D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Selbstreinigungs-Einbaubackofen

EBP 9881

4051543083674

EBP 9881 12 · 1107

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

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
Beheizungsarten 8
Zubehör 10
Sonderzubehör 10
Reling aushängen 11
Einbau des Backofens 12
Maßzeichnung der Gerätefront 13
Erstmalige Benutzung 14
- Backraum und Zubehör reinigen 14
- Elektrischer Anschluss 14
- Sicherheitshinweise 14
Uhrzeit einstellen 15
- Gerät erstmalig aufheizen 15
- Kühlventilator 15
Bedienung 15
- Betrieb starten und stoppen 15
- Backraumtemperatur einstellen 15
Programmierbarer Timer 16
- Gardauer einstellen 16
- Vollautomatischer Betrieb 16
- Kurzzeitwecker 16
Bedienfeldsperre (Kindersicherung) 17
Einstellungen 17
- Backraumbeleuchtung 17
- Signaltöne 17
- AutoBoost 17
- DEMO-Schaltung 17
Reinigung und Pflege 18
Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür 19
Reinigung der Zwischenscheiben 20
Selbstreinigung durch Pyrolyse 21
- Pyrolyse 120 min 21
- PYRO-Express 21
- Hinweise 21
FullClear-Backraumtür ausbauen 22
Leuchtmittel im Backraum wechseln 23
Fehlertabelle 24
Technische Daten und Abmessungen 26
Umweltverträglichkeit 30
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. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und darf nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der 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 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.

- 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.
- Legen Sie während eines Garvorgangs niemals Alufolie auf den Backraumboden. Der entstehende Hitzestau kann die Emaillierung dauerhaft beschädigen.

Reinigung und Wartung
- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät vom Stromnetz trennen (Netzstecker ziehen oder betreffende Sicherung ausschalten).
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.
- Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse müssen alle Zubehörteile (Rost, Bleche, Relings, Vollauszüge) aus dem Backraum entfernt werden.
- Entfernen Sie größere Verunreinigungen mit einem Schwamm.
- Während des Selbstreinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch. Halten Sie daher Kinder fern.

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

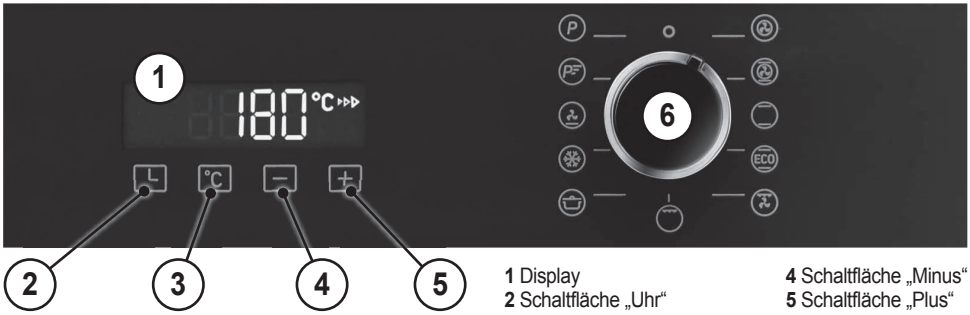
Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

- 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
4 Ringheizkörper
5 Umluftventilator
6 Oberes Heizelement
7 Grillrost
8 Backblech
9 FullClear-Backraumtür
10 Türgriff
11 Teleskopauszug (Sonderzubehör)
12 Reling mit 6 Einschub-Ebenen und Einschubsperre hinten

Bedienfeld



1 Display
2 Schaltfläche „Uhr“
3 Schaltfläche „Temperatur“
4 Schaltfläche „Minus“
5 Schaltfläche „Plus“
6 Master-Knebel

Anzeigefeld

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

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

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

Kurzzeitwecker

Garzeit

Bedienfeldsperre (Kindersicherung) aktiv

Garzeit-Ende Vorwahl

Temperatur

AutoBoost (Schnellaufheizautomatik) eingeschaltet

Türverriegelung aktiviert (Pyrolyse-Betrieb)

Schaltfläche „Uhr“:
Zum Ändern der angezeigten Uhrzeit und zum Anwählen der Timerfunktionen (Kurzzeitwecker, Garzeit, Garzeit-Ende-Vorwahl). Bei Auswahl der Funktion „Garzeit einstellen“ erscheint automatisch ein Garzeitvorschlag im Anzeigefeld.

Schaltfläche „Temperatur“:
Zum Einstellen der Gartemperatur. Bei Betätigen der Taste erscheint automatisch ein Temperaturvorschlag im Anzeigefeld.

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

Master-Knebel

Zur Auswahl der Beheizungsarten und gleichzeitigem Starten des Garvorganges. Zum Ausschalten des Gerätes oder eines laufenden Garvorganges den Master-Knebel auf „O“ stellen.

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

Beheizungsarten

Gerät ausgeschaltet

Echte Heißluft*
Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.
- Temperaturvorschlag: 180 °C
- Regelbereich: 35 - 250 °C
- Mit automatischem Schnellaufheizen durch AutoBoost.

3D-Heißluft
Das untere und obere Heizelement, der Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal für die Zubereitung auf mehreren Ebenen, insbesondere wenn beispielsweise Fleisch und Gratin gleichzeitig auf zwei verschiedenen Ebenen gegart werden.
- Temperaturvorschlag: 205 °C
- Regelbereich: 35 - 230 °C
- Mit automatischem Schnellaufheizen durch AutoBoost.

Ober- und Unterhitze kombiniert
Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart zum Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen auf einer Ebene.
- Temperaturvorschlag: 200 °C
- Regelbereich: 35 - 275 °C
- Mit automatischem Schnellaufheizen durch AutoBoost.

ECO*
Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Zum schonenden Garen auf einer Ebene, ohne Vorheizen.
- Temperaturvorschlag: 200 °C
- Regelbereich: 35 - 275 °C

Großflächengrill mit Umluft
Oberes Heizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt.
- Temperaturvorschlag: 200 °C
- Regelbereich: 100 - 250 °C
- Mit automatischem Schnellaufheizen durch AutoBoost.

Großflächengrill
Das obere Heizelement ist in Betrieb. Die Temperaturregelung erfolgt in Leistungsstufen (kleinste Leistung 1, höchste Leistung 4)
- Temperaturvorschlag: Leistungsstufe 4
- Regelbereich: Leistungsstufen 1 - 4

Warmhalten
Ringheizkörper und Umluftventilator sind in Betrieb.
- Temperaturvorschlag: 60 °C
- Regelbereich: 35 - 100 °C

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

Beheizungsarten

Auftauen

Ringheizkörper und Umluftventilator sind in Betrieb.
Temperaturvorschlag: 35°C
Regelbereich: 30 - 50 °C

Unterhitze mit Umluft

Das untere Heizelement und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal für das Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!
- Temperaturvorschlag: 180°C
- Regelbereich: 75 - 250 °C
- Mit automatischem Schnellaufheizen durch AutoBoost.

PYRO-Express

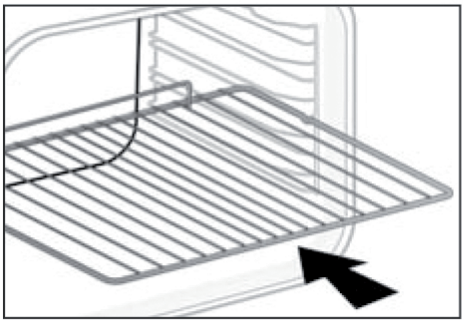
Selbstreinigungsfunktion bei geringer Verschmutzung des Backraumes, Dauer: 90 min. Die Dauer der Funktion verkürzt sich automatisch auf nur 60 Minuten bei Nutzung der Restwärme vom vorherigen Backvorgang.

Pyrolyse 120min

Selbstreinigungsfunktion des Backraumes,
Dauer: 120 min.

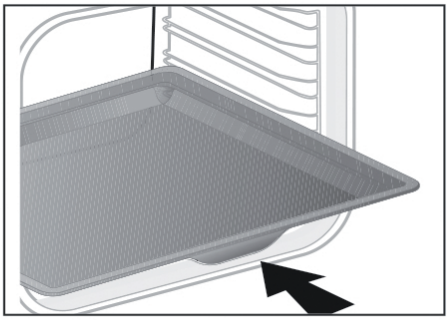
Zubehör

Kippsicherer Einschubrost



Der Einschubrost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenformen zum Kochen, Braten und Backen geeignet. Zum Grillen wird das Gargut direkt auf den Rost gelegt. Der Rost wird mit dem Bügel nach hinten zwischen den Sprossenpaaren eingeschoben. Eine Rastfunktion stoppt das Herausziehen des letzten Drittels des Rostes um zu vermeiden, dass der herausgezogene Rost kippt.

Backblech

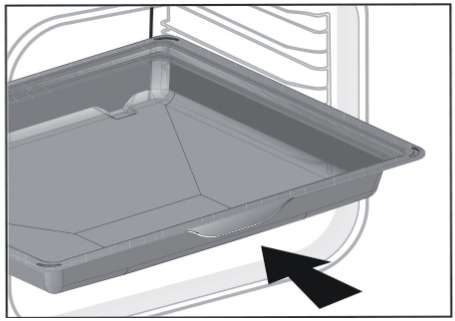


Im Backblech können z.B. Kuchen und Gebäck gebacken werden. Zum Auffangen von Bratensaft oder Fett wird das Backblech unter den Rost geschoben. Das Backblech nie direkt auf den Backraumboden stellen, da dies die Emaille-Beschichtung beschädigen könnte. Vorne am Backblech befindet sich ein Griff, der das Herausziehen des Backbleches erleichtert.

Kunststoffwinkel
Verwenden Sie diesen Kunststoffwinkel zum Blockieren der Türscharniere wie im Kapitel „Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür“ beschrieben.

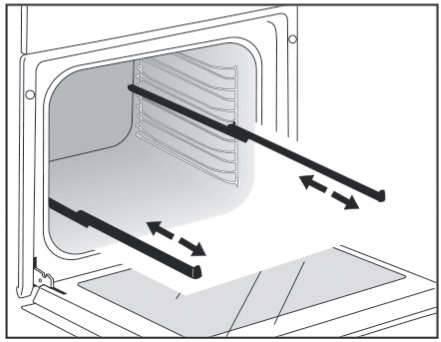
Sonderzubehör

Fettpfanne (Sonderzubehör)

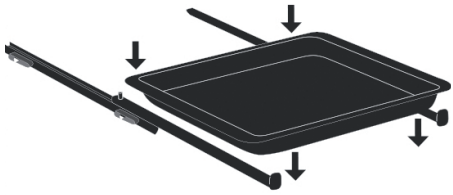


Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders gut zur Zubereitung von Kuchen und Braten, die hin und wieder mit Flüssigkeit übergossen werden müssen. Die Fettpfanne kann auch als Fett-Auffanggefäß eingesetzt werden. Die Fettpfanne nie direkt auf den Backraumboden stellen, da dies die Emaille-Beschichtung beschädigen könnte. Vorne an der Fettpfanne befindet sich ein Griff, der das Herausziehen der Fettpfanne erleichtert.

Teleskopauszüge (Sonderzubehör)

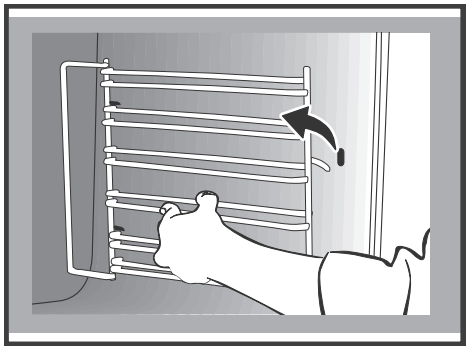


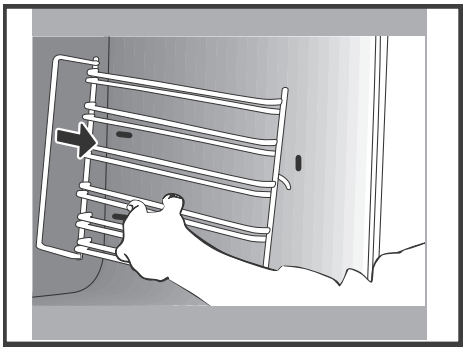
Mit Hilfe von Teleskopauszügen (Sonderzubehör) können das Backblech und die Fettpfanne (Sonderzubehör) vollständig aus dem Backraum herausgezogen werden, so dass das Gargut von allen Seiten leicht zugänglich ist. Beachten Sie die Bedienungsanleitung der Teleskopauszüge.



Reling aushängen

Haken Sie die Reling vorne durch leichtes Anheben aus. Ziehen Sie dann die Reling aus ihren hinteren Haltelöchern.





Zum Einhängen führen Sie die hinteren Streben der Reling in die Haltelöcher ein und haken die Reling vorne in ihre Aufhängung.

Einbau des Backofens

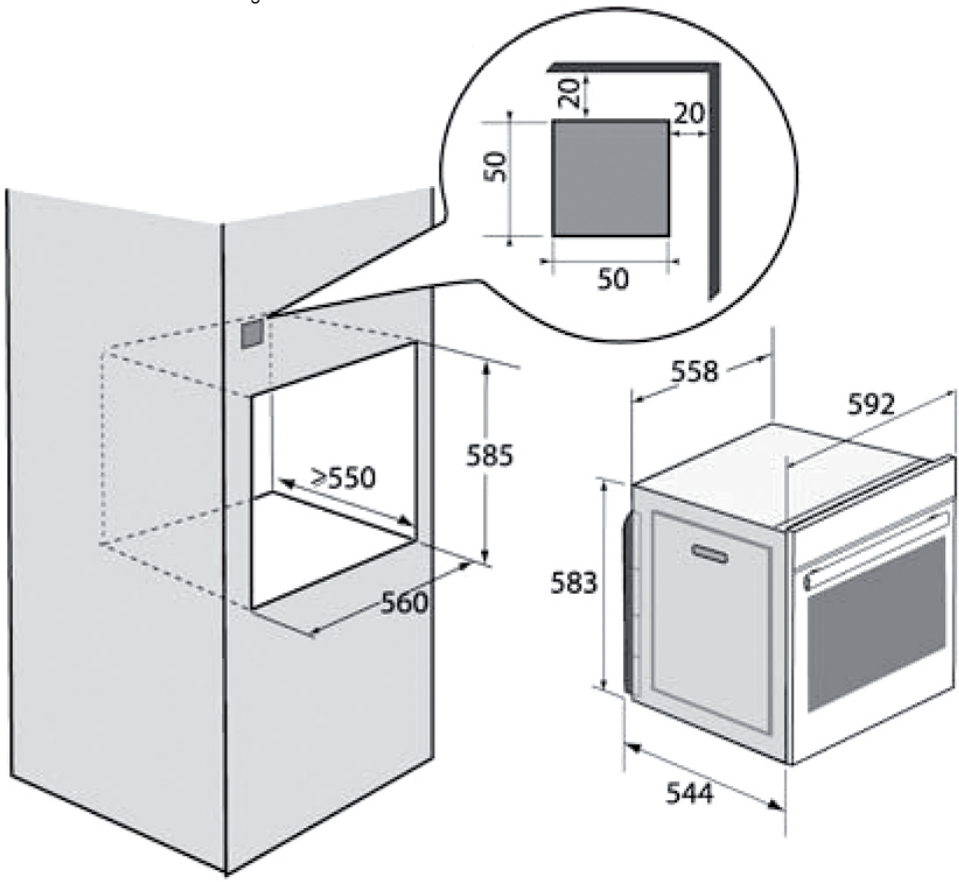
Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

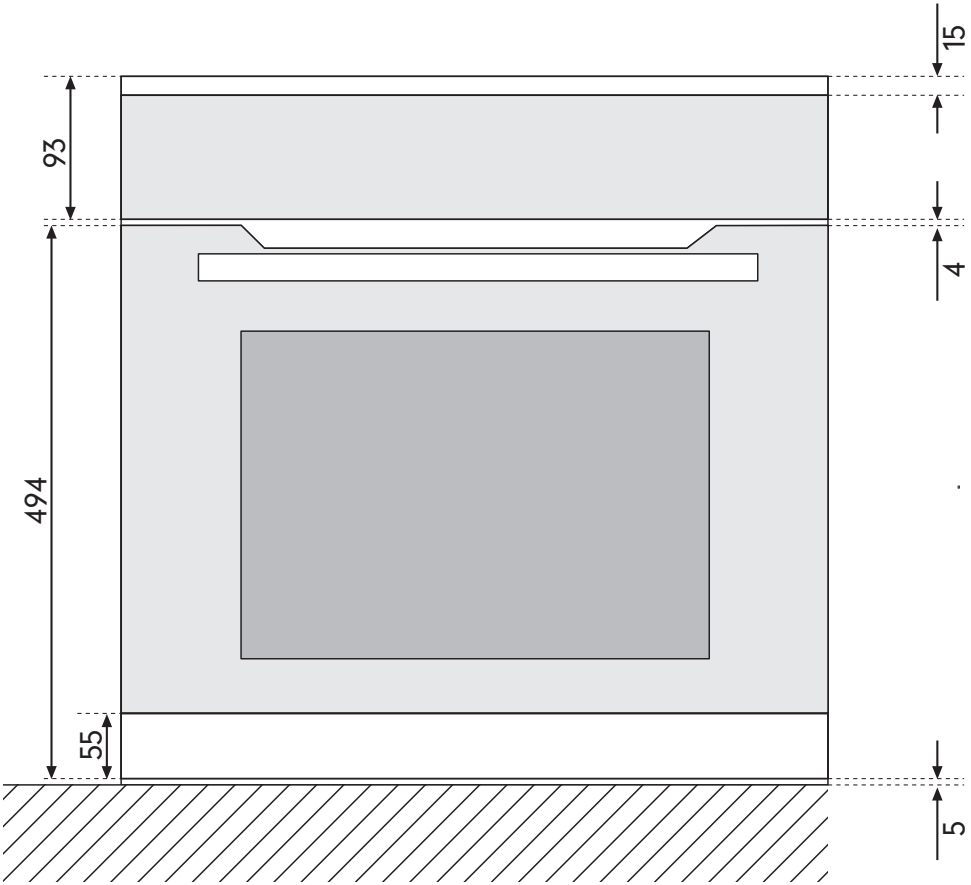
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen!

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.



Maßzeichnung der Gerätefront



Erstmalige Benutzung

Backraum und Zubehör reinigen:

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

Der Backraum und das Zubehör eines neuen Backofens muss vor der ersten Inbetriebnahme gründlich gereinigt werden. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege".
Verwenden Sie Spülmittellauge und ein weiches Tuch. Zum Reinigen dürfen generell keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Backraumwände!

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

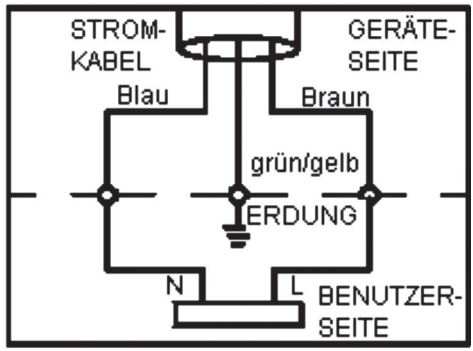
2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN, VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!
Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

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

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

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



AC220-240V 50Hz 3*1,5 mm²

Für Österreich:
Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden.
Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

Uhrzeit einstellen

Einstellung der Uhrzeit nach Installation oder Stromausfall

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

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Stellen Sie zunächst den Masterknebel in Position „O“.

Betätigen Sie die Schaltfläche „⏎“ zweimal.

Die Tageszeit blinkt im Display.

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

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

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

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

Gerät erstmalig aufheizen

Zur Beseitigung von Rückständen muß das Gerät für ca. 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufgeheizt werden. Wählen Sie dazu die Beheizungsart „Ober- und Unterhitze kombiniert“ (s. Kapitel „Beheizungsarten“) mit 275°C Backraumtemperatur (s. Kapitel „Backraumtemperatur einstellen“).

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 Beheizungsart gewählt wurde..

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

Bedienung

Betrieb starten und stoppen

Stellen Sie mit dem Masterknebel die gewünschte Beheizungsart ein. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein, im Display erscheint ein Temperaturvorschlag, der Garvorgang beginnt.

Sie können nun weitere Programmierungen vornehmen, z.B. die Gardauer einstellen, ein Garzeitende eingeben oder die Backraumtemperatur ändern.

Zum Ausschalten drehen Sie den Masterknebel in die Position „O“ zurück.

HINWEIS: AutoStop-Funktion

Wenn das Gerät ohne eingestellte Gardauer betrieben wird, schaltet die Auto-Stop-Funktion das Gerät nach 10 Betriebsstunden automatisch ab.

Backraumtemperatur einstellen

Die Backraumtemperatur kann jederzeit geändert werden.

Betätigen Sie dazu die Schaltfläche „°C“. Die Ziffern der Temperaturanzeige im Display blinken.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Schaltflächen „−“ und „+“ ein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Betätigen der Schaltfläche „°C“.

Bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur blinkt die Anzeige „**°C**“ im Display.

Programmierbarer Timer

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

Nach dem Einschalten der gewünschten Beheizungsart betätigen Sie die Schaltfläche „ L “.

In der Anzeige des Timers wird ein Garzeitvorschlag zusammen mit dem Symbol „ ◔ “ angezeigt.

Wenn Sie die im Display vorgeschlagene Gardauer verwenden wollen, warten Sie einige Sekunden, das Gerät übernimmt die Gardauer automatisch..
Ansonsten ändern Sie die Gardauer mit den Schaltflächen „ − “ oder „ + “. Das Gerät übernimmt die eingestellte Gardauer automatisch nach einigen Sekunden. Die Gardauer läuft ab, sobald die eingestellte Backraumtemperatur erreicht ist.

Zum vorzeitigen Abschalten drehen Sie den Master-Knebel auf Position „O“.

Vollautomatischer Betrieb: Vorwahl Garzeit-Ende
(Sie programmieren die **Gardauer** und die **Gar-Endzeit**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus.)
Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie so auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Stellen Sie zunächst wie, oben beschrieben, die gewünschte Gardauer ein.
Betätigen Sie nun erneut die Schaltfläche „ L “. Im Display erscheint die Anzeige „ ◔ “ und die Ziffern blinken. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Schaltflächen „ − “ oder „ + “ ein. Das Gerät übernimmt das eingestellte Garzeitende nach einigen Sekunden automatisch. Bis zum Beginn des Garvorganges zeigt das Display das eingestellte Garzeitende an und erinnert so daran, dass ein vollautomatischer Betrieb programmiert wurde. Nach Beginn des Garvorganges zeigt das Display die verbleibende Gardauer an.

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

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

Kurzzeitwecker
(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Zur Verwendung des Kurzzeitweckers dürfen keine Beheizungsarten eingeschaltet sein.
Betätigen Sie die Schaltfläche „ L “. Im Display blinkt das Symbol „ 🔔 “.

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

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

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

Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

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

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

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

Das Gerät ist mit einer automatischen Bedienfeldsperre (Kindersicherung) versehen.
Zum Einschalten der Bedienfeldsperre (Kindersicherung) halten Sie die Schaltflächen „−“ und „+“ gleichzeitig gedrückt, bis im Display das Symbol „ 🔒 “ erscheint.

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

Einstellungen

Sie können verschiedene werksseitige Einstellungen des Gerätes ändern.

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

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

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

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

Backraumbeleuchtung
Werksseitige Einstellung:

Beleuchtung schaltet sich 90 s nach Garbeginn oder nach dem Öffnen der Backraumtür automatisch aus (Energiesparmodus).

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „−“ oder „+“:

Beleuchtung bleibt während des Garens und nach dem Öffnen der Backraumtür eingeschaltet

Signaltöne
Werksseitige Einstellung:

Signaltöne eingeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „−“ oder „+“:

Signaltöne ausgeschaltet.

Einstellungen

AutoBoost
Automatisches Schnellaufheizen bei bestimmten Beheizungsarten. Werksseitige Einstellung:

AutoBoost eingeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „−“ oder „+“:

AutoBoost ausgeschaltet.

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

DEMO-Schaltung ausgeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „−“ oder „+“:

DEMO-Schaltung eingeschaltet.

Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

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

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Zum Reinigen dürfen generell keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Backraumwände!
Reinigen Sie den Backraum regelmäßig mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch und reiben Sie ihn anschließend trocken.
Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.
Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

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

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Reling usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zubehörteile vorher kurz einweichen.

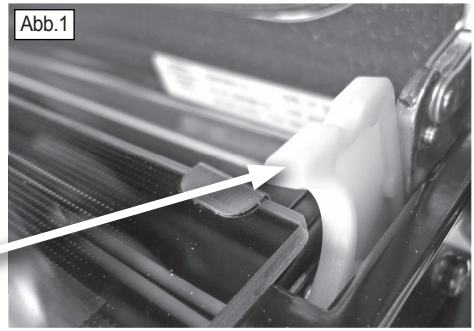
Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

Die wärmereflektierende Innenscheibe der FullClear-Backraumtür läßt sich zum Reinigen bequem ausbauen.

Achten Sie beim Aus- und Einbau der Innenscheibe darauf, die wärmereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.

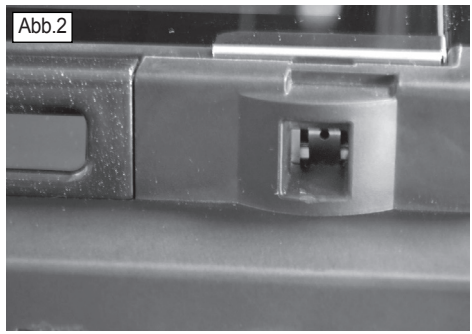
Öffnen Sie die FullClear-Backraumtür komplett und sichern Sie sie gegen ungewolltes Zuschlagen mit dem Winkel (Abb.1).

Abb.1



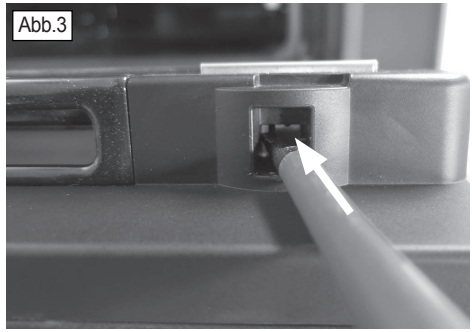
Die Innenscheibe ist im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür eingehangen und wird im oberen (vorderen) Bereich links und rechts von je einem Clip gehalten (Abb. 2).

Abb.2



Drücken Sie beide Clips mit einem Schraubendreher nach hinten (Abb. 3).

Abb.3



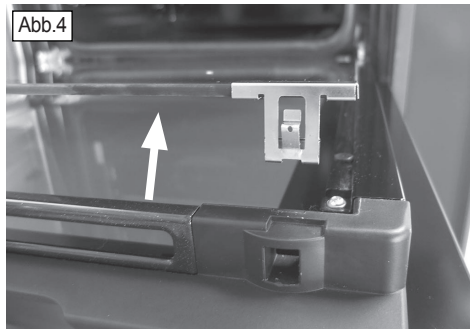
Innenscheibe vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben und abnehmen (Abb. 4).

ACHTUNG! Sichern Sie die Backraumtür durch eine zweite Person gegen ungewolltes Zuklappen durch den Zug der Scharnierfedern.

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

Setzen Sie die Scheibe wieder ein. Achten Sie dabei auf korrekte Positionierung: Die Scheibe muss so eingelegt werden, dass die bedruckte Seite der Scheibe auf dem Metallrahmen der Tür und die unbedruckte, glänzende Seite der Scheibe oben liegt. Drücken Sie beide Clips in ihre Halterungen, bis sie einrasten.

Abb.4

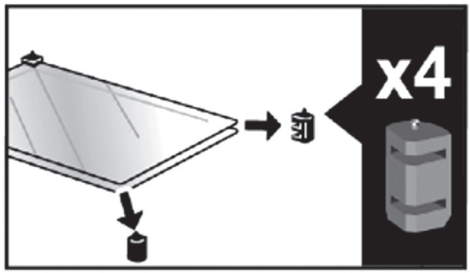


Reinigung der Zwischenscheiben

Die Backraumtür enthält 2 wärmeisolierende Zwischenscheiben, die an ihren Ecken durch 4 Silikonwinkel zusammengehalten werden.

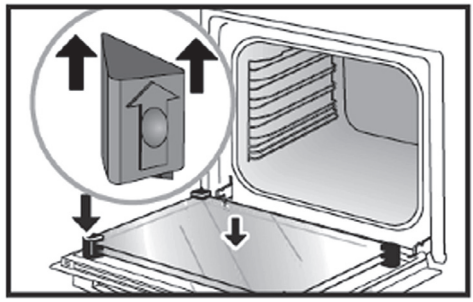
Falls die Reinigung dieser Zwischenscheiben notwendig wird, nehmen Sie zunächst die Türinnenscheibe ab (siehe Abschnitt „Reinigung der Türinnenscheibe“).

Entnehmen Sie beide Zwischenscheiben, entfernen Sie alle Silikonwinkel und reinigen Sie die Scheiben mit Spüllauge und einem weichen Tuch.



Wie bei der Türinnen- bzw Außenscheibe, dürfen auch bei der Reinigung der Zwischenscheiben keine Glasschaber oder scheuernde Mittel eingesetzt werden.

Vermeiden Sie die übermäßige Verwendung von Wasser und trocknen Sie beide Zwischenscheiben nach erfolgter Reinigung sorgfältig mit einem weichen Tuch.



Nach der Reinigung der Zwischenscheiben setzen Sie die Silikonwinkel mit dem Pfeil nach oben wieder auf und legen die so zusammengefassten Scheiben vorsichtig zurück in die Backraumtür.

Setzen Sie nun die Türinnenscheibe wieder ein („Reinigung der Türinnenscheibe“) und entfernen Sie den Haltewinkel.

Selbstreinigung durch Pyrolyse

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

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

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

- Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Backraumtür nach einigen Minuten automatisch. Im Display erscheint die Anzeige **„ ⊶“.**
- Während des Pyrolysezyklus leuchtet die Backraumbeleuchtung nicht.
- Die Dauer der Pyrolysezyklen ist nicht veränderbar.
- Die Endzeit der Pyrolysezyklen kann wie bei einer Beheizungsart vorprogrammiert werden:
  Zum Programmieren gehen Sie vor wie im Abschnitt „Vollautomatischer Betrieb: Vorwahl Garzeit-Ende“ beschrieben.

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

Einige Back- und Bratenrückstände sowie Obst- und Fleischsaft können während der Benutzung Flecken auf der Emaille hinterlassen.
Dies beeinträchtigt weder die Emaille noch die Funktion des Gerätes und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.

Das Gerät bietet 2 Pyrolyse-Funktionen:

Pyrolyse 120 min
Bei Auswahl dieser Funktion wird ein zweistündiger Pyrolysezyklus durchgeführt.

PYRO-Express
Diese Funktion trägt zum Energiesparen bei. Wählen Sie diese Funktion zum regelmäßigen Reinigen des Backraumes bei geringer Verschmutzung.
Nach Auswahl der Funktion misst das Gerät zunächst die vom vorherigen Garvorgang verbleibende Restwärme im Backraum. Bei ausreichender Restwärme wird ein Pyrolysezyklus von 59 min gestartet. Bei nicht ausreichender Restwärme schaltet das Gerät automatisch auf eine Zykluslänge von 90 min.

Pyrolyse durchführen:

1) Backraum vorbereiten

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

2) Stellen Sie den Master-Knebel auf die gewünschte Pyrolyse-Funktion „Pyrolyse 120 min“ oder „PYRO-Express“

- Die Selbstreinigung mit Pyrolyse startet. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich dabei nicht ein.
- Falls gewünscht, können Sie die Endzeit des Pyrolysezyklus programmieren wie im Kapitel „Vollautomatischer Betrieb: Vorwahl Garzeit-Ende“ beschrieben.
- Einige Minuten nach Start eines Pyrolysezyklus verriegelt sich die Backraumtür automatisch.
  Im Display leuchtet jetzt die Anzeige **„ ⊶“.**
- Wenn die Anzeige **„ ⊶“** erloschen ist, ist der Backraum abgekühlt und die Backraumtür kann wieder geöffnet werden.

3) Wenn Sie einen laufenden Pyrolysezyklus unterbrechen wollen, stellen Sie den Masterknebel auf „O“.

- Die Backraumtür entriegelt sich automatisch nach dem Abkühlen des Backraumes.
  Im Display erlischt die Anzeige **„ ⊶“.**

4) Nach Ende des Pyrolysezyklus

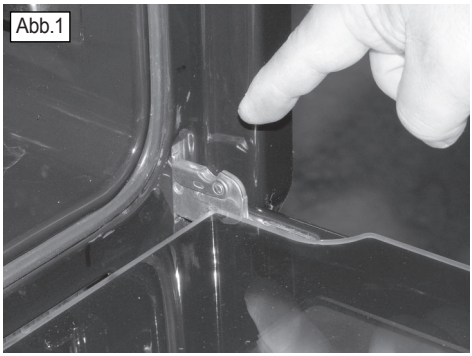
- Den Master-Knebel auf die Position „O“ zurückdrehen.
- Sobald der Backofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie bitte die von der Verbrennung der Verunreinigungen herrührenden Aschereste mit einem feuchten Tuch.

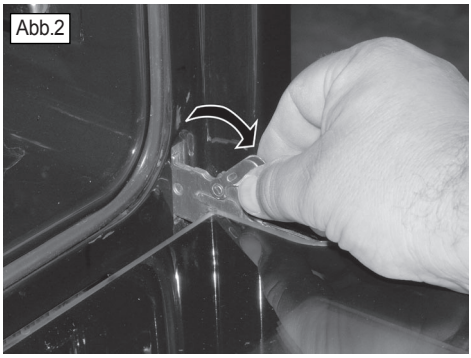
FullClear-Backraumtür ausbauen

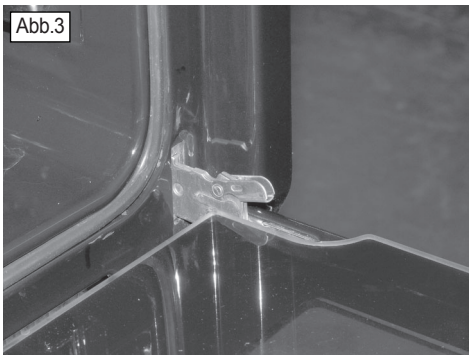
1. Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen.

2. Klapp-Verriegelungen an beiden Türscharnieren öffnen (Abb. 1-3).

3. Die FullClear-Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach vorn aushängen.

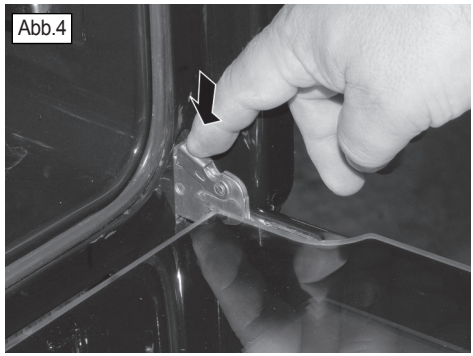


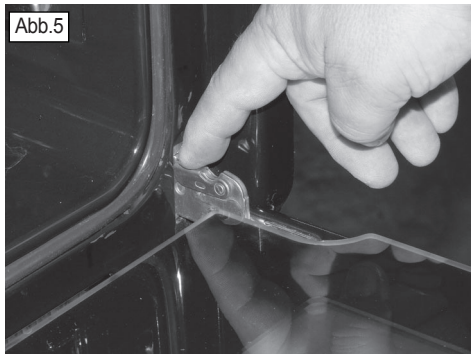




4. Zum Wiederanbringen der FullClear-Backraumtür die Scharniere wieder in ihre Halterungen einführen und sicherstellen, dass sie korrekt positioniert sind.

Die FullClear-Backraumtür vollständig absenken, die Scharnierverriegelungen wieder zuklappen (Abb. 4) und einrasten (Abb. 5).





5. Die FullClear-Backraumtür vollständig schließen.

(Abbildungen ähnlich)

Leuchtmittel im Backraum wechseln

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

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

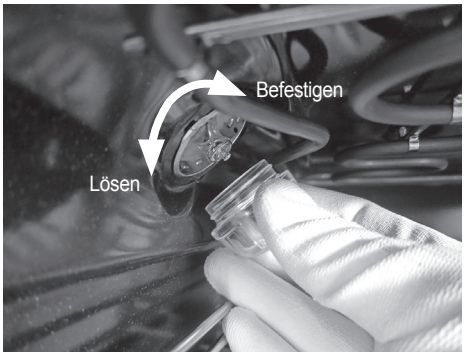
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)

b) Spannung 230 V

c) Leistung 25 W

d) Sockel G 9

Schrauben Sie die Glasabdeckung ab. Verwenden Sie dazu einen Gummihandschuh, damit haben Sie die Abdeckung besser in der Hand.
Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel heraus. Das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Händen am Glaskörper anfassen!
Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Schließen Sie das Gerät wieder ans Stromnetz an.

Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Pyrolysezyklus startet nicht	Überprüfen Sie, ob die Backraumtür vollständig geschlossen ist	Wenn dies die Störung nicht behebt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint DEMO	Die elektronische DEMO-Schaltung ist aktiviert (im Display erscheint DEMO)	DEMO-Schaltung ausschalten (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
Im Display wird AS angezeigt	Die AutoStop-Sicherheit hat das Gerät nach 10 Betriebsstunden ausgeschaltet	Beheizungsart ausschalten
Im Display wird ein mit F beginnender Fehlercode angezeigt	Die Selbstüberwachung des Gerätes hat eine Anomalie festgestellt.	Gerät 30 Minuten lang ausgeschaltet lassen. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, das Gerät mindestens eine Minute lang vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen oder Sicherung ausschalten). Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, den Kundendienst benachrichtigen.
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst Thermostat defekt Die elektronische DEMO-Schaltung ist aktiviert (im Display erscheint DEMO)	Sicherung einschalten/ersetzen Kundendienst rufen DEMO-Schaltung ausschalten (siehe Abschnitt „Einstellungen“)
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten/ersetzen; Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. **Vorsicht!** Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: **Gerät nicht benutzen!** **Rufen Sie den Kundendienst!**
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten/ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	**Gerät nicht benutzen!** Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	**Gerät nicht benutzen!** Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!

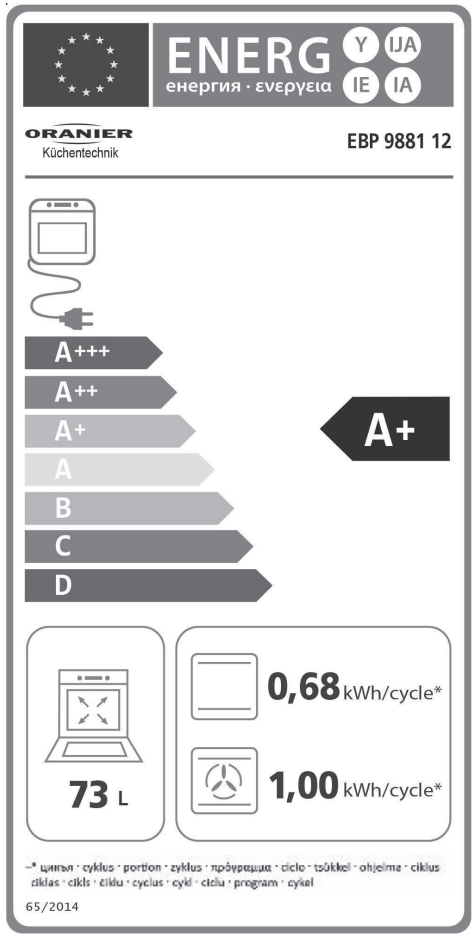
Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Der Zucker in herabtropfendem Obst- bzw. Fleischsaft hat die Emaille stellenweise verfärbt	Obstkuchen weniger üppig belegen, Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar.
Kühlventilator läuft bei ausgeschaltetem Gerät	Automatischer Nachlauf	Der Nachlauf des Kühlventilators ist eine normale Funktion des Gerätes.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EBP 9881**
Modellkennung:	9881 12
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	79,1
Energieeffizienzklasse:	A+
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,68 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	1,00 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	73 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 12 Funktionen
Masse des Geräts:	37,6 kg
Temperaturbereich:	35 - 275 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,2 kW
Oberhitze:	2,1 kW
Ringheizkörper:	2,0 kW
Backraumbeleuchtung:	25 W
Lüfter:	25 W
Anschlusswert:	3,385 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	592 x 596 x 544

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.



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

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf ihre Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Hinweise zur Entsorgung

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

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

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

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

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

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.
Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER

Küchentechnik

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
Tel. +49 (0) 2771 2630-150
Fax: +49 (0) 2771 2630-348
info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 66 01 88 70
Fax: +43 (0) 732 66 01 88 80
service-kt@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

EBP 9881 12 · V04 1107

CZ5703343