

**Bedienungs- und Installationsanleitung**

# ORANIER

## Küchentechnik



Selbstreinigungs-Einbaubackofen  
**EBP 9884**

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

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

**Inhaltsverzeichnis**

**Wichtige Sicherheitshinweise** 3  
**Ihr Gerät im Überblick** 7  
**Bedienfeld** 8  
**Beheizungsarten** 10  
 - Sonderfunktionen 11  
**Zubehör** 12  
 - Sonderzubehör 13  
**Reling aushängen** 13

**Inhaltsverzeichnis**

**Einbau des Backofens** 14  
**Maßzeichnung der Gerätefront** 15  
**Erstmalige Benutzung** 16  
 - Backraum und Zubehör reinigen 16  
 - Elektrischer Anschluss 16  
 - Sicherheitshinweise 16  
**Uhrzeit einstellen** 17  
**Gerät erstmalig aufheizen** 17  
**Kühlventilator** 17  
**Bedienung** 17  
 - Gerät ein-/ausschalten 17  
 - Betrieb starten und stoppen 17  
 - Backraumtemperatur einstellen 17  
 - MEMO-Funktion 17  
**Programmierbarer Timer** 18  
 - Gardauer einstellen 18  
 - Vollautomatischer Betrieb 18  
 - Kurzzeitwecker 18  
**Bedienfeldsperre (Kindersicherung)** 19  
**Einstellungen** 19  
 - Backraumbeleuchtung 19  
 - Signaltöne 19  
 - AutoBoost 19  
 - MEMO-Funktion 19  
 - DEMO-Schaltung 19  
**Sonderfunktionen** 20  
 - Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme 20  
 - Niedertemperatur-Garen 21  
 - Sensorgesteuerte Vollautomatik 22  
**Reinigung und Pflege** 23  
**Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür** 24  
**Reinigung der Zwischenscheiben** 25  
**Selbstreinigung durch Pyrolyse** 26  
 - Pyrolyse 120 min 26  
 - PYRO-Express 26  
 - Hinweise 26  
**FullClear-Backraumtür ausbauen** 27  
**Leuchtmittel im Backraum wechseln** 28  
**Fehlertabelle** 29  
**Technische Daten und Abmessungen** 31  
**Umweltverträglichkeit** 34  
**Hinweise zu Entsorgung** 34  
**ORANIER-Werksgarantie** 35

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 34).



## **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 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 WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.**

**Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes**

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

**Ihr Gerät im Überblick**



- |   |                    |    |  |
|---|--------------------|----|--|
| 1 | Bedienfeld         | 8  | Backblech  |
| 2 | Dichtung           | 9  | FullClear-Backraamtür                                  |
| 3 | Backraumbelichtung | 10 | Türgriff   |
| 4 | Ringheizkörper     | 11 | Teleskopauszug (Sonderzubehör)                         |
| 5 | Umluftventilator   | 12 | Relling mit 6 Einschub-Ebenen und Einschubsperr hinten |
| 6 | Oberes Heizelement | 13 | Fettpfanne   |
| 7 | Grillrost          |    |  |

**Bedienfeld**



**Twin-Display**

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 wird die volle Helligkeit des Displays wieder hergestellt.

Die Symbole im Twin-Display weisen darauf hin, welche Daten angezeigt werden bzw. welche Sonderfunktionen eingeschaltet sind.

**Linkes Display:**



- 

**Sensorgesteuerte Vollautomatik (ACS)**
- 

**Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme**

**Rechtes Display:**



- 

**Kurzzeitwecker**
- 

**Garzeit**
- 

**Bedienfeldsperre (Kindersicherung) aktiv**
- 

**Garzeit-Ende Vorwahl**
- 

**Temperatur**
- 

**AutoBoost (Schnellaufheizautomatik) eingeschaltet**
- 

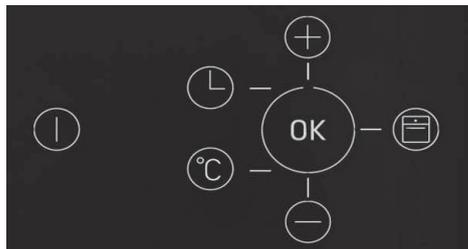
**Gewicht**
- 

**Türverriegelung aktiviert (Pyrolyse-Betrieb)**

## Bedienfeld

### Touch-Control-Bedienung

Zur Auswahl der Beheizungsarten, Sonderfunktionen, Programmierung und Starten / Stoppen des Gerätes



Nach dem Starten einer Beheizungsart oder Sonderfunktion schaltet sich die Backraumbelichtung gleichzeitig mit ein (ausgenommen: „Selbstreinigung durch Pyrolyse“).



#### Schaltfläche „Ein/Aus“:

Schaltet das Gerät ein bzw. aus.



#### Schaltfläche „Funktionen“:

Zur Auswahl von Beheizungsarten und Sonderfunktionen.



#### 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 Twin-Display.



#### Schaltfläche „Temperatur“:

Zum Einstellen der Gartemperatur. Bei Betätigen der Schaltfläche erscheint automatisch ein Temperaturvorschlag im Twin-Display.



#### Schaltfläche „Bestätigung“:

Zum Bestätigen und Abschließen von Eingaben.



#### Schaltflächen „Minus“ und „Plus“:

Zur Eingabe von Zeiten oder Temperaturen die entsprechende Schaltfläche (wiederholt) betätigen oder für fortlaufende Änderung gedrückt halten.

## Beheizungsarten



### 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.



### 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.



### Ober- und Unterhitze mit Umluft

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

- 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

Das obere Heizelement ist in Betrieb. Die Temperaturregelung erfolgt in Leistungsstufen (kleinste Leistung 1, höchste Leistung 4)

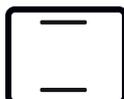
- Temperaturvorschlag: Leistungsstufe 4
- Regelbereich: Leistungsstufen 1 - 4



### 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.



### 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.

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

## Sonderfunktionen



### Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme

Nach Auswahl einer der 15 Lebensmittelkategorien und Eingabe des Gargutgewichtes bestimmt das Gerät automatisch die geeignete Beheizungsart, Backraumtemperatur und Gardauer.



### Niedertemperatur-Garen

Das Gargut wird bei niedriger Temperatur (unter 100°C) im Backofen langsam gegart. Durch diese besonders schonende Garweise bei niedriger Temperatur wird das Gargut besonders zart, bleibt saftig und der Bratverlust fällt geringer aus.



### Sensorgesteuerte Vollautomatik ACS

Nach Auswahl einer der 9 Lebensmittel-Kategorien bestimmt das Gerät durch Sensortechnologie die geeignete Beheizungsart, Backraumtemperatur und Gardauer.



### Pyrolyse 120 min

Selbstreinigungsfunktion des Backraumes,  
Dauer: 120 min

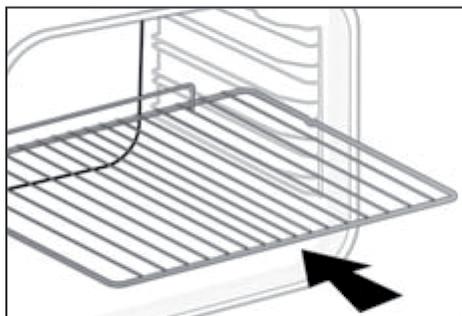


### PYRO-Express

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.

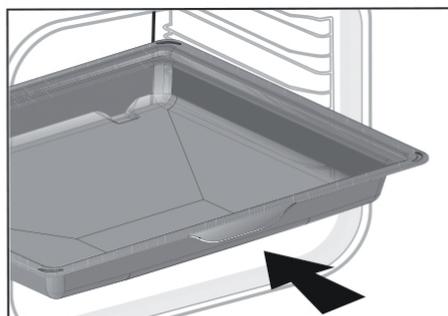
## Zubehör

### Kippsicherer Einschubrost



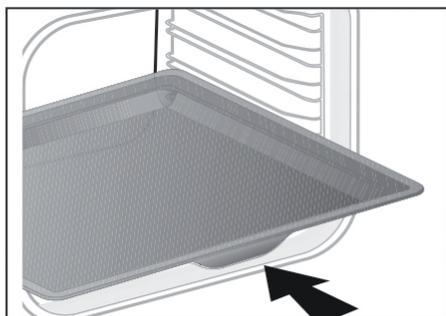
Der Einschubrost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenformen zum Kochen, Braten und Backen geeignet. Zum Grillen wird das Gargut direkt auf den Rost gelegt. Der Rost wird mit dem Bügel nach hinten zwischen den Sprossenpaaren eingeschoben. Eine Rastfunktion stoppt das Herausziehen des letzten Drittels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

### Fettpfanne



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.

### 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.

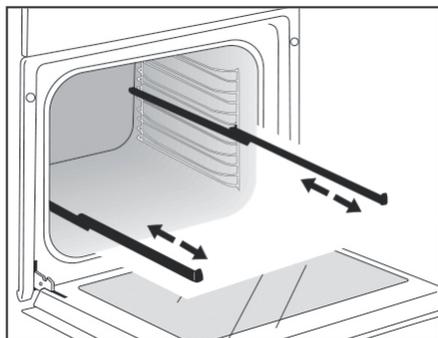
### Kunststoffwinkel

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

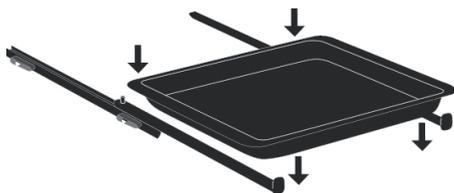


## Sonderzubehör

### Teleskopauszüge (Sonderzubehör)

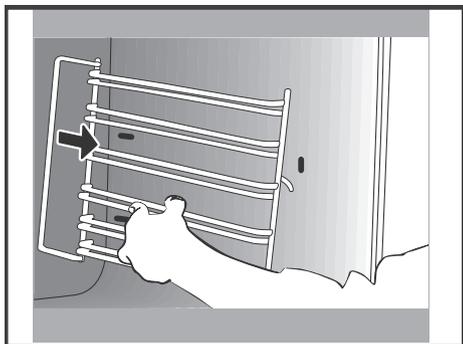
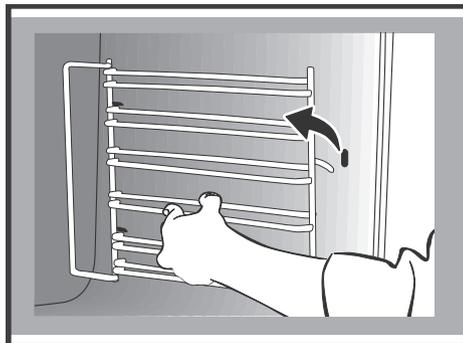


Mit Hilfe von Teleskopauszügen (Sonderzubehör) können das Backblech und die Fettpfanne (Sonderzubehör) vollständig aus dem Backraum herausgezogen werden, so dass das Gargut von allen Seiten leicht zugänglich ist. Beachten Sie die Bedienungsanleitung der Teleskopauszüge.



## 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

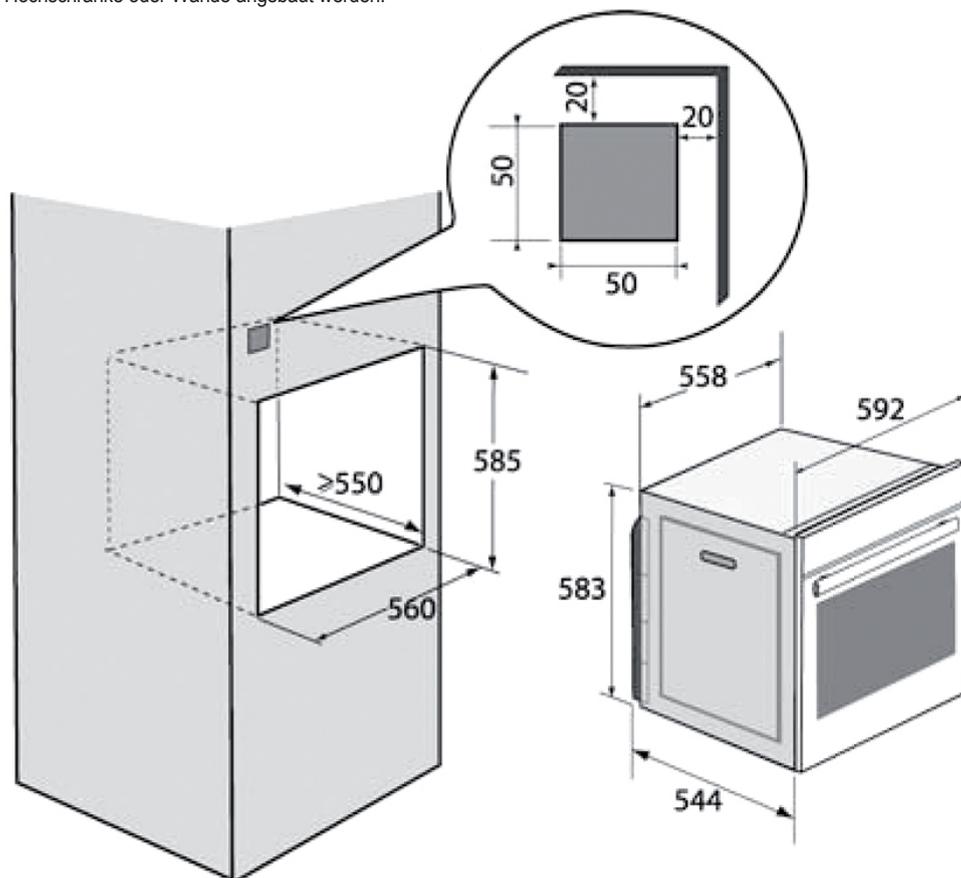
Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

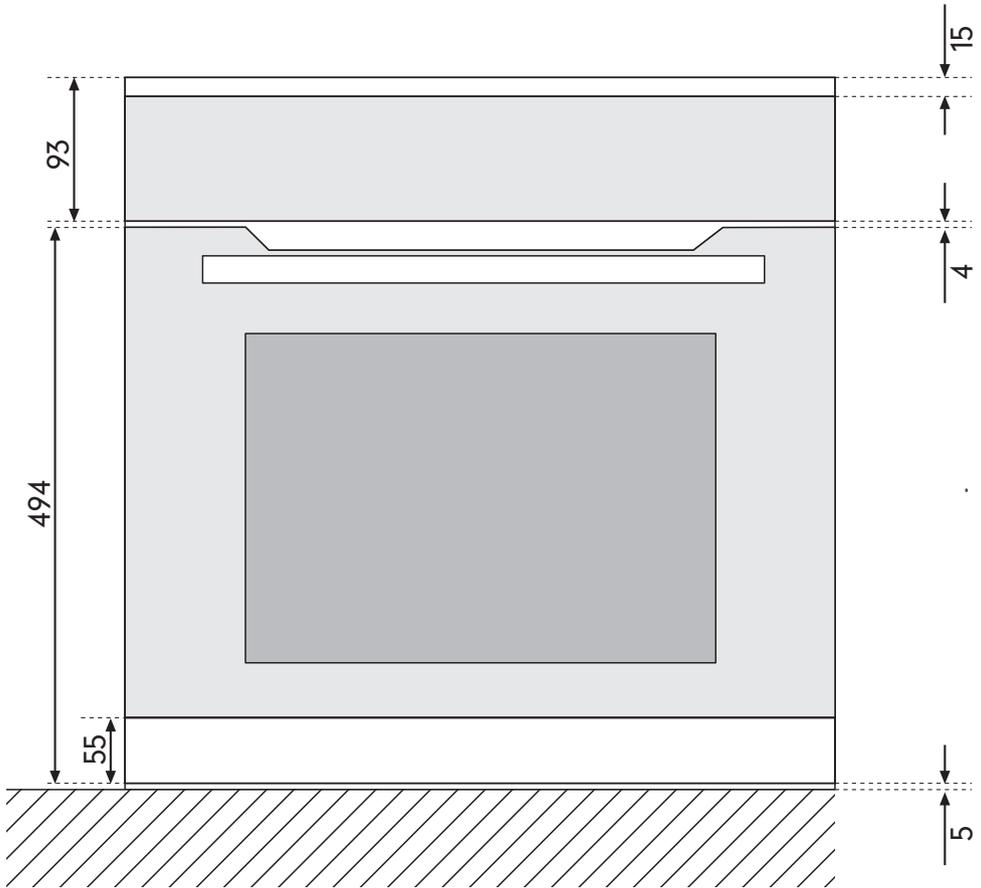
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen!

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!

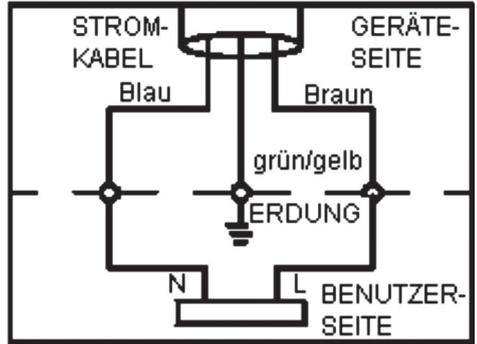
**Weitere wichtige Hinweise:**

**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 mm<sup>2</sup>

**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.



Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen „ $\ominus$ “ und „ $\oplus$ “ ein.

Betätigen Sie die Schaltfläche „ $\odot$ “, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

### Änderung der eingestellten Uhrzeit

Betätigen Sie die Schaltfläche „ $\odot$ “ zweimal.

Die Tageszeit blinkt im Display.

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Schaltflächen „ $\ominus$ “ und „ $\oplus$ “ ein.

Betätigen Sie abschließend kurz die Schaltfläche „ $\odot$ “, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

### 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 oder Sonderfunktion gewählt wurde..

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

## Bedienung

### Gerät ein-/ausschalten

Das Gerät wird wahlweise durch Betätigen der Schaltfläche „ $\odot$ “ oder der Schaltfläche „ $\oplus$ “ eingeschaltet.

Nach dem Starten einer Beheizungsart oder einer Sonderfunktion schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Schaltfläche „ $\odot$ “ ca 2 s lang betätigen.

Zum Ausschalten vor dem Starten einer Beheizungsart oder einer Sonderfunktion genügt eine Berührung der Schaltfläche „ $\odot$ “.

### Betrieb starten und stoppen

Stellen Sie durch Betätigen der Schaltfläche „ $\oplus$ “ die gewünschte Beheizungsart oder Sonderfunktion ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche „OK“.

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.



### Backraumtemperatur einstellen

Die Backraumtemperatur kann jederzeit geändert werden.

Betätigen Sie dazu die Schaltfläche „ $\odot$ “. Die Ziffern der Temperaturanzeige im Display blinken.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Schaltflächen „ $\ominus$ “ und „ $\oplus$ “ ein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch erneutes Betätigen der Schaltfläche „ $\odot$ “.

Bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur blinkt die Anzeige „ $^{\circ}\text{C}$ “ im Display.

### MEMO-Funktion

Über die MEMO-Funktion speichert das Gerät die von Ihnen bevorzugte Beheizungsart und – für jede Beheizungsart – bevorzugte Gartemperatur ab.

Ihre bevorzugte Beheizungsart erscheint so immer als erste mit der Schaltfläche „ $\oplus$ “ aufgerufene Beheizungsart und Sie können die den Beheizungsarten werksseitig zugeordneten Temperaturvorschläge ändern.

Die von Ihnen bevorzugte Beheizungsart wird abgespeichert, indem Sie 3x in Folge dieselbe Beheizungsart in Betrieb nehmen.

Um für eine Beheizungsart einen geänderten Temperaturvorschlag zu hinterlegen, nehmen Sie 3x dieselbe Beheizungsart jeweils mit gleicher Temperatur in Betrieb. Es ist dabei nicht notwendig, dass diese drei Inbetriebnahmen direkt aufeinander abfolgen.

## 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 „“.

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

Wenn Sie die im Display vorgeschlagene Gardauer verwenden wollen, betätigen Sie direkt die Schaltfläche „“, um den Betrieb zu starten.

Ansonsten ändern Sie die Gardauer mit den Schaltflächen „“ oder „“ und betätigen dann die Schaltfläche „“, um den Betrieb zu starten. Die Gardauer läuft ab, sobald die eingestellte Backraumtemperatur erreicht ist.

### 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 „“. Im Display erscheint die Anzeige „“ und die Ziffern blinken. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Schaltflächen „“ oder „“ ein.

Bestätigen Sie die Einstellung durch Betätigen der Schaltfläche „“.

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, sobald die eingestellte Backraumtemperatur erreicht ist.

Zum vorzeitigen Abbrechen eines vollautomatischen Betriebes schalten Sie das Gerät mit der Schaltfläche „“ aus.

Der vollautomatische Betrieb wird ebenfalls abgebrochen, wenn mit der Schaltfläche „“ eine andere Beheizungsart oder Sonderfunktion gewählt wird.

### Kurzzeitwecker

(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Zur Verwendung des Kurzzeitweckers dürfen keine Beheizungsarten eingeschaltet sein.

Betätigen Sie die Schaltfläche „“. Im Display blinkt das Symbol „“.

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

Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der Schaltfläche „“. 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 „“ und stellen die Kurzzeit mit den Schaltflächen „“ oder „“ neu ein.

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



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

## Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

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

Zum Einschalten der Bedienfeldsperre (Kindersicherung) halten Sie die Schaltflächen „ $\ominus$ “ und „ $\oplus$ “ gleichzeitig gedrückt, bis im Display das Symbol „ $\text{Ⓐ}$ “ erscheint.

Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre (Kindersicherung) halten Sie die Schaltflächen „ $\ominus$ “ und „ $\oplus$ “ gleichzeitig gedrückt, bis im Display das Symbol „ $\text{Ⓐ}$ “ erlischt.



**HINWEIS:** Wenn die Kindersicherung während eines laufenden Garvorganges eingeschaltet wird, kann der Garvorgang immer noch mit der Schaltfläche „ $\text{Ⓐ}$ “ ausgeschaltet werden.

## Einstellungen

Sie können verschiedene werksseitige Einstellungen des Gerätes ändern.

Halten Sie die Schaltfläche „ $\text{⌚}$ “ gedrückt, bis das Display „MENU“ anzeigt.

Rufen Sie die zu ändernden Einstellungen nacheinander durch Betätigen der Schaltfläche „ $\text{⌚}$ “ auf.

Mit den Schaltflächen „ $\ominus$ “ oder „ $\oplus$ “ kann die jeweilige werksseitige Einstellung geändert werden.

Zum Verlassen des Menüs „Einstellungen“ betätigen Sie erneut die Schaltfläche „ $\text{⌚}$ “.

### Backraumbelichtung

Werksseitige Einstellung:



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

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „ $\ominus$ “ oder „ $\oplus$ “:



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

### Signaltöne

Werksseitige Einstellung:



Signaltöne eingeschaltet.

## Einstellungen

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „ $\ominus$ “ oder „ $\oplus$ “:



Signaltöne ausgeschaltet.

### AutoBoost

Automatisches Schnellaufheizen bei bestimmten Beheizungsarten. Werksseitige Einstellung:



AutoBoost eingeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „ $\ominus$ “ oder „ $\oplus$ “:



AutoBoost ausgeschaltet.

### MEMO-Funktion

Diese Funktion speichert die von Ihnen bevorzugte Beheizungsart und für jede Beheizungsart die bevorzugte Gartemperatur. Werksseitige Einstellung:



MEMO-Funktion eingeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „ $\ominus$ “ oder „ $\oplus$ “:



MEMO-Funktion ausgeschaltet.

### DEMO-Schaltung

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

Werksseitige Einstellung:



DEMO-Schaltung ausgeschaltet.

Änderung durch Betätigen der Schaltflächen „ $\ominus$ “ oder „ $\oplus$ “:



DEMO-Schaltung eingeschaltet.

## Sonderfunktionen



### Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme

Nach Auswahl einer der 15 Lebensmittelkategorien und Eingabe des Gargutgewichtes bestimmt das Gerät automatisch die geeignete Beheizungsart, Backraumtemperatur und Gardauer.

Es stehen 15 Programme zur Verfügung:

- P01: Geflügel
- P02: Entenbrust <sup>(1)(2)</sup>
- P03: Rinderbraten rare
- P04: Pizza
- P05: Schweinebraten
- P06: Kartoffelgratin
- P07: Lammshulter rosa
- P08: Kalbsbraten
- P09: Lachs
- P10: Fischterrine
- P11: Gemüsekekuchen
- P12: Gefüllte Tomaten
- P13: Kleingebäck/Plätzchen/Kekse <sup>(1)(2)</sup>
- P14: Kuchen
- P15: Brötchen

### Programmierung

Mit der Schaltfläche „“ die Sonderfunktion Gewichtsabhängige Easy-Start-Programme „“ anwählen, mit „“ die Wahl bestätigen. Neben der Anzeige „P“ blinkt „-“ im Display und es erscheint die Anzeige „Auto“:



Das gewünschte Programm (P01 – P15) mit den Schaltflächen „“ und „“ auswählen, z.B. P03:



Mit „“ die Wahl bestätigen, im Display blinkt ein Gewichtsvorschlag, z.B. 500 g:



Mit den Schaltflächen „“ und „“ das Gargutgewicht einstellen, mit „“ die Eingabe bestätigen. Im Display blinkt das vom Gerät berechnete Garzeitende (außer P02 und P13), z.B. 12h45:



Sie können nun das Programm direkt durch Betätigen der Schaltfläche „“ starten oder noch vor dem Starten ein Garzeitende vorprogrammieren<sup>(2)</sup>:

Korrigieren Sie mit den Schaltflächen „“ und „“ das Garzeitende und starten Sie das Programm danach durch Betätigung der Schaltfläche „“.

Wenn ein Garzeitende programmiert wurde, wird nach dem Starten des Programms das eingestellte Garzeitende angezeigt, ansonsten läuft im Display die verbleibende Gardauer ab.

<sup>(1)</sup> Gerät vorheizen (Beheizungsart Ober- und Unterhitze kombiniert, 200°C, ca. 6 Minuten)

<sup>(2)</sup> Für die Programme P02 und P13 steht keine Garzeitende-Vorwahl zur Verfügung.

**Sonderfunktionen**



**Niedertemperatur-Garen**

Das Gargut wird bei besonders niedriger Temperatur (unter 100°C) im Backofen langsam gegart. Durch diese besonders schonende Garweise bei niedriger Temperatur bleibt das Gargut besonders zart und saftig und der Bratverlust ist geringer.

Niedertemperatur-Garen startet generell bei kaltem Backraum.

- Das Gerät darf nicht vorgeheizt werden.
- Wenn der Backraum z.B. von einem vorherigen Gargvorgang noch zu warm ist, zeigt das Display die Warnung „Hot“. In diesem Fall den Backraum abkühlen lassen, bevor das Programm gestartet wird.

Lassen Sie das Gargut etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen, bevor Sie den Gargvorgang beginnen. Verwenden Sie ausschließlich sehr frische Lebensmittel. Geflügel außen und innen mit kaltem Wasser reinigen und mit Küchenkrepp trocknen.

**Es stehen 10 Programme zur Verfügung:**

	<b>Programm</b>	<b>Gardauer</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Einschubebene</b>
nt01	Kalbsbraten	4 h	Gargut auf Rost	2
			Fettpfanne	1
nt02	Rinderbraten rare	3 h	Gargut auf Rost	2
			Fettpfanne	1
nt03	Rinderbraten well done	4 h	Gargut auf Rost	2
			Fettpfanne	1
nt04	Schweinebraten	5 h	Gargut auf Rost	2
			Fettpfanne	1
nt05	Lamm rosa	3 h	Gargut auf Rost	2
			Fettpfanne	2
nt06	Lamm durch	4 h	Gargut auf Rost	1
			Fettpfanne	2
nt07	Hähnchen	6 h	Gargut auf Rost	1
			Fettpfanne	2
nt08	Fisch, klein	1 h 20	Fettpfanne	3
nt09	Fisch, groß	2 h 10	Fettpfanne	3
nt10	Joghurt	3 h	Fettpfanne	1

## Sonderfunktionen

### Programmierung

Mit der Schaltfläche „“ die Sonderfunktion Nieder-temperatur-Garen „“ anwählen, mit „“ die Wahl bestätigen.



**HINWEIS:** Wenn der Backraum z.B. von einem vorherigen Garvorgang noch zu warm ist, zeigt das Display die Warnung „Hot“. In diesem Fall den Backraum abkühlen lassen, bevor das Programm gestartet wird.

Im Display erscheint die Anzeige „nt“ für Nieder-temperatur-Garen:



Das gewünschte Programm nt01 – nt10 mit den Schaltflächen „“ und „“ auswählen, z.B. nt02. Im Display erscheint die zugehörige Gardauer



Sie können nun das Programm direkt durch Betätigen der Schaltfläche „“ starten oder noch vor dem Starten ein Garzeitende vorprogrammieren.

Zum Programmieren eines Garzeitendes betätigen Sie zunächst die Schaltfläche „“, im Display blinkt das vom Gerät berechnete Garzeitende, z.B. 12h45:



Stellen Sie mit den Schaltflächen „“ und „“ das gewünschte Garzeitende ein. Starten Sie nun das Programm durch Betätigung der Schaltfläche „“.

Wenn ein Garzeitende programmiert wurde, wird bis zum Beginn des Programms das eingestellte Garzeitende angezeigt. Nach Beginn des Programms läuft im Display die verbleibende Gardauer ab.

## Sonderfunktionen

### ACS Sensorgesteuerte Vollautomatik

Nach Auswahl einer der 9 Lebensmittelkategorien bestimmt das Gerät durch Sensortechnologie die geeignete Beheizungsart, Backraumtemperatur und Gardauer.

Die sensorgesteuerte Vollautomatik startet generell bei kaltem Backraum.

- Das Gerät darf nicht vorgeheizt werden.
- Wenn der Backraum z.B. von einem vorherigen Garvorgang noch zu warm ist, zeigt das Display die Warnung „Hot“. In diesem Fall den Backraum abkühlen lassen, bevor das ACS-Programm gestartet wird.

Die sensorgesteuerte Vollautomatik funktioniert in zwei Phasen:

- **Phase 1:**  
Das Gerät beginnt seine Aufheizphase. In dieser Zeit werden durch Sensortechnologie die zur Bestimmung der Gardauer und Backraumtemperatur notwendigen Parameter erfasst. Diese Phase dauert je nach Gargutkategorie zwischen 5 und 40 Minuten. Sie wird durch eine Animation im Display angezeigt:



**HINWEIS:** Öffnen Sie während dieser Phase nicht die Backraumbür, um die Datenerfassung nicht zu stören.

- **Phase 2:**  
Die Garparameter sind erfasst, die Animation im Display erlischt. Der Garvorgang wird auf Basis der so bestimmten Daten durchgeführt. Die verbleibende Gardauer läuft im Display ab. Sie können nun die Backraumbür öffnen, z.B. um Braten zu begießen. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet sich aus.

Es stehen 9 Gargutkategorien zur Verfügung.

- P01:** Pizza
- P02:** Roastbeef rare
- P03:** Roastbeef medium
- P04:** Roastbeef well done
- P05:** Schweinebraten
- P06:** Hähnchen
- P07:** Fisch
- P08:** Gemüseuchen
- P09:** Kuchen

### Programmierung

Mit der Schaltfläche „“ die Sonderfunktion Sensorgesteuerte Vollautomatik „ACS“ anwählen.



Mit „“ die Wahl bestätigen.

Neben der Anzeige „P“ blinkt „01“ im Display und eine dem Programm zugeordnete Gardauer wird angezeigt:



**HINWEIS:** Die angezeigte Gardauer ist ein vorprogrammierter Richtwert. Nach der Phase der Erfassung der Parameter durch die Sensortechnologie wird die Gardauer angepasst.

Das gewünschte Programm P01 – P09 mit den Schaltflächen „“ und „“ auswählen, z.B. P02. Im Display erscheint die zugehörige Gardauer:



Sie können nun das Programm direkt durch Betätigen der Schaltfläche „“ starten oder noch vor dem Starten ein Garzeitende vorprogrammieren.

Zum Programmieren eines Garzeitendes betätigen Sie zunächst die Schaltfläche „“, im Display blinkt das vom Gerät berechnete Garzeitende, z.B. 12h45:



Stellen Sie mit den Schaltflächen „“ und „“ das gewünschte Garzeitende ein. Starten Sie nun das Programm durch Betätigung der Schaltfläche „“.

Wenn ein Garzeitende programmiert wurde, wird bis zum Beginn des Programms das eingestellte Garzeitende angezeigt.

Nach Beginn des Programms laufen die oben beschriebenen Programmphasen 1 und 2 automatisch ab.

## 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, Relling usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Bei starker Verschmutzung können Sie die Zubehörteile vorher kurz einweichen.

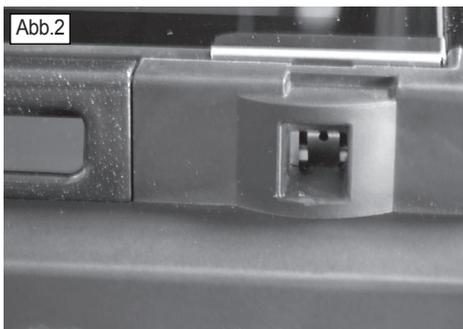
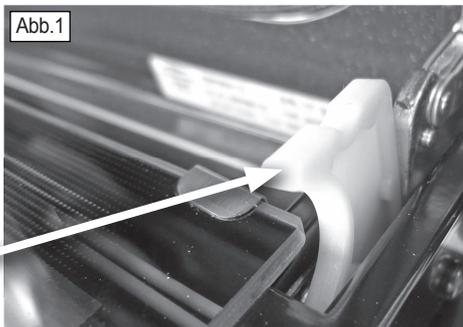
## Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraamtür

Die wärmerereflektierende Innenscheibe der FullClear-Backraamtür läßt sich zum Reinigen bequem ausbauen.



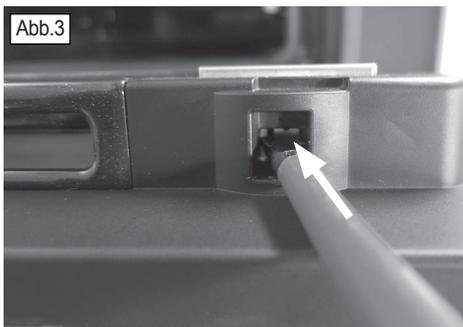
**Achten Sie beim Aus- und Einbau der Innenscheibe darauf, die wärmerereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.**

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



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

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



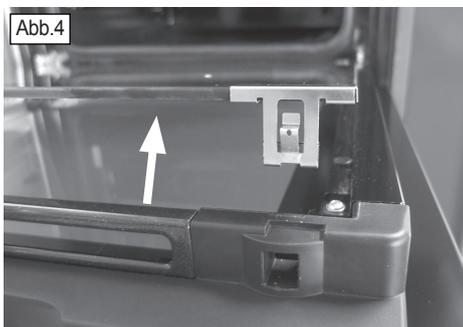
Innenscheibe vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben und abnehmen (Abb. 4).



**ACHTUNG! Sichern Sie die Backraamtür 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 eingeklappt 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.



## 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“).

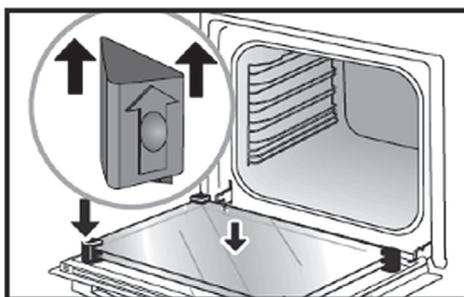
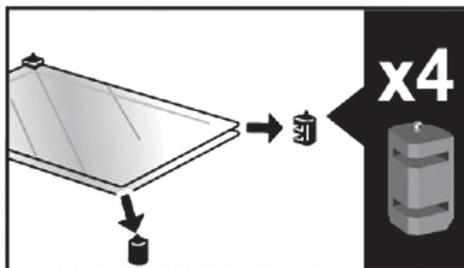
Entnehmen Sie beide Zwischenscheiben, entfernen Sie alle Silikonwinkel und reinigen Sie die Scheiben mit Spüllaug und einem weichen Tuch.

Wie bei der Türinnen- bzw Außenscheibe, dürfen auch bei der Reinigung der Zwischenscheiben keine Glaschaber 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:

#### **P** Pyrolyse 120 min

Bei Auswahl dieser Funktion wird ein zweistündiger Pyrolysezyklus durchgeführt.

#### **P<sup>+</sup>** 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) Wählen Sie die gewünschte Pyrolyse-Funktion „Pyrolyse 120 min“ oder „PYRO-Express“ mit der Schaltfläche „🔑“ und bestätigen Sie mit „OK“.

- 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, betätigen Sie die Schaltfläche „⏸“ für ca 2 s..

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

#### 4) Nach Ende des Pyrolysezyklus

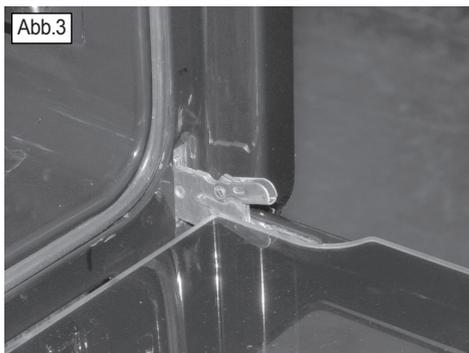
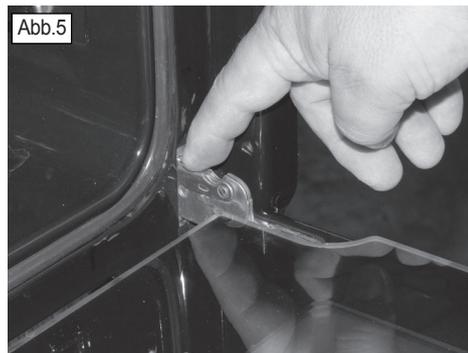
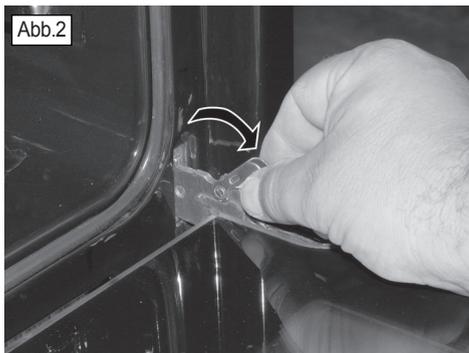
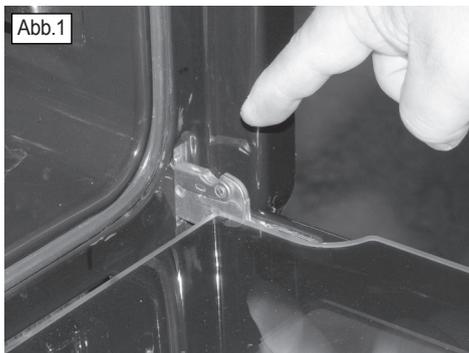
- Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche „⏸“ aus.
- Sobald der Backofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie bitte die von der Verbrennung der Verunreinigungen herrührenden Aschereste mit einem feuchten Tuch.

**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:

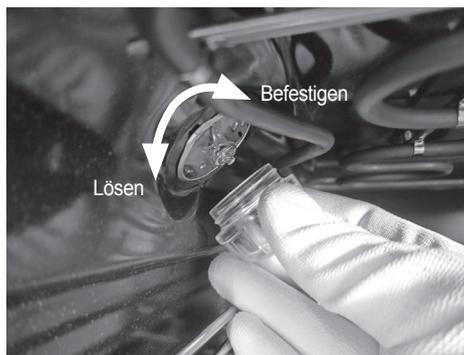
- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 25 W
- d) Sockel G 9



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. <b>Vorsicht!</b> Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: <b>Gerät nicht benutzen! Rufen Sie den Kundendienst!</b>
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt  Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen  Sicherung einschalten/ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	<b>Gerät nicht benutzen!</b> Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	<b>Gerät nicht benutzen!</b> Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!

**Fehlertabelle**

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
<b>Starke Rauchentwicklung</b>	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
<b>Flecken im Emaille</b>	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.
<b>Kühlventilator läuft bei ausgeschaltetem Gerät</b>	Automatischer Nachlauf	Der Nachlauf des Kühlventilators ist eine normale Funktion des Gerätes.

**Technische Daten und Abmessungen**

<b>Name:</b>	<b>EBP 9884</b>
Modellkennung:	9884 12
Energieeffizienzindex $EEl_{cavity}$ :	81,4
Energieeffizienzklasse:	A+
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric cavity}$ :	0,70 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:	38,6 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 Schuko-Stecker.	

**ORANIER**  
Küchentechnik

**ENERG** Y IJA  
енергия · ενεργεια IE IA

EBP 9884 12

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

**73 L**

**0,70 kWh/cycle\***

**1,00 kWh/cycle\***

\*→ цикл · syklos · portion · syklos · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

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