

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Selbstreinigungs- Einbaubackofen

EBP 9872

(Abb. oben mit Sonderzubehör
9209 57 Backofengriff schwarz
pureBLACK)

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Kundendienst-Anforderung

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

Ersatzteil-Anforderung

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

Alle Dienste sind erreichbar

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

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

Länderververtretungen:

Österreich

ORANIER

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

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

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	6
Bedienfeld	7
Bedienelemente	8
Funktionssymbole	
Betriebsarten-Wahlschalter	9
Elektronische Zeitschaltuhr	10
- Bedienfeldsperre (Kindersicherung)	10
- Manueller Betrieb	10
- Auswahl des Signaltones	10
- Änderung der eingestellten Uhrzeit	10
- Kurzzeitwecker	11
- Halbautomatischer Betrieb „Gardauer“	11
- Halbautomatischer Betrieb „Gar-Ende“	12
- Vollautomatischer Betrieb	13
Erstmalige Benutzung	14
- Umweltverträglichkeit	14
- Kühlventilator	14
Reling aushängen	14
Reinigung und Pflege	14
Relings	15
Zubehör	15
Sonderzubehör	15
Leuchtmittel im Backraum wechseln	17
Reinigung der Innenscheibe	
der FullClear-Backraumtür	18
FullClear-Backraumtür ausbauen	19
Selbstreinigung durch Pyrolyse	20
Einbau des Backofens	21
Gerätefront	22
Elektrischer Anschluss	23
- Sicherheitshinweise	23
Elektrischer Anschluss EBP 9872 15	23
Fehlertabelle	24
Technische Daten und Abmessungen	25
Hinweise zu Entsorgung	26
ORANIER-Werksgarantie	27

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 26).



Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESER BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESE BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE AB-BILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

WARNUNG:

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

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

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

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen oder Leuchtmittel im Backraum austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

- Ihr Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und darf nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumtür.

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

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

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen das Gerät, solange es nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
 - Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Während der Verwendung

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. **Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl!**

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

- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.
- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät vom Stromnetz trennen (Netzstecker ziehen oder betreffende Sicherung ausschalten).
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

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

Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

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

Ihr Gerät im Überblick



(Abb. ähnlich)

- 1 Bedienfeld
- 2 Dichtung
- 3 Relling
- 4 Ringheizkörper und Umluftventilator
- 5 Oberhitze und Grillheizkörper
- 6 Backraumbeleuchtung Rückwand
- 7 FullClear-Backraumtür
- 8 Backofengriff
- 9 Backraumbeleuchtung KONTUR+

Zubehör:

- A Grillrost
- B Backblech

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 20

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 21

Sonderzubehör

- C Fettpfanne, 40 mm
- D Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief
- E Teleskopauszug
- F Backofengriff schwarz pureBLACK

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 22

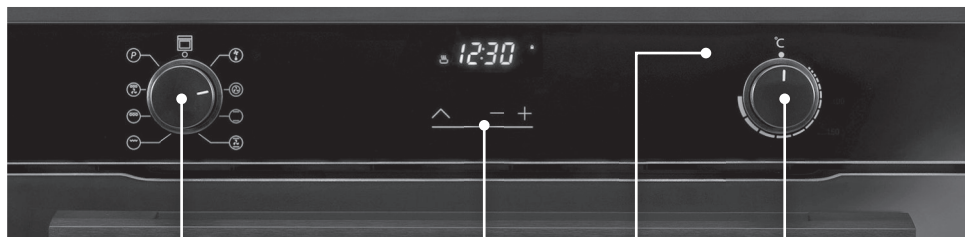
bestellbar unter Art.-Nr. 9210 23

bestellbar unter Art.-Nr. 1122 15

bestellbar unter Art.-Nr. 9209 57

Bedienfeld

EBP 9872 15



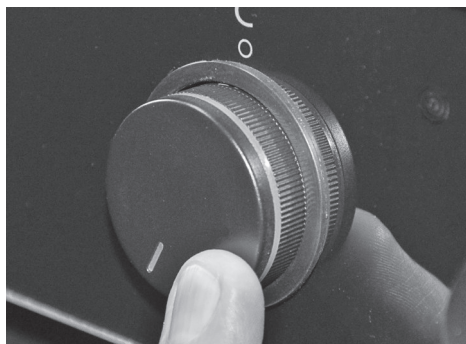
Betriebsarten-
Wahlschalter

Elektronische
Zeitschaltuhr

Kontrollleuchte
Heizung

Thermostat-
regler

Die Bedienknöpfe dieses Gerätes sind mit einem Fingerdruck versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



(Abb. ähnlich)

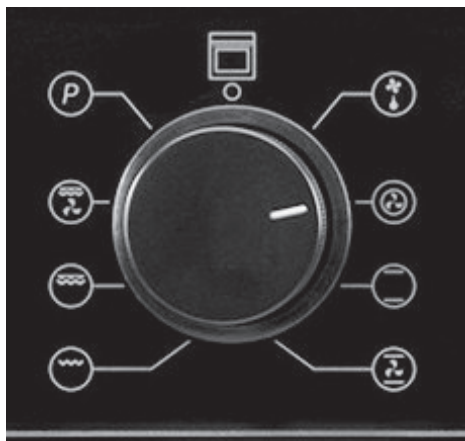
Bedienelemente

Betriebsarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Betriebsart des Garraumes.

Durch die Auswahl einer Betriebsart schaltet sich die Backraumbeleuchtung gleichzeitig mit ein.

Nach Auswahl einer Betriebsart wird mit dem Thermostatregler die gewünschte Backraumtemperatur eingestellt (Ausnahme: Betriebsarten „Auftauen“ und „Pyrolyse“).



Thermostatregler

Vor dem Einstellen einer Garraumtemperatur wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus.

Mit dem Thermostatregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50°C und 275°C, ein.

Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.

In den Betriebsarten „Auftauen“ und „Pyrolyse“ sind die Garraumtemperaturen vorgegeben und können nicht verändert werden.



Funktionssymbole Betriebsarten-Wahlschalter



Gerät ausgeschaltet



Auftaufunktion

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



Echte Heißluft

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



Ober- und Unterhitze kombiniert*

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



Ober- und Unterhitze mit Umluft*

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



Grill

Das Grillheizelement ist in Betrieb. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. **Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben**, die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Großflächengrill

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



Großflächengrill mit Umluft

Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator.
Das Gargut wird durch die Infrarotstrahlung der Heizelemente gegrillt, und die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt..

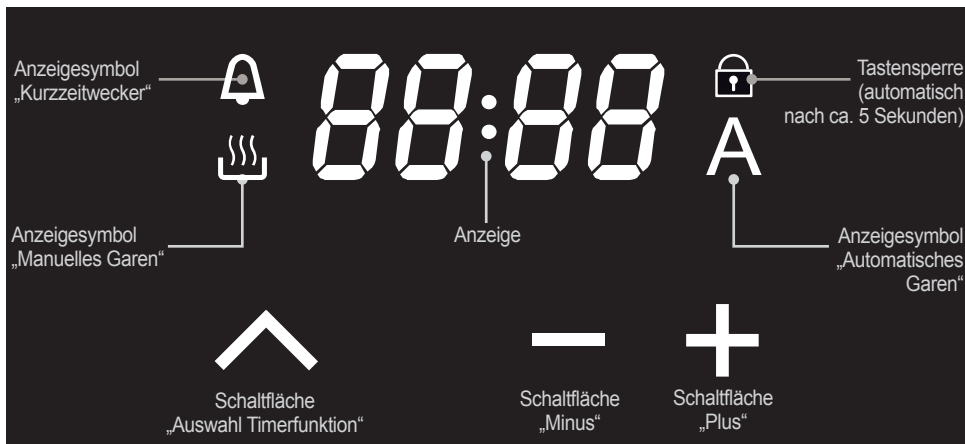


Pyrolyse

Selbstreinigungsfunktion des Backraumes,
Ein Reinigungszyklus dauert 90 min.

*) Garfunktion gemäß EN 60350-1:2016 zum Nachweis der Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) 65/2014

Elektronische Zeitschaltuhr



Einstellung der Uhrzeit nach Anschluss oder Stromausfall

Nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder einem Stromausfall blinken das Symbol „A“ und die Ziffern „00:00“ in der Anzeige der Zeitschaltuhr.



Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit erstmals einzustellen, betätigen Sie zunächst gleichzeitig die Schaltflächen „—“ und „+“. Der Doppelpunkt „:“ zwischen den Ziffern blinkt.

Während der Doppelpunkt „:“ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen „—“ und „+“ eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Der Doppelpunkt „:“ blinkt nicht mehr, und die Uhrzeit wird angezeigt.

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

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

Wenn die Schaltflächen ca. 5 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display „⛔“.

Zum Entriegeln drücken Sie ca. 2 s lang die Schaltfläche „^“.



Achtung: Die durch Bedienknebel gesteuerten Funktionen bleiben von der Bedienfeldsperre unbeeinflusst!

Manueller Betrieb

Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der elektronischen Zeitschaltuhr erforderlich.

Wählen Sie eine Betriebsart und stellen Sie die Temperatur ein. Die Temperatur wird im Display angezeigt, und das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Auswahl des Signaltones

Zur Auswahl des Signaltones den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, dann die Schaltfläche „^“ 3x betätigen.

Das Display zeigt „L3“ an.

Mit den Schaltflächen „—“ und „+“ können die Signaltöne L2 und L1 angewählt werden.

Nach einigen Sekunden wird der ausgewählte Signalton automatisch übernommen.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Entsperren Sie zunächst die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „^“ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „⛔“.

Betätigen Sie nun 2x die Schaltfläche „^“. Der Doppelpunkt „:“ zwischen den Ziffern blinkt.

Während der Doppelpunkt „:“ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen „—“ und „+“ eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.



Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Elektronische Zeitschaltuhr

Kurzzeitwecker

Entsperren Sie zunächst die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ $\wedge$ “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ $\boxplus$ “.

Betätigen Sie dann erneut 1x die Schaltfläche „ $\wedge$ “. Im Display blinkt das Symbol „ Δ “, und die Ziffern **00:00** werden angezeigt.

Mit den Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ kann die Kurzzeit in Minutenschritten zwischen **0:01** und **23:59** eingestellt werden.

Die eingestellte Kurzzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen, das Symbol „ Δ “ leuchtet dann stetig.

Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein akustisches Signal. Das Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgeschaltet werden.

Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf **00:00**.

Benutzung der elektronischen Zeitschaltuhr

Die elektronische Zeitschaltuhr gestattet eine Voreinstellung der Garzeit und/oder des Gar-Endes für den Backraum. Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie so auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Halbautomatischer Betrieb „Gardauer“

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



Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Betriebsarten-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart eingestellt werden.



Verbleibt das Gargut nach Beendigung des Garvorgangs im Backraum, erfolgt, bedingt durch die Restwärme im Backraum, eine Nachgarung.

Wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Entsperren Sie die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ $\wedge$ “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ $\boxplus$ “.

Betätigen Sie nun 2x die Schaltfläche „ $\wedge$ “. Im Display erscheint die Anzeige „**dur**“ und das Symbol „**A**“ blinkt.

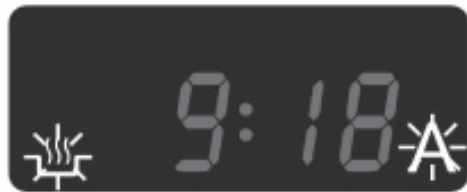


Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ von **00:01** bis **10:00** eingestellt werden (z.B. 1h20 min).



Die eingestellte Gardauer wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Dann erscheint wieder die Uhrzeit, und die Symbole „**A**“ und „ $\boxplus$ “ leuchten stetig.



Zum vorzeitigen Beenden schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsarten-Wahlschalter aus.



In der Betriebsart „Pyrolyse“ ist die Betriebsdauer fest vorgegeben und kann nicht geändert werden.

Elektronische Zeitschaltuhr

Halbautomatischer Betrieb "Gar-Ende"

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

Wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Entsperren Sie die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ $\wedge$ “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ ☼ “.

Betätigen Sie nun die Schaltfläche „ $\wedge$ “, bis im Display die Anzeige „**End**“ erscheint.

Das Symbol „**A**“ und die **Uhrzeit** blinken.

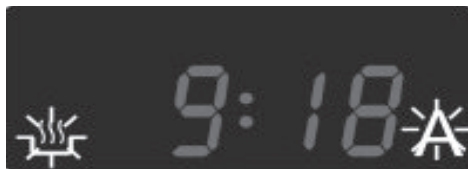


Stellen Sie nun mit den Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ das gewünschte Gar-Ende ein, z.B. 12h30.



Das eingestellte Gar-Ende wird nach einigen Minuten automatisch übernommen.

Im Display erscheint wieder die Uhrzeit, die Symbole „**A**“ und „ ☼ “ leuchten stetig.



Bei Erreichen des eingestellten Gar-Endes ertönt ein akustisches Signal und das Symbol „**A**“ blinkt im Display.

Das akustische Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche ausgeschaltet werden.

Stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter und den Thermostat-Regler zurück auf „0“.

Zum vorzeitigen Beenden schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsarten-Wahlschalter aus.



Die Funktion „Gar-Ende“ ist für die Betriebsart „Pyrolyse“ nicht verfügbar.

Elektronische Zeitschaltuhr

Vollautomatischer Betrieb

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

Wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Stellen Sie zunächst die gewünschte Gardauer ein, wie im Abschnitt „**Halbautomatischer Betrieb** „Gardauer““ beschrieben, z.B. 1h20.

Die eingestellte Gardauer wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

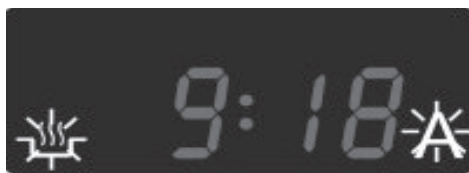


Stellen Sie nun das gewünschte Gar-Ende ein, wie im Abschnitt „**Halbautomatischer Betrieb** „Gar-Ende““ beschrieben, z.B. 12h30.



Das eingestellte Gar-Ende wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen. Das Gerät schaltet sich aus.

Im Display erscheint wieder die Uhrzeit, die Symbole „A“ und „“ leuchten stetig.



Das maximal einstellbare Gar-Ende beträgt aktuelle Uhrzeit plus Gardauer plus 23h59.

Das Gerät berechnet aus Gardauer und Gar-Ende den Zeitpunkt des Einschaltens selbständig.

Es schaltet sich zum so berechneten Zeitpunkt ein und nach der vorgegebenen Betriebsdauer selbsttätig aus.

Ein akustisches Signal ertönt, und das Symbol „A“ blinkt im Display.

Das akustische Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche ausgeschaltet werden.

Stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter und den Thermostat-Regler zurück auf „0“.

Zum vorzeitigen Beenden des programmierten Garablaufes schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ zurückstellen.



Funktion im vollautomatischen Betrieb (vorprogrammiertes Gar-Ende) ist für die Betriebsart „Pyrolyse“ nicht verfügbar.

Erstmalige Benutzung



ACHTUNG!

Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

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

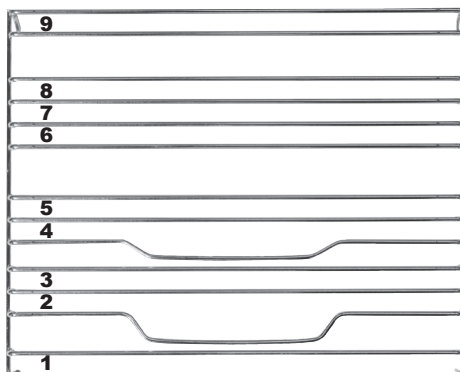
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

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.

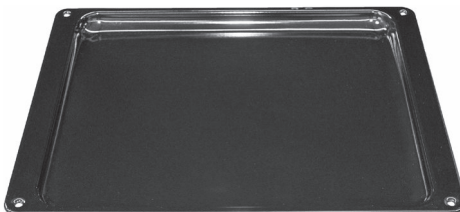
Beim Einschieben muss der Bügel hinten platziert sein. Beim Auflegen auf einen Teleskop-Vollauszug (Sonderzubehör) müssen die U-förmigen Ausbuchtungen der Längsstreben innen an der Schiene, also zur Backraummitte hin, positioniert werden.



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.



Sonderzubehör

Extratiefe Fettpfanne, 80mm tief (Art.-Nr. 9210 23)

Achten Sie bei Verwendung der extratiefen Fettpfanne auf Teleskop-Vollauszügen darauf, die extratiefe Fettpfanne mittig zu platzieren.

Hinweis:

- Nicht auf der ersten (untersten) Einschubebene verwenden!
- Gargut nicht in zwei extratiefen Fettpfannen gleichzeitig garen!



Teleskop-Vollauszug (Art.-Nr. 1122 15)

Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

Achtung:

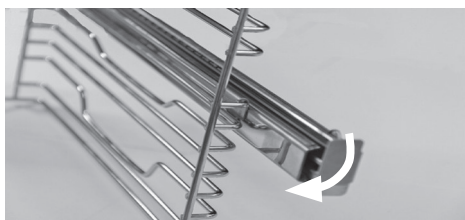
Die Ebenen 1 und 3 sind nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



Den oberen Clip des Teleskopauszugs auf der oberen Strebe des Sprossenpaares einhängen.



Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klappen...



...und den unteren Clip des Teleskopauszugs dann über die untere Strebe aufdrücken.

(Nebenstehende Abbildung zeigt die Ansicht von der Rückseite des Teleskopauszugs)



Leuchtmittel im Backraum wechseln



ACHTUNG!

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

WICHTIG:

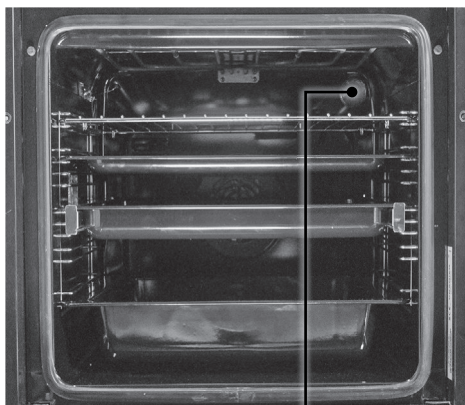
Die verwendeten Leuchtmittel sind speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignen sich nicht zur Raumbelichtung.

Die Leuchtmittel für die zweifache Backraumbelichtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 15-25 W
- d) Sockel G 9



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



6

Runde Backraumbelichtung (6), oben rechts:

Den Glaskolben herauserschrauben und abnehmen.

Achtung: Zwischen Glaskolben und Lampenfassung sitzt ein Metallring, der unbedingt wieder mit eingesetzt werden muss!

Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.

Den Glaskolben mit dem Metallring wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.



6

Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

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



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

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

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

Schieben Sie die Innenscheibe in Richtung Türoberkante (Abb. 1), bis sich die Scheibe aus der Halterung nehmen läßt (Abb. 2).

Heben Sie dann die Innenscheibe an und nehmen Sie sie heraus (Abb. 3).



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

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Dabei auf korrekte Positionierung der Innenscheibe achten: Die Beschriftung muss lesbar sein und sich im oberen vorderen Bereich der FullClear-Backraumtür befinden.

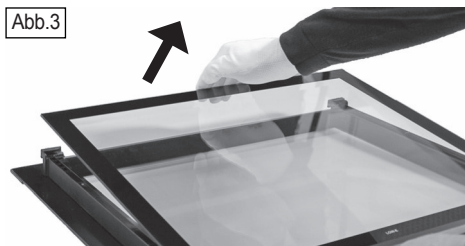
Abb.1



Abb.2

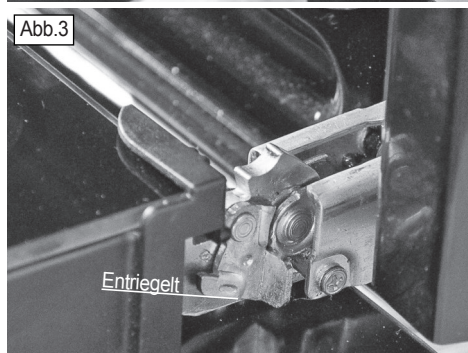
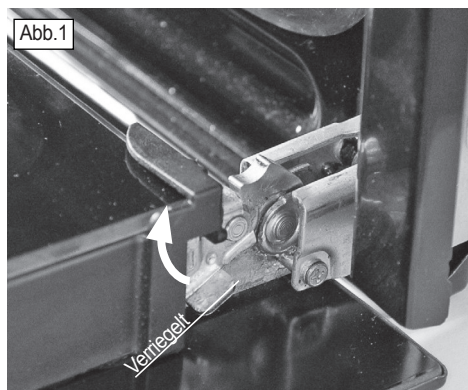


Abb.3

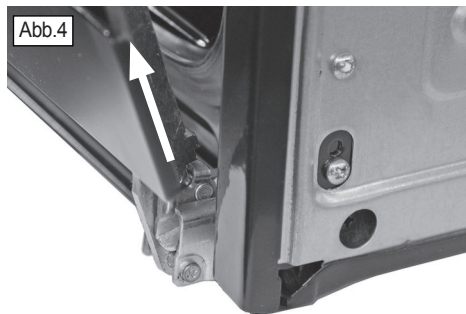


FullClear-Backraumtür ausbauen

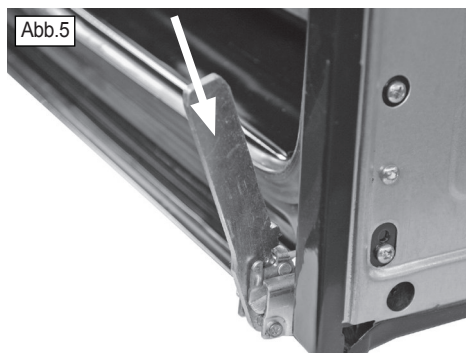
1. Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen an beiden Türscharnieren nach oben klappen (Abb. 1-3).



3. Die FullClear-Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach oben abziehen (Abb. 4).



4. Zum Wiederanbringen die FullClear-Backraumtür auf die Scharnierarme (Abb. 5) aufsetzen und vollständig auf die Scharnierarme aufschieben. Beim Aufschieben darauf achten, dass sich FullClear-Backraumtür und Scharnierarme nicht verkannten.



Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen, so dass sie wieder, wie in Abb. 1 dargestellt, positioniert sind.

5. Die FullClear-Backraumtür vollständig schließen.

Kondensat an der Türinnenscheibe

In einigen Garsituationen bildet sich Kondensat an der Innenscheibe der Backofentür. Das ist normal und stellt keine Fehlfunktion des Gerätes dar.

Um das Herabtropfen von Kondensat beim Türöffnen weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.

In dieser Zeit fängt die Auffangrinne unterhalb des Backraumes herabtropfendes Kondenswasser auf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie die Innenseite der Backofentür sowie ggf. die Möbelfront unterhalb des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.

Selbstreinigung durch Pyrolyse

Pyrolyse ist ein Heizzyklus mit besonders hoher Temperatur, der es ermöglicht, durch Spritzer oder überlaufende Speisen entstandene Verunreinigungen durch Verbrennung zu beseitigen.

Eine Selbstreinigung durch Pyrolyse ist nicht nach jedem Garvorgang erforderlich, sondern erst dann, wenn der Verschmutzungsgrad des Backraumes sie rechtfertigt, z.B. wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt oder wenn er im kalten Zustand einen unangenehmen Geruch verströmt.

Warten Sie aber mit einer Selbstreinigung durch Pyrolyse trotzdem nicht so lange, bis der Backofen zu stark verfettet ist, um eine Selbstreinigung mit Pyrolyse vorzunehmen!

- Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Backraumtür nach einigen Minuten automatisch.
- Während des Pyrolysezyklus leuchtet die Backraumbelichtung nicht.
- Die Dauer des Pyrolysezyklus (1h30) ist nicht veränderbar.



Achtung!
Vor dem Start eines Pyrolyse-Zyklus unbedingt alle Zubehörteile (Roste, Bleche, Relings und Teleskopauszüge) aus dem Backraum entfernen. Entfernen Sie vor Beginn eines Pyrolyse-Zyklus grobe Rückstände, wie z.B. Bratensaft oder Übergelaufenes, mit einem Schwamm.

Einige Back- und Bratenrückstände sowie Obst- und Fleischsaft können während der Benutzung Flecken auf der Emaille hinterlassen.

Dies beeinträchtigt weder die Emaille noch die Funktion des Gerätes und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.

Pyrolyse durchführen:

1) Backraum vorbereiten

- Roste, Bleche, Relings und Teleskopauszüge aus dem Garraum entfernen
- Starke Verkrustungen / Verschmutzungen wie z.B. Bratensaft unbedingt vor dem Pyrolysezyklus entfernen, um Brandgefahr, übermäßige Rauchentwicklung und mögliche Verfärbung der Emaille zu vermeiden.

2) Mit Betriebsarten-Wahlschalter „Pyrolyse“-Funktion einstellen

- Die Selbstreinigung mit Pyrolyse startet. Die Backraumbelichtung schaltet sich dabei nicht ein.
- Einige Minuten nach Start eines Pyrolysezyklus verriegelt sich die Backraumtür automatisch.
- Erst wenn der Backraum ausreichend abgekühlt ist, kann die Backraumtür wieder geöffnet werden.

3) Wenn Sie einen laufenden Pyrolysezyklus unterbrechen wollen, stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“.

- Die Backraumtür entriegelt sich automatisch nach dem Abkühlen des Backraumes.

4) Nach Ende des Pyrolysezyklus

- Betriebsarten-Wahlschalter in die Position „0“ zu rückdrehen.
- Sobald der Backofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie bitte die von der Verbrennung der Verunreinigungen herrührenden Aschereste mit einem feuchten Tuch.

Einbau des Backofens

Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden.

Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.

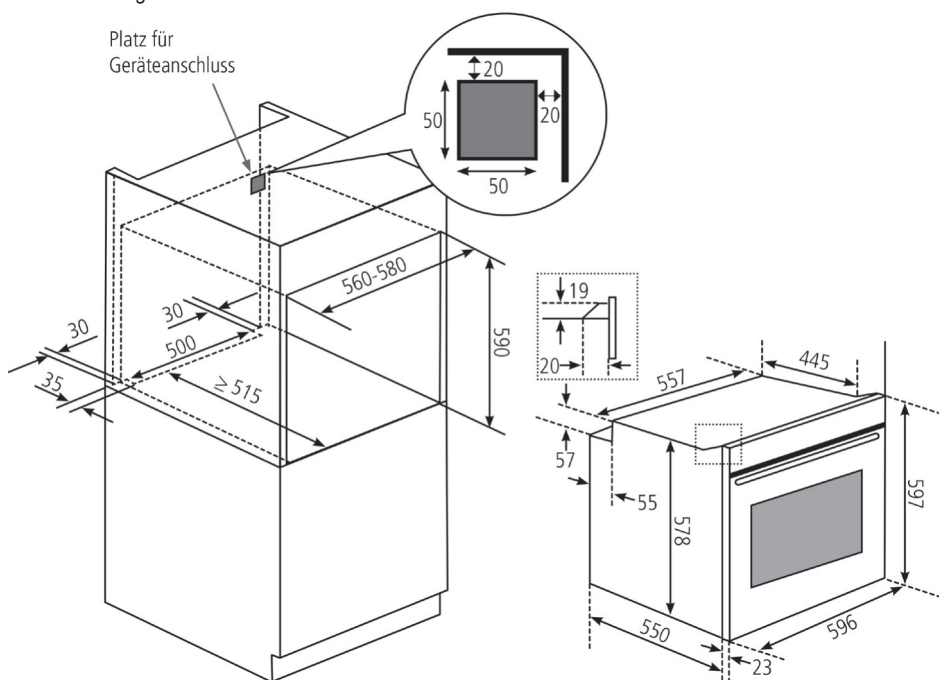
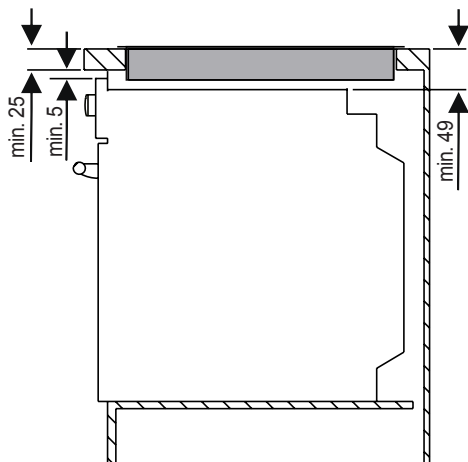
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräte-rahmen die Schrauben festziehen.

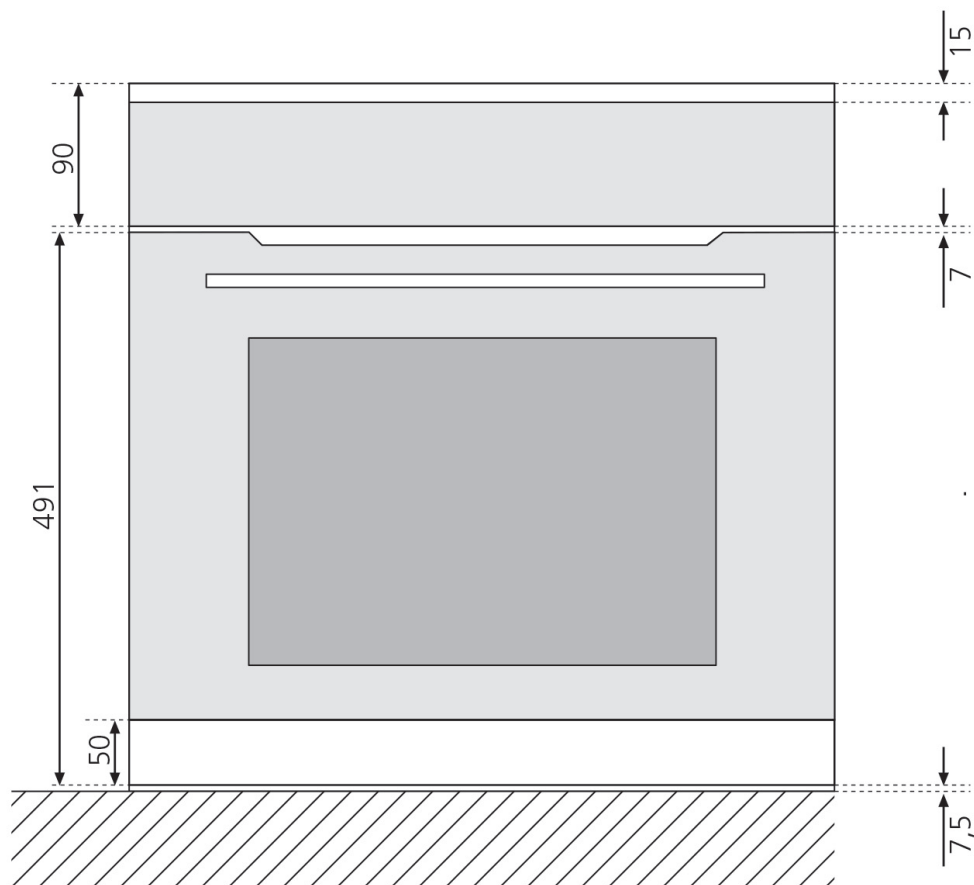
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.



Gerätefront



Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:

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

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss von Herd-/Kochfeldkombinationen 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!

Elektrischer Anschluss EBP 9872 15

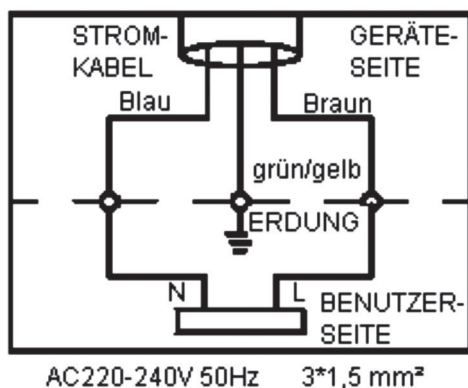
Weitere wichtige Hinweise:

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

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

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

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

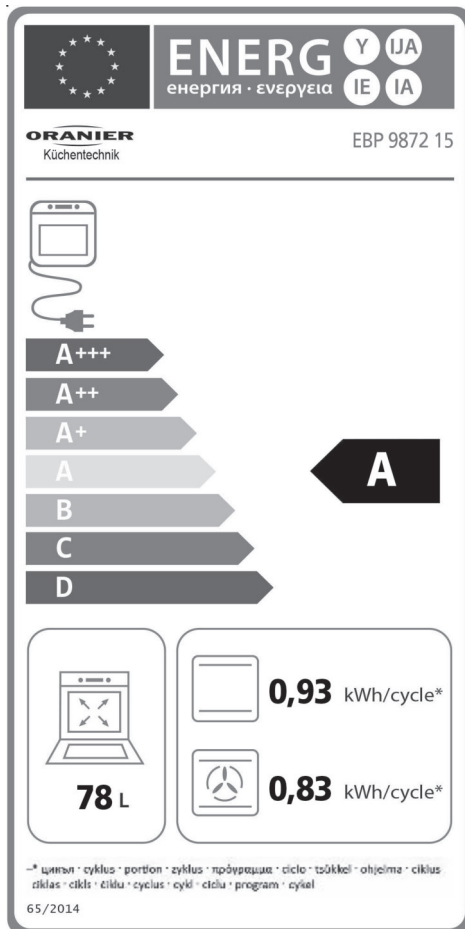


Fehlertabelle

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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	EBP 9872
Modellkennung:	9872 15
Energieeffizienzindex E_{cavity} :	94,6
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,93 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,83 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	78 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbauback- ofen mit 9 Funktionen
Masse des Geräts:	33 kg
Temperaturbereich:	50 - 275 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,2 kW
Grill:	1,4 kW
Ringheizkörper:	2,0 kW
Backraumbeleuchtung:	25 W
Lüfter:	23 W
Anschlusswert:	2,6 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 596 x 578
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.	



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

Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

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

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

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

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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER



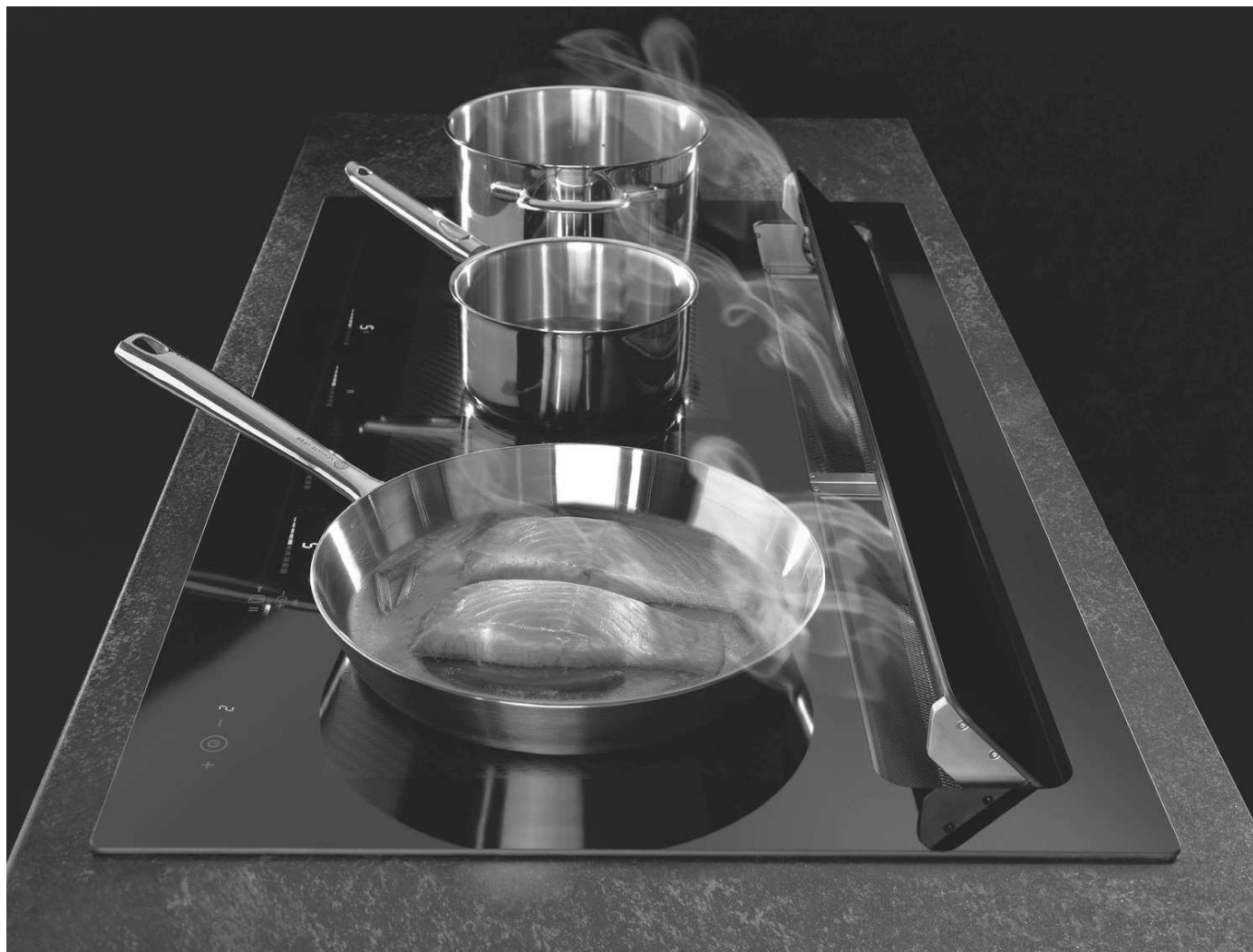
- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

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

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

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren





Flächeninduktionskochfeld

KFL 2092 12

4051543106144

Gebrauchs- und Montageanweisung



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.

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 27).



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	5
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	5
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN	7
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	8
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	9
TECHNISCHE DATEN	10
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	10
BEDIENFELD	11
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	11
ANZEIGE	11
BELÜFTUNG	11
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	12
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	12
INDUKTIONSPRINZIP	12
TOPFERKENNUNG UND TOPF-POSITIONS-ERKENNUNG	12
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	13
POWERMANAGEMENT	13
SLIDER-BEDIENUNG	14
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	14
KOCHZEIT-ZÄHLER	15
RESTWÄRMEANZEIGE	15
POWERSTUFE	16
TIMER	17
ANKOCHAUTOMATIK	18
PAUSENFUNKTION	19
MEMORY-FUNKTION	19
WARMHALTEFUNKTION	20
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION	20
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	21
PROFICOOK-FUNKTION	21
GRILL-FUNKTION	22
ÜBERLAUFSCHUTZ	22
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG	22
KOCHEMPFEHLUNGEN	23
KOCHGESCHIRR	23
AUSWAHL DER LEISTUNGSSSTUFEN	24
GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG	25
WAS TUN WENN	26
UMWELTSCHUTZ	27
MONTAGEHINWEISE	28
ELEKTROANSCHLUSS	31

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Das Gerät komplett auspacken und alle Teile der Verpackung entfernen bzw. abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Metallgegenstände, wie Ringe, Armreifen, Uhren etc. können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

- Wenn unter dem Induktionskochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, darf das Induktionskochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden. Der Überhitzungsschutz des Induktionskochfeldes kann hierbei auslösen.
- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Kochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen unter dem Induktionskochfeld eingebaut ist.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Insbesondere spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie, mit Töpfen an die Ränder der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **BRANDGEFAHR!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite muss mindestens 20 mm betragen (siehe Skizze Seite 30). Dieser Abstand kann bis auf 15 mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm² gegeben ist, z.B. durch:
 - Lochungen im Zwischenboden
 - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschranks gegeben ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld heraus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Topfboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden, da in der Nähe des eingeschalteten Gerätes ein elektromagnetisches Feld entsteht (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist **50 kHz**). Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.



DIE VERWENDUNG VON UNGEEIGNETEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDIGUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER IN SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



TECHNISCHE DATEN

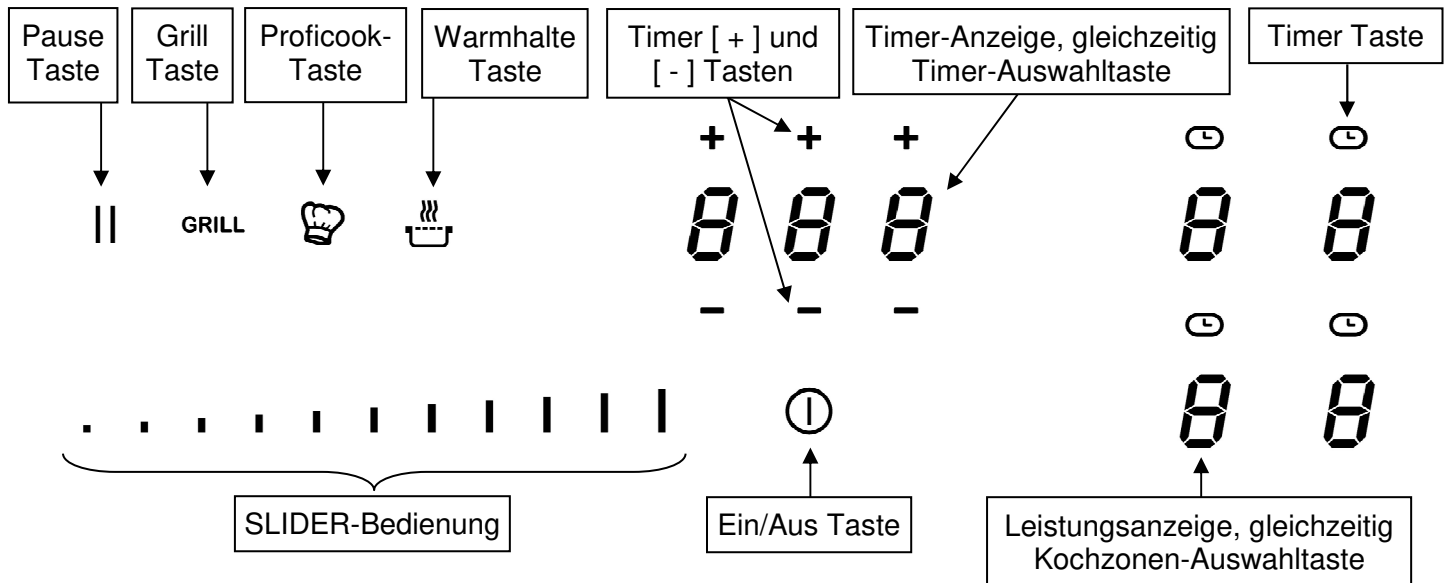
Technische Beschreibung

Typ	KFL 2092 12
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Kochzonen vorne links	225 x 195 mm
Leistungsstufe [1]*	69 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{Kochzone} **	188 Wh/kg
Kochzonen hinten links	225 x 195 mm
Leistungsstufe [1]*	69 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{Kochzone} **	186.4 Wh/kg
Kochzonen hinten rechts	225 x 195 mm
Leistungsstufe [1]*	69 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{Kochzone} **	159.5 Wh/kg
Kochzonen vorne rechts	225 x 195 mm
Leistungsstufe [1]*	69 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{Kochzone} **	188 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power Leistung ist aktiviert
„	Doppel-Power	Die Doppel-Power Leistung ist aktiviert
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten
	Pausenfunktion	Das Kochfeld ist in Pause
∩	Brückenfunktion	2 Kochzonen sind gebrückt
≡	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.
 Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird.
 Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guss, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.

Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik Edelstahl ohne magnetischen Boden.

Topferkennung und Topf-Positions-Erkennung

Die Topf-Positions-Erkennung macht die Bedienung des Kochfeldes sehr einfach und komfortabel. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf irgendwo im Bereich der Schraffierung auf die Glaskeramik: die Topf-Positions-Erkennung wird den Topf automatisch erkennen und wird das [0] Symbol über dem zu verwendenden Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.

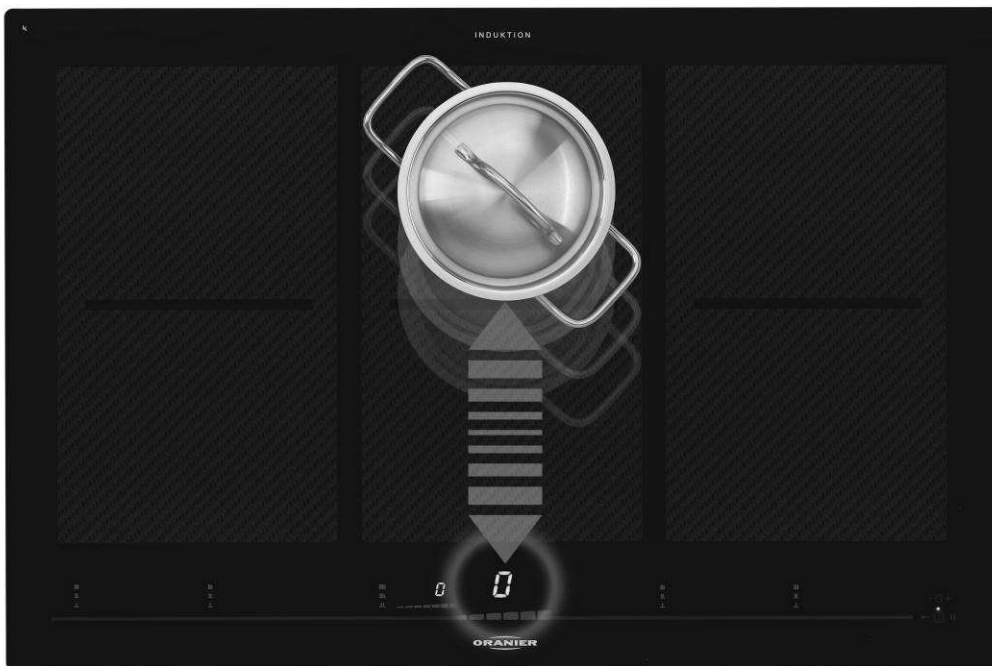


Abbildung ähnlich

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [U] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Topfgrößenerkennung

- Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr muss einen bestimmten Mindestdurchmesser haben, damit sich der Induktionsvorgang einschaltet.

Kochzonen	Mindest-Durchmesser des Topfbodens
225 x 195 mm	100 mm

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

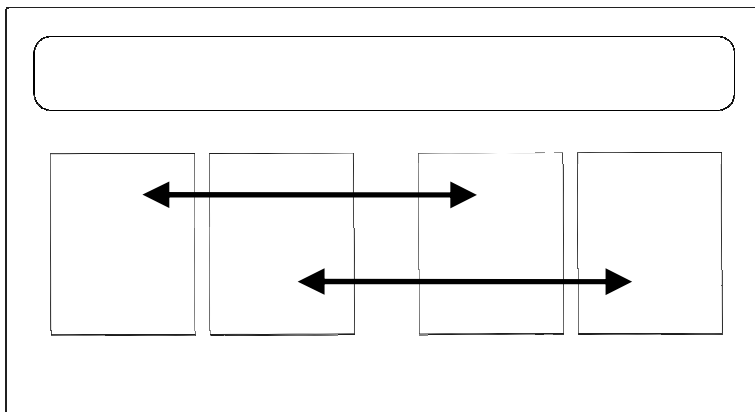
Es sollte immer nur ein Schaltfeld/Taste zur gleichen Zeit gedrückt werden, um keine Fehlbedienung auszulösen. Ausgenommen sind die definierten Tastenkombinationen, um fest vorgegebene Funktionen zu starten.

Powermanagement

Abhängig von ihrer Leistungsaufnahme sind die meisten Induktionskochfelder mit einem Powermanagement ausgestattet. Dies ist notwendig, da in der Regel die maximalen Leistungen der einzelnen Kochzonen in der Summe größer sind, als der maximale Anschlusswert des Kochfeldes. Es können zwar alle Kochzonen gleichzeitig betrieben werden, aber nicht alle Kochzonen gleichzeitig mit maximaler Leistung (z.B. Doppel-Power).

Zwei Kochzonen bilden eine Powermanagement- Gruppe. Werden beide Kochzonen mit Doppelbooster eingestellt, schaltet sich eine der Kochzonen auf Stufe 7 zurück.

Nutzen Sie versetzte Kochzonen, um mehrere Kochzonen gleichzeitig mit Doppelbooster zu betreiben.

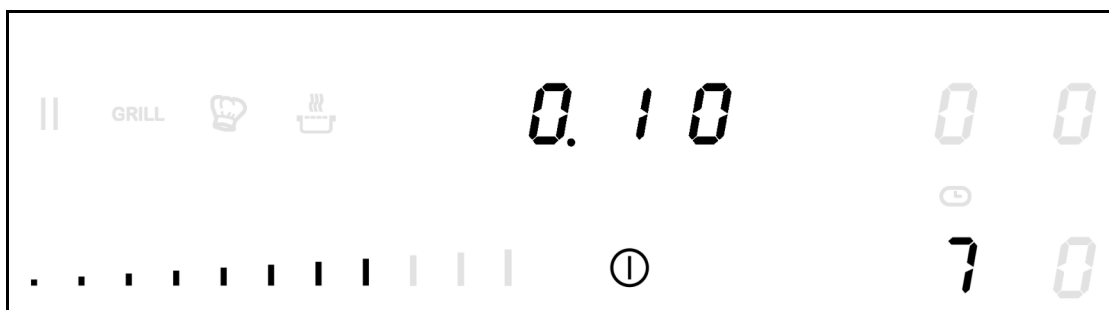


• **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Drücken Sie auf die Anzeige der Kochzone oder Stellen Sie ein Topf auf den gewünschten Kochzone	[0]
Leistung erhöhen	Auf dem SLIDER rutschen	[1] bis [P]
Ausschalten	Auf dem SLIDER rutschen bis zu 0	[0] oder [H]
Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und das Nullen erlöschen.		

Kochzeit-Zähler

Ein Kochzeitzähler pro Kochzone wird automatisch jedes Mal aktiviert, wenn ein neuer Kochvorgang gestartet wird. Mit dieser automatischen Funktion können Sie nachvollziehen, wie lange ein Kochvorgang bereits im Gange ist.



Nach 10 Sekunden (Anzeige [0.10]) erlischt die Anzeige der Kochzone, und der Kochzeitzähler wird ausgeblendet.

Um die verstrichene Kochzeit abzurufen, drücken Sie auf die Anzeige der betreffenden Zone.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:

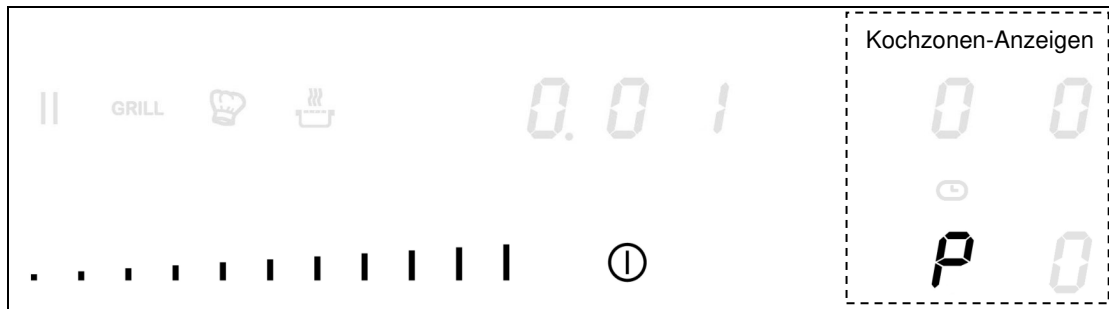
Verbrennungsgefahr!

Powerstufe

Alle Kochzonen sind mit einer Powerstufe und Doppel- Powerstufe, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Powerstufe wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Powerstufe wird mit [P] blinkend [„ „] angezeigt.

Die Powerstufe bzw. Doppel-Powerstufe schalten sich nach einem Zeitraum von 5 Minuten ab. Die Leistung wird dann reduziert. Die Powerstufen sind dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power einschalten/ ausschalten:**



<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Power einschalten	Auf dem SLIDER bis zum Ende rutschen	[P]
Power ausschalten	oder gleich am Ende drücken Auf dem SLIDER rutschen	[9] bis [0]

- **Doppel-Power einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Power einschalten	Auf dem SLIDER bis zum Ende rutschen	[P]
Doppel -Power einschalten	oder gleich am Ende drücken Am Ende drücken	[P blink mit „ „]
Doppel -Power ausschalten	Auf dem SLIDER rutschen	[P] bis [0]
Power ausschalten	Auf dem SLIDER rutschen	[9] bis [0]

- **Automatische Steuerung der „Powerstufe“:**

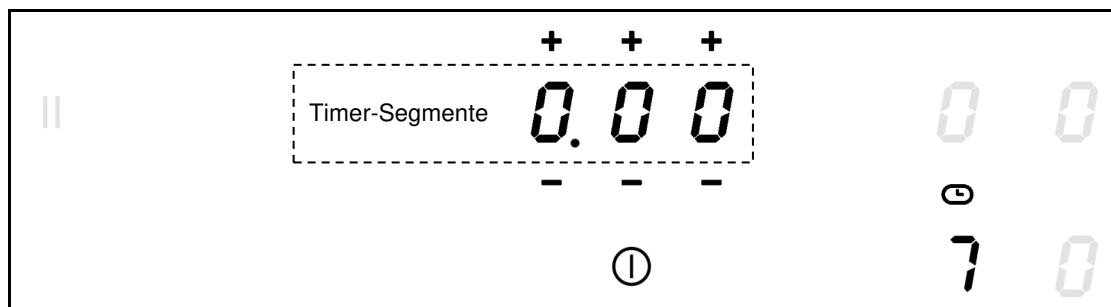
Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B.: Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [8] oder [6] reduziert und blinkt

Timer

Mit der integrierten Timer kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten (Angezeigt [1.59]) eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**



<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochzone auswählen	Auf die Kochzonen-Taste drücken	
Leistung auswählen	Auf dem SLIDER einstellen	[1] bis [P]
Timer auswählen	Auf [⏰] drücken	Die Timer Anzeige leuchtet auf [0.00]
Zeit verlängern	Drücken auf [+] über dem einzustellenden Timer-Segment	[0.50]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] unter dem einzustellenden Timer-Segment	Zeit in Min. nimmt ab

Nach einigen Sekunden stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Timer auswählen	Auf [⏰] drücken	Die Timer Anzeige leuchtet auf [0.50]
Timer ausschalten	Auf [-] bis [0.00] drücken	[0.00]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Timer als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten des Kochfelds	2 sec. auf [ⓘ] drücken	[0]
Timer auswählen	Auf [000] drücken	[0.00]
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	[0.50]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. nimmt ab

Nach einigen Sekunden stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [000] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**



Betätigung

Leistung der Fortkochstufe auswählen (z.B.: „7“)

Bedienfeld

Auf dem “SLIDER“ bis [7] rutschen und 3s bleiben.

Anzeige

[7] blinkt mit [A]

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Betätigung

Leistung auswählen

Bedienfeld

Auf dem “SLIDER“ rutschen

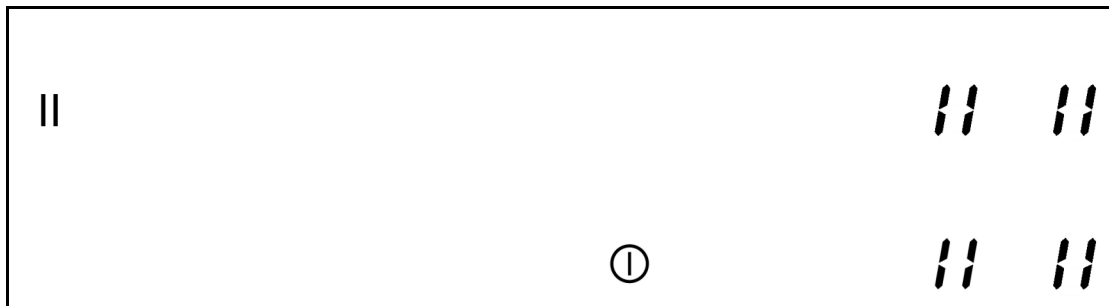
Anzeige

[0] bis [9]

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Die zuletzt eingestellten Werte bleiben gespeichert. Anschließend können Sie den Kochvorgang mit den zuletzt eingestellten Werten wieder aktivieren und fortführen.

- **Pausenfunktion einschalten/ ausschalten:**



Betätigung

Pause einschalten
Pause ausschalten

Bedienfeld

Auf [II] drücken
Auf [II] drücken
Drücken Sie eine der Kochzonen
Anzeigen

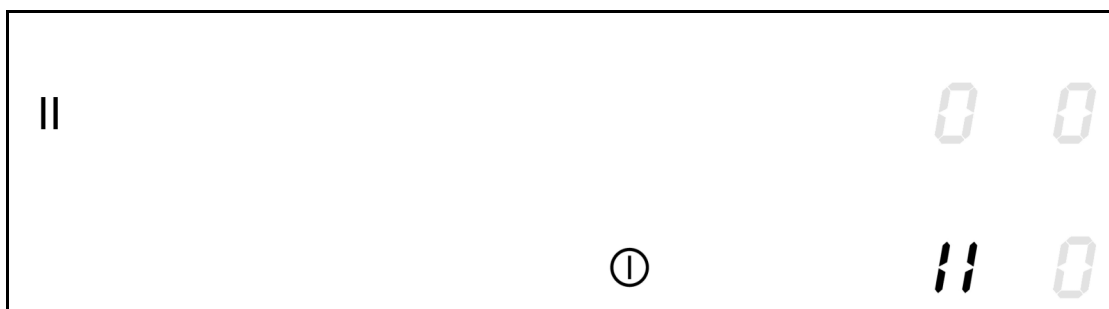
Anzeige

[II] auf Anzeigen
Taste [II] Blinkt
Vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik.



Memory-Funktion aufrufen:

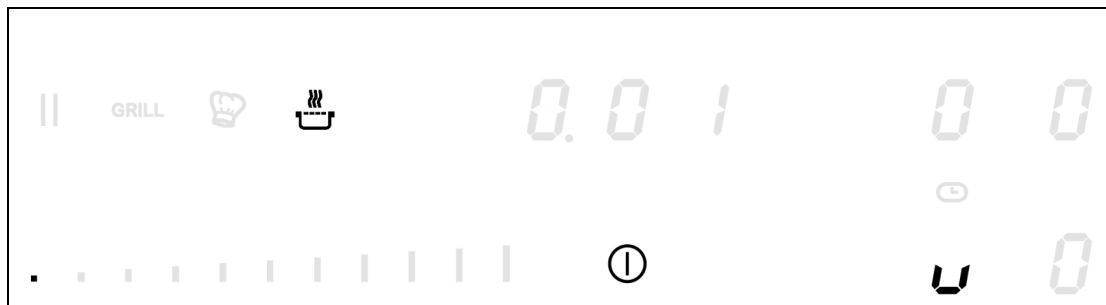
- Kochfeld einschalten ([I] drücken).
- Die Taste [II] blinkt und die Kochzonen Anzeige sind an.
- Danach auf dem Taste [II] in weniger als 6 Sekunden drücken.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktion

Diesen Funktionen werden Speisen auf ca. 70°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**

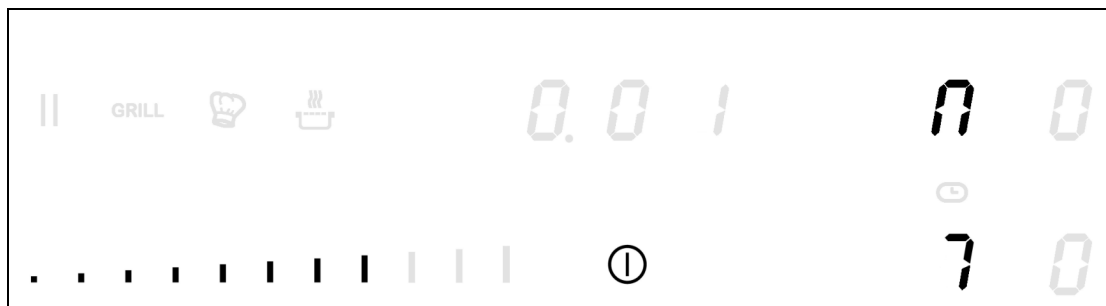


<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [] drücken	[U]
Ausschalten	Auf [] drücken	[0]

Automatische Brücke und Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Zusammenschaltung (Brückenschaltung) von zwei Kochzonen zur MAXI-ZONE. Diese können dann mit nur eine Taste wie einer Kochzone bedient werden.
Mit dieser Funktion ist der Doppel-Power nicht verfügbar.

- **Brücke-Funktion einschalten/ ausschalten:**



<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten des Kochfeldes	2 sec. auf [] drücken	[0]
Brücke einschalten	Stellen Sie einen Topf auf eine der beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechen Kochzonen-Tasten oder Eine große Pfanne auf beide zu brückenden Zonen	[0] und [7] [7] blinkt und dann [0] und [7]
Leistung erhöhen	Auf dem SLIDER nach rechts gleiten	[1] bis [P]
Brücke ausschalten	Auf die beiden betreffenden Kochzonen-Tasten drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [①]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

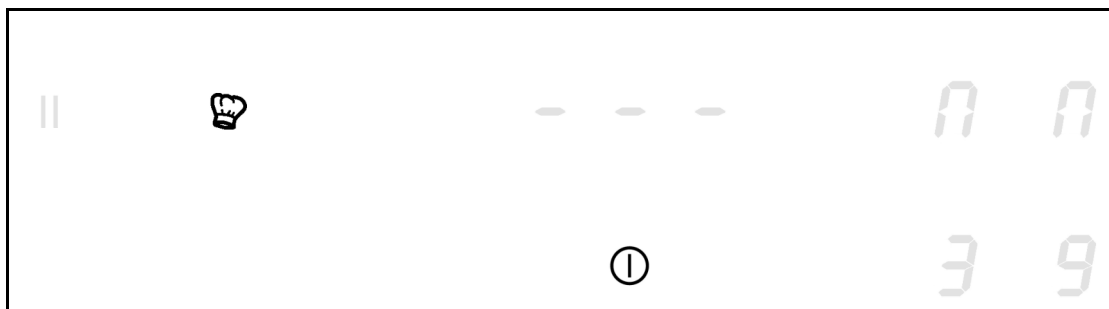


<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten des Kochfeldes Verriegelung einschalten	2 sec. auf [①] drücken Eine beliebige Kochzonen-Taste 3s lang gedrückt halten Dann auf dem SLIDER den Finger von links nach rechts gleiten	[0] SLIDER leuchtet auf
Verriegelung abschalten	Eine beliebige Kochzonen-Taste 3s lang gedrückt halten Dann auf dem SLIDER den Finger von rechts nach links gleiten	[L] SLIDER leuchtet auf [0]

Proficook-Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

- **Proficook-Funktion einschalten/ ausschalten:**



<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Proficook-Funktion einschalten	Auf [] drücken	[3] und [7] links [9] und [7] rechts
Proficook-Funktion ausschalten	Auf [] drücken	[0]

Die Leistungsstufen können geändert werden. Sie werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung dieser Funktion wieder angezeigt.

GRILL-Funktion

Vor der Benutzung der GRILL-Funktion sollten Sie die Anwendungshinweise der GRILL-PLATTE 9209 11 aufmerksam lesen. Die GRILL-Funktion ist optimal auf die Eigenschaften der GRILL-PLATTE 9209 11 abgestimmt.

- **Grill-Funktion einschalten/ ausschalten:**



Betätigung

Grill-Funktion einschalten
Leistung erhöhen
Grill-Funktion ausschalten

Bedienfeld

Auf [GRILL] drücken
Mit dem SLIDER einstellen
Auf [GRILL] drücken

Anzeige

[] und []
[0]

Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld "ER03" angezeigt wird. Dies kann durch eine Dauerbetätigung der Sensortasten aufgrund von übergekochten Speisen, durch auf dem Sensorfeld abgestelltes Kochgeschirr bzw. anderen Gegenständen hervorgerufen werden.

Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand bzw. das Kochgeschirr.

Zum Löschen der Anzeige "Er03" das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Std : min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
oder
- Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf induktionsgeeignet.
- Sind die Töpfe nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Die Kochzonen niemals mit leerem Kochgeschirr benutzen.

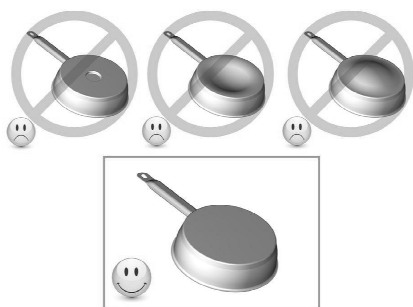
Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

Geräusche

Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.

Töpfe können Geräusche und Vibrationen erzeugen, wenn diese auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Die Geräusche sind von der Herstellungsart der Töpfe und den gewählten Leistungsstufen abhängig und können unterschiedlich ausfallen, wie z.B. tiefes Brummen, leise und laute Pfeiftöne, aber auch Knacken/Knistern. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei. Bitte setzen Sie sich mit dem Topfhersteller in Verbindung.

Töpfe



Kochtöpfe mit gewölbtem Boden oder Einprägungen am Boden können das Kochfeld nachhaltig beschädigen und zum Defekt von elektronischen Komponenten führen.

Achtung:

Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie/Gewährleistung

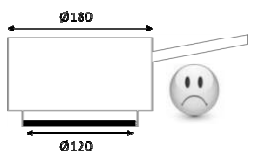
Auch Töpfe die als « geeignet für Induktion » verkauft werden, können erhebliche Fehler aufweisen und die Ursache für schlechte Leistungen sein:



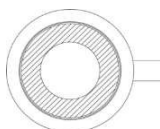
Ferromagnetischer Boden ist vom Induktor zu weit entfernt



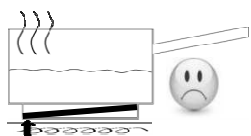
Aluminium-Boden mit ferromagnetischen Nieten



Bodendurchmesser ist viel kleiner als Topfdurchmesser



Ferromagnetischer Boden begrenzt auf einen Kreisring



Ferromagnetisches Element wurde schlecht eingebaut



Ferromagnetischer Boden mit Aluminiumnieten

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P bis II	Kochen	Große Wassermengen

GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG

Pflege

Verschmutzungen möglichst sofort entfernen, damit sich Schmutz gar nicht erst einbrennen kann.

Leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit einem feuchten, weichen Schwamm ohne Reinigungsmittel entfernen.

Kein Spülmittel verwenden, da Spülmittel bläuliche Verfärbungen hinterlassen kann.

Manchmal brennen sich Flecken hartnäckig auf der noch heißen Kochstelle ein und sind schwer zu entfernen. Mit einem Glasschaber kann man die Flecken meistens entfernen. Den Glasschaber flächig gleichmäßig aufsetzen und mit leichtem Druck schaben.

Sollte gerade kein Glasschaber zur Hand sein, kann auch Backpulver genommen werden. Einfach etwas Wasser mit Backpulver vermischen bis eine cremige Paste entsteht. Die Paste anschließend auf das Glaskeramik-Kochfeld auftragen, kurz einwirken lassen und anschließend wieder abwischen.

Helle, Silber schimmernde Flecken können durch Aluminiumrückstände von einigen Töpfe entstehen. Die Flecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.

Kalkflecken entstehen durch überkochendes Wasser oder durch Töpfe mit nassen Außenboden. Durch die Hitze verdunstet das Wasser und es bleiben Kalkflecken auf der Glaskeramik zurück. Kalkflecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel oder Essig entfernen.

Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Glaskeramik verursachen. Falls dies trotzdem passiert, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen diese Stoffe noch im heißen Zustand.

Achtung: Die Kochzonen sind heiß, es besteht Verbrennungsgefahr!

Niemals scheuernde oder schleifende Reinigungsmittel, harte Schwämme, Stahlwolle oder Edelstahlspiralen verwenden. Es entstehen Kratzer.

Mögliche Ursachen für Kratzer

Glaskeramik-Kochfelder besitzen eine sehr harte, beständige Oberfläche. Sollten trotzdem Kratzer entstehen, wird die Gebrauchsfähigkeit der Glaskeramik-Kochfläche nicht eingeschränkt.

Wie Kratzer entstehen können:

- Beim Putzen von Gemüse gelangen Sandkörner oder feiner Staub auf die Glaskeramik-Kochfläche. Wird dann ein Topf auf die Glaskeramik-Kochfläche gestellt, können die Sandkörner Kratzer verursachen.
- Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Der Glasschaber verkantet unter starkem Druck oder eine an den Kanten abgebrochene Schaber Klinge wird weiterbenutzt.
- Glaskeramik-Kochfläche wird mit harten Schwämmen, Stahlwolle, mit stark scheuernden oder schleifenden Reinigungsmitteln oder mit Edelstahlschalen gereinigt.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschließen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochoautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U]:

- Siehe im Kapitel Warmhaltefunktion.

Anzeige [II]:

- Siehe im Kapitel Pausenfunktion.

Anzeige [L]:

- Siehe im Kapitel Verriegelung des Kochfeldes.

In der Anzeige erscheint [] oder [Er03]:

- Ein Gegenstand oder Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten nicht mehr bedeckt sind oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [EH]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein.

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf ist nicht geeignet, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, Blockade/Verstopfung entfernen.

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Die Versorgungsspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs (Spannung und/oder Frequenz). Überprüfen Sie den Anschluss und schalten Sie das Kochfeld ein.

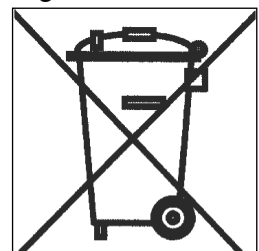
Wenn kein Fehlercode angezeigt wird und die Benutzerschnittstelle auf keinen Tastendruck reagiert, überprüfen Sie die Versorgungsspannung auf fehlende Leitungsadern, fehlende Brücken und falschen Anschluss an 400 V.

Wenn eine der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch schädliche Stoffe, die für Funktion und Sicherheit notwendig sind.

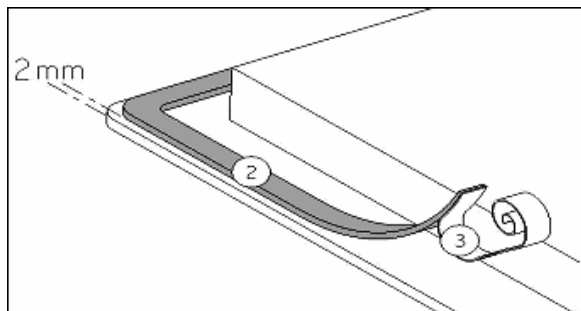
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Gemeinde eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:

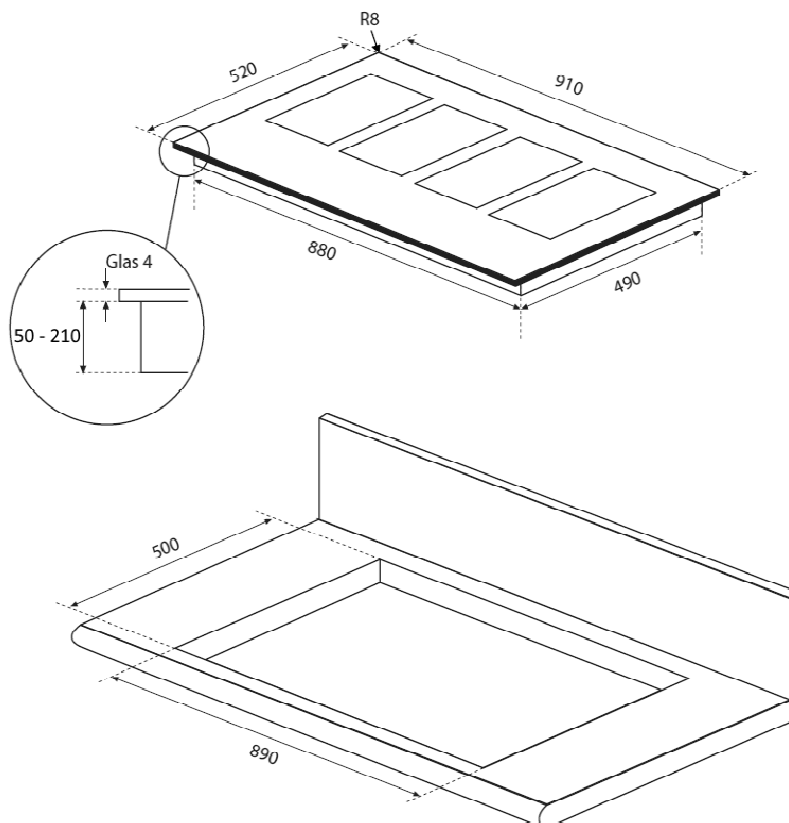


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau:

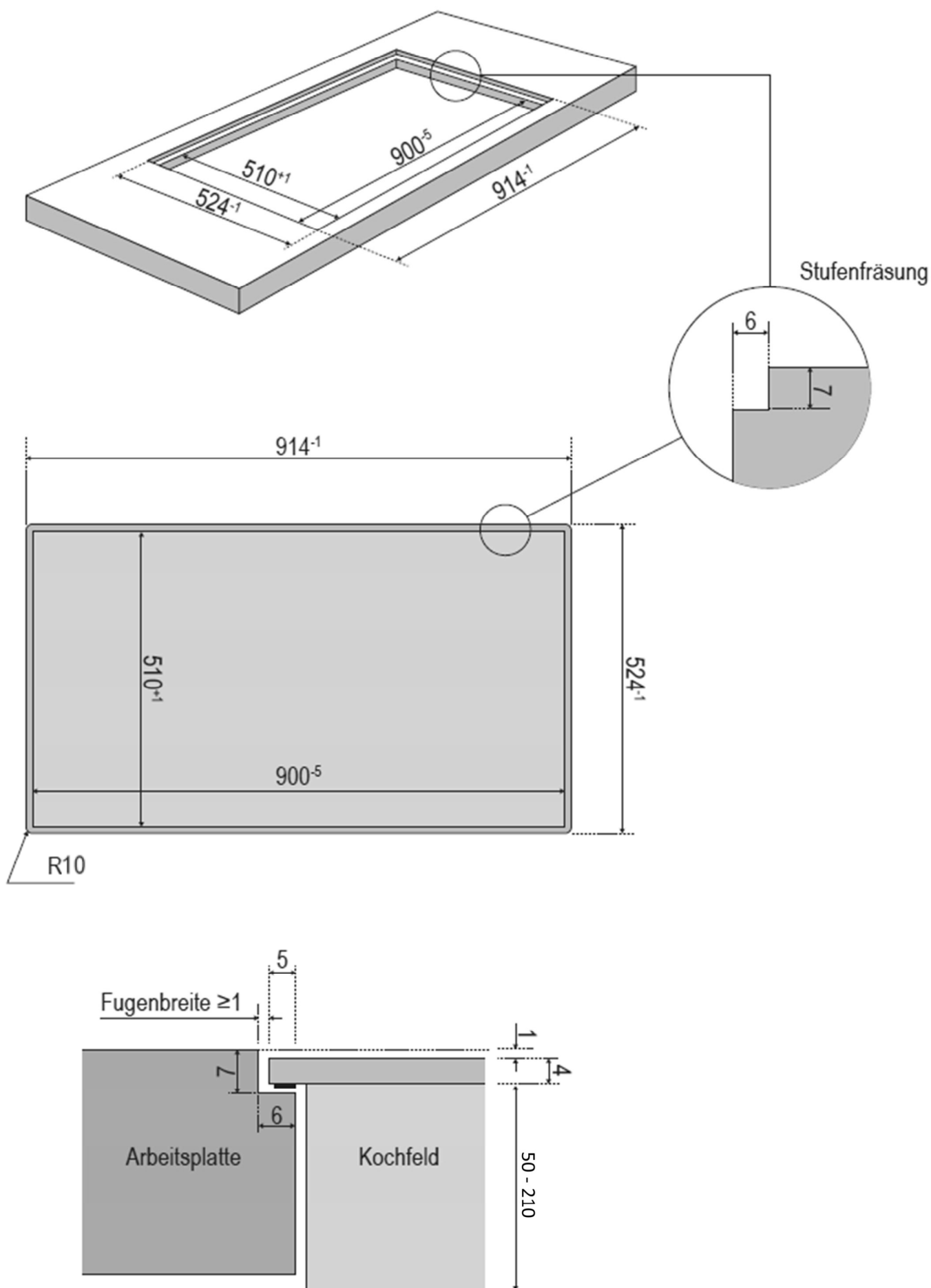
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.

Einbaumaße:

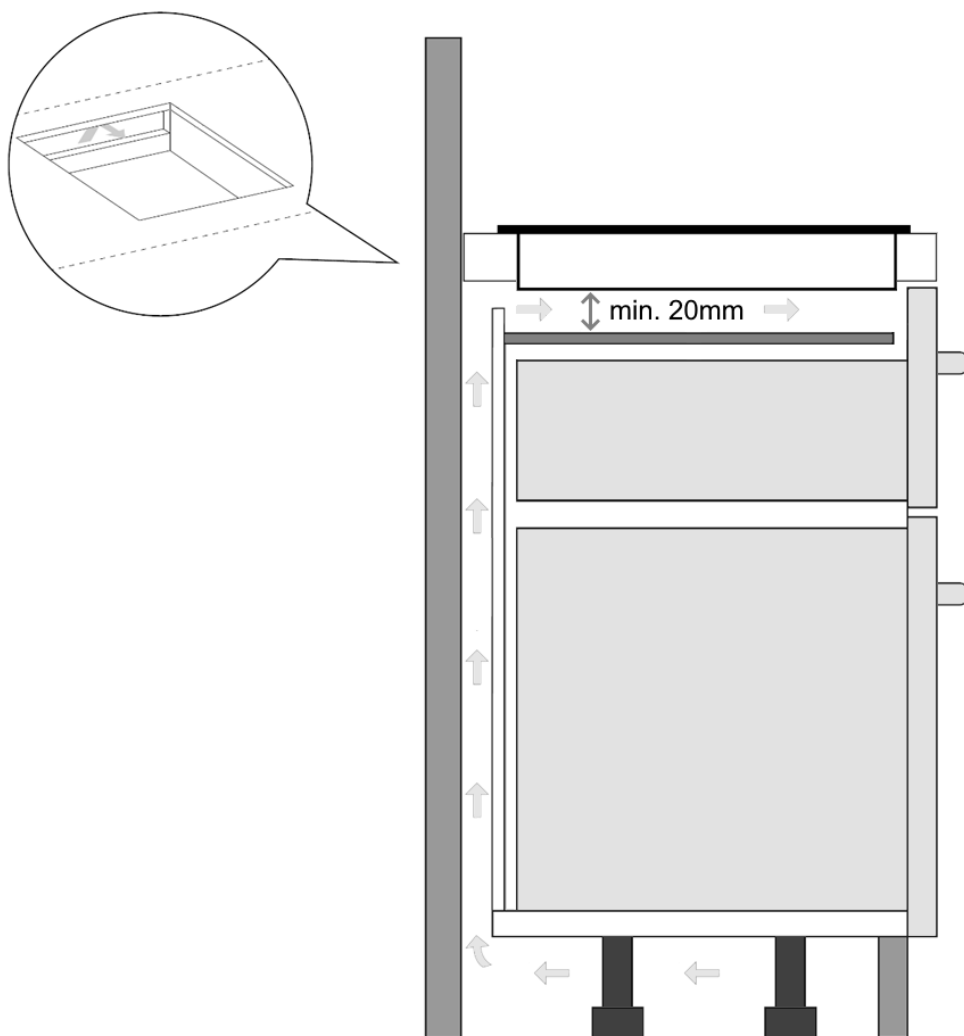


Referenz	Ausschnittsmaß	Glasmaß	Glas Stärke	Eckenradius
KFL 2092 12	890 x 490 mm	910 x 520 mm	4 mm	8 mm

Maßzeichnung flächenbündiger Einbau



- Der Ausschnitt soll mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspüler, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm² gegeben ist, z.B. durch:
 - Lochungen im Zwischenboden.
 - und/oder Entfernung der Rückwand des Unterschranks in Höhe des Kochfeldes.
 - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschranks gegeben ist.



ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Zusätzlich 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

Achtung!

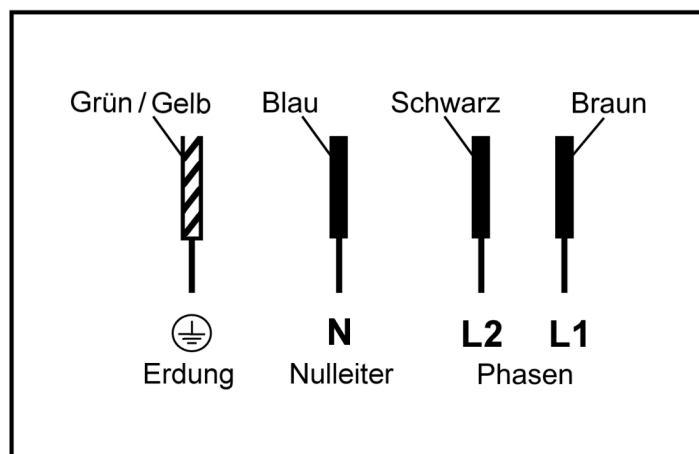
Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 400 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um den Anschlusskasten zu öffnen, können Sie einen Schraubenzieher benutzen, den Sie in die vorgesehenen Schlitze schieben.

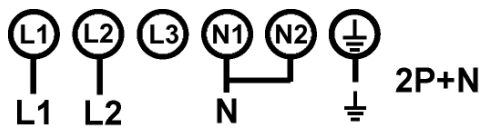
Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm



Anschluss des Kochfeldes:

Zweiphasen-Anschluss 400V~ 2P+N



Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.
4 Wochen nach der Installation müssen die Schrauben in der Klemmenleiste wieder angezogen werden.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.

Die Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine neue Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgewechselt werden.

Achtung! Falschanschluss kann die Leistungselektronik zerstören.
Testen sie das Kochfeld sofort nach Montage.

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgerüstet, die 30 Minuten lang vor Falschanschluss schützt. Bitte prüfen Sie sofort nach Montage, ob das Kochfeld richtig funktioniert.

Sollte sich das Kochfeld nicht einschalten lassen, dann prüfen Sie bitte sofort die Anschlüsse auf beiden Seiten des Anschlusskabels (Zuordnung der Kabel, Polbrücken, Schrauben). Falls das Kochfeld länger als 30 Minuten unter 400V Überspannung bleibt (z.B. bei Verwechslung von P und N bei 2P+N Anschlüsse), kann es zu Dauerschäden der Elektronik kommen, die durch die Garantie/Gewährleistung nicht abgedeckt sind.

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

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

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

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen 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



- 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