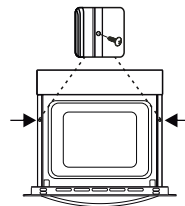
Einbau unter einer Arbeitsplatte




Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

 **WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

 **WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

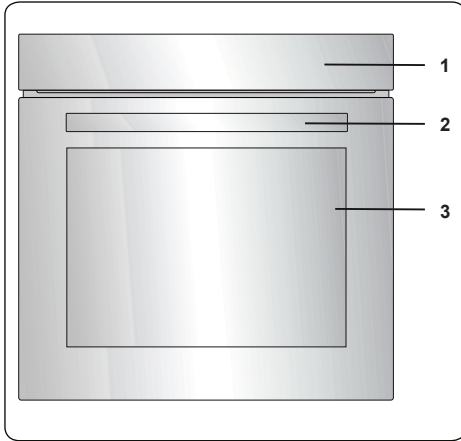
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
 - Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
 - Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
 - Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
 - Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
 - Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschränk stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

3. PRODUKTMERKMALE



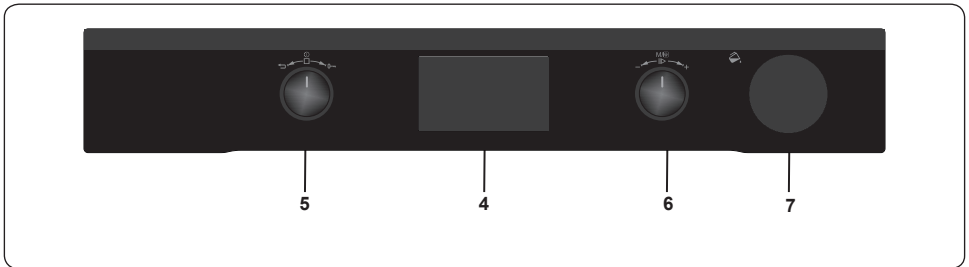
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld



- 4. Timer
- 5. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen
- 7. Abdeckung Wasserbehälter

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

Linker Einstellknopf

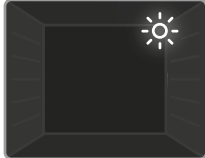
- Langes Drücken: Ein-/Ausschalten
- Kurzes Drücken: Garen pausieren
- Drehen nach rechts: Tastensperre
- Drehen nach links: Rückgängig machen/ Wechseln zum vorherigen Menü

Rechter Einstellknopf

- Drücken: Auswählen / Garen starten / Dampf-Funktion manuell zuschalten
- Drehen nach rechts: Navigieren im Menü / Temperatur erhöhen
- Drehen nach links: Navigieren im Menü / Temperatur verringern

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

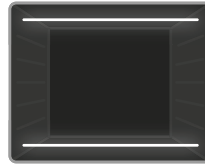
verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

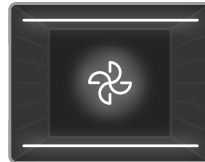
Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine

gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



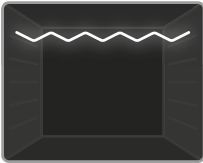
Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Pizzafunktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

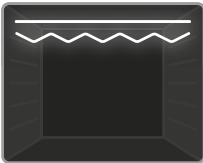
Ringheizelement, das Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

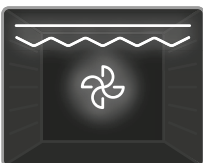
! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das

Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von

voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

Manuelles Zuschalten der Dampf-Funktion:

Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen zur Verfügung.

Sie wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleineren Fleischstücken, Obst und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet.

Die Vorteile:

- Knusprige und glänzende Außenhaut auf dem Gargut
- Geringer Feuchtigkeitsverlust
- Nahezu kein Verlust von wichtigen Nährstoffen
- Fettarmes Kochen

Sie können die gewünschte Funktion und Dampfdichte auswählen. Auf der nächsten Seite finden Sie eine Tabelle zur Dampfdichte.

Befüllen des Wassertanks



- Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 300 ml. Mit dieser Menge können 3 Zyklen der Dampf-Funktion ausgeführt werden. Für jeden Zyklus werden ca. 100 ml Wasser benötigt.



- Vor der Verwendung mindestens 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

 Der maximale Füllstand wird durch die Markierung „MAX“ auf dem Wassertank angezeigt.


Dampfdichte	Wassermenge
1 Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben
2 Dampfeinspritzungen	200 ml Wasser zugeben
3 Dampfeinspritzungen	300 ml Wasser zugeben
Automatische Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu öffnen.



- Den Wassertank etwas herausziehen.

 Der Wassertank darf nicht vollständig herausgenommen werden.






- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu schließen.

Vap Clean+ Funktion:

Mit der Vap Clean+ Funktion wird die Reinigung vereinfacht. Sie finden die Funktion im Menü für die Reinigung. Bevor Sie diese Funktion ausführen, füllen Sie 300 ml Wasser in den Wassertank. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Abschnitt „Befüllen des Wassertanks“.

4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			 min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	170-190	30-40
	Kekse	2-3-4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Umluft	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
	Blätterteig	2-3-4	170-190	25-35
	Kuchen	2-3-4	150-170	25-35
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Turbo	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	150-170	30-40
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
Grillen	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6-7	200	15-25
	Rindersteak	6-7	200	15-25

Manuelles Kochen

Sie können zum manuellen Kochen eine der 7 Garfunktionen, die Temperatur, die Schnellaufheizfunktion, die Kochzeit sowie die Gar-Endzeit einstellen. Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum manuellen Kochen zu navigieren.



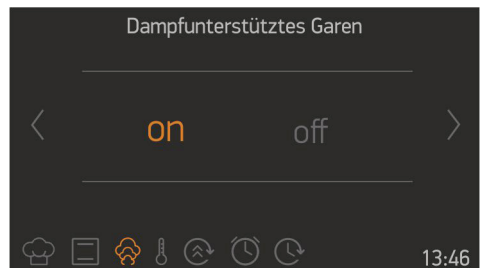
Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis **„Manuelles Kochen“** hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Backofenfunktionen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

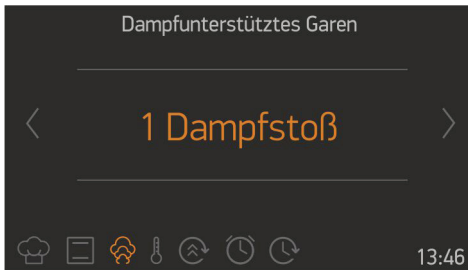


Dampfunterstütztes Garen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das dampfunterstützte Garen die Optionen **„ON“** (Ein) oder **„OFF“** (Aus)

hervorzuheben.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „1 **Dampfeinspritzung**“ auszuwählen.



- 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.

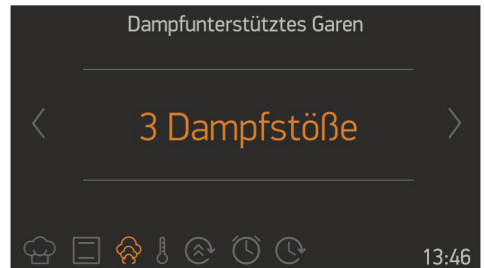


- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken eine Stellung weiter drehen, um die Option „2 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option

auszuwählen.



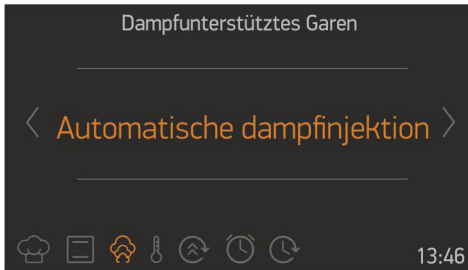
- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellungen weiter drehen, um die Option „3 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



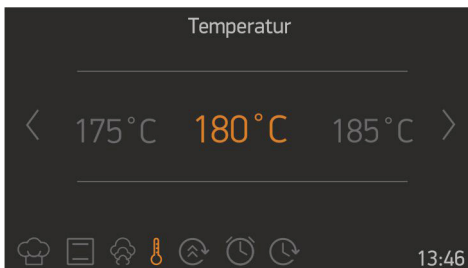
- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellen weiter drehen, um die Option „Automatische Dampfeinspritzung“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



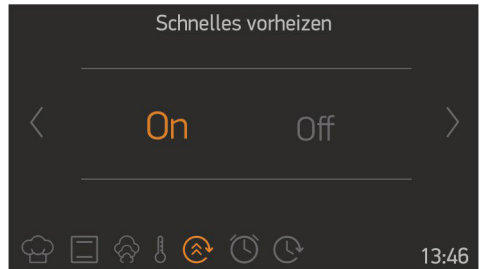
- 100ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



Temperatur

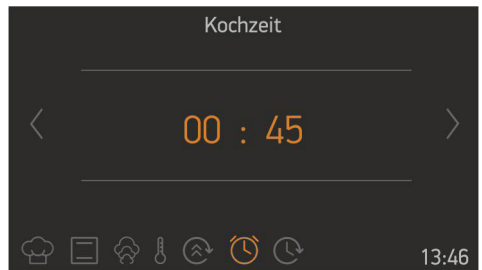
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



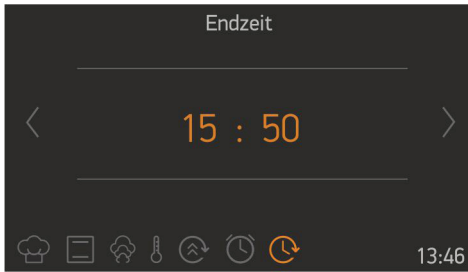
Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen. Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet.



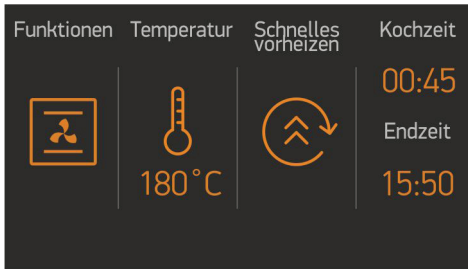
Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.
- **HINWEIS:** Wenn für die Kochzeit der Wert **00:00** eingestellt ist, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.



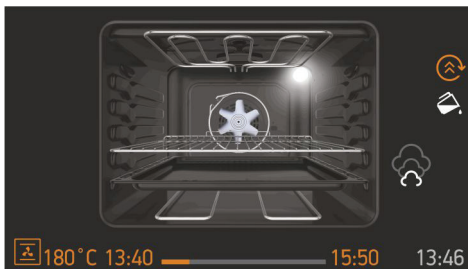
Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

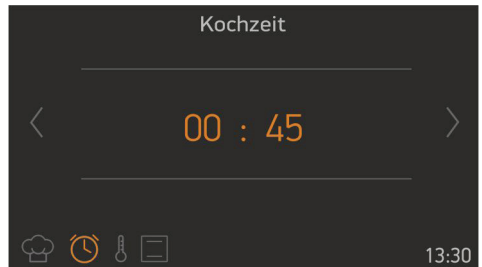
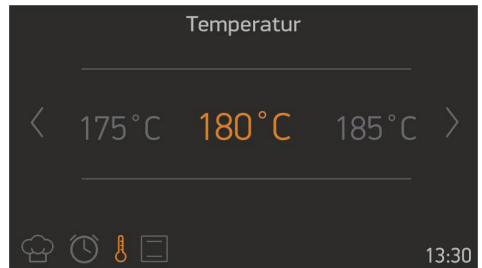
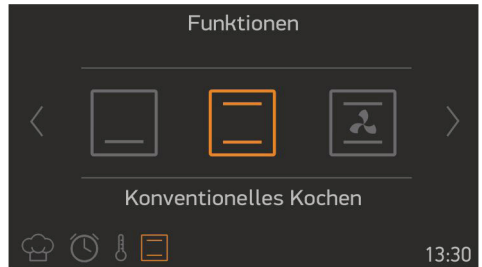
- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zur vorherigen Einstellung zu wechseln.



Anzeigen auf dem Animationsbildschirm:

- Kochzeit

- Temperatur
- Start- und Endzeit des Garvorgangs
- Informationen zur Garfunktion.

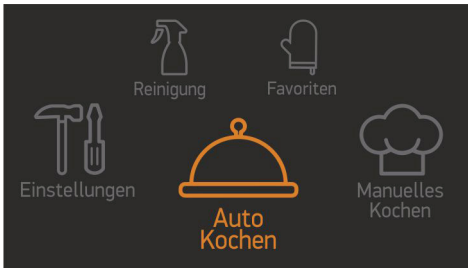


Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Temperatur anzupassen.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, während eine beliebige Garfunktion aktiviert ist, um zwischen den Einstellungsbildschirmen für die Backofenfunktion, die Temperatur und die Kochzeit zu navigieren.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen

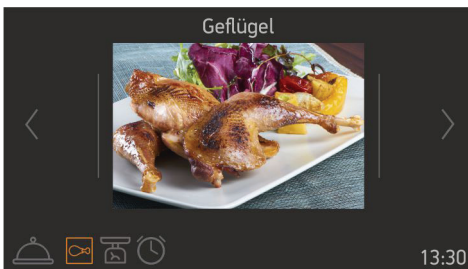
den Uhrzeigersinn drehen.

Gewichtsautomatik



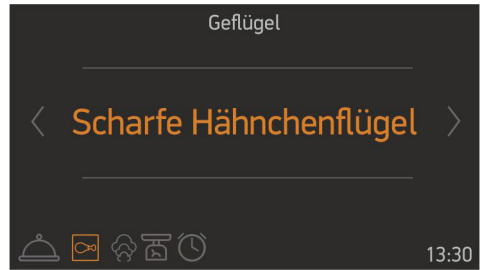
Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Auto Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



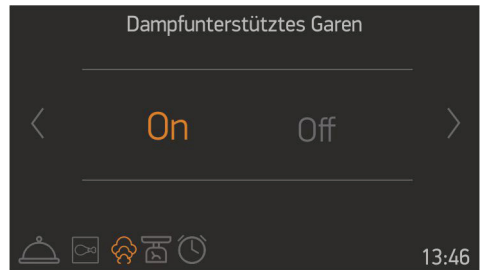
Kategorien

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Kategorien zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Rezepte

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Rezepte zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Dampfeinspritzung

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für die Dampfeinspritzung die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



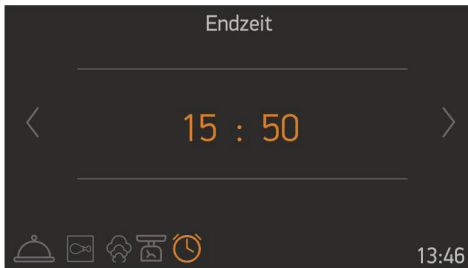
- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



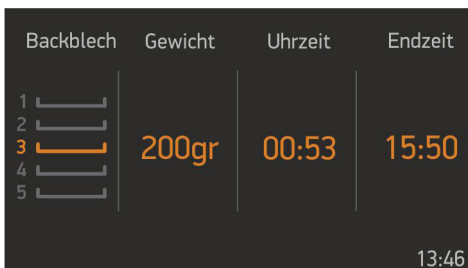
Gewicht

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Gewicht anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Gewicht zu bestätigen.



Endzeit

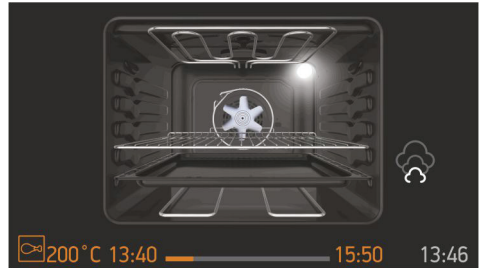
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



Animationsbildschirm

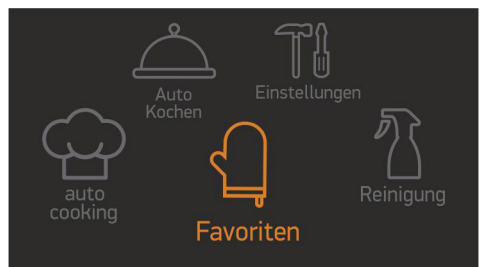
- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Favoriten

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auszuwählen zu können. Wenn Sie die Einstellungen im Menü „Manuelles Kochen“ beendet und die Kochzeit eingestellt haben, werden Sie gefragt, ob Sie die Einstellungen in den Favoriten speichern möchten.

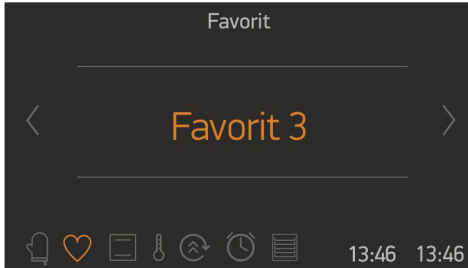
Verwenden Sie die Bearbeitungsfunktion im Menü „Favoriten“, um einen Favoriten für die Gareinstellungen zu erstellen.

Um einen Favoriten auszuwählen und zu starten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



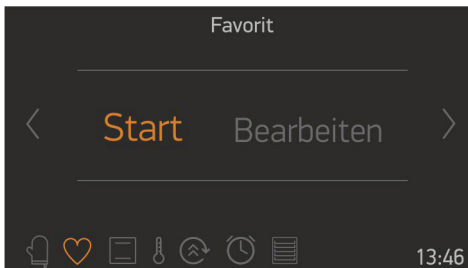
Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Favoriten“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



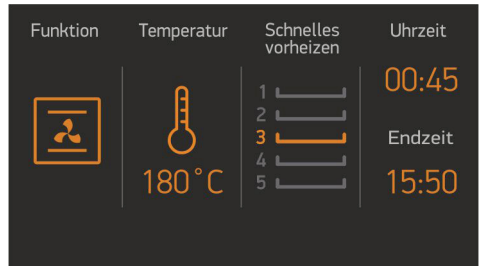
Auswahlbildschirm für Start/Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „Start“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „Start“ auszuwählen.



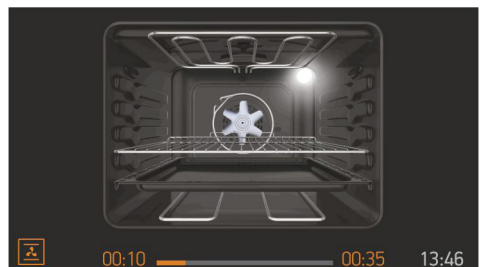
Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

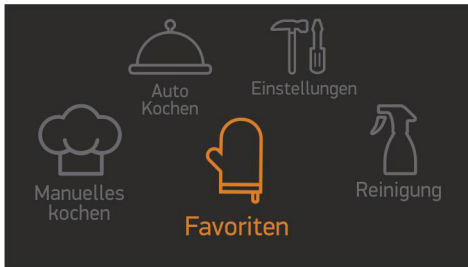
- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



Animationsbildschirm

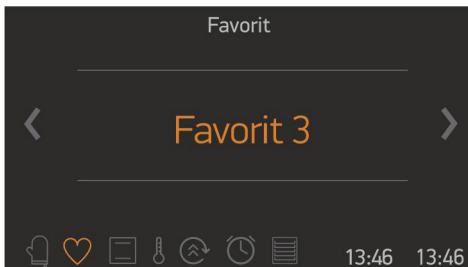
- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um eine Favoriteneinstellung zu bearbeiten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



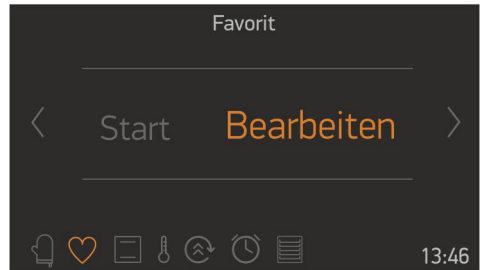
Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Favoriten**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



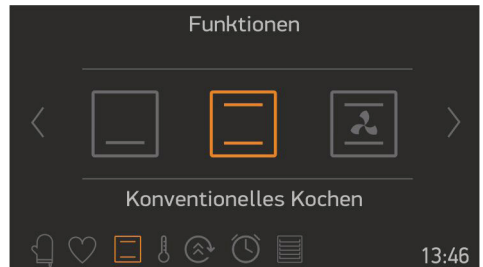
Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem ausgewählten Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



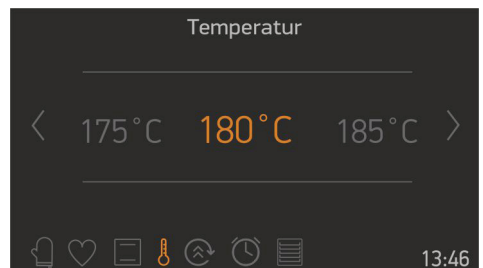
Auswahlbildschirm für Start/Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „**Bearbeiten**“ hervorzuheben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Bearbeiten**“ auszuwählen.



Backofenfunktionen

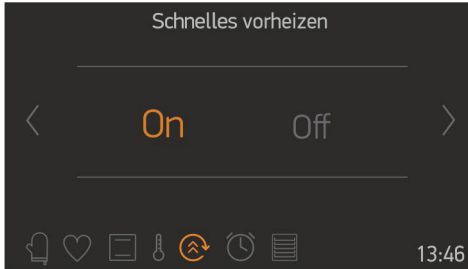
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



Temperatur

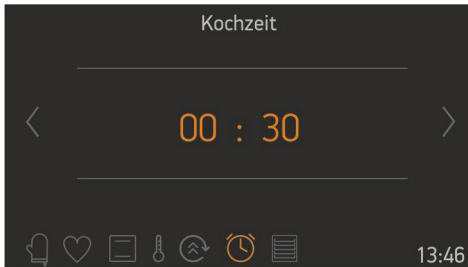
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken,

um die hervorgehobene Option auszuwählen.



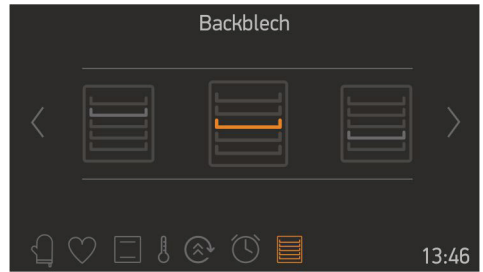
Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen. Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet.



Kochzeit

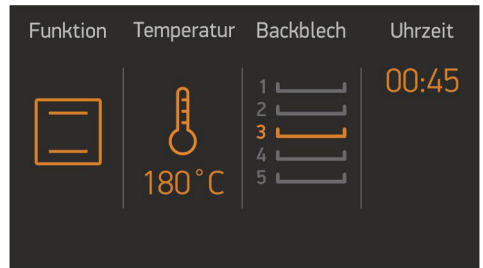
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.



Backblech

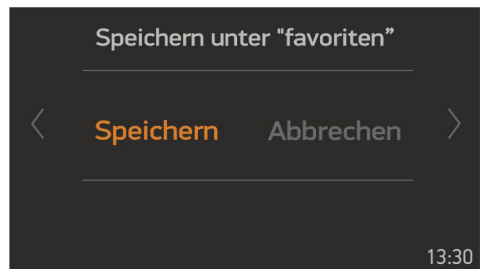
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Einschubebenen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Einschubebene auszuwählen.

Die Einstellung der Einschubebene ist insbesondere wichtig, um stets dieselben Garresultate zu erzielen.



Informationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



Bildschirm „Als Favorit speichern“

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Optionen „Speichern“ oder „Abbrechen“ hervorzuheben und die Einstellungen entsprechend zu speichern oder zu verwerfen.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

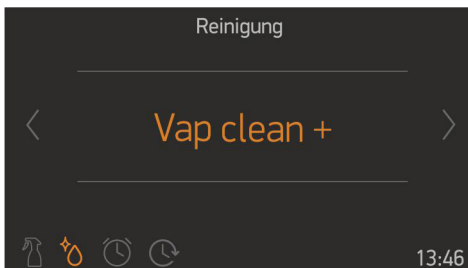
Reinigung

Bei der Vap-Clean-Funktion werden angetrocknete Speisereste im Backofen mit Dampf aufgeweicht. Um die Vap-Clean-Funktion auszuführen, geben Sie ein Glas Wasser auf die Fettpfanne in der untersten Einschubebene, und gehen Sie anschließend wie unten beschrieben vor.



Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Reinigung**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



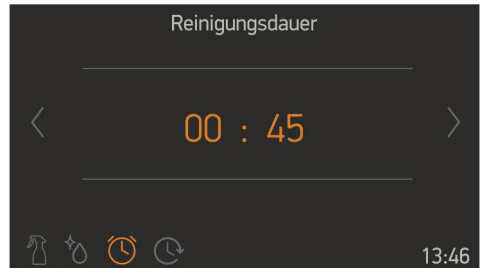
Funktionsauswahlbildschirm

Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Vap Clean**“ auszuwählen.



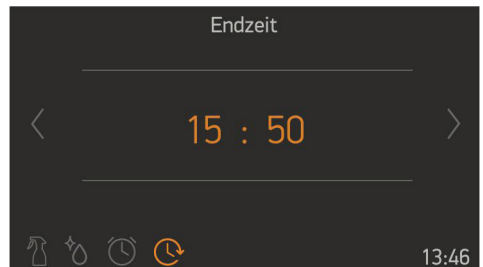
Dampfeinspritzung

- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



Reinigungsdauer

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungsdauer anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungsdauer zu bestätigen.



Endzeit

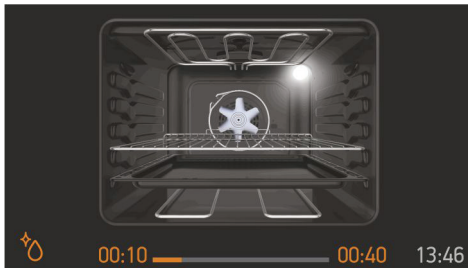
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungs-Endzeit anzupassen.

- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungs-Endzeit zu bestätigen.



Informationsbildschirm

- Der Reinigungsvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Reinigungsvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

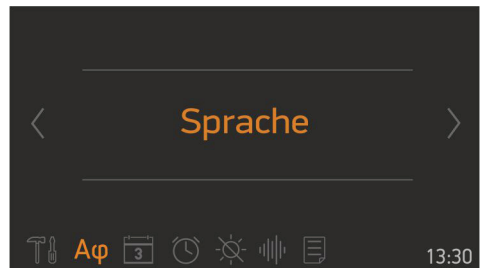
Stufen

Im Menü „Einstellungen“ können Sie das Datum, die Uhrzeit, die Bildschirmhelligkeit, das akustische Signal und die Sprache einstellen.



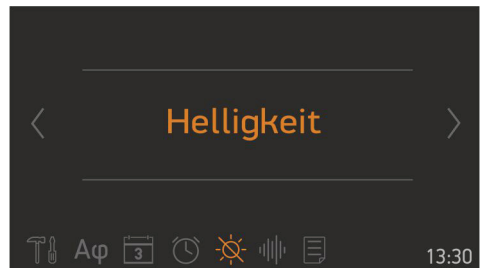
Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Einstellungen“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



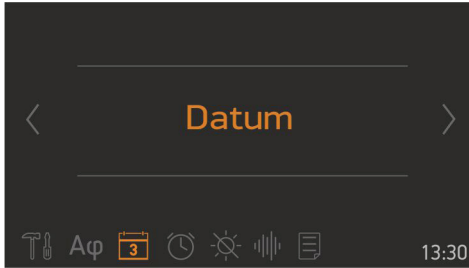
Menü „Sprache“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Sprache anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Sprache zu bestätigen.



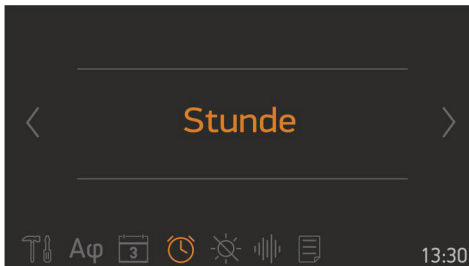
Menü „Helligkeit“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Bildschirmhelligkeit auf die Stufen 0 bis 4 einzustellen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Bildschirmhelligkeit zu bestätigen.



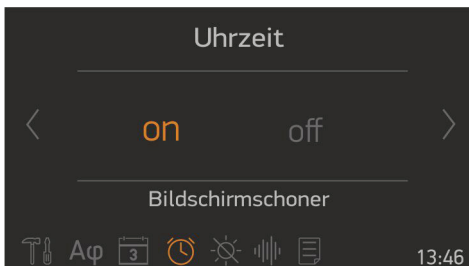
Menü „Datum“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Datum anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Datum zu bestätigen.
- Das Datum wird im Format „Monat, Tag, Jahr“ festgelegt.

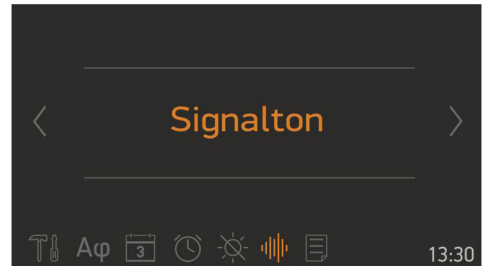
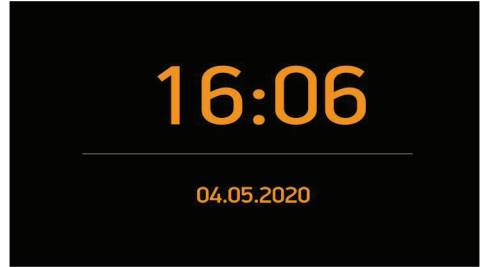


Uhr-Menü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Uhrzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.
- Die Uhrzeit wird im Format „Minute, Stunde“ festgelegt.

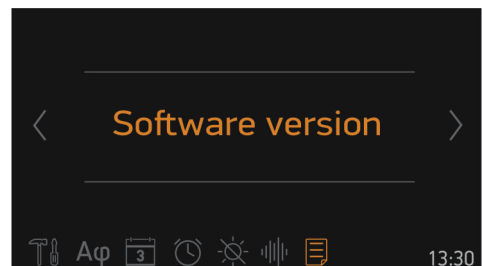


- Nach dem Einstellen der Uhr wird das Menü zur Einstellung der Bildschirmschoneranzeige im Standby-Modus angezeigt.
- Drehen Sie den rechten Knopf in eine der beiden Richtungen, um Bildschirmschoner auf „ON“ oder „OFF“ hervorzuheben.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf



Menü „Signalton“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um aus drei verschiedenen akustischen Signalen auszuwählen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das akustische Signal zu bestätigen.



Menü „Software Version“

- Die Softwareversion wird lediglich zu Informationszwecken angezeigt. Sie kann nicht angepasst werden.

Erstmalige Benutzung

STOP Replace this chapter on accessories by the pages 15 + 16 of our user manual for EBP 9872 15 (file name: Oranier 9872_15_D_2020_V04)

Vor der ersten Benutzung muss der Backofen gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

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

Umweltverträglichkeit

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

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

Kühlventilator

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

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

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, sobald die Backraumtemperatur 60°C wieder unterschreitet. Beispielsweise schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach einigen Minuten wieder aus, in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur.

Reling aushängen

Ziehen Sie zunächst die Reling unten aus den Halterungen (1).

Klappen Sie dann die Reling ein Stück nach innen, Richtung Backraummitte (2) und hängen Sie die oberen beiden Haken aus den Löchern in der Backraumwand aus (3).



Zum Einhängen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen. Dann die Reling unten in die Halterungen einsetzen.

Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

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

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

Reinigen des Backofeninnenraumes:

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

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

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

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

Relings

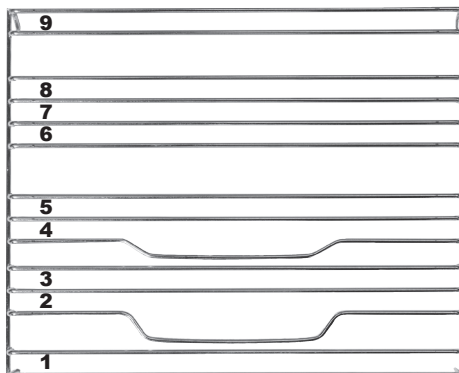
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

Es können bis zu 4 Teleskop-Vollauszüge (Sonderzubehör, Art.-Nr. 1122 15) eingesetzt werden; beispielsweise in den Ebenen 2, 4, 6 und 8.

Achten Sie beim Einsetzen der Teleskop-Vollauszüge darauf, dass Backblech, Fettpfanne und extratiefe Fettpfanne (Sonderzubehör, Art.-Nr. 9210 23) Raum nach unten beanspruchen.

Die Ebenen 1 und 3 sind nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet.

Zum Garen mit echter Heißluft wird die Ebene 3 empfohlen.

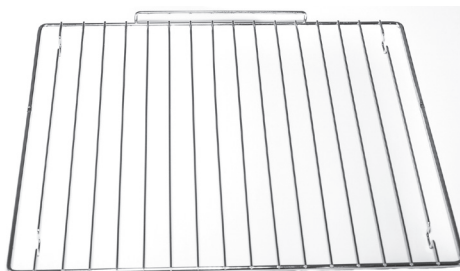


Zubehör

Grillrost (Art.-Nr. 9210 20)

Das Gitterrost eignet sich besonders gut zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in ofenfreundlichen Behältern.

Beim Einschieben muss der Bügel hinten platziert sein. Beim Auflegen auf einen Teleskop-Vollauszug (Sonderzubehör) müssen die U-förmigen Ausbuchtungen der Längsstreben innen an der Schiene, also zur Backraummitte hin, positioniert werden.



Backblech (Art.-Nr. 9210 21)

Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck.

Schieben Sie das Backblech bis ganz nach hinten ein, um ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

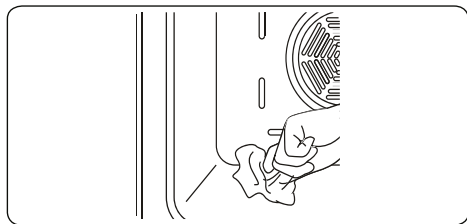


Sonderzubehör

Fettpfanne, 40mm tief (Art.-Nr. 9210 22)

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.






Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden)

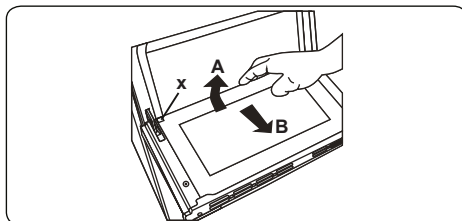
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine

Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenseibe

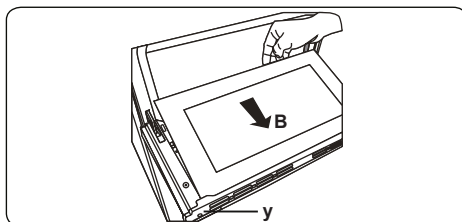
Sie müssen die Innenseibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

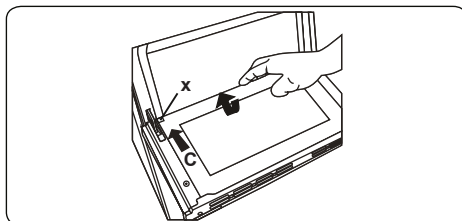



Wiedereinsetzen der Innenseibe:

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

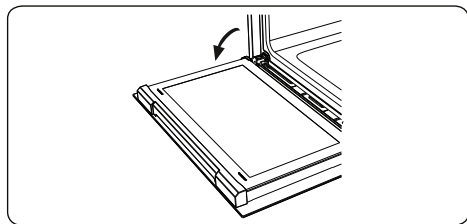


-  Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

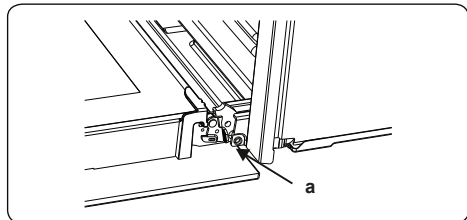
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenseibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

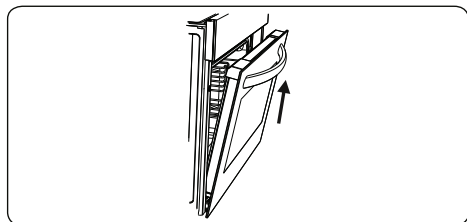
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

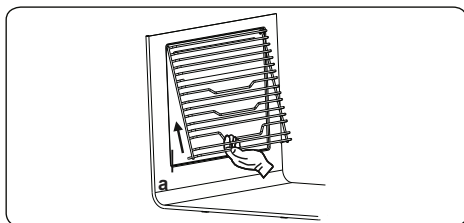


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

! Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Der Kühllüfter läuft noch weiter, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.	Ein elektronisch geregelter Backofenlüfter dreht sich noch einige Zeit weiter, um den Backofen zu kühlen.	Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Elektronisch geregelte Backöfen schalten sich automatisch ab, wenn keine Funktion ausgewählt ist.	Wenn innerhalb einer bestimmten Zeit nach dem Einschalten oder nach dem Ende eines Garprogramms keine weitere Einstellung mehr erfolgt, schaltet sich der Backofen automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird während einer lüftergestützten Garfunktion die Backofentür geöffnet, wird der interne Lüfter gestoppt.	Bei elektronisch geregelten Backöfen mit einem Türschalter wird die Garfunktion angehalten, wenn die Tür geöffnet wird.	Dies ist ein normaler Vorgang, mit dem verhindert wird, dass zu viel Wärme entweicht. Wenn die Tür geschlossen wird, wird der reguläre Betrieb wieder aufgenommen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	EBD 9884
Modellkennung:	9884 20
Energieeffizienzindex EEl_{cavity} :	94,6
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,91
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,82
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	78 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen
Masse des Geräts:	35,2 kg
Temperaturbereich:	50 - 275°C, thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,2 kW
Grill:	1,4 kW
Ringheizkörper:	2,0 kW
Backraumbelichtung:	25 W
Lüfter:	23 W
Anschlusswert:	3,3 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 596 x 578
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.	

ORANIER Küchentechnik **EBD 9884 20**

ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA

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

A

78 L

0,91 kWh/cycle*

0,82 kWh/cycle*

* → цыклус · cyklus · portion · syklos · πρόγραμμα · ciclo · tsókkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cyjel

65/2014

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

Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

35708 Haiger

ORANIER

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

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1
35708 Haiger

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie