D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen
EBS 9936
(Abb. mit Sonderzubehör
9209 57 Backofengriff schwarz
pureBLACK)

Einbau-Herd
EBH 9938

4051543100128 / 4051543100135

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

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

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.

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

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

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3

Ihr Gerät im Überblick 6

Bedienfeld 7

Bedienelemente 8

Funktionssymbole Heizarten Wahlschalter 10

Elektronische Zeitschaltuhr 11

Erstmalige Benutzung 15
- Umweltverträglichkeit 15
- Kühlventilator 15

Reling aushängen 15

Relings 16

Zubehör 16

Sonderzubehör 17

Leuchtmittel im Backraum wechseln 18

Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür 19

FullClear-Backraumtür ausbauen 20

Einbau des Backofens 21

Gerätefront 22

Elektrischer Anschluss 23
- Sicherheitshinweise 23

Elektrischer Anschluss EBS 9936 15 23

Anschluss Kochstellen (nur EBH) 23

Elektrischer Anschluss EBH 9938 15 24
- Anschlussschemata EBH 9938 15 24

Fehlertabelle 25

Technische Daten und Abmessungen 26

Hinweise zu Entsorgung 30

ORANIER-Werksgarantie 31

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESER BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESE BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE ABBILDUNGEN 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 Backraumür während des Garvorganges
- Nutzen Sie die Restwärme des Backraumes, um den Garvorgang abzuschließen. Schalten Sie die Heizelemente vor dem Garende aus und garen Sie mit der Restwärme fertig.

Ihr Gerät im Überblick

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

Zubehör:

A	Grillrost	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 20
B	Backblech	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 21
C	Fettpfanne, 40 mm	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 22

Sonderzubehör

D	Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 23
E	Teleskopauszug	bestellbar unter Art.-Nr. 1122 15
F	Backofengriff schwarz pureBLACK	bestellbar unter Art.-Nr. 9209 57

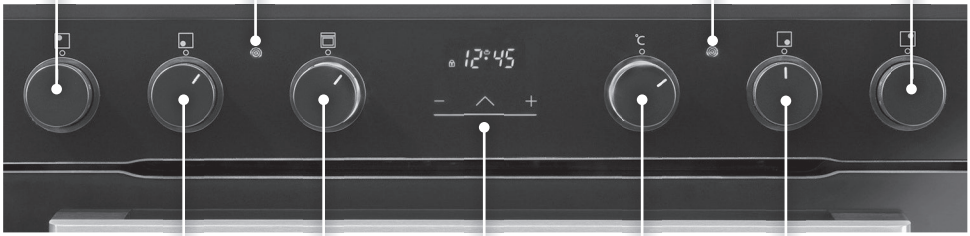
Bedienfeld

EBS 9936 15

Heizarten-Wahlschalter | Kontrollleuchte Backofen in Betrieb | Elektronische Zeitschaltuhr | Kontrollleuchte Heizung | Thermostat-regler

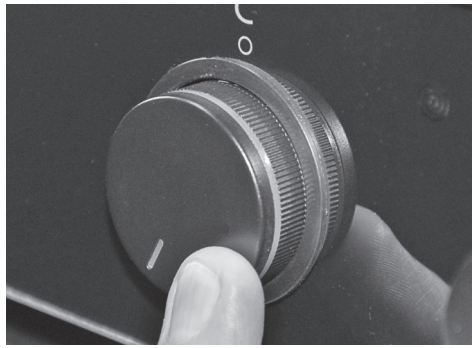
EBH 9938 15

Leistungsregler Kochstelle HL | Kontrollleuchte Heizung | Kontrollleuchte Kochfeld in Betrieb | Leistungsregler Kochstelle HR



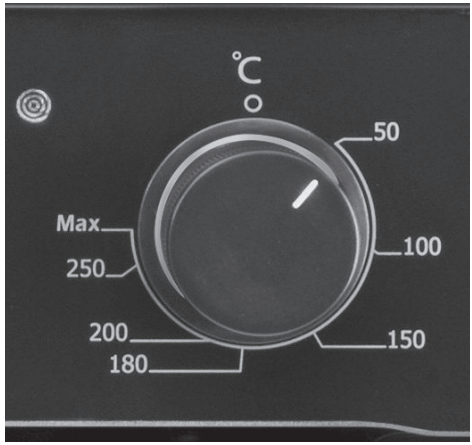
Leistungsregler Kochstelle VL | Heizarten-Wahlschalter | Elektronische Zeitschaltuhr | Thermostat-regler | Leistungsregler Kochstelle VR

Die Bedienknebel dieser Geräte sind mit einem Fingerdruck versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



Bedienelemente

Thermostatregler



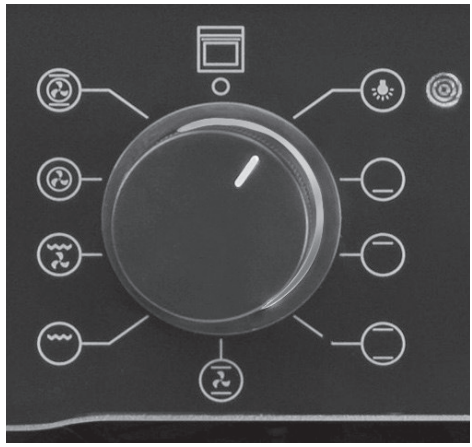
Mit dem Thermostatregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50ºC und 275ºC, ein.

Bei Modell **EBS 9936** befindet sich die Skala der Funktionssymbole an der Gerätefront (Abb. rechts).

Bei Modell **EBH 9938** ist die Temperaturskala am Bedienknebel selbst angebracht. Sie wird erst sichtbar, wenn der Bedienknebel durch Fingerdruck aus der versenkten Stellung ausgefahren wird.

Beim Einschalten der Backraumbeleuchtung oder einer Beheizungsart wird der Leuchtring des Thermostatreglers hinterleuchtet.

Heizarten-Wahlschalter



Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.

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

Bei Modell **EBS 9936** befindet sich die Skala der Funktionssymbole an der Gerätefront (Abb. rechts).

Bei Modell **EBH 9938** ist die Skala der Funktionssymbole am Bedienknebel selbst angebracht. Sie wird erst sichtbar, wenn der Bedienknebel durch Fingerdruck aus der versenkten Stellung ausgefahren wird.

Beim Einschalten der Backraumbeleuchtung oder einer Beheizungsart wird der Leuchtring des Heizarten-Wahlschalters hinterleuchtet.

Leistungsregler Kochstellen

(Nur Modell EBH 9938 15)

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen. Hier z.B. für die Kochstelle hinten links.
Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.

Die beiden Leistungsregler der Kochstellen vorne links und hinten rechts haben nach der Maximalstufe 9 eine Zuschalt-Position:

Kochstelle vorne links:
Zuschaltung Bräterzone

Kochstelle hinten rechts:
Zuschaltung Zweikreiszone

Bei Modell **EBH 9938** sind die Skalen am Bedienknebel selbst angebracht. Sie werden erst sichtbar, wenn die Bedienknebel durch Fingerdruck in Position „0“ aus der versenkten Stellung ausgefahren werden.

Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter

Gerät ausgeschaltet

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

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

Oberhitze
Das obere Heizelement ist in Betrieb.
Zum Überbacken von Aufläufen.

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.

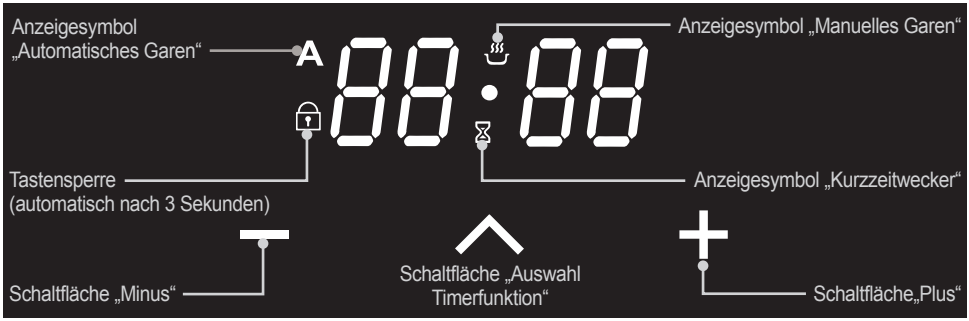
Grill
Das Grillheizelement ist in Betrieb. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. **Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben,** die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

Grill mit Umluft
Zusätzlich zum Grillheizelement arbeitet gleichzeitig der Umluftventilator.
Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt.
Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.

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

3D-Heißluft
Das untere und obere Heizelement, der Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb.
Ideal für die Zubereitung von beispielsweise Fleisch und Gratin gleichzeitig auf zwei verschiedenen Ebenen.

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 „**12·00**“ in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, betätigen Sie zunächst die Schaltfläche **„ ^ “**. Die Ziffern **„ 12 00 “** leuchten dauerhaft und der Punkt zwischen den Ziffern **„ • “** blinkt.

So lange der Punkt blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** eingestellt werden.

Betätigen Sie erneut die Schaltfläche **„ ^ “**, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit
Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche „ ^ “ ca. 5 s lang betätigen. Im Display erlischt das Verriegelungssymbol „ 🔒 “.

Betätigen Sie nun gleichzeitig die Schaltflächen „ — “ und „ + “. Der Punkt zwischen den Ziffern „ • “ blinkt.

Die Uhrzeit kann jetzt mit den Schaltflächen „ — “ und „ + “ eingestellt werden.

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

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

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

Manueller Betrieb
Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der elektronischen Zeitschaltuhr erforderlich. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie eine Beheizungsart. Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)
Das Gerät ist mit einer automatischen Bedienfeldsperre (Kindersicherung) versehen. Wenn die Schaltflächen ca. 30 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display links „ 🔒 “.
Zum Entriegeln drücken Sie ca. 3 Sek lang die Schaltfläche **„ ^ “**.

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

Auswahl des Signaltones
Zur Anwahl dieser Funktion muss das Display die Uhrzeit anzeigen und das Bedienfeld entriegelt sein. Durch Betätigen der Schaltffläche **„ — “** für etwa 1-2 Sekunden können Sie den aktuell eingestellten Signalton auslösen. . Werksseitig ist **„ton3“** hinterlegt.

Jede weitere Betätigung der Schaltffläche **„ — “** spielt eine weitere von insgesamt 3 Signalton-Varianten ab.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.

Nach einem Stromausfall oder einer Trennung des Gerätes vom Stromnetz wird die Werkseinstellung **„ton3“** aktiviert.

Elektronische Zeitschaltuhr

Kurzzeitwecker
(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um den Kurzzeitwecker zu nutzen, betätigen Sie (nach Entriegelung der Bedienfeldsperre, s. Absatz Kindersicherung) Schaltfläche **„ ∧ “**. Das Symbol **„ ⧖ “** blinkt.
Der Kurzzeitwecker kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich zwischen 00·01 bis 23·59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Kurzzeit übernommen, das Symbol **„ ⧖ “** leuchtet stetig, die Uhrzeit wird wieder angezeigt.
Zum Aufrufen der verbleibenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche **„ ∧ “**. Die verbleibende Kurzzeit wird ca. 5 s lang angezeigt, dann erscheint wieder die Uhrzeit. Die Kurzzeit läuft weiter ab.

Nach Ablauf der eingestellten Kurzzeit ertönt ein Signalton, die Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol **„ ⧖ “** blinkt.

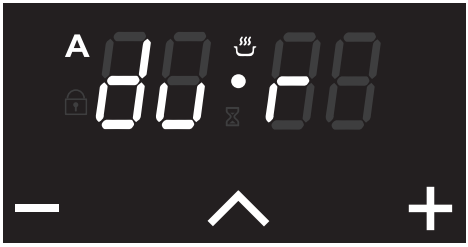
Der Signalton kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden(auch bei verriegeltem Bedienfeld).

Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf 00:00. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit, und das Symbol **„ ⧖ “** erlischt

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 Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart eingestellt werden.

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

Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche **„ ∧ “ 2-mal.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit **„ du r “** abwechselnd mit den Ziffern **„ 0 00 “** blinkend angezeigt, und das Symbol **„ A “** blinkt.

Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich 00·01 bis 10·00 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.
Die Symbole **„ A “** und **„ ♨ “** leuchten.

Statt der Anzeige **„ du r “** wird im Display nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Zum Anzeigen der verbleibenden Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche **„ ∧ “ 2-mal.** Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd blinkend mit **„ du r “**, ca 5 s lang angezeigt. Dann erscheinen wieder die Uhrzeit und das stetig leuchtende Symbol **„ A “**.

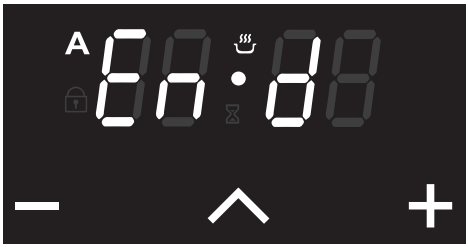
Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton. Das Symbol **„ A “** blinkt, der Garvorgang wird beendet.

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Beenden der programmierten Gardauer betätigen Sie (bei entriegeltem Bedienfeld) die Schaltfläche **„ ∧ “ 2-mal.** Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd mit **„ du r “,** blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche **„ — “** die Gardauer auf 00·00.
Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol **„ A “** erlischt.

Elektronische Zeitschaltuhr

Halbautomatischer Betrieb "Gar-Ende"
(Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beendet sein soll)



Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche **„ ^ “ 3-mal.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit **„ En d “** abwechselnd mit den Ziffern **„ 0 00 “** blinkend angezeigt.

Der gewünschte Gar-Ende-Zeitpunkt kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich von 00·00 bis 23·59 Uhr eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.
Die Symbole **„ A “** und **„** **“** leuchten.

Statt der Anzeige **„ En d “** wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

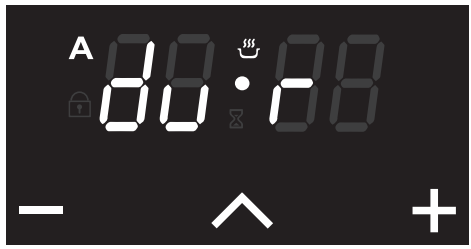
Nach Erreichen des eingestellten Gar-Endes ertönt ein Signalton. Das Symbol **„ A “** blinkt, der Garvorgang wird beendet.

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Löschen des programmierten Gar-Endes betätigen Sie (bei entriegeltem Bedienfeld) die Schaltfläche **„ ^ “ 3-mal.**
Das Gar-Ende wird, abwechselnd mit **„ En d “,** blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche **„ — “** das Gar-Ende auf die aktuelle Uhrzeit zurück. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol **„ A “** erlischt. Das programmierte Gar-Ende ist gelöscht.

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)

1. Programmierung „Gardauer“

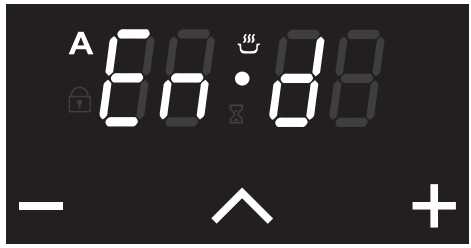


Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche **„ ^ “ 2-mal.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit **„ du r “** abwechselnd mit den Ziffern **„ 0 00 “** blinkend angezeigt, und das Symbol **„ A “** blinkt.

Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich 00·01 bis 10·00 eingestellt werden.

Das Symbol **„ A “** blinkt, das Symbol **„** **“** leuchtet stetig.

2. Programmierung „Gar-Ende“



Anschließend betätigen Sie erneut die Schaltfläche **„ ^ “.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der aktuellen Uhrzeit **„ En d “** abwechselnd mit der Uhrzeit des Gar-Endes blinkend angezeigt. Die bereits programmierte Gardauer ist bereits in die Anzeige des Gar-Endes hineingerechnet.

Die gewünschte Gar-Ende kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich von 00·00 bis 23·59 Uhr eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.
Das Symbol **„ A “** leuchtet und im Display wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

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

Elektronische Zeitschaltuhr

sich zum so berechneten Zeitpunkt ein und nach der vorgebenen Betriebsdauer selbsttätig aus.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton. Das Symbol **„ A “** blinkt, der Garvorgang wird beendet.

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Beenden des programmierten vollautomatischen Ablaufes stellen Sie (bei entriegeltem Bedienfeld) die verbleibende Gardauer zurück auf 00:00 und das Gar-Ende zurück auf die aktuelle Uhrzeit.
Nach ca 5 Sekunden erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol **„ A “** erlischt.
Der programmierte vollautomatische Ablauf ist gelöscht.

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.

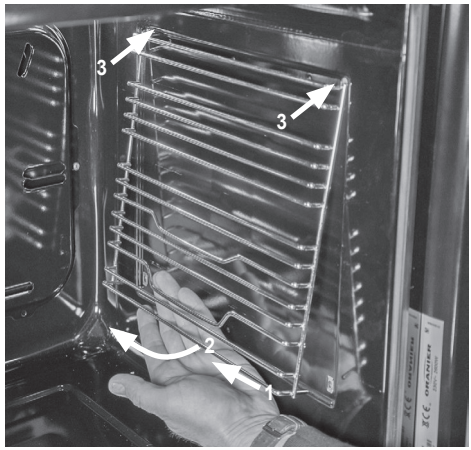
Kühlventilator

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 60ºC wieder unterschreitet. Beispielsweise schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200ºC 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

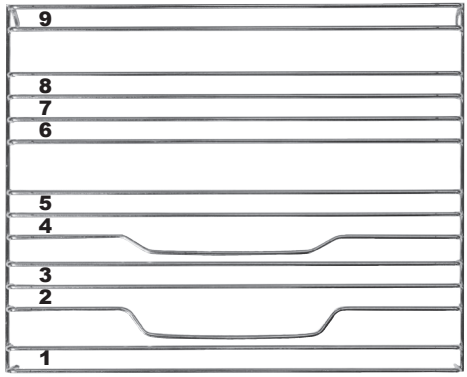
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

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.

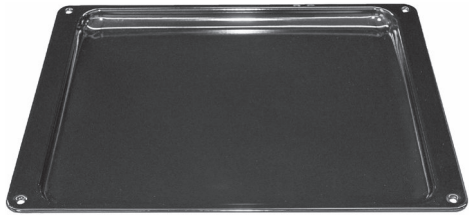
Zum Garen mit echter Heißluft wird die Ebene 3 empfohlen.



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.

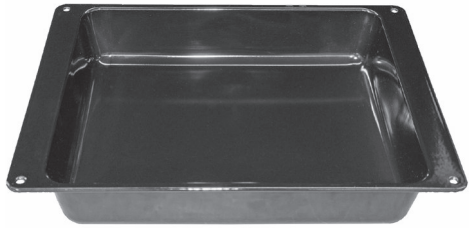


Fettpfanne, 40mm tief (Art.-Nr. 9210 22)
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

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.

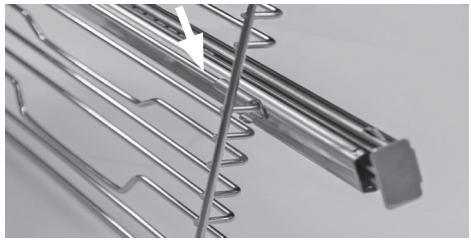
Hinweis:
- Nicht auf der ersten (untersten) Einschubebene verwenden!
- Gargut nicht in zwei extratiefen Fettpfannen gleichzeitig garen!



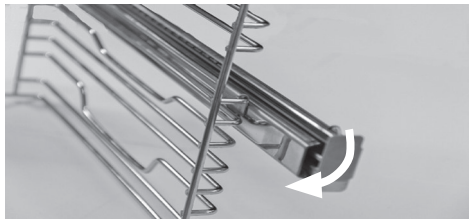
Teleskop-Vollauszug (Art.-Nr. 1122 15)
Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

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.

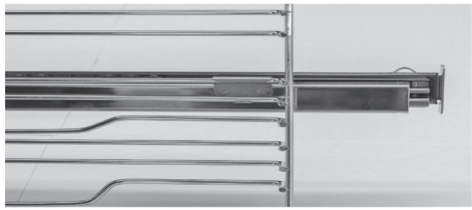


Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klappen…



…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 Raumbeleuchtung.

Die Leuchtmittel für die zweifache Backraumbeleuchtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

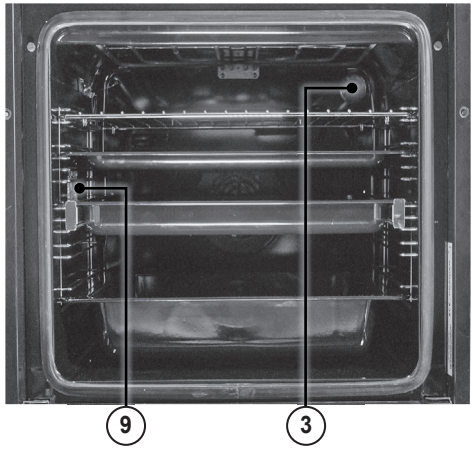
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)

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..

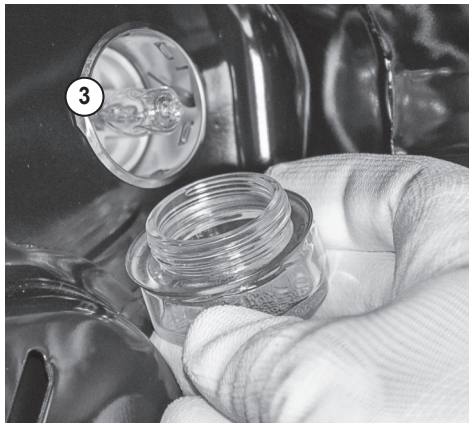


Runde Backraumbeleuchtung (3), oben rechts:

Den Glaskolben herausschrauben 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.



Backraumbeleuchtung KONTUR+ (9), links:

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

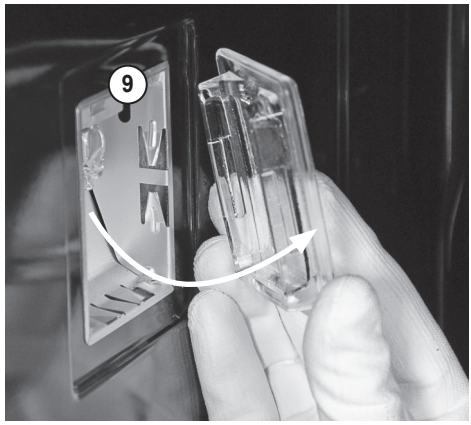
Gläserne Lampenabdeckung an der vorderen senkrechten Kante herausklappen und abnehmen.

Verbrauchtes Leuchtmittel nach unten herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.

Lampenabdeckung mit der hinteren senkrechten Kante voraus einsetzen. Dabei darauf achten, dass der runde Ausschnitt an der Rückseite der Lampenabdeckung oben sitzt.

Anschließend das Tuch aus dem Backraum entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.



Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

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

Beim Aus- und Einbau der Innenscheibe sollte eine zweite Person ein unbeabsichtigtes Zuschlagen der FullClear-Backraumtür verhindern.
Achten Sie auch darauf, die wärmereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.

Öffnen Sie die FullClear-Backraumtür komplett. Die Innenscheibe ist im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür 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

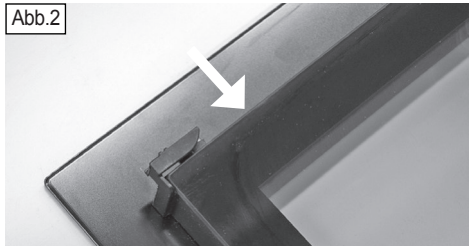


Abb.3

FullClear-Backraumtür ausbauen

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

Abb.1

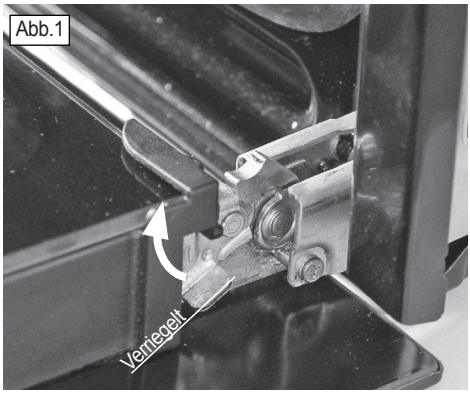


Abb.2

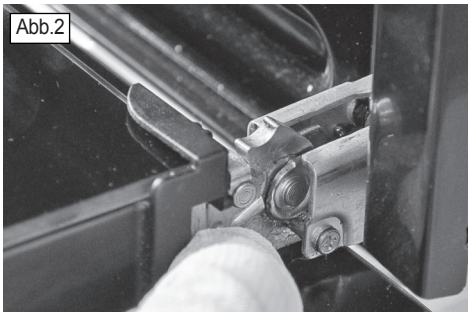
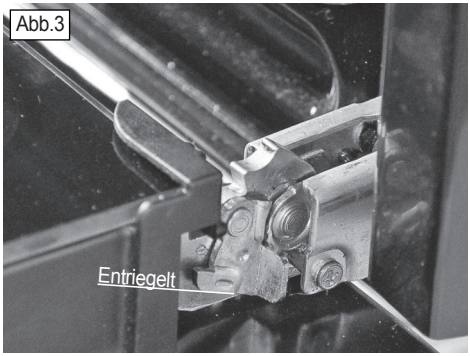


Abb.3

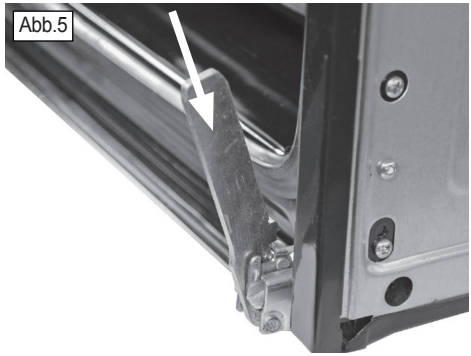


3. Die FullClear-Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach oben abziehen (Abb. 4).

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 verkanten.

Abb.5



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.

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.

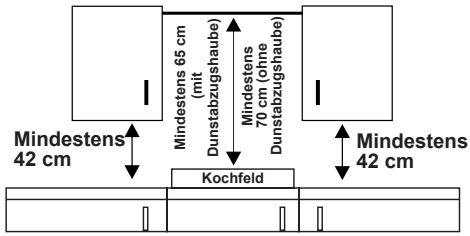
Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

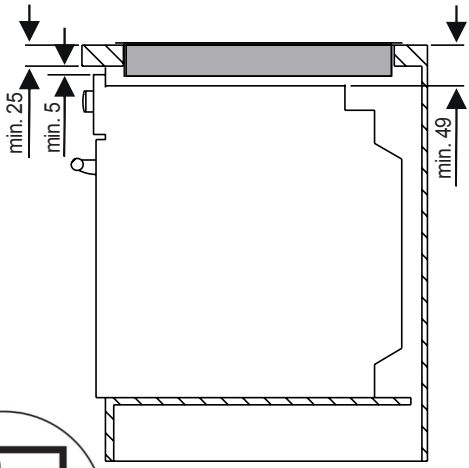
Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.
Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Ge- räterahmen die Schrauben festziehen.

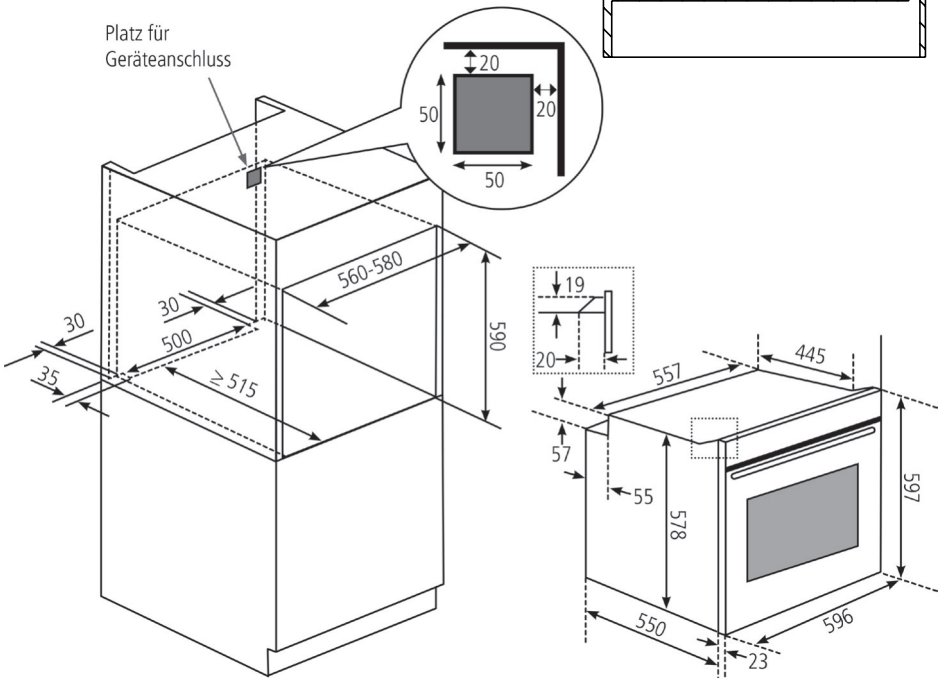
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

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

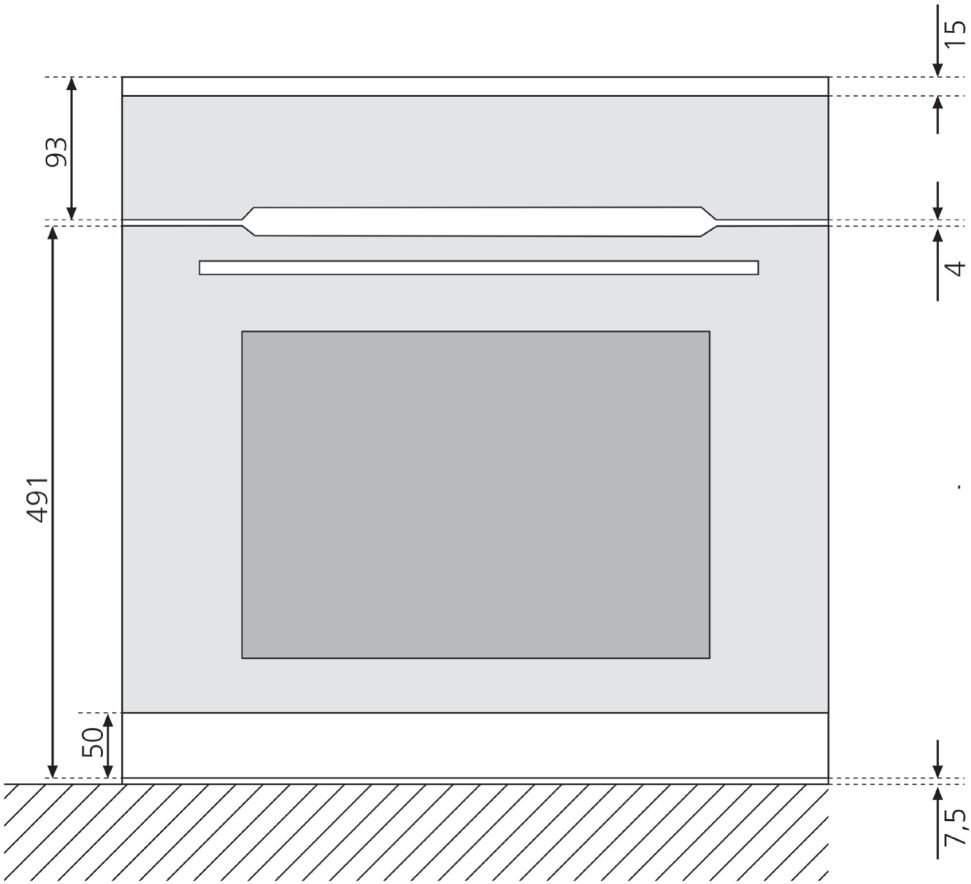
Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.







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.

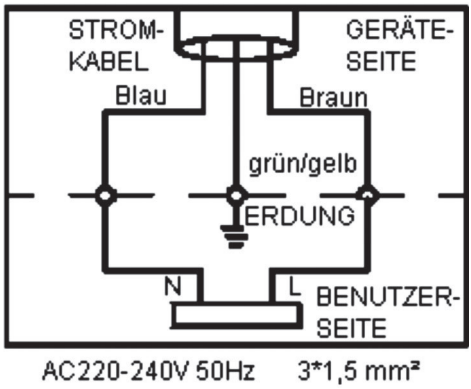
Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Elektrischer Anschluss EBS 9936 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.

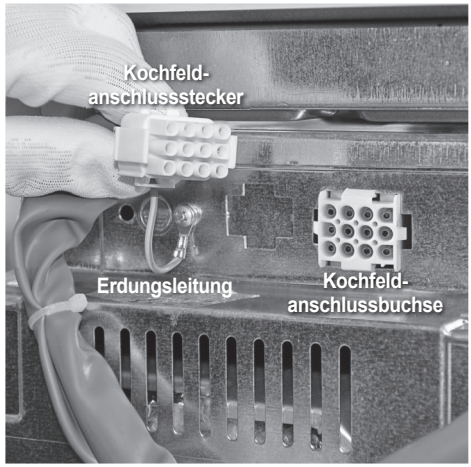
Dieser Steckanschluss (Stecker/Steckdose) muss auch nach dem Schrankeinbau zugänglich bleiben.



Anschluss Kochstellen (nur EBH)

Der Kochfeldanschlussstecker wird in die Kochfeldanschlussbuchse an der Geräterückseite eingesteckt.

Die Erdungsleitung (gelb/grün) wird mit der im Gerätebeipack enthaltenen Erdungsschraube und Unterlegscheibe verschraubt.



Elektrischer Anschluss EBH 9938 15

ACHTUNG! Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Anweisungen und/ oder die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden!

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

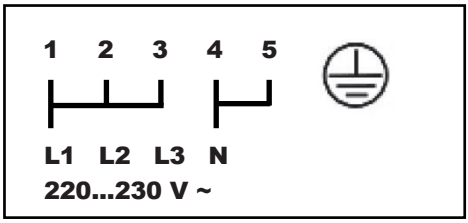
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
  Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, welches der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht.

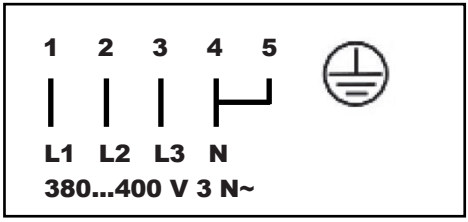
  Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50ºC erreichen.
- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.

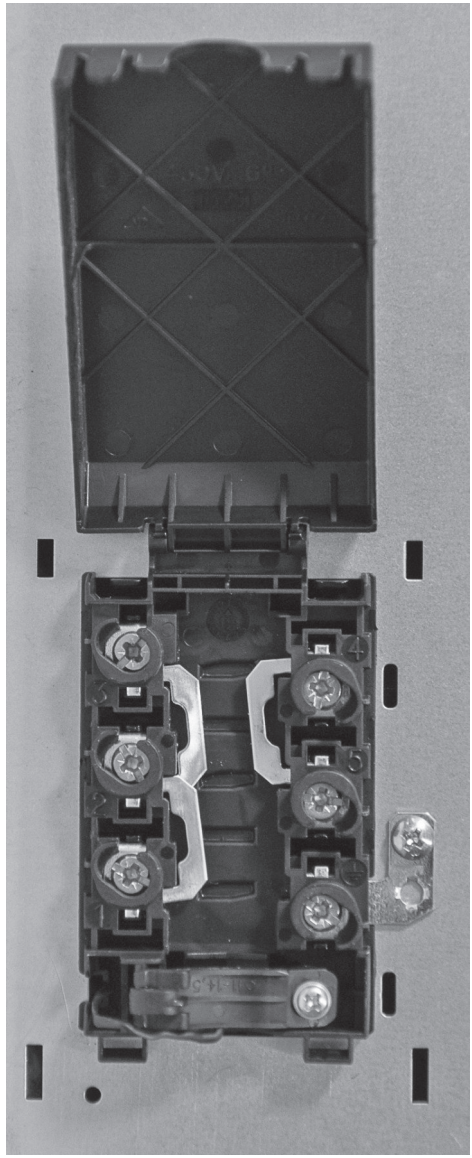
ACHTUNG! Das gelb-grüne Erdungskabel darf von diesem Schalter nicht unterbrochen werden!

Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.

Anschlussschemata EBH 9938 15







Anschlussbox geöffnet

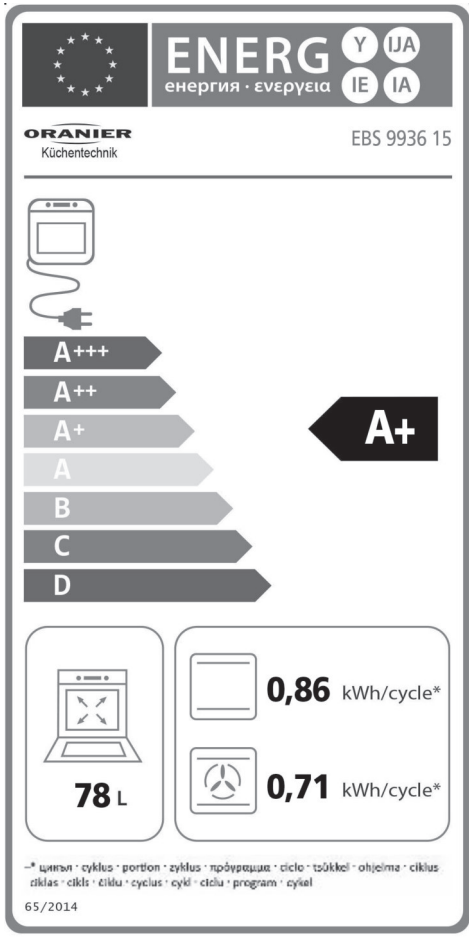
Fehlertabelle

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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EBS 9936**
Modellkennung:	9936 15
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	80,9
Energieeffizienzklasse:	A+
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,86 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,71 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	78 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 9 Funktionen
Masse des Geräts:	32,0 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:	2 x 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:

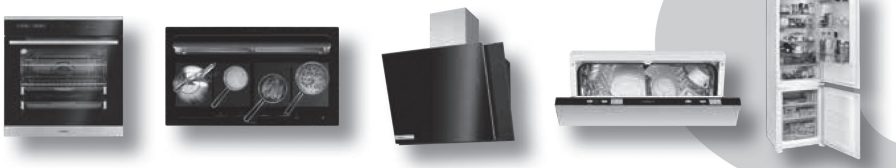
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.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

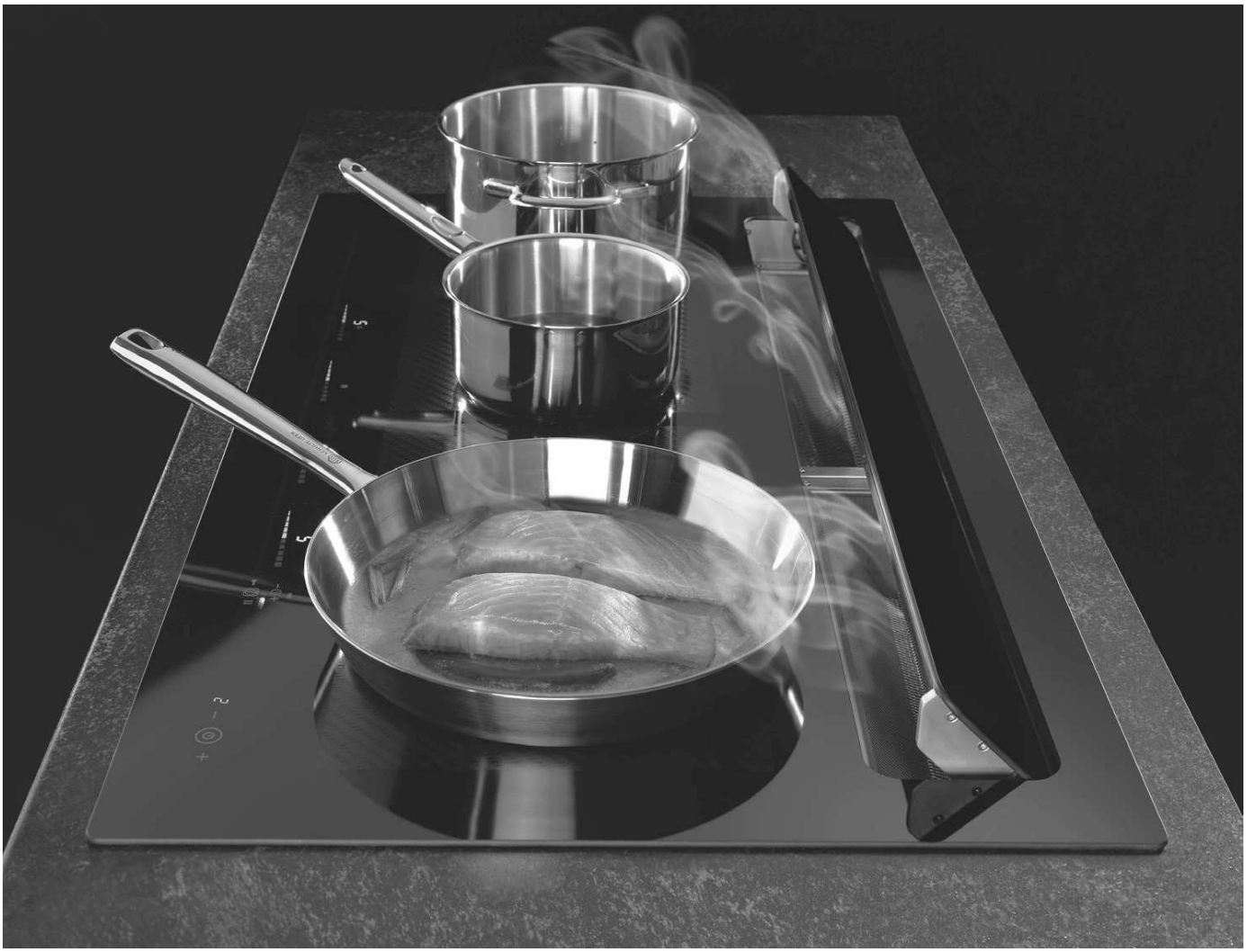
ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

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

EBS 9936 15 · EBH 9938 15 · V02 1119

ORANIER



Flächeninduktionskochfeld

KFL 2094 12/2 4051543092461

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:

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

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
eMail service-kt@oranier.com
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 70
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 5

VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME 5
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE 5
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG 7
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL 8
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN 9

TECHNISCHE DATEN 10

BEDIENFELD 11

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 12

ANZEIGE 12
BELÜFTUNG 12

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 12

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 12
INDUKTIONSPRINZIP 12
TOPFERKENNUNG UND TOPF-POSITIONS-ERKENNUNG 13
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 14
" SLIDER "-BEDIENUNG 14
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN 14
RESTWÄRMEANZEIGE 15
POWERSTUFE 15
TIMER 16
ANKOCHAUTOMATIK 17
PAUSENFUNKTION 17
MEMORY-FUNKTION 18
WARMHALTESTUFE 18
GRILL-FUNKTION 19
BRÜCKEN-FUNKTION 19
BE-COOK 20
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES 21
ÜBERLAUFSCHUTZ 21
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 21

KOCHEMPFEHLUNGEN 22

AUSWAHL DER RICHTIGEN KOCHTÖPFE 22

ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER 22

GERÄUSCHE 22
TÖPFE 23
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN 23

GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG 24

PFLEGE 24
MÖGLICHE URSACHEN FÜR KRATZER 25

WAS TUN WENN… 25

UMWELTSCHUTZ 26

MONTAGEHINWEISE 27

MAßZEICHNUNG FLÄCHENBÜNDIGER EINBAU 28

ELEKTROANSCHLUSS 30

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahme 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 Beschädigung

- 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. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern 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. 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 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 ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschrankes 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 Pfannenboden 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.

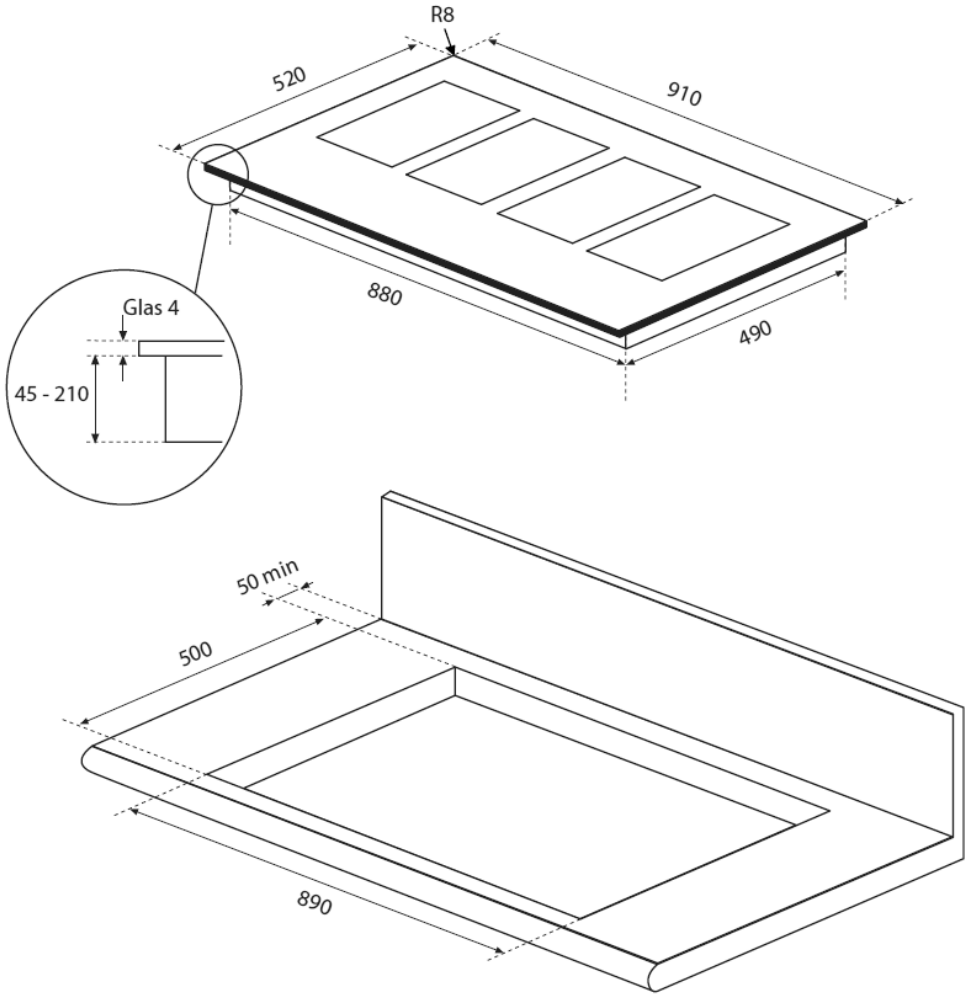
DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDIGUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.

TECHNISCHE DATEN

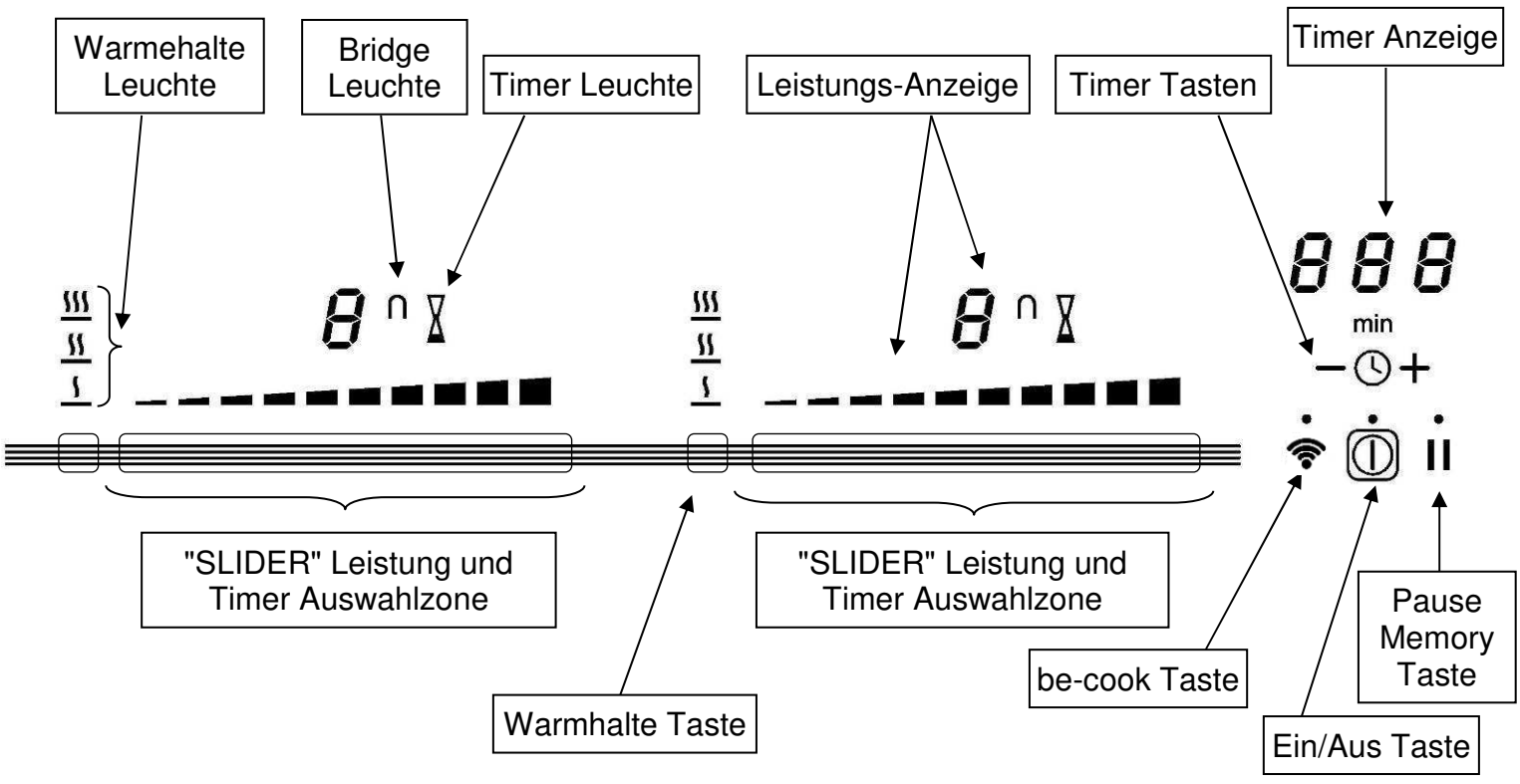
Typ	**KFL 2094 12/2**
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg $EC_{electric\ hob}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone vorne links	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone hinten links	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	180 x 220 mm
Leistungsstufe [1]*	63 W
Leistungsstufe [9]*	2100 W
Power Leistung*	2600 W
Doppel Power Leistung*	3700 W
Energieverbrauch $EC_{Kochzone}$**	187.2 Wh/kg

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

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


R8
520
910
880
490
Glas 4
45 - 210
50 min
500
890

Bedienfeld


Warmehalte Leuchte
Bridge Leuchte
Timer Leuchte
Leistungs-Anzeige
Timer Tasten
Timer Anzeige
min
"SLIDER" Leistung und Timer Auswahlzone
"SLIDER" Leistung und Timer Auswahlzone
Warmhalte Taste
be-cook Taste
Pause Memory Taste
Ein/Aus Taste

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	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.
ıı ıı	Doppel-Power	Die Doppel-Power Leistung ist aktiviert.
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf ca. 42, 70 oder 94°C warmhalten.
⊟	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.

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 magnetischen 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.

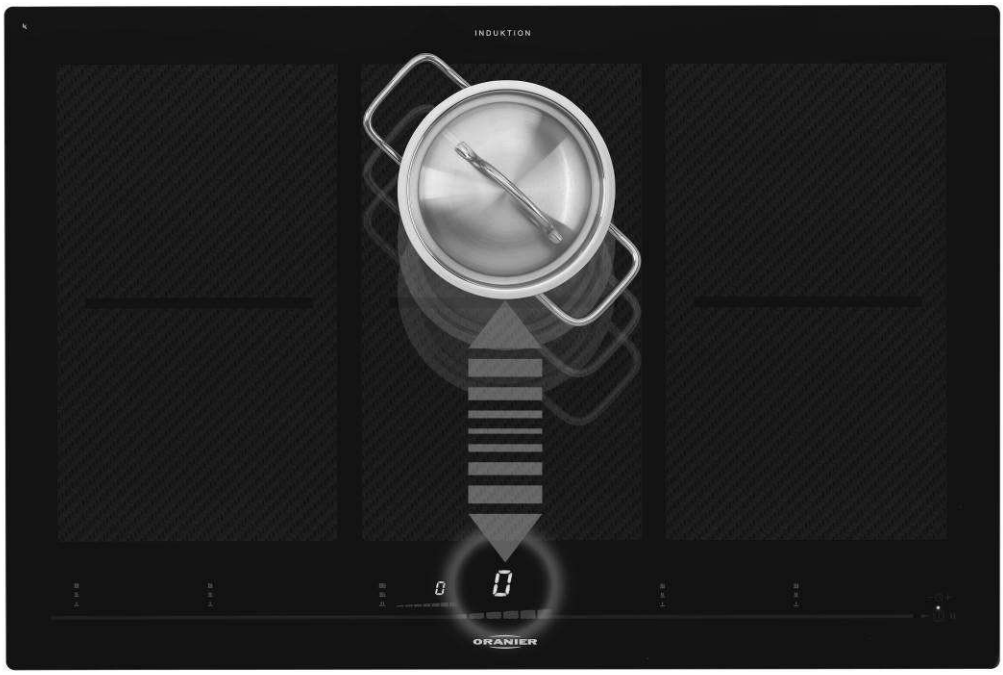


Abbildung ähnlich

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	Minimal Topfboden Durchmesser
180 x 220 mm	100 mm

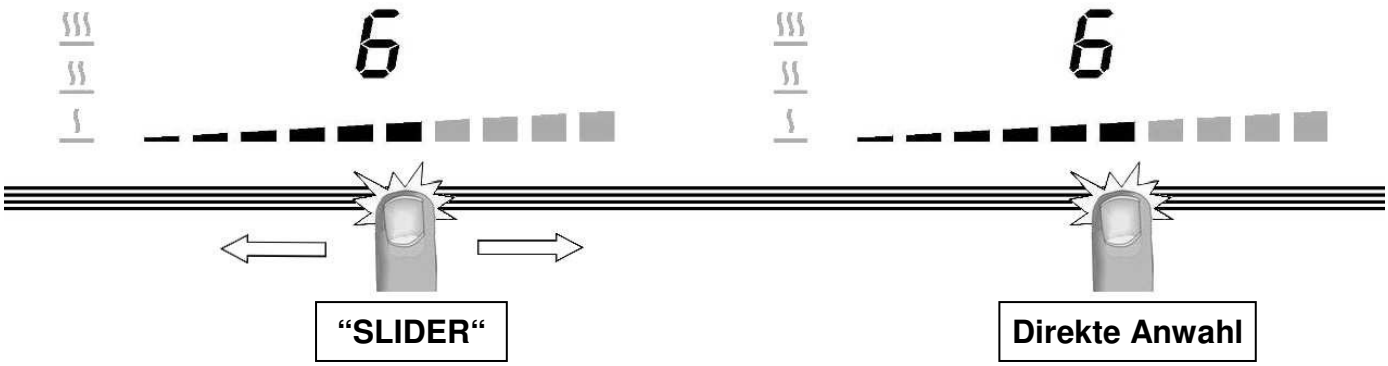
Funktion der Sensorschaltfelder

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.

" SLIDER "-Bedienung

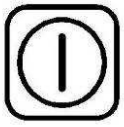
Die Slider-Bedienung ist ähnlich der Bedienung von Sensortasten. Für die Bedienung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Setzen Sie den Finger unterhalb der Leuchtbalken-Anzeigen auf die aufgedruckten Linien der Glasoberfläche auf. Bewegen Sie nun Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen. Wenn Sie Ihren Finger nach links bewegen, verringern sich die eingestellten Werte.
- Sie können aber auch mit dem Finger die gewünschte Einstellung direkt anwählen.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.



- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung erhöhen	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[1] bis [P]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen 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.

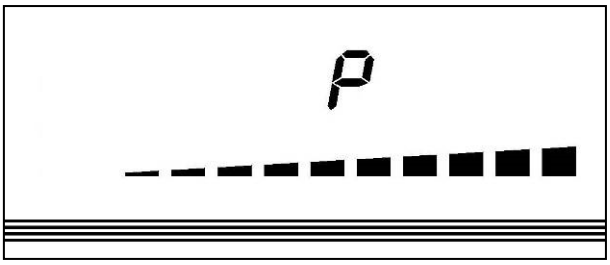
Restwärmeanzeige

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 10 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:**



Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Power einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende gleiten oder gleich am Ende drücken	[P]
Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[9] bis [0]

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

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Power einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende gleiten oder gleich am Ende drücken	[P]
Doppel-Power einschalten	Am Ende drücken	[blink mit P]
Doppel-Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[P] bis [0]
Power ausschalten	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[9] bis [0]

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

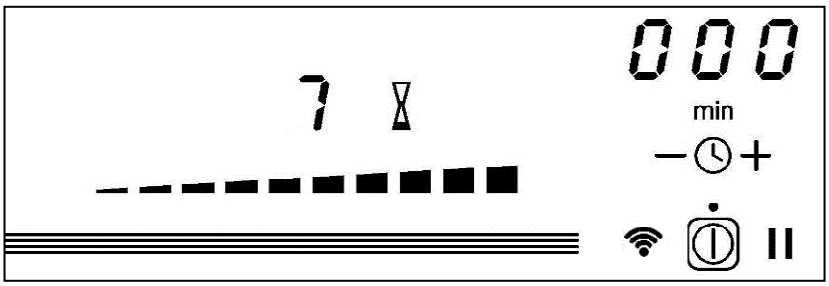
Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

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

Timer

Mit der integrierten Timer kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**



Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ einstellen	[1] bis [P]
Timer auswählen	Auf [+] und [-] der Timer gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Timer	Zeit in Min. verringert sich
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Timer	Zeit in Min. erhöht sich

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

- **Timer ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Timer auswählen	Auf [+] und [-] der Timer gleichzeitig drücken bis die gewünschte Kochzone erreicht ist	Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf
Timer ausschalten	Auf [-] bis [000] drücken	[000]

Wenn mehrere Timer 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 erfolg selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[000]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. verringert sich
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. erhöht sich

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

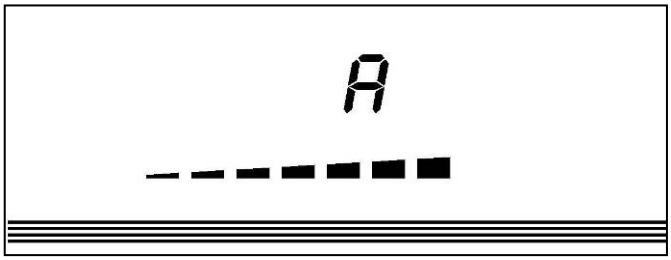
- **Automatisches Ausschalten:**

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 [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. 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	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem „SLIDER“ bis [7] gleiten und 3s bleiben	[7] blinkt mit [A]

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

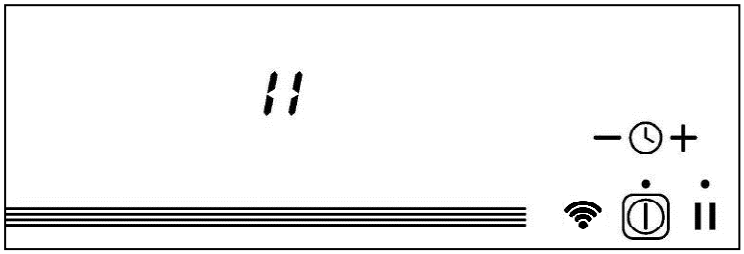
- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem „SLIDER“ einstellen	[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 aktivieren:**

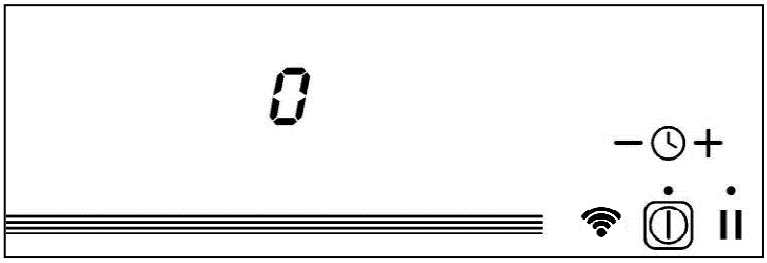


Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Pausenfunktion einschalten	Auf [II] drücken	[II] auf Anzeigen
Pausenfunktion ausschalten	Auf [II] drücken Auf dem blinkenden „SLIDER“ drücken	Blinkender „SLIDER“ vorherige Einstellungen

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



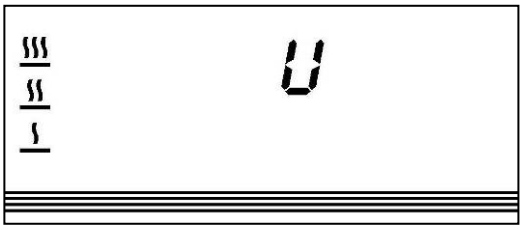
Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([⏻] drücken)
- Danach auf dem Anschlag [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
  Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltestufe

Diesen Funktionen werden Speisen auf ca. 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **<u>Warmhaltestufe ein- bzw. ausschalten:</u>**



<u>Betätigung</u>	**<u>Bedienfeld</u>**	**<u>Anzeige</u>**
42°C Warmhaltefunktion	Auf Warmhalte Taste einmal drücken	[U] und [⎽]
70°C Warmhaltefunktion	Auf Warmhalte Taste zweimal drücken	[U] und [⎽]
94°C Warmhaltefunktion	Auf Warmhalte Taste dreimal drücken	[U] und [⎽]
Ausschalten	Auf dem „SLIDER“ gleiten oder auf Warmhalte Taste drücken bis [0]	[0] zu [9]

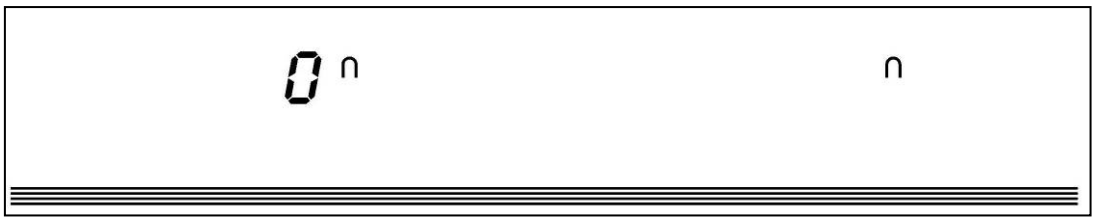
GRILL-Funktion

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.

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten des Kochfeldes	Auf [⏻] drücken	[0]
	Stellen Sie die GRILL-PLATTE auf die gewünschte MAXI-ZONE	[∩] blinkt
Grill-Funktion einschalten	Auf beide „SLIDER“ gleichzeitig drücken	[8] leuchtet
Leistung auswählen	Auf dem „SLIDER“ einstellen	Slider leuchtet
Grill Funktion ausschalten	Auf beide „SLIDER“ gleichzeitig drücken	[0]

Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Zusammenschaltung (Brückenschaltung) von zwei nebeneinanderliegenden Kochzonen zur MAXI-ZONE. Diese können dann mit nur einem Slider wie eine Kochzone bedient werden. Bei eingeschalteter Brückenfunktion ist eine Powerstufe bei den MAXI-ZONEN links und rechts einstellbar.



Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten des Kochfeldes	Auf [⏻] drücken	[0]
Brücke einschalten	Auf beide Warmhalte-Tasten gleichzeitig drücken	[0] und [∩]
Leistung erhöhen	Auf den aktiven „SLIDER“ einstellen	[1] bis [9]
Brücke ausschalten	Auf beide Warmhalte-Tasten gleichzeitig drücken	[0]

be-cook

Dieses Kochfeld kann auch über eine Bluetooth-Verbindung per App von HESTAN CUE™ gesteuert werden.

Hierfür werden benötigt:

- Smartes Kochgeschirr von HESTAN CUE™.
- Die kostenlose App von HESTAN CUE™ (verfügbar im App Store und bei Google Play).
- Smartphone oder Tablett mit dauerhafter WLan-Verbindung.

Diese Funktion ist nur an die 2. Kochzone von rechts verfügbar.
Um das Kochfeld, das Kochgeschirr von HESTAN CUE™ und die App von HESTAN CUE™ mit dem Kochfeld miteinander zu verbinden, folgen Sie bitte den jeweiligen Anweisungen in der App von HESTAN CUE™ und beim Kochgeschirr von HESTAN CUE™.

HESTAN CUE™ App Downloaden

Nach dem Sie die App heruntergeladen und ein Benutzer-Account eingerichtet haben, folgen Sie den Anweisungen in der App, um das Kochfeld und das Kochgeschirr zu verbinden.
Wenn Sie diesen Schritt überspringen, können Sie das Kochfeld und Kochgeschirr auch so verbinden (Pairing).

Kochfeld mit der App von HESTAN CUE™ verbinden (Pairing)

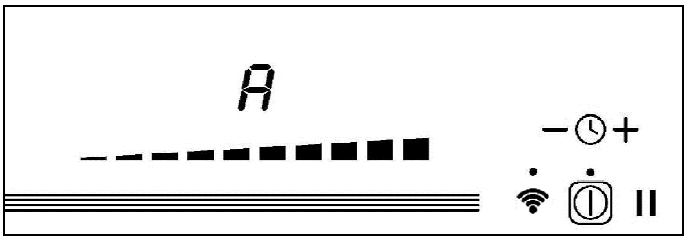
- Wählen Sie das Einstellungsmenü in der App (⚙ in der Ecke oben links) aus.
- Wählen Sie "Kochfeld auswählen".
- Folgen Sie den Anweisungen in der App um die Verbindung mit dem Kochfeld einzurichten.

Kochgeschirr von HESTAN CUE™ mit der App von HESTAN CUE™ verbinden (Pairing)

- Wählen Sie das Einstellungsmenü in der App (⚙ in der Ecke oben links) aus.
- Wählen Sie "Kochgeschirr auswählen".
- Folgen Sie den Anweisungen in der App um die Verbindung mit dem Kochgeschirr einzurichten.

Jetzt können Sie per App von HESTAN CUE™ das Kochfeld steuern.
Wählen Sie das gewünschte Rezept und folgen Sie den Anweisungen.

- Im Display der betreffenden Kochzone wird "A" angezeigt, solange das System aktiv ist.



be-cook-System ausschalten

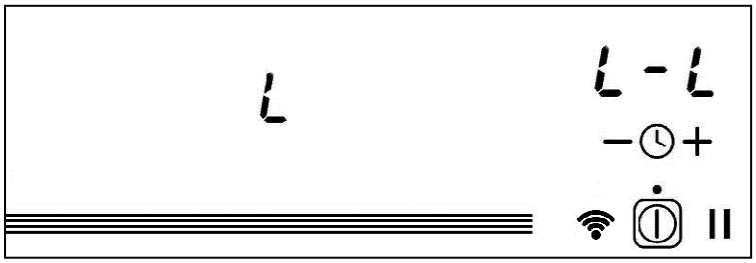
- Deaktivieren Sie die be-cook-Taste ( )
  oder
- Schalten Sie das Kochfeld komplett aus ( )

Mehr information zu HESTAN CUE™ finden sie unter: www.hestancue.com/oranier-schnellstart

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

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

- **Verriegelung aktivieren:**



Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Verriegelung einschalten	Auf [((•))] und [II] 6s drücken	[L] ist an
Verriegelung abschalten	Auf [((•))] und [II] 6s drücken	[L] ist aus

Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld "ERO3" 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 "ErO3" 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

Auswahl der richtigen Kochtöpfe

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

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie den Topf mit etwas Wasser und setzen Sie ihn auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das 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.

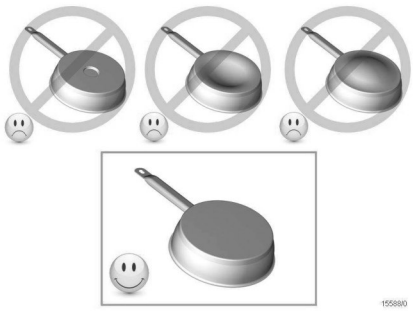
Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

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 setzten Sie sich mit dem Topfhersteller in Verbindung.

Töpfe



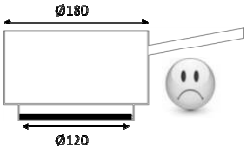
Kochtöpfe mit gewölbten Boden oder Einprägungen am Boden können das Kochfeld nachhaltig beschädigen und zum Defekt von elektronischen Komponenten führen.

Achtung:
Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie/Gewährleistung

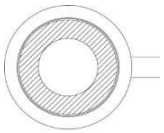
Auch Töpfe die als « geeignet für Induktion » verkauft werden, können erhebliche Fehler aufweisen und die Ursache für schlechte Leistungen sein:

Ferromagnetischer Boden ist vom Induktor zu weit entfernt

Aluminium-Boden mit ferromagnetischen Nieten



Bodendurchmesser ist viel kleiner wie Topfdurchmesser



Ferromagnetischer Boden begrenzt auf einem 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 und ,, !!	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 Schaberklinge wird weiterbenutzt.

- Glaskeramik-Kochfläche wird mit harten Schwämmen, Stahlwolle, mit stark scheuernden oder schleifenden Reinigungsmitteln oder mit Edelstahlspiralen 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. (Fehlermeldung in der Anzeige E2)
- 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 Ankochautomatik schaltet nicht ein:

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

Anzeige [U]:

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [ ]:

- Finden Sie im Kapitel Grillfunktion.

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

In der Anzeige erscheint [ ] oder [Er03]:

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

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Bedienelement ist überhitzt. Topf vor den Bedienelement entfernen und Kochfeld abkühlen lassen bevor es wieder einschalten.

In der Anzeige erscheint [E8]:

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

In der Anzeige erscheint [Er47]:

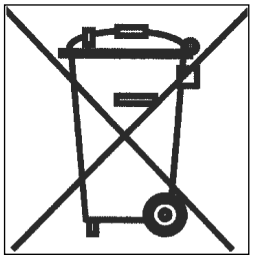
- Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss (Zuordnung der Kabeln, Polbrücken, Schrauben).

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

UMWELTSCHUTZ

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

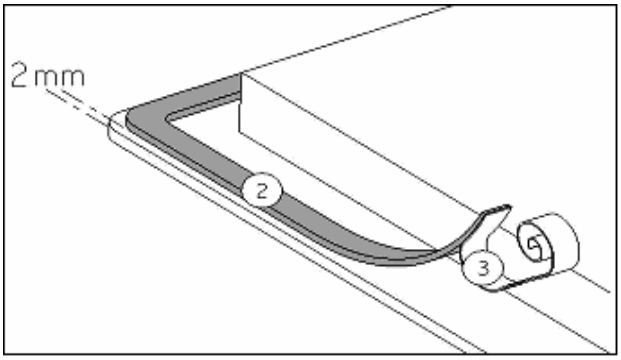
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



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:

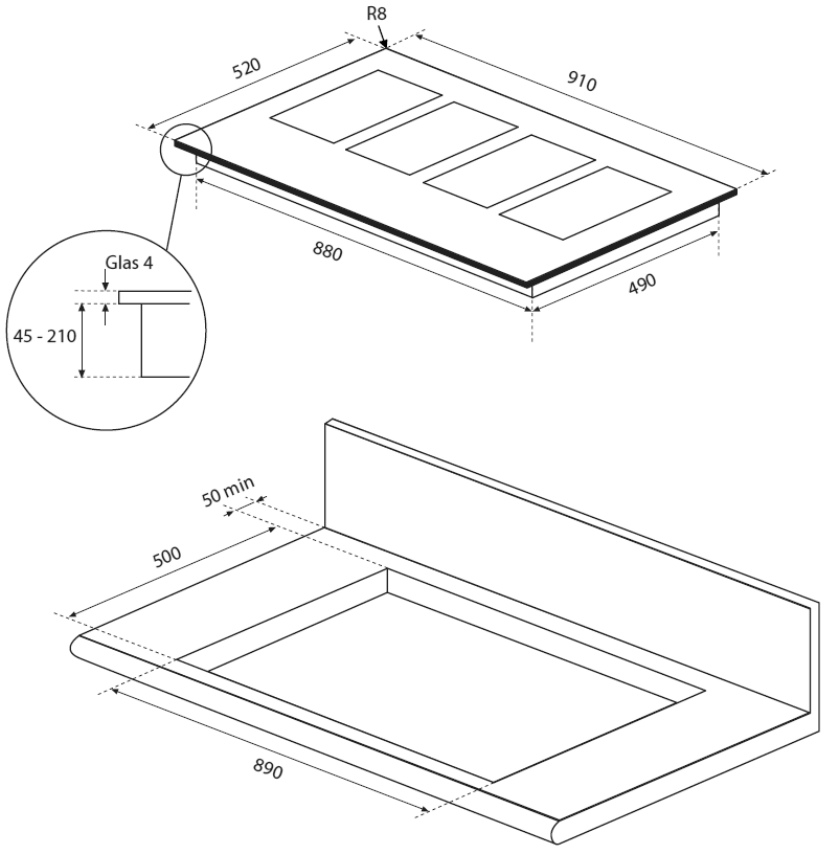


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau:

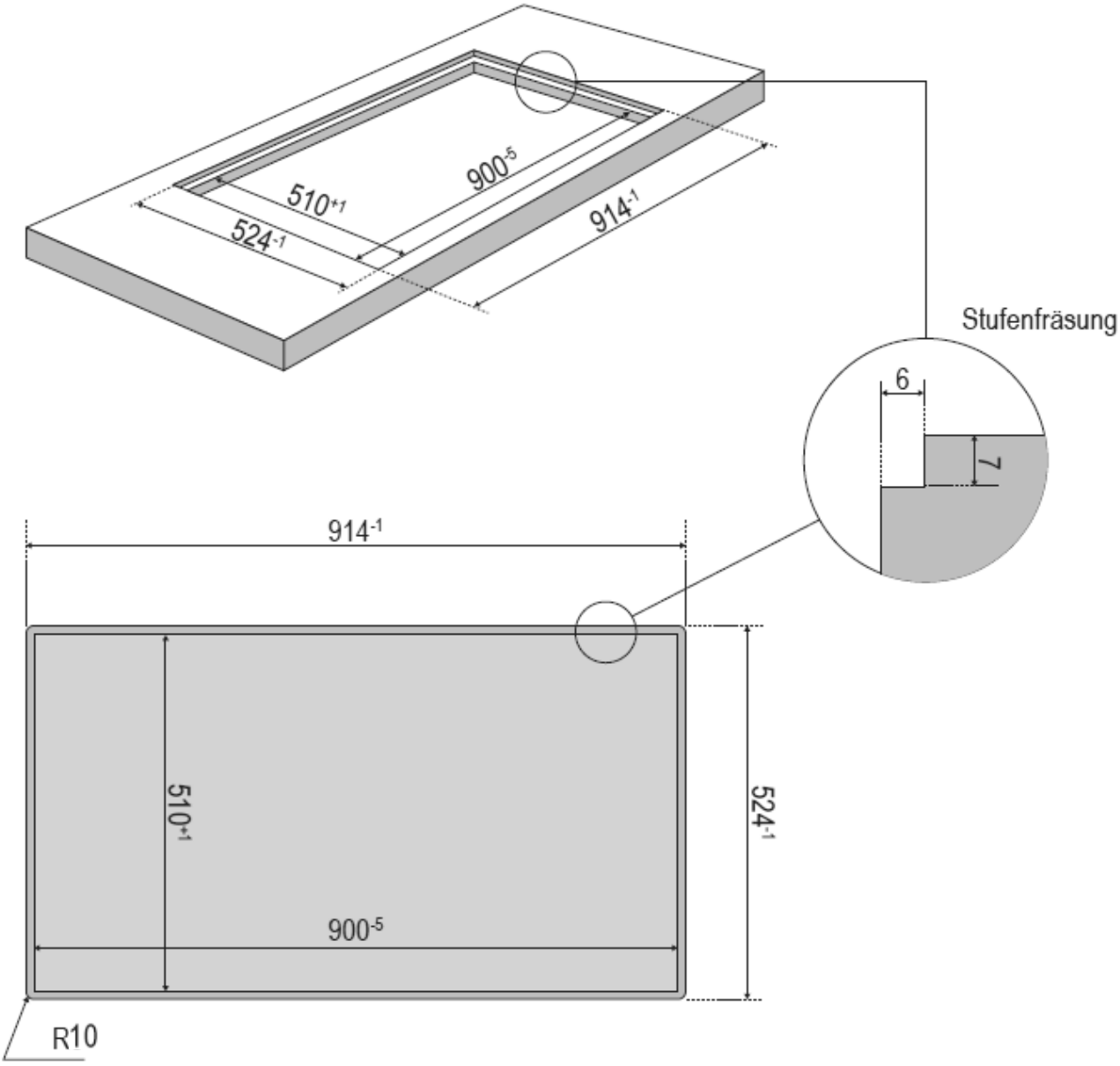
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigen Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke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

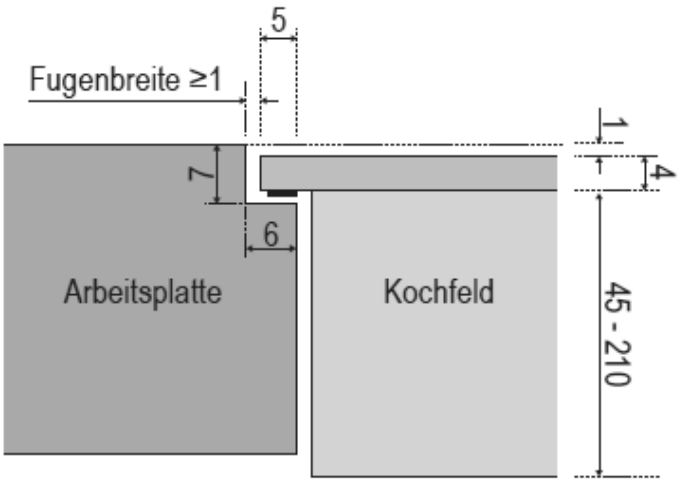
Einbaumasse:



Referenz	Ausschnittsmaß	Glasmaß	Glas Stärke	Eckenradius
KFL 2094 12/2	890 x 500 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, Geschirrspülern, 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 ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschrankes gegeben ist.

Das Kochfeld darf in keinem Fall an den dünnen Stegen der Glases getragen werden. Es darf auch keine andere Belastung an den dünnen Stegen ausgeübt werden.

Konstruktionsbedingt besteht an diesen Stegen höchste Bruchgefahr der Glaskeramikscheibe!!

Zum Einsetzen in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte die Einheit aus Absauggehäuse und Induktionskochfeld jeweils an der Vorderkante und innerhalb des Absauggehäuses fassen.

Bitte beachten Sie:
Wir empfehlen dringend, das Einsetzen des Induktionskochfeldes von 2 Personen durchführen zu lassen!

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 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

- Wenn in der Anzeige erscheint [U400] ist das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. Überprüfen Sie den Anschluss (Zuordnung der Kabeln, Polbrücken, Schrauben).

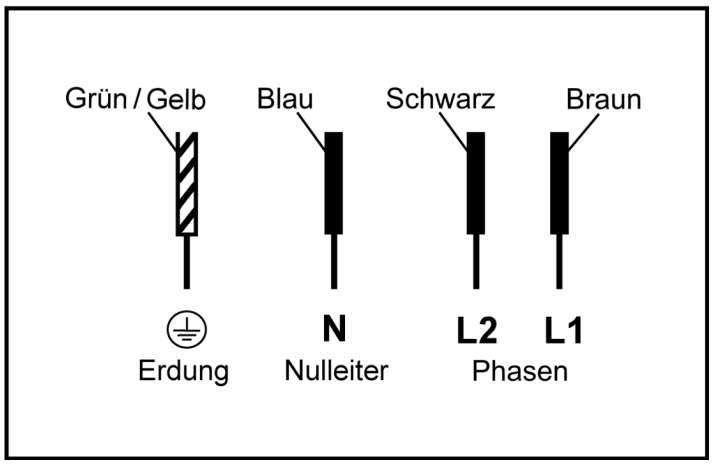
Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

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~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Anschluss des Kochfeldes:



Achtung! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

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.

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, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender 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

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