

Bedienungs- und Installationsanleitung

# ORANIER

## Küchentechnik

Selbstreinigungs-Einbaubackofen

**EBP 9881**



Einbau-Backofen mit DampfPLUS

**EBD 9884**

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

Diese Geräte sind nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet.

Jede andere Verwendung der Geräte, z. B. zum Beheizen eines Raumes, ist mit möglichen Gefahren verbunden und daher unzulässig!

### **HINWEIS:**

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

**[www.oranier-kuechentechnik.de](http://www.oranier-kuechentechnik.de)**

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

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 45).



## Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>	<b>5) Reinigung</b>	<b>23</b>
<b>Ihr Gerät im Überblick</b>	<b>8</b>	- 5.1 Dampfunterstützte Reinigung (nur EBP 9881)	23
<b>1) Click&amp;Turn-Bedienfeld</b>	<b>8</b>	- 5.1.1 Auswahl Reinigungsfunktion	23
- 1.1 Befüllung des Wassertanks (nur EBD 9884)	10	- 5.1.2 Reinigungsdauer	23
<b>2) Manuelles Kochen</b>	<b>11</b>	- 5.1.3 Informations-Bildschirm	23
- 2.1 Betriebsart einstellen	11	- 5.1.4 Animations-Bildschirm	24
- 2.2 Dampfunterstütztes Garen zuschalten (nur EBD 9884)	11	- 5.2 Pyrolyse (nur EBP 9881)	25
- 2.3 Temperatur einstellen	12	- 5.2.1 Auswahl Reinigungsfunktion	25
- 2.4 Schnelles Vorheizen	13	- 5.2.2 Reinigungsdauer	25
- 2.5 Garzeit einstellen	13	- 5.3 Dampfunterstützte Reinigung + (nur EBD 9884)	26
- 2.6 Informations-Bildschirm	13	- 5.3.1 Auswahl Reinigungsfunktion	26
- 2.7 Animations-Bildschirm	14	- 5.3.2 Animations-Bildschirm	26
<b>3) „easySTART“-Gewichtsautomatik</b>	<b>15</b>	<b>6) Einstellungen</b>	<b>27</b>
- 3.1 Rezeptkategorien	15	- 6.1 Sprache	27
- 3.2 Kategorien	15	- 6.2 Helligkeit	27
- 3.3 Dampfunterstütztes Garen zuschalten (nur EBD 9884)	16	- 6.3 Datum	28
- 3.4 Gargutgewicht	17	- 6.4 Uhrzeit	28
- 3.5 Informations-Bildschirm	17	- 6.5 Signalton	29
- 3.6 Animations-Bildschirm	17	- 6.6 Anzeige Softwareversion	29
<b>4) Favoriten</b>	<b>18</b>	- 6.7 Kindersicherung (Tastensperre)	29
- 4.1 Favoriten auswählen	18	<b>Betriebsarten</b>	<b>30</b>
- 4.1.1 Favorit	18	<b>Reinigungsprogramme</b>	<b>31</b>
- 4.1.2 Auswahlbildschirm für „Start“ / „Bearbeiten“	18	<b>Erstmalige Benutzung</b>	<b>32</b>
- 4.1.3 Informations-Bildschirm	19	- Umweltverträglichkeit	32
- 4.1.4 Animations-Bildschirm	19	- Kühlventilator	32
- 4.2 Favoriten bearbeiten	20	- Reling entfernen/einsetzen	32
- 4.2.1 Favoriten	20	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>33</b>
- 4.2.2 Auswahlbildschirm für „Start“ / „Bearbeiten“	20	<b>Relings, Zubehör</b>	<b>34</b>
- 4.2.3 Betriebsart einstellen	20	<b>Sonderzubehör</b>	<b>35</b>
- 4.2.4 Temperatur einstellen	21	<b>Leuchtmittel im Backraum wechseln</b>	<b>36</b>
- 4.2.5 Schnelles Vorheizen	21	<b>Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür</b>	<b>37</b>
- 4.2.6 Garzeit einstellen	21	<b>FullClear-Backraumtür ausbauen</b>	<b>38</b>
- 4.2.7 Einschubebene	21	<b>Einbau des Backofens</b>	<b>39</b>
- 4.2.8 Informations-Bildschirm	22	<b>Gerätefront</b>	<b>40</b>
- 4.2.9 Favoriten speichern	22	<b>Elektrischer Anschluss, Sicherheitshinweise</b>	<b>41</b>
		<b>Fehlertabelle</b>	<b>42</b>
		<b>EU-Produktdatenblatt</b>	<b>43</b>
		<b>Technische Daten und Abmessungen</b>	<b>44</b>
		<b>Hinweise zu Entsorgung</b>	<b>45</b>
		<b>ORANIER-Werksgarantie</b>	<b>47</b>

**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 ABILDUNGEN ACHTEN.

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

**WARNUNG:**

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

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

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

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

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

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

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

#### **Warnhinweise zur Installation**

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

## Während der Verwendung

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

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

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

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

## Reinigung und Wartung

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

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

## Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

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

## Weitere Hinweise für EBD 9884

Es wird empfohlen, entkalktes Wasser zu verwenden, um über die Zeit übermäßige Kalkablagerungen im Dampferzeugungssystem zu vermeiden.

Verwenden Sie das mit dem Produkt gelieferte Testpapier sowie die untenstehende Härtegrad-Liste, um den Härtegrad des Wassers zu prüfen. Halten Sie das Testpapier 3 Sekunden lang in das Wasser. Etwa 1 Minute nachdem das Testpapier herausgenommen wurde, werden Streifen sichtbar.

### Härtegrad-Liste

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

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

## Ihr Gerät im Überblick



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofengriff
- 3 Dichtung
- 4 Relling
- 5 Ringheizkörper und Umluftventilator
- 6 Wassertank (nur EBD 9884)
- 7 Oberhitze und Grillheizkörper
- 8 Backraumbeleuchtung
- 9 FullClear-Backraumtür

### Zubehör:

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

### Sonderzubehör

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| E Teleskopauszug                            | bestellbar unter Art.-Nr. 1122 15 |
| Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief (o. Abb.) | bestellbar unter Art.-Nr. 9210 23 |

## 1) Click&Turn Bedienfeld

Das Gerät wird durch **Drücken** bzw. **Drehen** der beiden **Bedienknöpfe** links und rechts des **Displays** gesteuert.



### Linker Bedienknopf „Funktion“



#### Gerät einschalten:

- ▶ Bedienknopf „Funktion“ 1x drücken, nach einigen Sekunden leuchtet das Display auf, das Gerät ist betriebsbereit.

#### Garen pausieren:

- ▶ Bedienknopf „Funktion“ kurz drücken.

#### Gerät ausschalten:

- ▶ Bedienknopf „Funktion“ gedrückt halten, bis das Display erlischt (ca 5 s).



#### Bedienebene zurück:

- ▶ Bedienknopf „Funktion“ nach **links** drehen.



#### Kindersicherung:

- ▶ Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren Bedienknopf „Funktion“ ganz nach **rechts** drehen und für ca. 2 s **halten**.

### Rechter Bedienknopf „Daten“

#### Start / Pause:

- ▶ Bedienknopf „Daten“ kurz **drücken**.

#### Dateneingabe absteigend:

- ▶ Bedienknopf „Daten“ nach **links** drehen.

#### Dateneingabe aufsteigend:

- ▶ Bedienknopf „Daten“ nach **rechts** drehen.

#### Dampfassistenz zuschalten (nur EBD 9884):

- ▶ Bedienknopf „Daten“ drücken.



## 1) Click&Turn Bedienfeld



### 1.1 Befüllung des Wassertanks (nur EBD 9884)

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

- ▶ Drücken Sie auf die Abdeckung des **Wassertanks**, um sie zu öffnen.

Der Wassertank wird daraufhin automatisch einige Zentimeter nach vorn gedrückt.

- ▶ Ziehen Sie den Wassertank sanft heraus



#### HINWEIS:

Der Wassertank darf dabei nicht vollständig herausgenommen werden!

- ▶ Befüllen Sie den **Wassertank** mit einem geeigneten Gefäß mit mindestens 100 ml Wasser.
- ▶ Für 1 Dampfstoß und für „**Automatische Dampfinjektion**“ 100 ml Wasser einfüllen.  
Für 2 Dampfstöße 200 ml Wasser einfüllen.  
Für 3 Dampfstöße 300 ml Wasser einfüllen.



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

## 2) Manuelles Kochen

Sie können zum manuellen Kochen eine **Betriebsart**, die **Temperatur**, die **Schnellaufheizfunktion**, die **Garzeit** sowie das **Garzeitende** einstellen.

Gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor, um im **Menü** zu „**Manuellem Kochen**“ zu navigieren:

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „**Manuelles Kochen**“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

### 2.1 Betriebsart einstellen

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ nach **links** oder **rechts** drehen, um durch die verfügbaren **Betriebsarten** zu navigieren (→ Kapitel „**Betriebsarten**“ S31)
- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

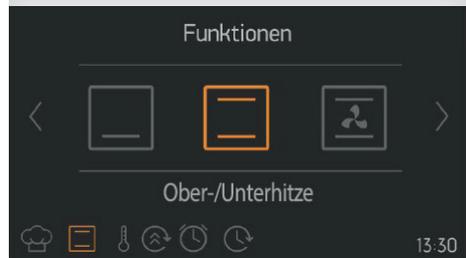
### 2.2 Dampfunterstütztes Garen zuschalten

(nur EBD 9884)

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ nach **links** oder **rechts** drehen, um für das **dampfunterstützte Garen** die Optionen „**ON**“ (Ein) oder „**OFF**“ (Aus) hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ nach **links** oder **rechts** drehen, um die Optionen „**1 Dampfstoß**“, „**2 Dampfstöße**“, „**3 Dampfstöße**“ oder „**Automatische Dampfinjektion**“ hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

Abhängig davon, welche Option Sie gewählt haben, müssen Sie im Folgenden die für die Anzahl der Dampfstöße erforderliche Menge Wasser in den **Wassertank** einfüllen (→ Abschnitt „**Befüllung des Wassertanks**“ S 10) und anschließend im Menü auswählen.



## 2) Manuelles Kochen

- ▶ Für 1 Dampfstoß 100 ml Wasser einfüllen.  
Für 2 Dampfstöße 200 ml Wasser einfüllen.  
Für 3 Dampfstöße 300 ml Wasser einfüllen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die eingefüllte Wassermenge zu bestätigen.

### 2.3 Temperatur einstellen

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um durch die verfügbaren **Temperatureinstellungen** zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

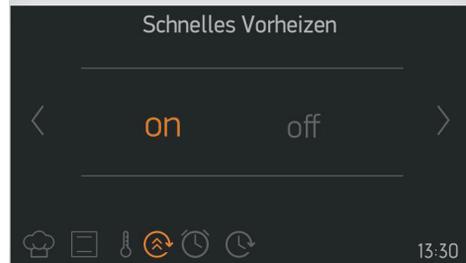
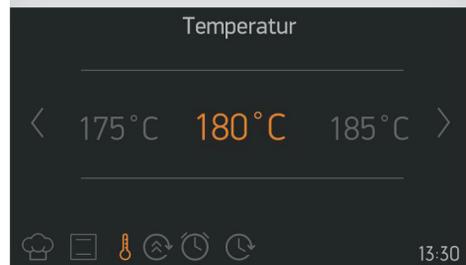
### 2.4 Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um den Backraum schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.



Die Funktion „**Schnelles Vorheizen**“ ist nicht zum Garen geeignet.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „**ON**“ (**Ein**) oder „**OFF**“ (**Aus**) hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



## 2) Manuelles Kochen



Ab dem folgenden Bedienschritt können Sie Ihre Eingaben als „**Favorit**“ abspeichern (→ Abschnitt „**4 Favoriten**“).

### 2.5 Garzeit einstellen

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ nach **links** oder **rechts** drehen, um die **Garzeit** einzustellen.



Wenn für die **Garzeit** der Wert „00:00“ eingestellt wurde, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um die gewählte **Garzeit** zu bestätigen.

### 2.6 Informations-Bildschirm

Der **Informations-Bildschirm** stellt die bisher vorgenommenen Einstellungen in einer Übersicht zusammen. Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 s nach der letzten Eingabe oder sofort nachdem der rechte Bedienknebel „**Daten**“ gedrückt wurde.

- ▶ Linken Bedienknebel „**Funktion**“ gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um zurück zur vorherigen Einstellung zu wechseln.



## 2) Manuelles Kochen

### 2.8 Animations-Bildschirm

Der **Animations-Bildschirm** stellt den Verlauf des Garvorganges in einer animierten Übersicht dar.

Angezeigt werden:

- Garzeit
- Temperatur
- Start- und Endzeit des Garvorganges
- Fortschritt des Garvorganges
- Aktuelle Betriebsart

- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ drücken, um den Garvorgang zu **stoppen**.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den Garvorgang zu **starten/fortzusetzen**.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um die **Temperatureinstellung** anzupassen.
- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen, während eine beliebige Betriebsart aktiviert ist, um zwischen den **Einstellbildschirmen** für die **Betriebsart**, die **Temperatur** und der **Garzeit** zu navigieren.
- ▶ Um den Garvorgang zu **stoppen** und zum Hauptmenü zurückzukehren, linken Bedienknebel „Funktion“ drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen.



## 3) „easySTART“-Gewichtsautomatik

Gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor, um im Menü zu „Auto Kochen“ zu navigieren:

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Auto Kochen“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



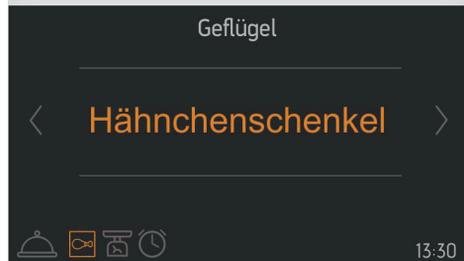
### 3.1 Rezeptkategorien

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, um durch die verfügbaren Rezeptkategorien zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die angezeigte Option auszuwählen.



### 3.2 Kategorien

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, um durch die verfügbaren Rezepte der gewählten Kategorie zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die gewählte Option auszuwählen.



## 3) „easySTART“-Gewichtsautomatik

### 3.3 Dampfunterstütztes Garen zuschalten

(nur EBD 9884)

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um für das **dampfunterstützte Garen** die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, vorgegebene Anzahl an Dampfstößen zu bestätigen.

Abhängig davon, welche Option Sie gewählt haben, müssen Sie im Folgenden die für die Anzahl der Dampfstöße erforderliche Menge Wasser in den **Wassertank** einfüllen (→ Abschnitt „**Befüllung des Wassertanks**“ S 10) und anschließend im Menü auswählen.

- ▶ Pro Dampfstoß 100 ml Wasser einfüllen.

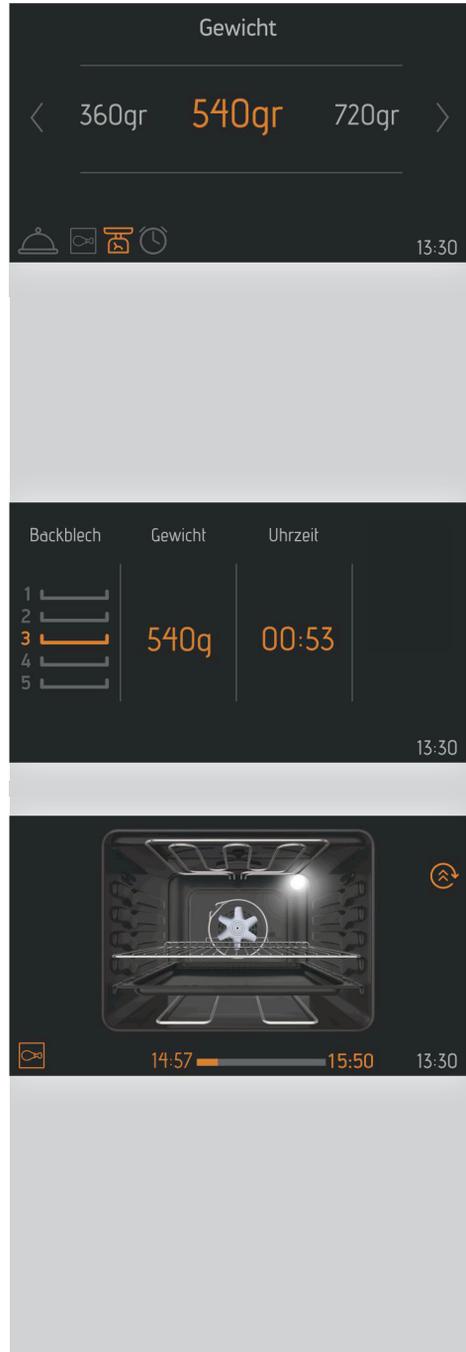


## 3) „easySTART“-Gewichtsautomatik

### 3.4 Gargutgewicht

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, um das **Gargutgewicht** einzustellen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um das eingestellte **Gargutgewicht** zu bestätigen.

**i** Platzieren Sie das Backblech mit dem Gargut für bestmögliche Resultate in der mittleren Einschubebene (3).



### 3.5 Informations-Bildschirm

Der **Informations-Bildschirm** stellt die bisher vorgenommenen Einstellungen in einer Übersicht zusammen.

Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 s nach der letzten Eingabe oder sofort nachdem der rechte Bedienknebel „Daten“ gedrückt wurde.

- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um zurück zu den vorherigen Einstell-Bildschirmen zu wechseln.

### 3.6 Animations-Bildschirm

Der **Animations-Bildschirm** stellt den Verlauf des Garvorganges in einer animierten Übersicht dar.

- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ drücken, um den Garvorgang zu **stoppen**.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den Garvorgang zu **starten/fortzusetzen**.
- ▶ Um den Garvorgang zu **stoppen** und zum Hauptmenü zurückzukehren, linken Bedienknebel „Funktion“ drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen.

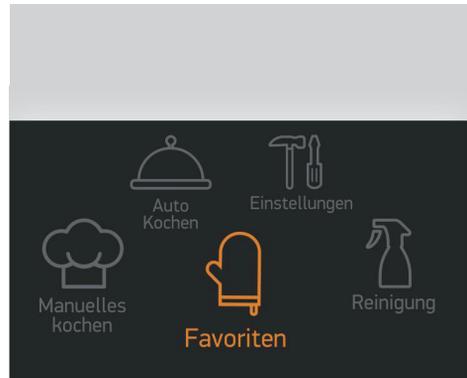
## 4) Favoriten

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auswählen zu können, ohne sie erneut eingeben zu müssen.

### 4.1 Favoriten auswählen

Um einen Favoriten auszuwählen und zu starten, gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor:

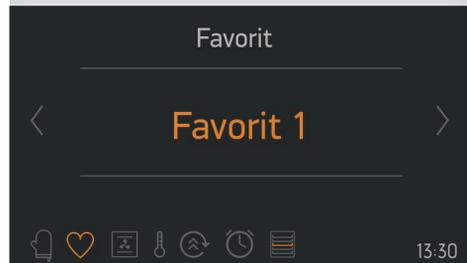
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Favoriten“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### 4.1.1 Favorit

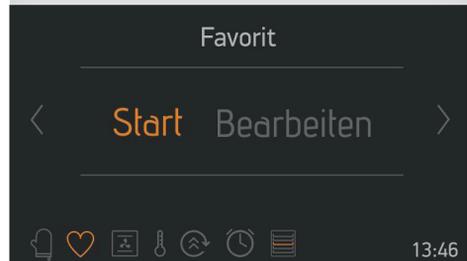
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um durch die verfügbaren **Favoriten** zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den angezeigten **Favoriten** auszuwählen.

Die unter diesem **Favoriten** gespeicherten Einstellungen werden am unteren Rand des **Displays** angezeigt.



### 4.1.2 Auswahlbildschirm für „Start“ / „Bearbeiten“

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drehen, um die Option „**Start**“ hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die gewählte Option „**Start**“ auszuwählen.



## 4) Favoriten



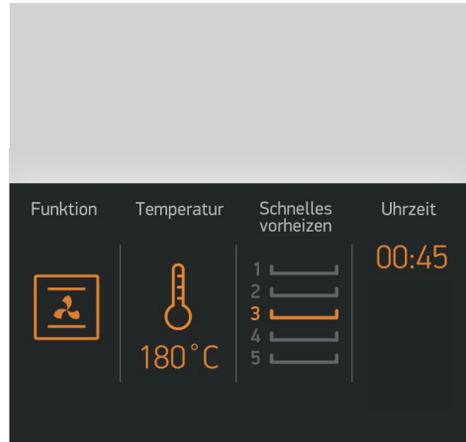
Platzieren Sie das Backblech mit dem Gargut für bestmögliche Resultate in der mittleren Einschubebene (3).

### 4.1.4 Informations-Bildschirm

Der **Informations-Bildschirm** stellt die bisher vorgenommenen Einstellungen in einer Übersicht zusammen.

Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 s nach der letzten Eingabe oder sofort nachdem der rechte Bedienknebel „Daten“ gedrückt wurde.

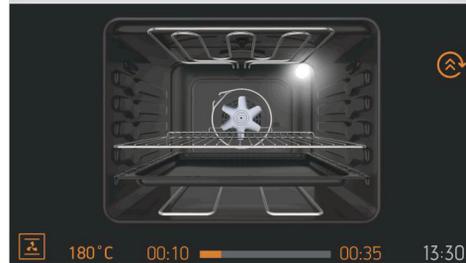
- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um zurück zu den vorherigen Einstell-Bildschirmen zu wechseln.



### 4.1.5 Animations-Bildschirm

Der **Animations-Bildschirm** stellt den Verlauf des Garvorganges in einer animierten Übersicht dar.

- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ drücken, um den Garvorgang zu **stoppen**.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den Garvorgang zu **starten/fortzusetzen**.
- ▶ Um den **Garvorgang zu stoppen** und zum Hauptmenü zurückzukehren, linken Bedienknebel „Funktion“ drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen.

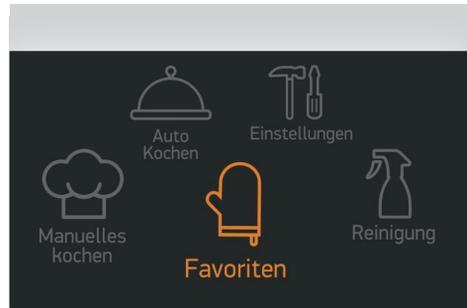


## 4) Favoriten

### 4.2 Favoriten bearbeiten

Um einen Favoriten zu bearbeiten, gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor:

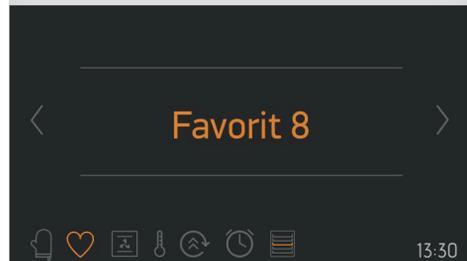
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im Display „Favoriten“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### 4.2.1 Favoriten

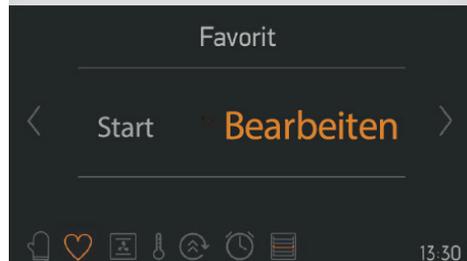
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um durch die verfügbaren **Favoriten** zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den angezeigten **Favoriten** auszuwählen.

Die unter diesem **Favoriten** gespeicherten Einstellungen werden am unteren Rand des **Displays** angezeigt.



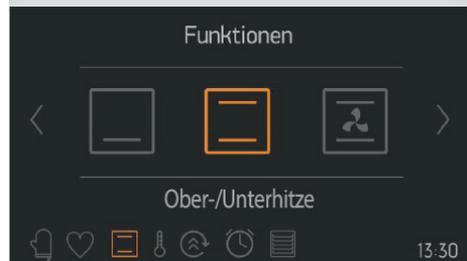
### 4.2.2 Auswahlbildschirm für „Start“ / „Bearbeiten“

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drehen, um die Option „**Bearbeiten**“ hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die gewählte Option „**Bearbeiten**“ auszuwählen.



### 4.2.3 Betriebsart einstellen

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um durch die verfügbaren **Betriebsarten** zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

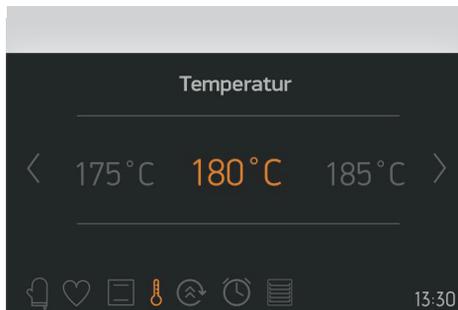


## 4) Favoriten

### 4.2 Favoriten bearbeiten (Fortsetzung)

#### 4.2.4 Temperatur einstellen

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um durch die verfügbaren **Temperatureinstellungen** zu navigieren.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

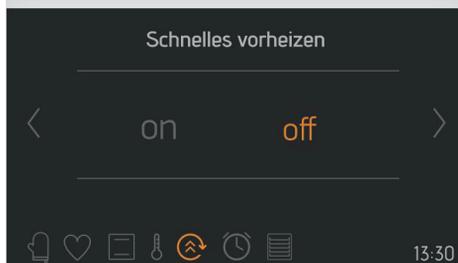


#### 4.2.5 Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um den Backraum schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

**i** Die Funktion „Schnelles Vorheizen“ ist nicht zum Garen geeignet.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „**ON**“ (Ein) oder „**OFF**“ (Aus) hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

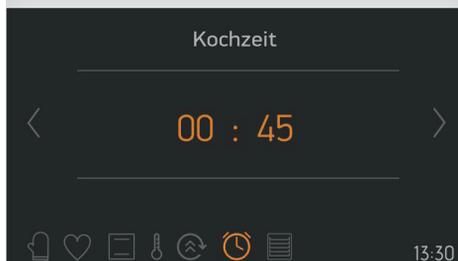


#### 4.2.6 Garzeit einstellen

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um die **Garzeit** einzustellen.

**i** Wenn für die **Garzeit** der Wert „00:00“ eingestellt wurde, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die gewählte **Garzeit** zu bestätigen.

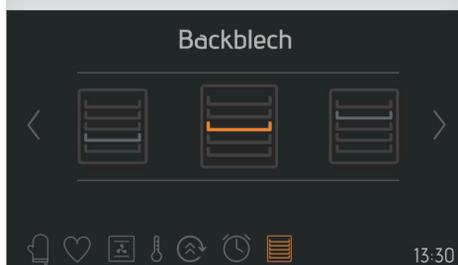


#### 4.2.7 Einschubebene

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um die **Einschubebene** einzustellen.

**i** Die Einstellung der **Einschubebene** ist insbesondere wichtig, um stets die selben Garresultate zu erzielen.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die gewählte **Einschubebene** zu bestätigen.



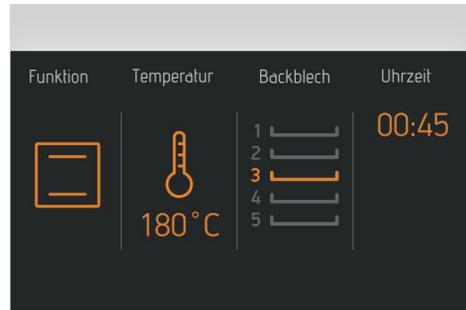
## 4) Favoriten

### 4.2 Favoriten bearbeiten (Fortsetzung)

#### 4.2.8 Informations-Bildschirm

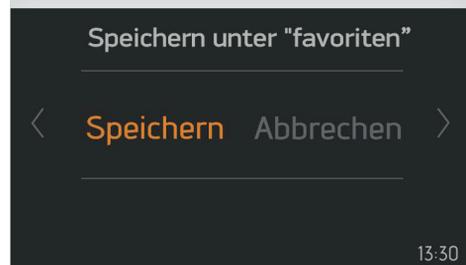
Der **Informations-Bildschirm** stellt die bisher vorgenommenen Einstellungen in einer Übersicht zusammen.

- ▶ Linken Bedienknebel „**Funktion**“ gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um zurück zu den vorherigen Einstell-Bildschirmen zu wechseln.



#### 4.2.9 Favoriten speichern

- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drehen, um die Option „**Speichern**“ oder „**Abbrechen**“ hervorzuheben und die Einstellungen zu speichern oder zu verwerfen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um die gewählte Option auszuwählen.



## 5) Reinigung

### 5.1 Dampfunterstützte Reinigung (nur EBP 9881)

Bei dieser Funktion werden angetrocknete Speisereste im Backraum mit Dampf aufgeweicht.

Gehen Sie im weiteren Verlauf wie nachfolgend beschrieben vor:

- ▶ Platzieren Sie die Fettpfanne in der untersten Einschubebene (5).
- ▶ Stellen Sie ein gefülltes Glas mit Wasser in die Fettpfanne.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Reinigung“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



#### 5.1.1 Auswahl Reinigungsfunktion

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Dampfunterstützte Reinigung“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



#### 5.1.2. Reinigungsdauer

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, um die **Reinigungsdauer** einzustellen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die gewählte **Reinigungsdauer** zu bestätigen.

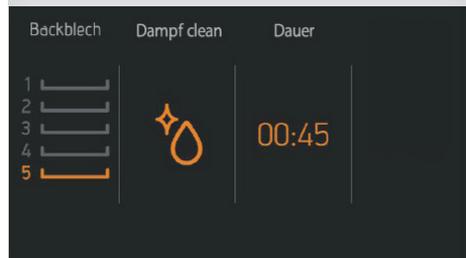


#### 5.1.3 Informations-Bildschirm

Der **Informations-Bildschirm** stellt die bisher vorgenommenen Einstellungen in einer Übersicht zusammen.

Der Reinigungsvorgang beginnt innerhalb von 10 s nach der letzten Eingabe oder sofort nachdem der rechte Bedienknebel „Daten“ gedrückt wurde.

- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um zurück zu den vorherigen Einstell-Bildschirmen zu wechseln.



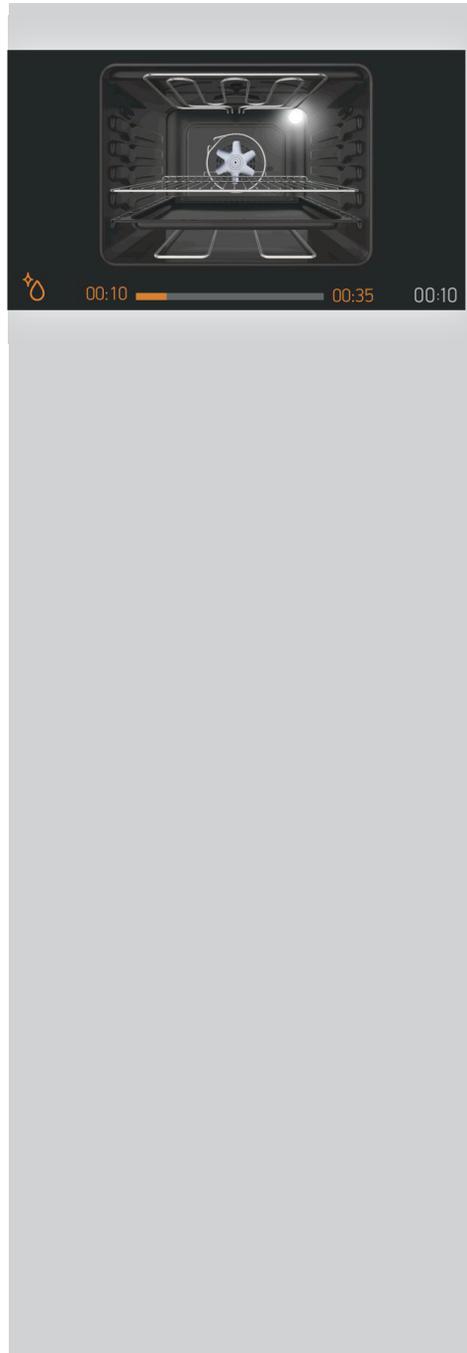
## 5) Reinigung

### 5.1 Dampfunterstützte Reinigung (Fortsetzung)

#### 5.1.4 Animations-Bildschirm

Der **Animations-Bildschirm** stellt den Verlauf des Reinigungsvorganges in einer animierten Übersicht dar.

- ▶ Linken Bedienknebel „**Funktion**“ drücken, um den Reinigungsvorgang zu **stoppen**.
- ▶ Rechten Bedienknebel „**Daten**“ drücken, um den Reinigungsvorgang zu **starten/fortzusetzen**.
- ▶ Um den Reinigungsvorgang zu **stoppen** und zum Hauptmenü zurückzukehren, linken Bedienknebel „**Funktion**“ drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen.



## 5) Reinigung

### 5.2 Pyrolyse (nur EBP 9881)

Diese Funktion reinigt den Garraum, indem Rückstände bei hoher Temperatur zu Asche verbrannt werden.



#### VORSICHT!

##### Gefahr von Verbrennungen

Während des Pyrolyse-Zyklus wird die Backraumtür heiß. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Backraumtür ausreichend abgekühlt ist.



#### Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Backraumtür kurz nach Aktivieren der Pyrolyse-Funktion!

Nach dem Ende einer vollständigen durchgeführten oder auch bei einem vorzeitigen Abbruch der **Pyrolyse-Funktion** bleibt die Backraumtür aus Sicherheitsgründen noch für einige Minuten verriegelt.



#### HINWEIS:

Während eines laufenden Pyrolyse-Zyklus sollten Sie ein evtl. über dem Ofen angebrachtes Kochfeld nicht gleichzeitig verwenden.

Dies könnte einen Hitzestau hervorrufen und die Funktion beider Geräte beeinträchtigen oder sie beschädigen!

- ▶ Entfernen Sie vor Beginn eines Pyrolyse-Zyklus grobe Rückstände, wie z.B. Bratensaft oder Überge-laufenes, mit einem Schwamm.
- ▶ Vor dem Start eines Pyrolyse-Zyklus unbedingt alle Zubehörteile (Roste, Bleche, Relings und Teleskop-auszüge) aus dem Backraum entfernen.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Backraumtür korrekt geschlossen ist.



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.

### 5.2.1 Auswahl Reinigungsfunktion

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Reinigung“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Pyrolytische“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

### 5.2.2 Reinigungsdauer

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display die gewünschte **Reinigungsdauer** hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ erneut drücken, um den **Pyrolyse-Zyklus** zu starten.

Nach Ende des **Pyrolyse-Zyklus** zeigt das **Display** die aktuelle Uhrzeit an.



## 5) Reinigung

### 5.3 Dampfunterstützte Reinigung + (nur EBD 9884)

Bei dieser Funktion werden angetrocknete Speisereste im Backraum mit Dampfassistenz aufgeweicht.

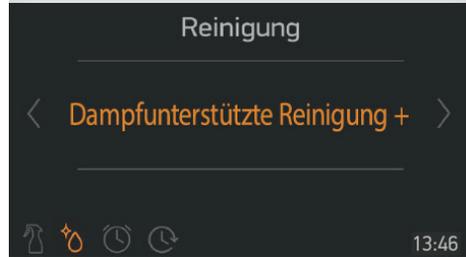
Gehen Sie im weiteren Verlauf wie nachfolgend beschrieben vor:

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Reinigung“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



#### 5.3.1 Auswahl Reinigungsfunktion

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach links oder rechts drehen, bis im Display „Dampfunterstützte Reinigung +“ hervorgehoben wird.
- ▶ Alternativ können Sie an dieser Stelle die Option „Restliches Wasser verdampfen“ hervorheben und dann durch Druck auf den rechten Bedienknebel „Daten“ auswählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option „Dampfunterstützte Reinigung +“ auszuwählen



- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ zu wählen.
- ▶ 300 ml Wasser in den **Wassertank** einfüllen.



#### 5.3.2 Animations-Bildschirm

Der **Animations-Bildschirm** stellt den Verlauf des Reinigungsvorganges in einer animierten Übersicht dar.

- ▶ Linken Bedienknebel „Funktion“ drücken, um den Reinigungsvorgang zu **stoppen**.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den Reinigungsvorgang zu **starten/fortzusetzen**.
- ▶ Um den Reinigungsvorgang zu **stoppen** und zum Hauptmenü zurückzukehren, linken Bedienknebel „Funktion“ drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn (nach links) drehen.



## 6) Einstellungen

In diesem Menü werden das **Datum**, die **Uhrzeit**, die (Display-)**Helligkeit**, das **akustische Signal** und die **Sprache** eingestellt.

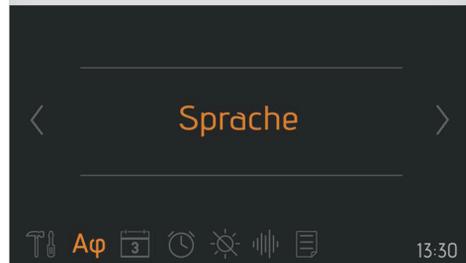
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Einstellungen“ hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



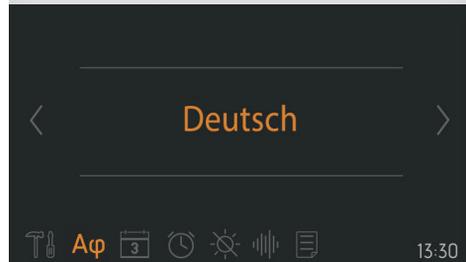
### 6.1 Sprache

Die Menüführung ist in mehreren Sprachen verfügbar. Wählen Sie hier die von Ihnen gewünschte Sprache.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Sprache“ angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



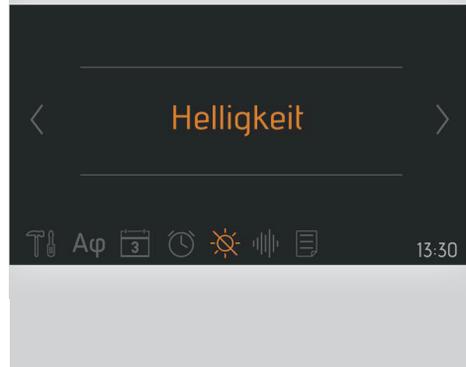
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** die von Ihnen bevorzugte **Sprache der Menüführung** angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die angezeigte Option auszuwählen.



### 6.2 Helligkeit

Die Helligkeit der Hintergrundbeleuchtung des Displays kann in 4 Stufen eingestellt werden.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Helligkeit“ angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die angezeigte Option auszuwählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** der gewünschte Wert hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den hervorgehobene Wert zu bestätigen.



## 6) Einstellungen

### 6.3 Datum

Das Datum wird im Format „Tag“, „Monat“, „Jahr“ festgelegt.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Datum“ angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die angezeigte Option auszuwählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** der einzustellende Teil des Datums („Tag“, „Monat“, „Jahr“) angezeigt wird.
- ▶ Nach jeder Einstellung „Tag“, „Monat“, „Jahr“ den rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den gewählten Teil des Datums zu bestätigen.

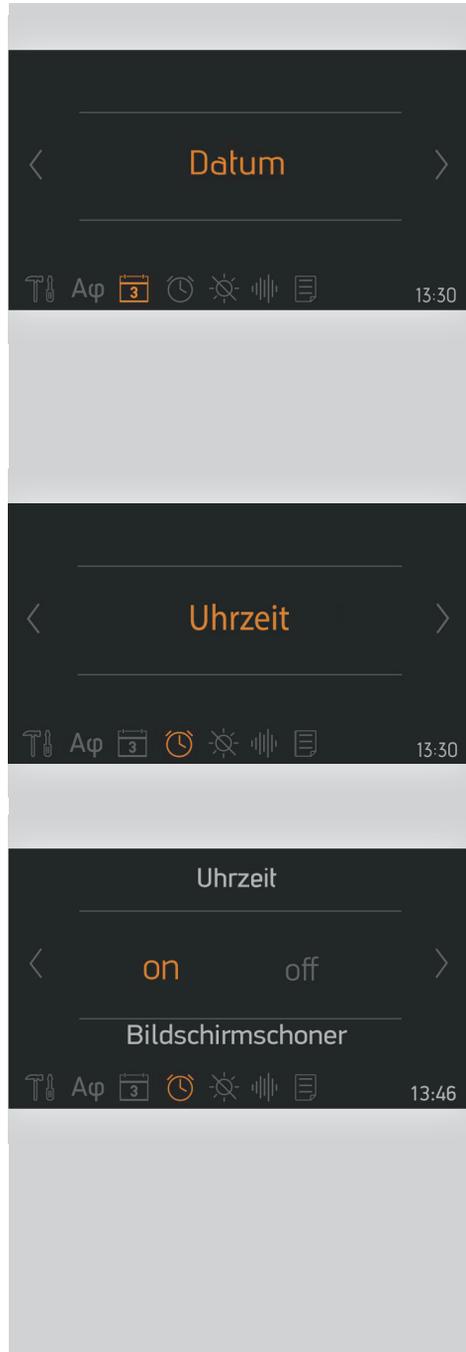
### 6.4 Uhrzeit

Die Uhrzeit wird im Format „Stunde“, „Minute“ festgelegt.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Uhrzeit“ angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die angezeigte Option auszuwählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** der einzustellende Teil der Uhrzeit („Stunde“, „Minute“) angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den gewählten Teil der Uhrzeit zu bestätigen.

Nach dem Einstellen der Uhrzeit wird das Menü zur Einstellung des Bildschirmschoners während des Standby-Modus angezeigt.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, um für den **Bildschirmschoner** die Optionen „on“ (**Ein**) oder „off“ (**Aus**) hervorzuheben.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

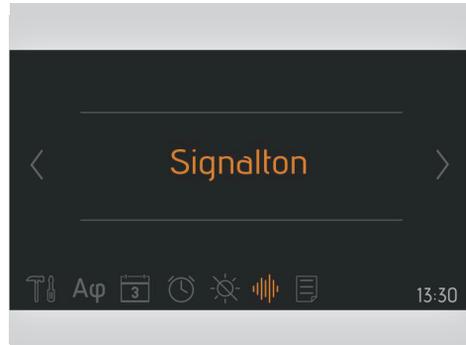


## 6) Einstellungen

### 6.5 Signalton

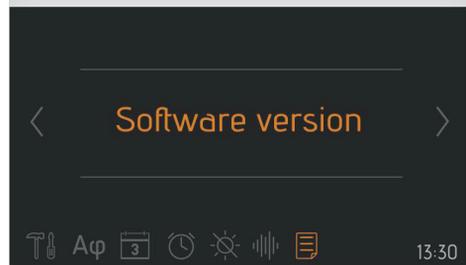
Wählen Sie einen von 3 verschiedenen Signaltönen oder schalten Sie den Signalton aus.

- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** „Signalton“ angezeigt wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um die angezeigte Option auszuwählen.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ nach **links** oder **rechts** drehen, bis im **Display** der gewünschte Wert hervorgehoben wird.
- ▶ Rechten Bedienknebel „Daten“ drücken, um den hervorgehobene Wert zu bestätigen.



### 6.6 Anzeige Softwareversion

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



### 6.7 Kindersicherung (Tastensperre)

Die aktivierte **Kindersicherung** verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Geräteeinstellungen.

Bei aktivierter **Kindersicherung** kann nur die Funktion **Gerät Ein/Aus** verwendet werden. Alle anderen Funktionen sind gesperrt.



- ▶ Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren linken Bedienknebel „Funktion“ ganz nach **rechts** drehen und für ca. 3 s **halten**.



## Betriebsarten



### Echte Heißluft

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



### 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.



### Ober- und Unterhitze\*

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



### Unterhitze (nur EBP 9881)

Das untere Heizelement ist in Betrieb. Besonders zum Erwärmen von Speisen, z.B. Pizza, geeignet.



### Unterhitze mit Heißluft („Pizzafunktion“)

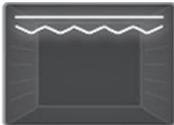
Das untere und das Ringheizelement sowie der Umluftventilator sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Garen von Pizza, Quiche oder Flammkuchen.



### Grill (nur EBD 9884)

Das Grillheizelement ist in Betrieb. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet.

**WARNUNG: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben**, die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



### Großflächengrill

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



### Großflächengrill mit Umluft

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



### Auftauen

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

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

## Reinigungsprogramme



**Pyrolyse** (nur EBP 9881)  
Selbstreinigungsfunktion des Backraumes.  
Der Reinigungszyklus dauert 90 min.

### Dampfunterstützte Reinigung

#### **Dampfunterstützte Reinigung**

(nur EBP 9881)  
Angetrocknete Speisereste werden mit Dampf aufgeweicht.

### Dampfunterstützte Reinigung +

#### **Dampfunterstützte Reinigung +**

(nur EBD 9884)  
Angetrocknete Speisereste werden mit Dampfassistenz aufgeweicht.

## Erstmalige Benutzung



**GEFAHR!**  
**Gefahr von Stromschlag**  
 Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Vor der ersten Benutzung muss der Backofen gründlich gereinigt werden.

- Den Backofen deshalb für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen.

Auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.



**HINWEIS:**  
 Zum Reinigen des Gerätes dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw. verwendet werden.  
 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.

Das Ein- und Ausschalten einer Betriebsart schaltet gleichzeitig den Kühlventilator ein und aus.

## Reling entfernen/einsetzen

- Ziehen Sie zunächst die Reling unten aus den Halterungen (1).
- Klappen Sie dann die Reling ein Stück nach innen, Richtung Backraummitte (2) und ziehen Sie die oberen beiden Haken aus den Löchern in der Backraumwand (3).



- Zum Einsetzen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen.
- Anschließend Reling in die unteren Halterungen einsetzen.

## Reinigung und Pflege

**GEFAHR!****Gefahr von Stromschlag**

Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

**VORSICHT!****Gefahr von Verbrennungen**

Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt auf Raumtemperatur abkühlen lassen!

**HINWEIS:**

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist nicht zulässig.

**HINWEIS:**

Zum Reinigen des Gerätes dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw. verwendet werden.

Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden. Dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

### Reinigen des Backofeninnenraumes:

- ▶ Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch reinigen und anschließend trockenreiben.
- ▶ Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Relling usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen.  
Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.

- ▶ Hartnäckige Verschmutzungen unter Verwendung von speziellen Backofenreinigern entfernen.

**HINWEIS:**

Bei der Anwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Gebrauchsanweisungen des Herstellers beachten!

## Relings

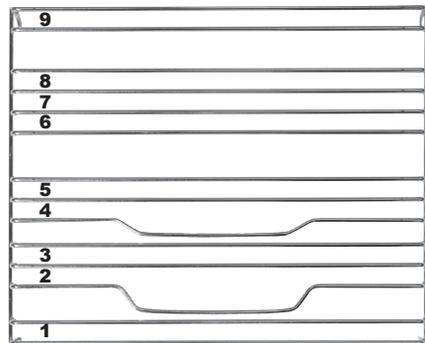
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

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.

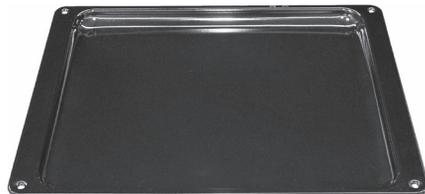
Beim Einschieben muss der Bügel hinten platziert sein. Beim Auflegen auf einen Teleskop-Vollauszug (Sonderzubehör) müssen die U-förmigen Ausbuchtungen der Längsstreben innen an der Schiene, also zur Backraummitte hin, positioniert werden.



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

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



### Messbecher (nur EBD 9884)



## Sonderzubehör

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

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



Die **extratiefe Fettpfanne** nicht auf der ersten (untersten) Einschubebene verwenden!  
Gargut nicht in zwei **extratiefen Fettpfannen** gleichzeitig garen!



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

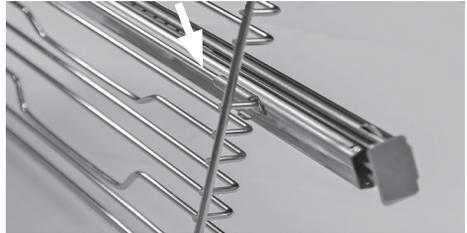
Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.



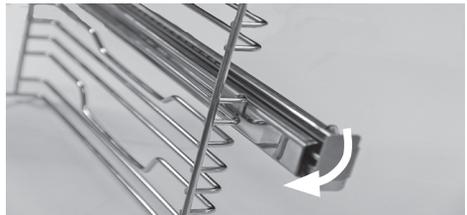
Die Einschubebenen 1 und 3 sind nicht zur Verwendung mit **Teleskop-Vollauszügen** geeignet!



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



- Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klap pen...



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

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



## Leuchtmittel im Backraum wechseln



### GEFAHR!

#### Gefahr von Stromschlag

Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!



### HINWEIS:

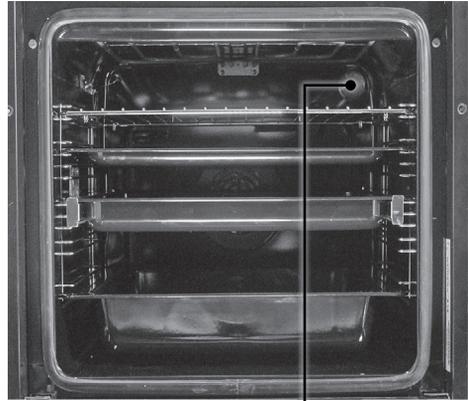
Berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Fingern. Fassen Sie das neue Leuchtmittel zum Einsetzen mit einem Tuch o.ä.



**Die verwendeten Leuchtmittel sind speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt.**

Sie eignen sich nicht zur Raumbelichtung. Die Leuchtmittel für die Backraumbelichtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

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



6

### Runde Backraumbelichtung (6), oben rechts:

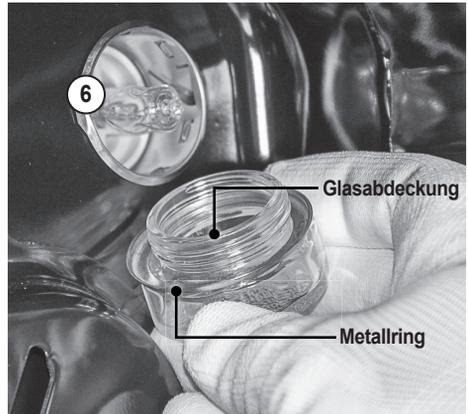
- ▶ **Glasabdeckung** der **Backraumbelichtung (6)** herausrauben und abnehmen.



Zwischen **Glasabdeckung** und Lampenfassung sitzt ein **Metallring**, der unbedingt wieder mit eingesetzt werden muss!

- ▶ Verbrauchtes Leuchtmittel herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.
- ▶ **Glasabdeckung** zusammen mit **Metallring** wieder einsetzen und einschrauben.

Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit!



6

Glasabdeckung

Metallring

## Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

Die **FullClear-Backraumtür** ist mit einer (EBD 9884) bzw. zwei (EBP 9881) wärmereflektierenden Innenscheibe/n ausgestattet. Zu Reinigungszwecken lassen sich diese Innenscheiben bequem und ohne Spezialwerkzeug ausbauen.



### VORSICHT!

#### Gefahr von Verletzungen

Durch den Zug der Scharnierfedern kann die **FullClear-Backraumtür** ungewollt zuklappen!

Beim Aus- und Einbau der Innenscheibe(n) sollte deshalb eine zweite Person ein unbeabsichtigtes plötzliches Schließen der **FullClear-Backraumtür** verhindern.

- ▶ Öffnen Sie die **FullClear-Backraumtür** vollständig.

Die Innenscheiben sind im unteren (hinteren) Bereich der **FullClear-Backraumtür** eingehangen und werden im oberen (vorderen) Bereich von einer Abdeckschiene gehalten.

- ▶ Schieben Sie die Innenscheibe in Richtung Tür-oberkante (Abb. 1), bis sich die Innenscheibe aus ihrer Halterung nehmen lässt (Abb. 2).



### HINWEIS:

Achten Sie darauf, die wärmereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu verletzen!

- ▶ Heben Sie anschließend die Innenscheibe an und nehmen Sie sie ab (Abb. 3).
- ▶ Die Innenscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder einem anderen geeignetem Reinigungsmittel säubern und anschließend trocknen.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Nur für EBP 9881:

Achten Sie dabei auf die korrekte Positionierung der Innenscheibe: Die Beschriftung muss lesbar sein und sich im oberen vorderen Bereich der **FullClear-Backraumtür** befinden!

Abb.1



Abb.2



Abb.3



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

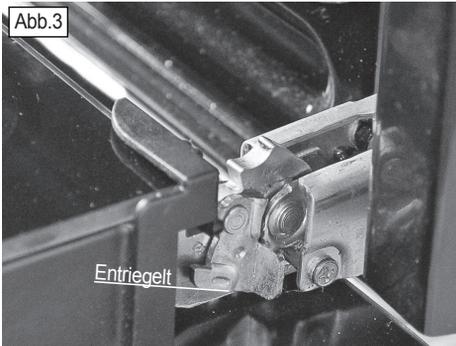
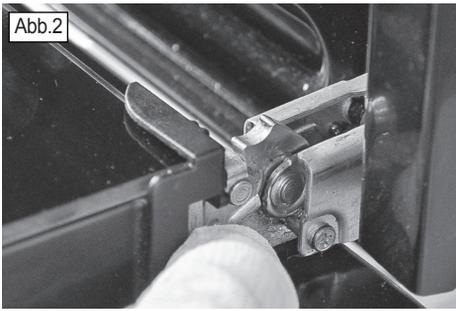
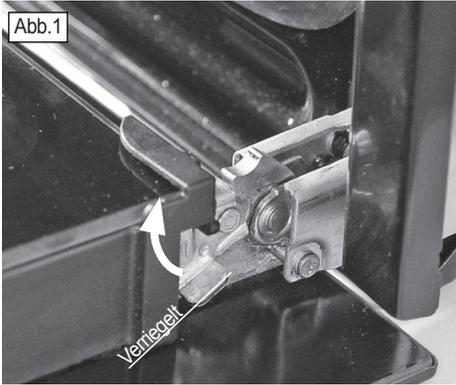
Um das Herabtropfen von Kondensat beim Öffnen der Backraumtür weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.

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.

## FullClear-Backraumtür ausbauen

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



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



- ▶ Zum Wiederanbringen die **FullClear-Backraumtür** auf die Scharnierarme (Abb. 5) aufsetzen und vollständig auf die Scharnierarme aufschieben. Achten Sie beim Aufschieben darauf, dass **FullClear-Backraumtür** und Scharnierarme sich nicht verkanten.



- ▶ **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.
- ▶ **FullClear-Backraumtür** vollständig schließen.

## Einbau des Backofens

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

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

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

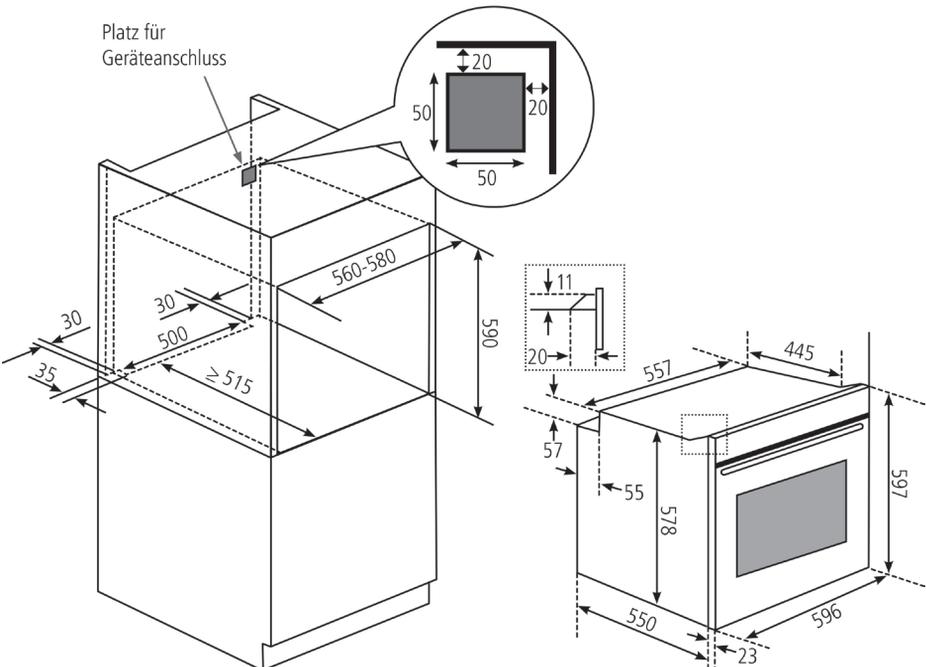
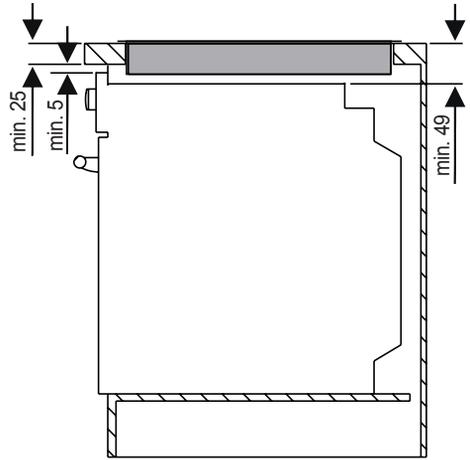
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

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

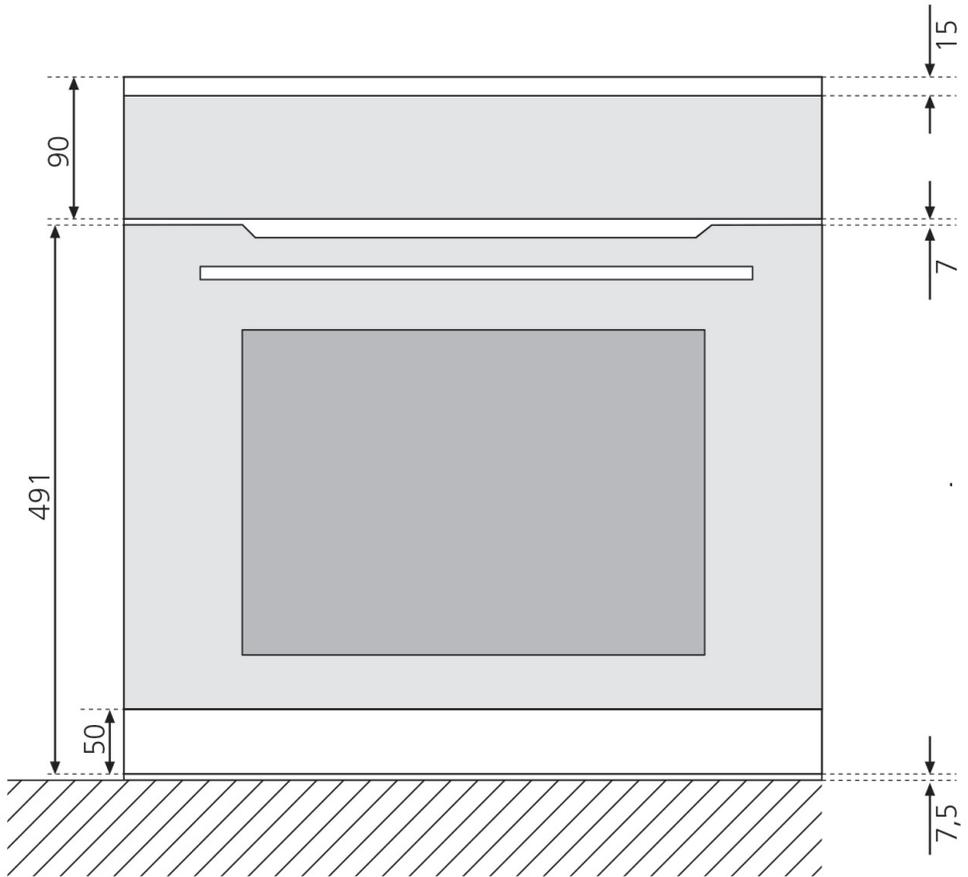
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

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

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



## Gerätefront



## Elektrischer Anschluss

### Allgemeiner Hinweis:

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

### Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss von Herd-/Kochfeldkombinationen darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!
2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN, VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

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

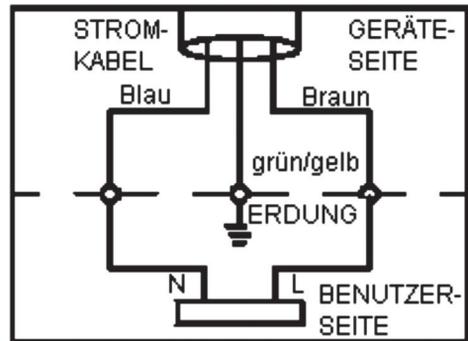
### Weitere wichtige Hinweise:

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 mm<sup>2</sup>

## Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anzeige „Zeit“ blinkt	Stromausfall	▶ Aktuelle Uhrzeit einstellen
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 prüfen..
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt	▶ Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden.
	Fehlerhafter elektrischer Anschluss	<b>Vorsicht!</b> Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: <b>Gerät in diesem Fall nicht weiter benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!</b>
Backraum bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt.	▶ Leuchtmittel ersetzen.
	Sicherung ausgelöst.	▶ Sicherung einschalten / ersetzen.
Glas der Backraumtür gesprungen, gerissen 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.

## EU-Produktdatenblatt

Datenblatt für Haushaltsbacköfen					
nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
Name oder Warenzeichen			ORANIER	ORANIER	
Modellkennung			EBP 9881 20	EBD 9884 20	
Art des Backofens			Einbau-Backofen	Einbau-Backofen	
Masse des Geräts	M	kg	36,0	35,0	
Anzahl der Garräume			1	1	
Wärmequelle je Garraum			Strom	Strom	
Volumen je Garraum			V	l	
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)			EC <sup>electric cavity</sup> kWh	0,93	0,91
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)			EC <sup>electric cavity</sup> kWh	0,83	0,82
Energieeffizienzindex			EEI <sub>cavity</sub>	94,3	93,2
Energieeffizienzklasse/Garraum A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)				A	A

Dieses Gerät enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

### Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse (z.B. Energieverbrauch):

Vermeiden Sie unnötig lange Vorheizzeiten; halten Sie den Kochvorgang so kurz wie möglich; schalten Sie den Backofen spätestens am Garende aus.

Nutzen Sie wenn möglich die Restwärme des Backofens und schalten Sie den Backofen bereits vor Garende aus; Backofentür während des Garens nicht unnötig öffnen.

### Hinweise zur zerstörungsfreien Demontage und Recycling:

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG 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.

## Technische Daten und Abmessungen

ORANIER		EBP 9881 20	EBD 9884 20
Art des Gerätes		Selbstreinigungs- Einbaubackofen	Einbau-Backofen mit DampfPLUS
Anzahl Funktionen		10	
Temperaturbereich		50 - 275 °C, thermostatgesteuert	
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1,1 kW	
	Oberhitze	1,2 kW	
	Grill	1,4 kW	
	Ringheizkörper	2,0 kW	
Backraumbeleuchtung		25 W	
Leistungsaufnahme der Gerätekühlung		23 W	
Anschlusswert		3,1 kW	3,3 kW
Abmessungen	B x H x T (mm)	597 x 596 x 578	
Netzkabel		Anschlusskabel mit Schukostecker	

**ENERG**  
енергия · ενέργεια

Y	IJA
IE	IA

**ORANIER**    EBP 9881 20

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

**0.93 kWh/cycle\***

**78 L**

**0.83 kWh/cycle\***

\* ЦИКЛ/л : siklus · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus  
 ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

222424205    65/2014

**ENERG**  
енергия · ενέργεια

Y	IJA
IE	IA

**ORANIER**    EBD 9884 20

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

**0.91 kWh/cycle\***

**78 L**

**0.82 kWh/cycle\***

\* ЦИКЛ/л : siklus · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus  
 ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

22249333    65/2014

## 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 bestandenen Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Oranier Str. 1**  
**35708 Haiger**

# ORANIER

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

## ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1  
35708 Haiger  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348  
E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

### Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355  
Telefax +49 (0) 2771 2630-351  
E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

## ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348  
E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

### Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355  
Telefax +49 (0) 2771 2630-351  
E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

Technik für Deine Familie