D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen

EBP820

EBD830

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

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

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 42).



Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit 4
   1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
   1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
   1.3 Nutzerkreis 5
   1.4 Sicherer Gebrauch 5
   1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung 8
   1.6 Zusatz-Hinweise zu EBD830 10

2. Allgemeine Hinweise 11

3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes 11

4. Ihr Gerät im Überblick 12

5. Bedienfeld und Funktionsübersicht 13
   5.1 Überblick 13
   5.2 Spezialfunktionen 14
   5.3 Temperaturgesteuerte Funktionen 14
   5.4 Heizkörper in Betrieb 14
   5.5 Zeitgesteuerte Funktionen 14
   5.6 Betriebsstatus 14
   5.7 Benutzermenü 14
   5.8 Befüllung des Wassertanks (nur EBD830) 15

6. Grundeinstellungen 16
   6.1 Bedienfeldsperre 16
   6.2 Uhrzeit einstellen 16
   6.3 Signalton einstellen 17
   6.4 Kurzzeitwecker einstellen 17
   6.5 Schnelles Aufheizen 18
   6.5.1 Schnelles Aufheizen als Betriebsart hinterlegen 18
   6.5.2 Schnelles Aufheizen manuell zuschalten 18
   6.5.3 Schnelles Aufheizen vorzeitig ausschalten 18
   6.6 Anzeigehelligkeit einstellen 18
   6.7 Favoritenliste 19
   6.7.1 Favorit während eines Garvorgangs speichern 19
   6.7.2 Favorit nach beendetem Garvorgang speichern 19
   6.7.3 Favoriten aufrufen 20

7. Manuelles Kochen 21
   7.1 Standardeinstellungen 21
   7.1.1 Verzögerter Beginn des Garvorganges 21
   7.1.2 Garvorgang unterbrechen bzw. vorzeitig abbrechen 22
   7.1.3 Einstellungen ändern 22
   7.2 Anzeige Fortschritt Aufheizen 22

8. Spezialfunktionen 23
   8.1 Warmhalten 23
   8.2 Dampfunterstützte Reinigung 23
   8.3 Pyrolyse 24
   8.4 Dampfunterstütztes Garen (nur EBD830) 25

9. Betriebsarten 27

10. Erstmalige Benutzung 28
   10.1 Kühlventilator, -nachlauf 28

11. Zubehör / Sonderzubehör 29

12. Leuchtmittel wechseln 31

13. Reinigung und Pflege 32

14. Backraumtür ausbauen 34

15. Einbau des Backofens 35

16. Frontabmessungen 36

17. Elektrischer Anschluss 37

18. Störungen beheben 38

19. Kundendienst 38

20. EU-Produktdatenblatt 41

21. Technische Daten und Abmessungen 42

Hinweise zu Entsorgung 46
Umweltverträglichkeit 46
ORANIER-Werksgarantie 47

1. Sicherheit

Beachten Sie die nachstehenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Im Falle eines Transportschadens das Gerät nicht verwenden.
- Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) können für Kinder gefährlich sein.
  Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien sofort!

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät dient ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und Getränken im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- Betrieb dieses Gerätes mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung ist unzulässig.
- Dieses Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden. Beachten Sie die Montagehinweise.
- Steckerlose Geräte dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal angeschlossen werden. Bei Schäden durch Falschanschluss besteht kein Garantieanspruch.
- Das zum Herd zugehörige Kochfeld darf nur über die eingebauten Steckverbindungen angeschlossen werden.

1.3 Nutzerkreis

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

1.4 Sicherer Gebrauch

- Auf richtige Positionierung des Zubehörs im Garraum achten.

WARNUNG - Brandgefahr!

- Keine brennbaren Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen und die Gerätetür geschlossen halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Vor dem Betrieb stets grobe Verschmutzungen im Garraum, an den Heizelementen und am Zubehör entfernen.
- Lose eingelegtes Backpapier kann durch den bei Türöffnung entstehenden Luftzug die Heizelemente berühren und sich dadurch entzünden.
- Niemals brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Geräte-Türgriff hängen.
- Die Ventilationsöffnungen auf der Vorderseite des Gerätes grundsätzlich freihalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

VORSICHT: der Kochvorgang ist zu überwachen.
Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

WARNUNG - Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät, seine berührbaren Teile, Gargeschirr, Garraumlampe und Zubehör im Garraum heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Die Gerätetür stets vorsichtig öffnen. Heißer Dampf im Garraum ist ggf. nicht sichtbar.
- Heißes Gargeschirr und/oder Zubehör stets mit einem Topflappen aus dem Backraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich entzünden. Hochprozentige Getränke nur in geringen Mengen zur Speisenzubereitung verwenden. Niemals unverdünnte Spirituosen erhitzen.
- Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen!
- Garraumlampe abkühlen lassen, bevor sie berührt wird.
- Niemals Wasser in den heißen Garraum schütten.
- Das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt lassen.

WARNUNG - Verletzungsgefahr!

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.
  Dies kann das Glas zerstören.
- Berührbare Teile des Gerätes können scharfkantig sein.
  Vorsicht bei Bedienung und Reinigung.
  Möglichst Schutzhandschuhe tragen.
- Niemals beim Öffnen und Schließen der Gerätetür in die Scharniere greifen! Es besteht die Gefahr, sich in deren beweglichen Teilen zu klemmen.

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

- Reparaturen am Gerät dürfen nur von autorisiertem Service-personal durchgeführt werden.
  Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Zur Reparatur nur Original-Ersatzteile verwenden
- Beschädigte Netzkabel sind gefährlich. Sie dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ersetzt werden.
- Bei Verlegung der Netzkabel darauf achten, dass sie nicht mit heißen Bereichen des Gerätes oder anderen Wärmequellen oder mit scharfen Kanten in Kontakt kommen.
- Netzkabel niemals knicken, verändern oder daran ziehen.
- Stets am Netzstecker ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Zur Reinigung des Gerätes niemals Dampf- oder Hochdruck-reiniger verwenden.

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

- Ein beschädigtes Gerät darf nicht betrieben werden. Den Netzstecker ziehen oder die Haussicherung ausschalten und dann den Kundendienst benachrichtigen.
- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Zusätzlich den Netzstecker ziehen oder die Haussicherung ausschalten.

WARNUNG - Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterial und Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial oder Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung

WARNUNG - Brandgefahr!

- Vor jeder pyrolytischen Reinigung
  - übermäßige Verschmutzungen aus dem Garraum beseitigen.
  - Jegliches Zubehör aus dem Garraum entnehmen.
  - Kinder fernhalten.

Durch eine beschädigte Türdichtung kann starke Hitze im Türbereich entweichen.

- Türdichtung nicht beschädigen oder abnehmen.
- Bei beschädigter Türdichtung das Gerät nicht betreiben.

1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung

WARNUNG - Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Während der pyrolytischen Reinigung niemals antihaftbeschichtete Bleche oder Gargeschirre im Garraum belassen. Die Hitze der pyrolytischen Reinigung zerstört die Antihaftbeschichtung, giftige Gase entstehen.

WARNUNG - Gefahr von Gesundheitsschäden!

- Während der pyrolytischen Reinigung den Aufstellungsraum intensiv lüften und längeren Aufenthalt im Aufstellungsraum vermeiden.
- Kinder und Haustiere fernhalten.

WARNUNG - Verbrennungsgefahr!

- Während der pyrolytischen Reinigung wird die Gerätetür automatisch verriegelt. Niemals versuchen, die verriegelte Gerätetür zu öffnen.
  Zum Öffnen der Gerätetür das Abkühlen des Garraums abwarten.

1.6 Zusatz-Hinweise zu EBD830

- Es wird empfohlen, entkalktes Wasser zu verwenden, um übermäßige Kalkablagerungen im Dampferzeugungssystem zu vermeiden.
- Zu hartes Wasser kann den Betrieb und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen.
- Verwenden Sie nur Leitungswasser. Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!
- Verwenden Sie kein heißes Wasser.
- Halten Sie den Wassertank (7) geschlossen, wenn der Backofen in Betrieb ist.
- Wenn der Backofen heiß ist und die Backraumtür geöffnet wird, kann heißer Dampf austreten.
  Halten Sie daher den größtmöglichen Abstand ein, wenn Sie die Backraumtür öffnen und sorgen Sie auch dafür, dass sich dabei keine Kinder in der Nähe aufhalten.
- Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden, reinigen Sie den Garraum nach jeder Verwendung.
- Die maximale Nachfüllmenge beträgt 250 ml und die minimale Nachfüllmenge 65 ml.
- Überschreiten Sie beim Befüllen des Wassertanks (7) niemals die Maximal-Markierung!
- Nehmen Sie den Wassertank (7) nicht heraus, solange ein Garvorgang läuft.
- Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen!

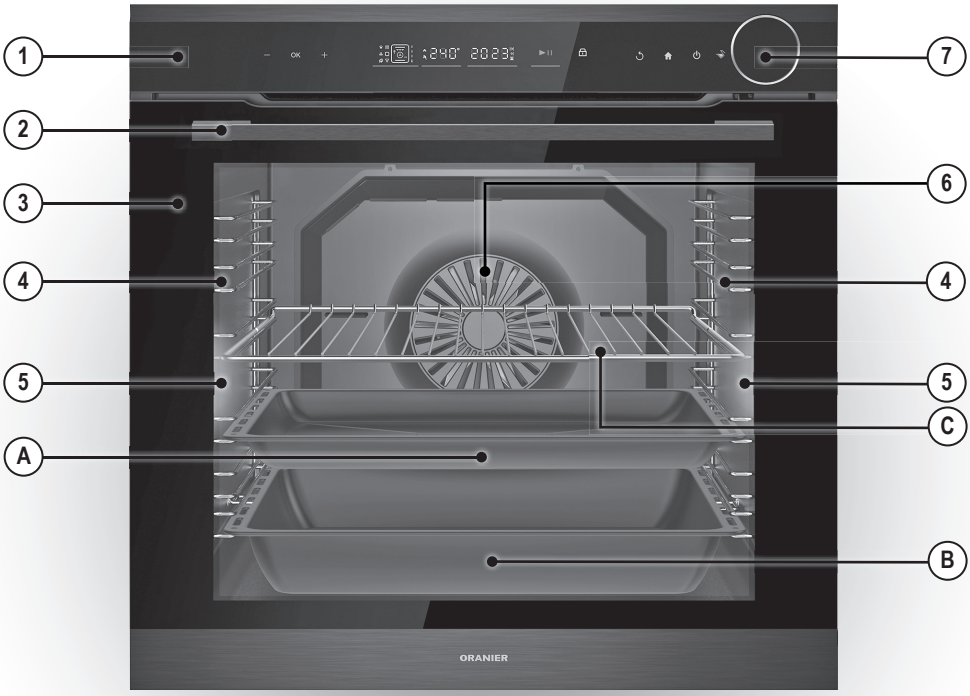
2. Allgemeine Hinweise

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen und das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
- Hinweise dieser Bedienungsanleitung sind modellabhängig.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.
- Vor der Installation sicherstellen, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumtür.
- Der Einbauschrank muss einer Temperatur von mindestens 100°C widerstehen.
- Beim erstmaligen Betrieb des Gerätes entsteht ein Geruch, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Das ist normal. Daher das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Während dieser Zeit den Raum gründlich lüften.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Regler in Position „0“ (Aus) stellen.
- Zubehörteile können sich beim Herausziehen neigen. Darauf achten, dass keine heißen Flüssigkeiten überlaufen.
- Auf dem Garraumboden stehendes Wasser vor dem Betrieb aufwischen.
- Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie legen.
- Korrosionsgefahr: Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Generell keine Speisen im Garraum lagern.
- Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Herabtropfender Obstsaft verursacht Flecken in der Emaille, die nicht mehr entfernt werden können.
- Niemals Backofenreiniger im warmen Garraum einsetzen. Rückstände vor dem nächsten Aufheizen vollständig entfernen.
- Das Gerät und die Garraumdichtung regelmäßig reinigen. Dabei darauf achten, die Dichtung nicht zu beschädigen.
- Niemals die Backofentür als Ablage verwenden.
- Beim Einschieben des Zubehörs darauf achten, dass es die Innenscheibe nicht berührt.

3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

- Öffnen der Backraumtür während des Garvorganges vermeiden.
- Restwärme des Backraumes nutzen, um den Garvorgang abzuschließen: Heizelemente bei längeren Garzeiten vor dem Garende ausschalten und mit der Restwärme fertig garen.
- Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

4. Ihr Gerät im Überblick



1 Bedienfeld
2 Backraum-Türgriff
3 Backraumtür
4 Reling
5 „shineUP"-Backraumbeleuchtung
(2x, links und rechts)
6 Ringheizkörper und Umluftventilator
7 Wassertank (nur EBD830)

Zubehör:

A Backblech
C Grillrost
B Fettpfanne, 60 mm tief

Sonderzubehör:

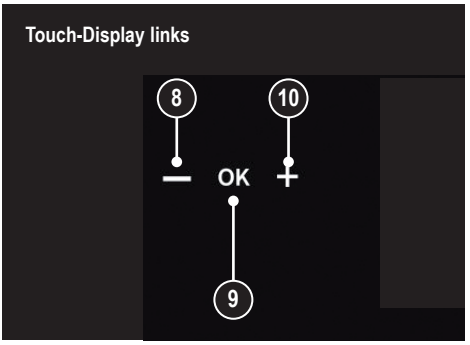
Teleskopauszüge (o. Abb.)

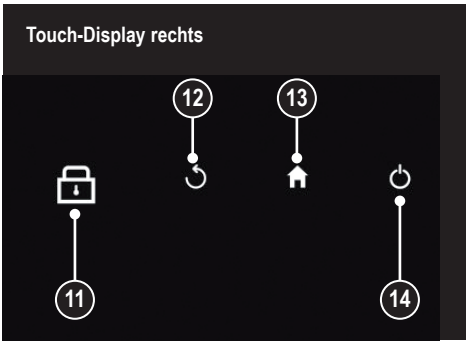
5. Bedienfeld und Funktionsübersicht

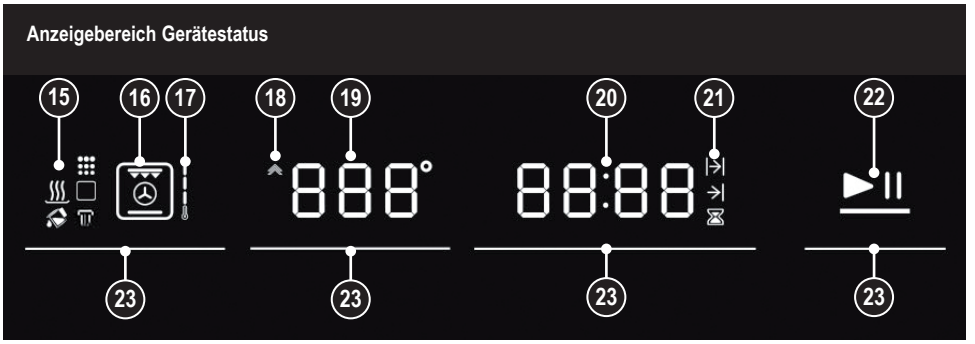
5.1 Überblick

Das Gerät wird über das **Touch-Display links** und **Touch-Display rechts** bedient. Der **Anzeigebereich Gerätestatus** informiert Sie über gewählte **Funktionen**, **Temperatur** und **Zeiten**. Der jeweils für eine Eingabe ausgewählte Anzeigebereich wird durch die Anzeige **Bereich aktiv** in Form eines **Leuchtbalkens** unterhalb des gewählten Anzeigebereiches gekennzeichnet.









8 Schaltfläche **Minus**
9 Schaltfläche **Eingabebestätigung**
10 Schaltfläche **Plus**
11 Schaltfläche **Bedienfeldsperre**
12 Schaltfläche **Zurück**
13 Schaltfläche **Benutzermenü**
14 Schaltfläche **Gerät ein/aus**
15 Anzeige **Spezialfunktionen**
16 Anzeige **Betriebsart**
17 Anzeige **Fortschritt Aufheizen**
18 Anzeige **Schnelles Aufheizen**
19 Anzeige **Temperatur/Funktion**
20 Anzeige **Zeit/Benutzermenü/Werte**
21 Anzeige **Timer-Funktionen**
22 Anzeige **Betriebsstatus**
23 Anzeige **Bereich aktiv**

5. Bedienfeld und Funktionsübersicht

5.2 Spezialfunktionen

	**Pyrolyse**
	**Warmhalten**
	**Dampfunterstützte Reinigung**
	**Manuelles Kochen mit 14 Betriebsarten**
	**Dampffunktion** (nur EBD830)

5.3 Temperaturgesteuerte Funktionen

	**Schnelles Aufheizen** *(„Boost“)*
	**Fortschritt Aufheizen**
	**Temperaturanzeige** (in Grad Celsius)

5.4 Heizkörper in Betrieb

	**Unterer Heizkörper**
	**Oberer Heizkörper**
	**Grillheizkörper**
	**Ringheizkörper**
	**Umluftventilator**

5.5 Zeitgesteuerte Funktionen (Timer-Funktionen)

	**Normalbetrieb**
	**Verzögerter Betrieb**
	**Kurzzeitwecker**

5.6 Betriebsstatus

	**Start**
	**Pause**
	**Bedienfeldsperre aktiv**

5.7 Benutzermenü

	**Schnelles Aufheizen**
	**Favoritenliste**
	**Uhrzeit einstellen**
	**Signalton einstellen**
	**Anzeigehelligkeit einstellen**
	**Favoritenliste löschen**

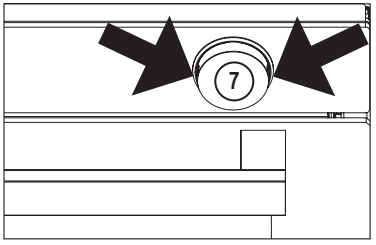
5. Bedienfeld und Funktionsübersicht

5.8 Befüllung des Wassertanks (nur EBD830)

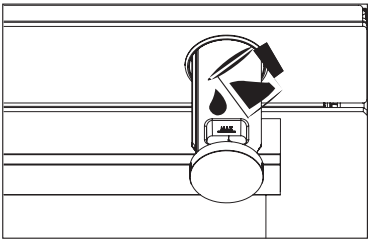


Der **Wassertank (7)** hat ein Fassungsvermögen von **max. 250 ml**. **Minimalbefüllung** sind **65 ml**.

► Nehmen Sie den **Wassertank (7)** heraus, indem Sie ihn an den mit den Pfeilen gekennzeichneten Stellen fassen und bis zum Anschlag herausziehen.



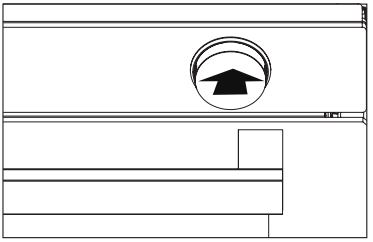
► Befüllen Sie den **Wassertank (7)** mit einem geeigneten Gefäß mit **mindestens 65 ml** Leitungswasser.

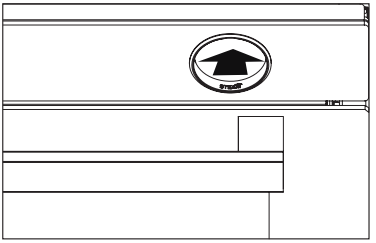


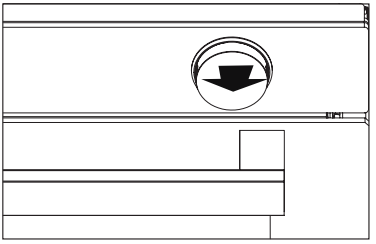
Der maximale Füllstand des **Wassertanks (7)** wird durch die **Markierung „MAX“** auf dem **Wassertank (7)** angezeigt.

HINWEIS:
Verwenden Sie zum Befüllen nur Leitungswasser!
Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

► Schieben Sie den befüllten **Wassertank (7)** vollständig ein. Beim Loslassen rastet der **Wassertank (7)** in seiner Betriebslage ein.







6. Grundeinstellungen

HINWEIS:
Bei laufendem Garvorgang kann die Uhrzeit durch kurzes Betätigen der Schaltfläche OK angezeigt werden.

HINWEIS:
Wenn 5 min lang keine Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

6.1 Bedienfeldsperre

Bedienfeldsperre aktivieren:

► Schaltflächen ⊖ und ⊕ gleichzeitig für 3 s betätigen.



Während dieser 3 s blinkt die Anzeige 🔒, danach leuchtet die Anzeige 🔒 ständig.

Bei aktivierter **Bedienfeldsperre** sind alle Schaltflächenfunktionen gesperrt. Das Gerät kann jedoch mit der Schaltfläche ⏻ ausgeschaltet werden.

Die programmierte **Bedienfeldsperre** bleibt im Gerät gespeichert. Deaktivieren Sie die **Bedienfeldsperre**, bevor Sie das Gerät erneut nutzen.

Bedienfeldsperre deaktivieren:

► Schaltflächen ⊖ und ⊕ erneut gleichzeitig für 3 s betätigen.



Während dieser 3 s blinkt die Anzeige 🔒, danach erlischt sie.

6.2 Uhrzeit einstellen

HINWEIS:
Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn kein automatisches Garprogramm aktiv ist!

► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.

► Betätigen Sie zunächst die Schaltfläche ⌂.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„bSt oFF“**.

► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕, um zum Menüpunkt **„Hr“** des Benutzermenüs zu navigieren:



► Betätigen Sie die Schaltfläche OK.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** leuchtet die **Stunden-Anzeige** der Uhrzeit hell.

► Die **Stunden-Anzeige** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ einstellen (00 bis 23).

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** leuchtet die **Minuten-Anzeige** der Uhrzeit hell.

► Die **Minuten-Anzeige** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ einstellen (00 bis 59).

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint die aktualisierte Uhrzeit.



6. Grundeinstellungen

6.3 Signalton einstellen

Es stehen 3 **Signaltöne** (Einstellung **„01“**, **„02“**, **„03“**) zur Auswahl. Der Signalton kann auch deaktivert werden (Einstellung **„oFF“**).

► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.

► Betätigen Sie zunächst die Schaltfläche ⌂.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„bSt oFF“**.

► Betätigen Sie **3x** die Schaltfläche ⊕, bis der Menüpunkt **„ton“** des Benutzermenüs angezeigt wird.



► Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint die aktuelle Einstellung **Signalton**.

► Mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ den gewünschten Signalton (**„01“**, **„02“**, **„03“**, **„oFF“**) einstellen.

► Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

6.4 Kurzzeitwecker einstellen

Nach einer eingestellten Dauer ertönt ein **Signalton**. Der **Kurzzeitwecker** kann im Bereich zwischen 00·01 bis 23·59 eingestellt werden.

► Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ einschalten.

► Schaltfläche ⌂ für 3 s gedrückt halten.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint „0:00“, die Anzeige ■ blinkt.

► Dauer des **Kurzzeitweckers** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ einstellen (00·01 bis 23·59).

► Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint Uhrzeit und rechts daneben die Anzeige ■.



Nach Ablauf der eingestellten Kurzzeit ertönt für 7 Minuten lang ein **Signalton**, die Uhrzeit wird angezeigt und die Anzeige ■ blinkt.

► Der **Signalton** kann durch Betätigen der Schaltfläche ⌂ ausgeschaltet werden.

Verbleibende Dauer des Kurzzeitweckers anzeigen:

► Schaltfläche ⌂ für 3 s gedrückt halten.

► Schaltfläche OK betätigen, um die Anzeige zu verlassen.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

► Schaltfläche ⌂ für 3 s gedrückt halten.

► Dauer des **Kurzzeitweckers** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ auf 0:00 einstellen.

► Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

6. Grundeinstellungen

6.5 Schnelles Aufheizen („Boost“)

Diese Funktion beschleunigt das Aufheizen des Backraums. Sie kann generell als zugeschaltete Funktion eingestellt werden, aber auch jeweils vor dem Start eines Garvorganges zugeschaltet werden.

6.5.1 Schnelles Aufheizen als Betriebsart hinterlegen

- ▶ Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ▶ Betätigen Sie zunächst die Schaltfläche ⌂.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„bSt oFF“**.

- ▶ Schaltfläche OK betätigen, um die Auswahl zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„bSt oFF“**.

- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die Funktion **Schnelles Aufheizen** zu aktivieren (**„bSt on“**) oder zu deaktivieren (**„bSt oFF“**) .
- ▶ Schaltfläche OK betätigen, um die Auswahl zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint erneut die Uhrzeit und, bei aktivierter Funktion, die Anzeige ⏶.

Die Funktion **Schnelles Aufheizen** ist nun generell bei allen Garvorgängen aktiv.

6.5.2 Schnelles Aufheizen manuell zuschalten

- ▶ Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ▶ Betriebsart und Temperatur wählen, ggf Gardauer einstellen.
- ▶ Garbetrieb starten.
- ▶ Bei laufendem Garbetrieb die Schaltfläche ⊕ kurz betätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint die Anzeige ⏶.



6.5.3 Schnelles Aufheizen vorzeitig ausschalten:

- ▶ Bei laufendem Garbetrieb die Schaltfläche ⊕ kurz betätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erlischt die Anzeige ⏶.

HINWEIS:
Die Garzeit startet erst, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist!

6.6 Anzeigehelligkeit einstellen

Die **Helligkeit** von **Anzeigen** und **Schaltflächen** auf dem **Bedienfeld (1)** kann in 3 Stufen (**„1“** - minimale Helligkeit bis **„3“** - maximale Helligkeit) eingestellt werden.

- ▶ Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ▶ Betätigen Sie zunächst die Schaltfläche ⌂.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„bSt oFF“**.

- ▶ Betätigen Sie mehrmals die Schaltfläche ⊕, um zum Menüpunkt **„brt“** des Benutzermenüs zu navigieren.



- ▶ Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** wird die aktuelle Einstellung **Anzeigehelligkeit** angezeigt.

- ▶ Mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ die **Anzeigehelligkeit** (**„1“** - minimale Helligkeit bis **„3“** - maximale Helligkeit) einstellen
- ▶ Schaltfläche OK betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

6. Grundeinstellungen

6.7 Favoritenliste

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen als **„Favorit“** speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auswählen zu können, ohne sie erneut eingeben zu müssen.
Das Gerät bietet Ihnen **10 Speicherplätze** für Ihre **Favoritenliste**.

Auch bei einem Stromausfall bleiben gespeicherte **Favoriten** erhalten!

Um einen **Favoriten** zu speichern, stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

6.7.1 Favorit <u>während</u> eines Garvorgangs speichern

Betriebsart und zugehörige Gartemperatur werden gespeichert. Garzeiten werden nicht übernommen.

- ► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ► Stellen Sie die gewünschte **Betriebsart**, **Temperatur** und ggf. die **Garzeit** ein (➔ Kapitel 7: Manuelles Kochen).
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um den Garvorgang zu starten.
- ► Nach 1 Minute des laufenden Garvorganges Schaltfläche OK für 2s betätigen, um den Garvorgang zu pausieren



- ► Betätigen Sie kurz die Schaltfläche ⊖, um die Funktion **Favoriten** zu aktivieren.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„FAV“**.



- ► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um den gewünschten Speicherplatz (1 - 10) für die aktuellen Einstellungen zum Garvorgang als **Favoriten** zu speichern.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK für 3 s, um die Auswahl zu speichern.

Während dieser 3 s erscheint im Display eine Animation:





Nach Ablauf der Animation stoppt der laufende Garvorgang. Die Uhrzeit wird angezeigt.

6.7.2 Favorit <u>nach</u> beendetem Garvorgang speichern

Betriebsart, zugehörige Gartemperatur und Garzeit werden gespeichert.
Wenn der Garvorgang beendet ist:

- ► Betätigen Sie kurz die Schaltfläche ⊖, um die Funktion **Favoriten** zu aktivieren.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„FAV“**.

- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK für 3 s, um die Auswahl zu speichern.

Während dieser 3 s erscheint im Display eine Animation:

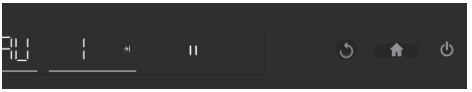




6.7.3 Favoriten aufrufen

Gespeicherte Einstellungen aufrufen und verwenden:

- ► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ► Betätigen Sie zunächst die Schaltfläche ⌂.



Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint **„bSt oFF“**.

- ► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕, um zum Menüpunkt **„FAV“** des Benutzermenüs zu navigieren:



- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.
- ► Betätigen Sie nun die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um den gewünschten **Favoriten** auszuwählen; im nachfolgenden Beispiel „Favoriten 02“:



- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.

Die Parameter des Favoritenprogramms werden angezeigt.
Alle gespeicherten Einstellungen werden übernommen.

- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK erneut, um den Garvorgang zu starten.

Zum Hinzufügen einer Garzeit siehe Abschnitt „7.1.3 Einstellungen ändern“.

7. Manuelles Kochen

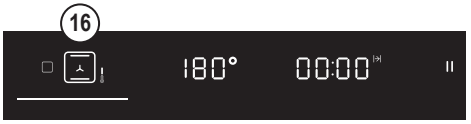
7.1 Standardeinstellungen

Stellen Sie, wie nachfolgend beschrieben, die gewünschte **Betriebsart**, **Temperatur** und **Garzeit** ein.

► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.

Die **Backraumbeleuchtung (5)** leuchtet.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** blinkt jetzt die Anzeige **Betriebsart (16)**:



► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die gewünschte **Betriebsart** auszuwählen (➔ Kapitel 9: Betriebsarten).

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** blinkt jetzt die Anzeige **Temperatur/Funktion (19)**:



► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Temperatur** (in 5°C-Schritten) einzustellen.

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** blinkt jetzt die Anzeige **Zeit (20)**:



► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Garzeit** einzustellen.

HINWEIS:
Bestätigen Sie mit der Schaltfläche OK ohne die **Garzeit** einzustellen, erscheint in der Anzeige **Zeit (20)** die max. Betriebsdauer in Stunden (➔ Kapitel 9: Betriebsarten).

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK erneut, um den Garvorgang zu starten.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint in der Anzeige **Timer-Funktionen (21)** das Symbol ⏭ und in der Anzeige **Betriebsstatus (21)** das Symbol ▶.

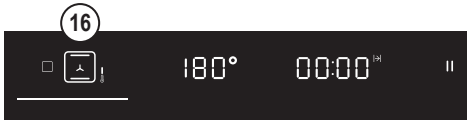
7.1.1 Verzögerter Beginn des Garvorganges

Bei Betriebsarten **ohne Einsatz des Grillheizkörpers** lässt sich ein **verzögerter Beginn des Garvorganges** einstellen.

► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.

Die **Backraumbeleuchtung (5)** leuchtet.

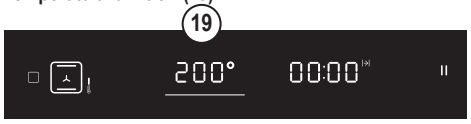
Im **Anzeigebereich Gerätestatus** blinkt jetzt die Anzeige **Betriebsart (16)**:



► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die gewünschte **Betriebsart** auszuwählen (➔ Kapitel 9: Betriebsarten).

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** blinkt jetzt die Anzeige **Temperatur/Funktion (19)**:



► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Temperatur** (in 5°C-Schritten) einzustellen.

► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** blinkt jetzt die Anzeige **Zeit (20)**:



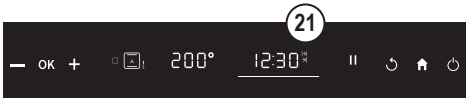
7. Manuelles Kochen

7.1.1 Verzögerter Beginn des Garvorganges (Fortsetzung)

- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Garzeit** einzustellen.
- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Endzeit des Garvorganges** einzustellen.
- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

Angezeigt wird jetzt die Gesamtdauer bis zur vorgewählten **Endzeit des Garvorganges**.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheinen in der Anzeige **Timer-Funktionen (21)** die Symbole ⇥ und ⇥|.



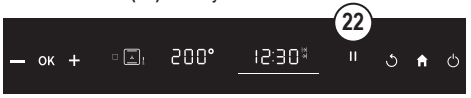
Bis zum Beginn des verzögerten Garvorganges blinkt das Symbol ▶.
Das Gerät startet den Garvorgang automatisch, um ihn zum vorgegebenen Zeitpunkt zu beenden.

7.1.2 Garvorgang unterbrechen bzw. vorzeitig abbrechen

Garvorgang unterbrechen:

- ▶ Sie können einen laufenden Garvorgang **unterbrechen**, indem Sie die Schaltfläche OK für ca. 2 s betätigen.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint in der Anzeige **Betriebsstatus (22)** das Symbol ⏸.



- ▶ Zum **Fortsetzen** des Garvorganges betätigen Sie die Schaltfläche OK.

Garvorgang vorzeitig abbrechen:

- ▶ Zum **Abbrechen** eines laufenden Garvorganges betätigen Sie für ca. 2 s die Schaltfläche ↺.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** wird in der Anzeige **Zeit (20)** die **Uhrzeit** angezeigt und es verlischt die Anzeige **Timer-Funktionen (21)**.

7.1.3 Einstellungen ändern

Um während eines laufenden Garvorganges Änderungen an den Einstellungen (**Betriebsart**, **Temperatur** und **Garzeit**) vorzunehmen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- ▶ Zum **Unterbrechen** des laufenden Garvorganges betätigen Sie für ca. 2 s die Schaltfläche OK.

Im **Anzeigebereich Gerätestatus** erscheint in der Anzeige **Betriebsstatus (22)** das Symbol ⏸.

- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche ↺, um in den **Standardeinstellungen** zurück zu springen.
- ▶ Stellen Sie nun die gewünschte **Betriebsart**, **Temperatur** oder **Garzeit** ein (→ Kapitel 7.1: Standardeinstellungen).
- ▶ Zum **Fortsetzen** des Garvorganges betätigen Sie die Schaltfläche OK.

7.2 Anzeige Fortschritt Aufheizen (17)

Die **Anzeige Fortschritt Aufheizen (17)** informiert Sie über den Fortschritt des Aufheizens des Backraumes in Abhängigkeit von der Backraum-Temperaturvorgabe.

Sie besteht aus 4 Segmenten. Jedes Segment steht für 1/4 der vorgebenen Temperatur.

Backraum-Temperaturvorgabe, z.B. 220°C:	
	**1/4: Temperatur bis ca. 55°C**
	**1/2: Temperatur ca. 55°C und bis ca. 110°C**
	**3/4: Temperatur ca. 110°C und bis ca. 165°C**
	**4/4: Temperatur ca. 165°C und bis ca. 220°C**

8. Spezialfunktionen

8.1 Warmhalten



Die Spezialfunktion **Warmhalten** hält Ihren Backofen für maximal 6 Stunden bei einer Temperatur zwischen 45°C und 100°C. Werkseinstellung 70°C.



HINWEIS:
Diese Spezialfunktion kann nicht gestartet werden, wenn die Backraumtemperatur höher als 100°C ist.

- ► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ► Betätigen Sie 2x die Schaltfläche ⌂, um die Spezialfunktionen aufzurufen.



- ► Auswahl der Spezialfunktion **Warmhalten** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.



- ► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Temperatur** (in 5°C-Schritten) einzustellen.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Dauer** einzustellen.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.
- ► Betätigen Sie erneut die Schaltfläche OK, um den Warmhaltevorgang zu starten.

8.2 Dampfunterstützte Reinigung



Hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen werden durch heißen Dampf aufgeweicht und lassen sich so viel einfacher entfernen.



HINWEIS:
Diese Spezialfunktion kann nicht gestartet werden, wenn die Backraumtemperatur höher als 100°C ist.

Bevor Sie die Spezialfunktion **Dampfunterstützte Reinigung** starten**:**

- ► Öffnen Sie die **Backraumtür (3)** und entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backraum.
- ► Füllen Sie einen 1/2 l Wasser in das **Backblech (A)** und stellen Sie das **Backblech (A)** auf den Boden des Backraumes.
- ► Schließen Sie die **Backraumtür (3)**.

Starten Sie jetzt die Spezialfunktion **Dampfunterstützte Reinigung:**

- ► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ► Betätigen Sie 2x die Schaltfläche ⌂, um die Spezialfunktionen aufzurufen.
- ► Auswahl der Spezialfunktion **Dampfunterstützte Reinigung** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.
- ► Betätigen Sie erneut die Schaltfläche OK, um den Reinigungsvorgang zu starten.

Der Reinigungsprozess startet. Der Vorgang ist voreingestellt (30 Min. bei 70°C) und kann nicht verändert werden!



Wenn der Prozess der Spezialfunktion **Dampfunterstützte Reinigung beendet ist:**

- ► Öffnen Sie die **Backraumtür (3)** vorsichtig und entnehmen Sie das **Backblech (A)**.
- ► Reinigen Sie die Innenwände des Backraumes mit einem feuchten Tuch.
- ► Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie den Backraum mit warmen Wasser unter Zugabe von Spülmittel.
- ► Trocknen Sie den feuchten Backraum anschließend mit einem trockenen Tuch.

8. Spezialfunktionen

8.3 Pyrolyse



Die Spezialfunktion **Pyrolyse** reinigt den Garraum, indem Rückstände bei hoher Temperatur (ca. 460°C) zu Asche verbrannt werden. Sie können zwischen drei **Reinigungsstufen** (P1, P2, P3) wählen:

	Verschmutzungsgrad	Zyklus-Dauer
P1	Leicht	90 Minuten
P2	Mittel	120 Minuten
P3	Intensiv	180 Minuten

Stärkere Verschmutzungen erfordern eine höhere Reinigungsstufe. Bei normaler Gebrauchshäufigkeit des Gerätes empfehlen wir die Spezialfunktion **Pyrolyse** 2x im Jahr einzusetzen.

Vor Einsatz der Spezialfunktion **Pyrolyse**:

- ► Entfernen Sie vor Einsatz der Spezialfunktion **Pyrolyse** unbedingt alle Zubehörteile (Roste, Bleche, Relings und Teleskopauszüge) aus dem Backraum.
- ► Entfernen Sie grobe Rückstände, wie z.B. Bratensaft oder Übergelaufenes, mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.

Spezialfunktion **Pyrolyse** aktivieren:

HINWEIS:
Die Verbrennung der Rückstände im Backraum kann zu einer leichten Rauchentwicklung im Aufstellungraum führen. Sorgen Sie daher zumindest für die Dauer der **Pyrolyse** für eine ausreichende Belüftung des Aufstellungraumes.

- ► Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der Schaltfläche ⏻ ein.
- ► Betätigen Sie 2x die Schaltfläche ⌂, um die Spezialfunktionen aufzurufen.
- ► Auswahl der Spezialfunktion **Pyrolyse** mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Auswahl zu bestätigen.



- ► Betätigen Sie die Schaltfläche ⊕ und ⊖, um die gewünschte **Reinigungsstufe** (P1, P2, P3) einzustellen.
- ► Betätigen Sie die Schaltfläche OK, um die Einstellung zu bestätigen.

Die Spezialfunktion **Pyrolyse** startet nur bei vollständig geschlossener **Backraumtür (3)**. Ist die **Backraumtür (3)** geöffnet oder nicht vollständig geschlossen, wird im **Anzeigebereich Gerätestatus „door“** angezeigt:



VORSICHT!
Gefahr von Verbrennungen
Während der Pyrolyse wird die **Backraumtür (3)** heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, bis die **Backraumtür (3)** ausreichend abgekühlt ist.

HINWEIS:
Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Backraumtür (3) kurz nach Aktivieren der Spezialfunktion Pyrolyse!



Nach dem Ende einer vollständigen durchgeführten oder auch bei einem vorzeitigen Abbruch der Spezialfunktion **Pyrolyse** bleibt die **Backraumtür (3)** 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!

- ► Die nach dem Einsatz der Spezialfunktion **Pyrolyse** im Backraum verbliebenen Aschenreste können, nachdem der Backraum ausreichend abgekühlt ist, mit einem feuchten Tuch mühelos entfernt werden.

8. Spezialfunktionen

8.4 Dampfunterstütztes Garen (nur EBD830)
Einige Betriebsarten erlauben **dampfunterstütztes Garen** (➔ Kapitel 9: Betriebsarten).

Der Wasserverbrauch hängt von der Art der Lebensmittel und der Länge der Garzeit ab.
Vor Einsatz der Spezialfunktion **dampfunterstütztes Garen**:

- ► Nehmen Sie den **Wassertank (7)** heraus, indem Sie ihn an den mit den Pfeilen gekennzeichneten Stellen fassen und herausziehen (➔ Kapitel 5.8: Befüllung des Wassertanks).
- ► Füllen Sie den **Wassertank (7)** mit einer geeigneten Menge Leitungswasser (min. 65 ml / max. 250 ml).
- ► Heizen Sie den Backraum **unbedingt** 10 Minuten vor.
- ► Schieben Sie anschließend den **Wassertank (7)** wieder soweit ein, bis ein „Klick"-Geräusch zu hören ist.

HINWEIS:
Verwenden Sie zum Befüllen nur Leitungswasser.
Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

HINWEIS:
Überfüllen Sie den **Wassertank (7)** nicht! Der maximale Füllstand des **Wassertanks (7)** wird durch die **Markierung „MAX"** auf dem **Wassertank (7)** angezeigt.

Verwenden Sie zum **dampfunterstützten Garen** nach Möglichkeit perforierte Behälter!
Verwenden Sie nur Behälter, die hitze- und dampfbeständig sind!

HINWEIS:
Entnehmen Sie den **Wassertank (7)** nicht während eines laufenden Garvorganges mit Dampfunterstützung!

Jetzt ist das Gerät bereit für ein **dampfunterstütztes Garen**!

VORSICHT!
Gefahr von Verbrennungen
Es kann heißer Dampf austreten, wenn die **Backraumtür (3)** am Ende des **dampfunterstützten Garens** geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der heiße Dampf sich verflüchtigt hat.

VORSICHT!
Gefahr von Verbrennungen
Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie heiße Speisen aus dem Backraum nehmen.

Dampfunterstützung zuschalten:

- ► Betätigen Sie 2x die Schaltfläche ⏱, um die Spezialfunktionen aufzurufen.
- ► Mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ die Spezialfunktion **Dampfunterstütztes Garen** auswählen.
- ► Mit der Schaltfläche OK die Auswahl **Dampfunterstütztes Garen** bestätigen.
- ► Jetzt die gewünschte Betriebsart, mit der dampfunterstützt gegart werden soll, mit den Schaltflächen ⊕ oder ⊖ auswählen.

Zur Auswahl stehen hierbei nur diejenigen Betriebsarten, mit denen dampfunterstützt gegart werden kann (➔ Kapitel 9: Betriebsarten).

- ► Mit der Schaltfläche OK die ausgewählte Betriebsart bestätigen und Temperatur sowie ggf die Garzeit einstellen (➔ Abschnitt 7.1. Standardeinstellungen).
- ► Mit der Schaltfläche OK den Garvorgang starten.

8. Spezialfunktionen

Gericht	Betriebsart	Gartemperatur	Einschubebene	Gardauer	Wassermenge
Cookie		170°C	3	20 - 25 Min.	80 ml
Salzige Kekse		170°C	3	20 - 25 Min.	100 ml
Gebäck		180°C	3	25 - 30 Min.	100 ml
Brötchen		180°C	3	25 - 30 Min	100 ml
Lachs		180°C	3	40 - 45 Min.	100 ml
Hühnerkeulen		200°C	3	40 - 45 Min.	150 ml
Chicken Wings		230°C	4	40 - 45 Min.	100 ml
Ganzes Huhn		190 - 230°C	3	60 - 70 Min.	250 ml
Lammhaxe mit Gemüse		170°C	3	80 - 90 Min.	250 ml
Roastbeef		190°C	3	55 - 60 Min.	200 ml
Entrecôte		180°C	3	35 - 40 Min.	250 ml

9. Betriebsarten

	Betriebsart	Temperaturen [°C]	Max. Betriebs-dauer [h]	Beschreibung
1	 Ober-/Unterhitze*	60-230	6	Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart zum Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen. Garen nur auf einer Ebene möglich.
2	 Ober-/Unterhitze + Umluft*	45-240	6	Die unteren und oberen Heizelemente + Umluftventilator sind in Betrieb. Die empfohlene Temperatur liegt bei 180°C.
3	 Heißluft	45-240	6	Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Aufgrund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich. Dampfunterstütztes Garen möglich**.
4	 3D Heißluft	60-240	5	Ringheizkörper, Umluftventilator, obere und untere Heizelemente arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur liegt bei 180°C. Dampfunterstütztes Garen möglich**.
5	 Grill	120-230	1	Das Grillheizelement ist in Betrieb. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. **WARNUNG:** Backofentür geschlossen lassen!
6	 Großflächengrill	120-230	1	Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.
7	 Grill + Umluft	120-230	1	Grillheizelement und Umluftventilator arbeiten gleichzeitig. Die empfohlene Temperatur liegt bei 175°C.
8	 Großflächengrill + Umluft	120-230	1	Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitendem Umluftventilator. Das Gargut wird durch die Infrarot-strahlung der Heizelemente gegrillt und die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt.
9	 Grill + Heißluft	60-240	4	Grillheizelement, Umluftventilator und Ringheizkörper arbeiten gleichzeitig. Die empfohlene Temperatur liegt bei 220°C. Dampfunterstütztes Garen möglich**.
10	 Oberhitze	60-230	2	Oberes Heizelement ist in Betrieb. Die Empfohlene Temperatur liegt bei 220°C.
11	 Unterhitze	60-230	8	Das untere Heizelement ist in Betrieb. Besonders zum Erwärmen von Speisen, z.B. Pizza geeignet.
12	 Auftauen		8	Umluftventilator ohne Heizung ist in Betrieb. Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur.
13	 Unterhitze + Heißluft	45-230	4	Das untere Heizelement, der Ringheizkörper sowie der Umluftventilator sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Garen von Pizza, Quiche oder Flammkuchen.Dampfunterstütztes Garen möglich**
14	 Oberhitze + Heißluft	45-230	4	Oberes Heizelement, Ringheizkörper und Umluftventilator sind gleichzeitig in Betrieb. Die empfohlene Temperatur liegt bei 150°C. Dampfunterstütztes Garen möglich**.

*) Garfunktion gemäß EN 60350-1:2016 zum Nachweis der Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) 65/2014
**) Nur EBD830

10. Erstmalige Benutzung

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

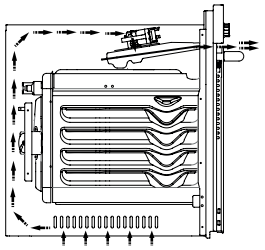
- ► Vor der ersten Benutzung muss der Backraum gründlich gereinigt werden.
- ► Den Backraum deshalb für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen.

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 Backraumwände.

10.1 Kühlventilator, -nachlauf

Ein temperaturgeregelter **Kühlventilator** befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der **Backraumtür (3)**.



Je nach Garraumtemperatur schaltet sich der **Kühlventilator** automatisch ein und aus.

Je nach Modell läuft der **Kühlventilator** nach Beendigung des Garvorganges nach, um den Garraum abzukühlen.

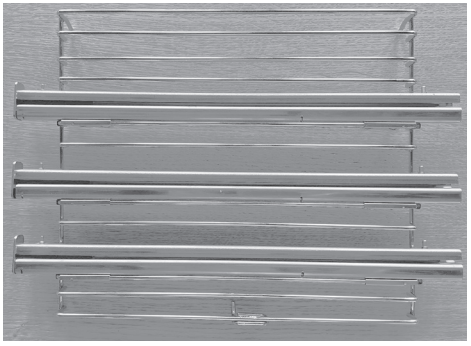
11. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

Die Relings haben 7 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile:



Es können bis zu 3 Teleskop-Vollauszüge (Sonderzubehör) eingesetzt werden:

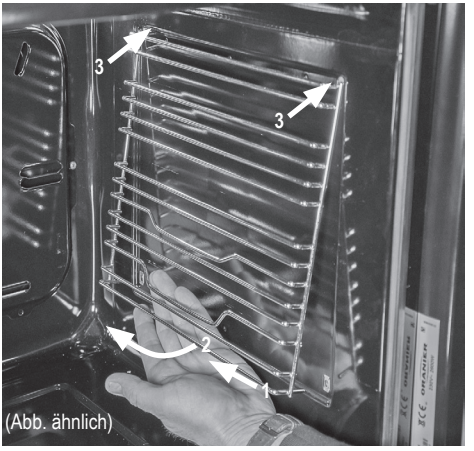
HINWEIS:
Die Einschubebene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



Achten Sie beim Einsetzen der Teleskop-Vollauszüge darauf, dass Backblech und Fettpfanne auch Raum nach unten beanspruchen!

► Ziehen Sie zunächst die Reling unten aus den Halterungen (1).

► Klappen Sie dann die Reling ein Stück nach innen, Richtung Backraummitte (2) und hängen Sie die oberen beiden Haken aus den Löchern in der Backraumwand aus (3).



(Abb. ähnlich)

► Zum Einhängen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen.

► Anschließend die Reling unten in die Halterungen einsetzen.

11. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

Grillrost

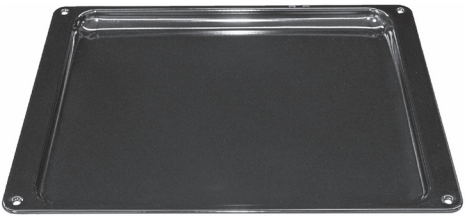
Der Grillrost eignet sich besonders gut zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in backofengeeigneten Behältern.



► 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



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, 60 mm tief



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

Teleskop-Vollauszüge (Sonderzubehör)



► Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar einer Reling aufgeklippt.

HINWEIS:
Die Einschubebene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!

► Den Clip auf die Strebe der Reling drücken, bis der Teleskop-Vollauszug einrastet.



(Abb. ähnlich)

12. Leuchtmittel wechseln - Dieses Gerät enthält Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G

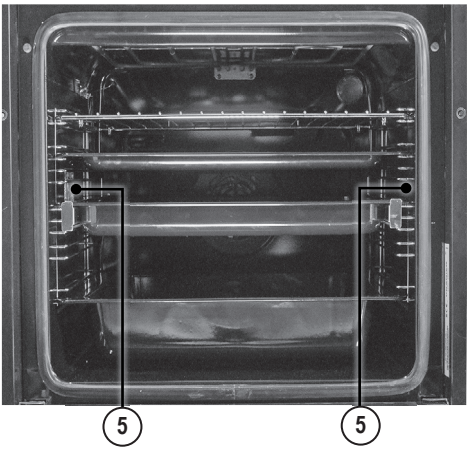
ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlägen
Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!.

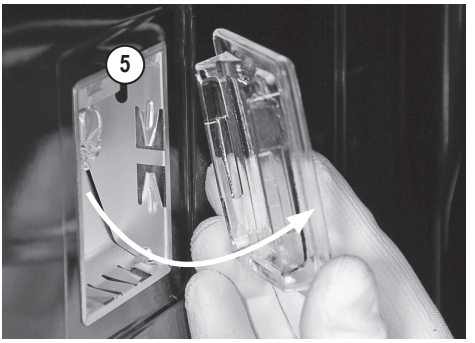
WICHTIG:
Die verwendeten Leuchtmittel sind speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

HINWEIS:
Zur Vermeidung von Beschädigungen durch versehentlich herabfallende Teile sollte im Backraum vor dem Wechsel des Leuchtmittels ein Tuch ausgebreitet werden.

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

Backraumbeleuchtung „shineUP“ (5), links und rechts:





Gläserne Lampenabdeckung an der vorderen senkrechten Kante herausklappen und abnehmen.

Verbrauchtes Leuchtmittel nach unten herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.

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

Anschließend das Tuch aus dem Backraum entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

13. Reinigung und Pflege

ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlägen
Gefahr von Verbrennungen
Zur Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und abgekühlt sein.

HINWEIS:
Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten! Keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände verwenden.

Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Reinigen des Backraumes
Das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch reinigen und anschließend trocken reiben.
Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.
Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

HINWEIS:
Bei Verwendung von Backofenspray unbedingt Herstellerangaben beachten!

Zubehörteile (Rost, Backblech, Reling usw.) nach dem Gebrauch spülen und abtrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher ggf. kurz einweichen.

Reinigung der Innenscheibe
Die **Backraumtür (3)** ist mit einer wärmereflektierenden Innenscheibe ausgestattet. Zum Reinigen lässt sich diese Innenscheibe bequem und ohne Spezialwerkzeug ausbauen.

HINWEIS:
Beim Aus- und Einbau der Innenscheibe sollte eine zweite Person ein unbeabsichtigtes Zuschlagen der **Backraumtür (3)** verhindern.
Achten Sie auch darauf, die wärmereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.

Öffnen Sie die **Backraumtür (3)** vollständig. Die Innenscheibe ist im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür eingehangen und wird im oberen (vorderen) Bereich von einer Abdeckschiene gehalten.

Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in **Abb. 1** dargestellt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in **Abb. 2** dargestellt.

Abb. 1

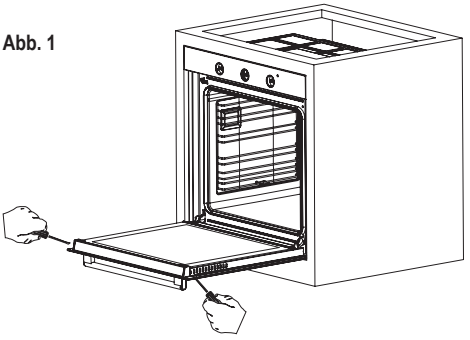
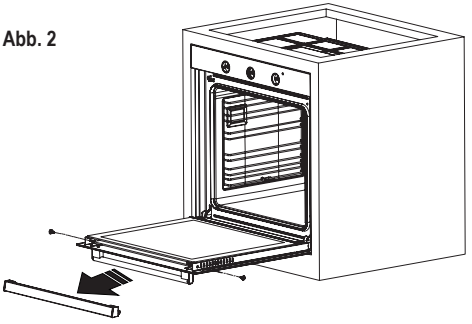


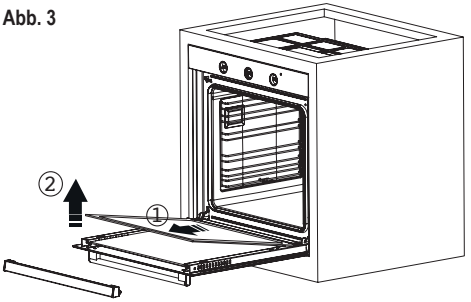
Abb. 2



13. Reinigung und Pflege

Die Innenscheibe wird frei, nachdem das Profil, wie in **Abb. 3** dargestellt, entfernt wurde. Entnehmen Sie nun die frei gewordene Innenscheibe vorsichtig.

Abb. 3



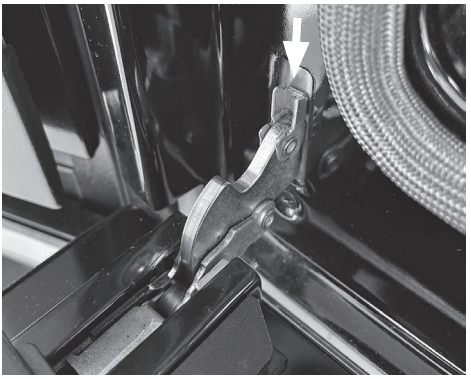
ACHTUNG!
Gefahr von Verletzungen
Die **Backraumtür (3)** kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

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

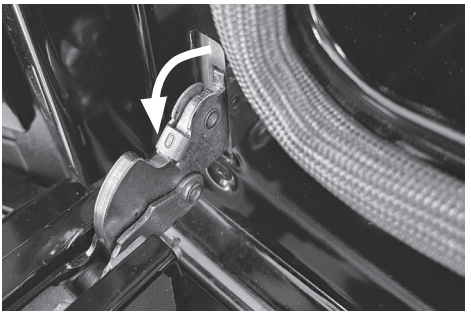
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Dabei auf korrekte Positionierung der Innenscheibe achten: Die Beschriftung muss lesbar sein und sich im oberen vorderen Bereich der **Backraumtür (3)** befinden.

14. Backraumtür ausbauen

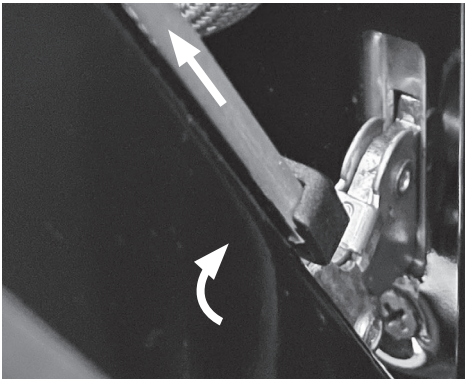
Öffnen Sie die **Backraumtür (3)** vollständig. In der nachfolgenden Abbildung ist das Scharnier verriegelt dargestellt:



Klappen Sie die Verriegelungen an beiden Scharnieren ganz nach unten, um die Scharniere zu entriegeln. Nehmen Sie dafür ggf. einen Schraubendreher zur Hilfe.



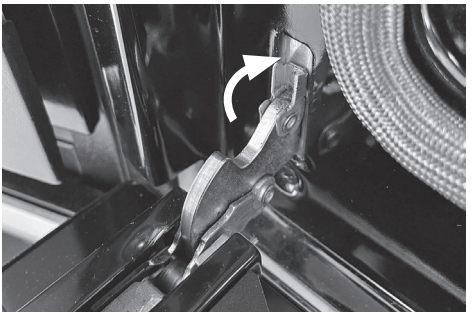
Die **Backraumtür (3)** an den Seiten greifen und zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach vorne herausheben. Die **Backraumtür (3)** gleichmäßig nach oben ziehen, dabei die **Backraumtür (3)** etwas weiter schließen und die **Backraumtür (3)** nach unten aus der Halterung rutschen lassen.



Zum Wiederanbringen die **Backraumtür (3)** wieder vollständig in die Scharnieröffnungen einsetzen.

Beim Einsetzen der **Backraumtür (3)** darauf achten, dass sie sich nicht verkantet.

Die **Backraumtür (3)** vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen (hochklappen):



Kondensat an der Türinnenscheibe

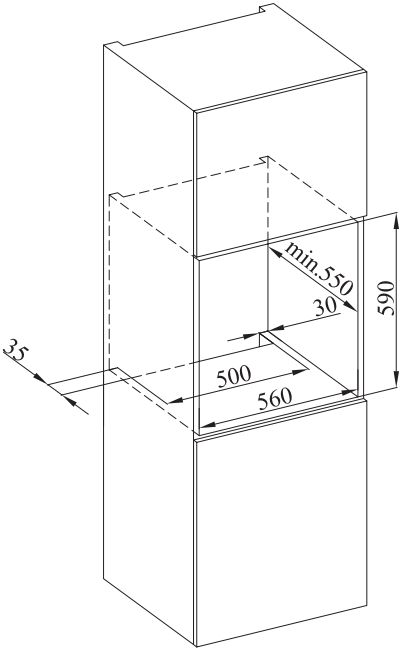
In einigen Garsituationen bildet sich Kondensat an der Innenscheibe der Backofentür. Das ist normal und stellt keine Fehlfunktion des Gerätes dar.

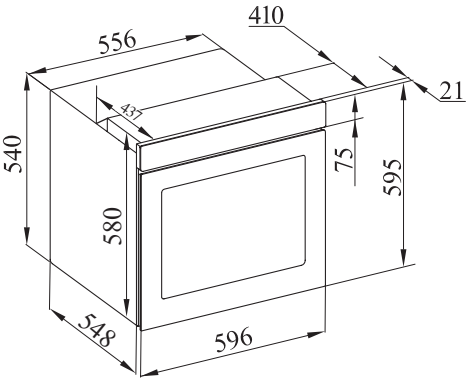
Um das Herabtropfen von Kondensat beim Türöffnen weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.

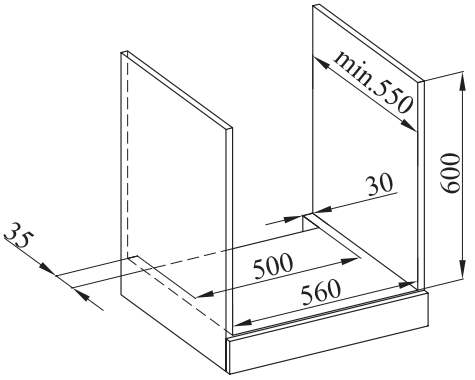
In dieser Zeit fängt die Auffangrinne unterhalb des Backraumes herabtropfendes Kondenswasser auf.

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

15. Einbau des Backofens







Das Gerät ist nur für den Betrieb im eingebauten Zustand bestimmt.

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

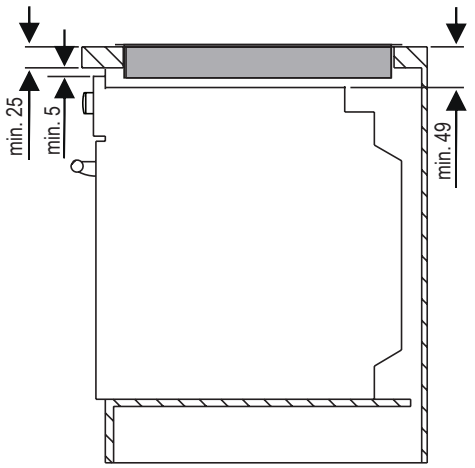
Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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 Geräterahmen die Schrauben festziehen.

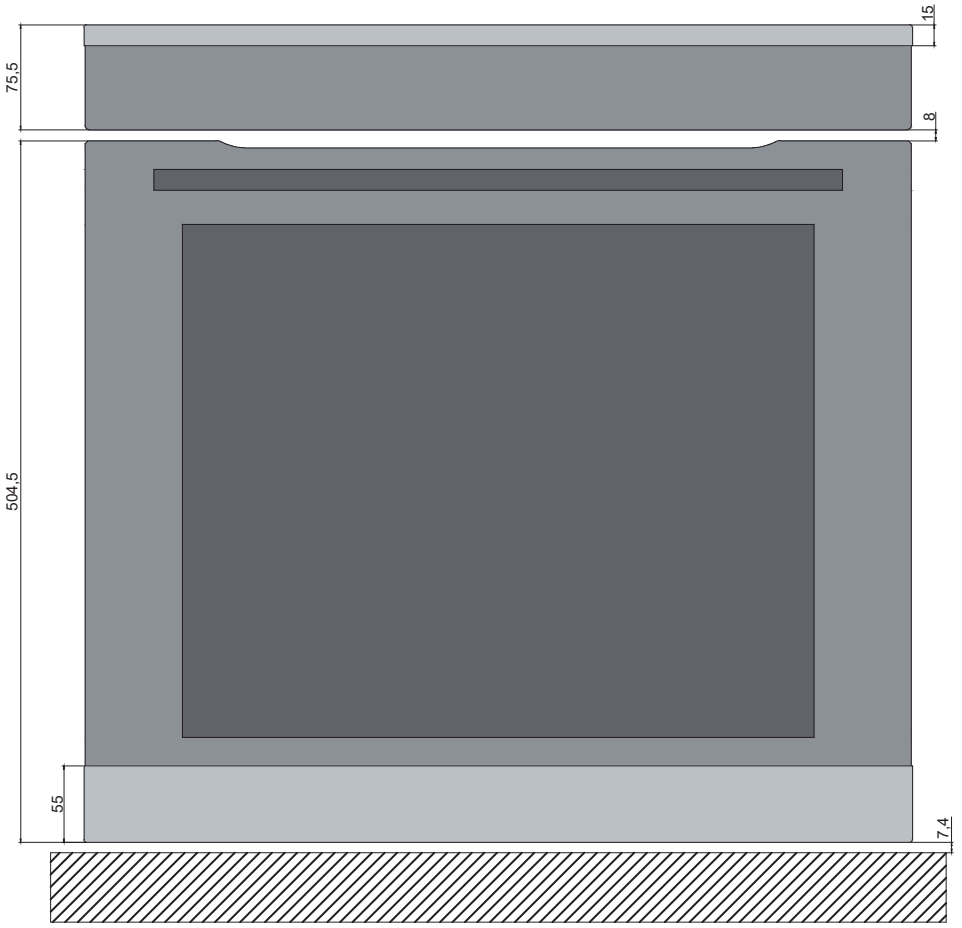
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes die Gerätefunktionen überprüfen. 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.



16. Frontabmessungen



17. Elektrischer Anschluss

ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlag
Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiteranschluss betrieben werden!

ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlag
Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt sein!

HINWEIS:
Das Gerät muss vorschriftsmäßig abgesichert sein (s. Leistungsangaben auf dem Typenschild).
Falschanschluss beschädigt das Gerät.
Das Netzkabel darf nur durch ein Original-Ersatzteil ersetzt werden.

ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlag
Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

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

Der Steckanschluss (Stecker/Steckdose) muss auch nach dem Einbau zugänglich bleiben.

Falls der Zugang nicht möglich ist, muss in der Hausinstallation eine bestimmungskonforme Trennvorrichtung eingebaut sein.

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

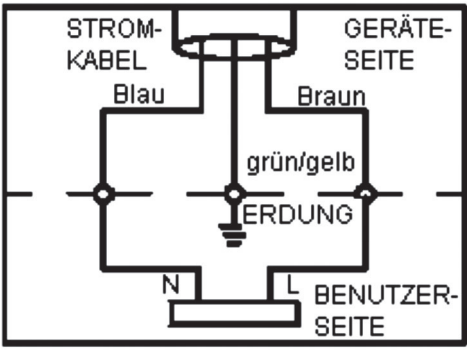
1. Der elektrische Anschluss von Herd-/Kochfeldkombinationen darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

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

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 Schutz-kontakt-Steckdose (“Schuko-Steckdose” nach DIN 49440).
Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poligen Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker” nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

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



AC220-240V 50Hz 3*1,5 mm²

18. Störungen beheben

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	**Vorsicht!** Falls trotz korrekter Absicher-ung die Sicherung bzw. der FI-Schalter auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: **Gerät in diesem Fall nicht weiter benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!**
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 ent fernen.
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.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, geben Sie bitte die Artikelnummer des Gerätes und dessen neunstellige Seriennummer an. Sie diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes. Das Typenschild befindet sich an der Backraumfront.

18. Störungen beheben

EBP820 / EBD830
Kodierte Störungsanzeigen

Anzeige	Beschreibung	Was ist zu tun?
F1	Überhitzung, alle Heizelemente wurden abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen
F2	Die Versorgungsspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Versorgungsspannung prüfen lassen
F3	Störung im Temperatursensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F4	Störung im Temperatursensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F5	Sicherheitsabschaltung wegen Überschreitung der maximalen Betriebszeit.	Gerät aus- und wieder einschalten
F6	Störung im Timer	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F7	(nicht belegt)	-
F8	Störung im Nullleiteranschluss	Nullleiteranschluss prüfen lassen
F9	Störung in der Verbindung zwischen Bedien- und Hauptelektronik	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F10	Störung in der Türverriegelung	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F11		
F12		
F13	Störung Türsensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F14	Störung der Temperaturregelung	Gerät abkühlen lassen. Wenn die Störung weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.

19. Kundendienst

Kontaktdaten des Kundendienstes stehen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

Für die Kundendienstanforderung die **Artikel- und Versions-** sowie die **Seriennummer** bereithalten.

Diese Angaben finden Sie auf dem Typschild, das auf der Garraumfront angebracht ist.

Beispiel:



Artikel- und Versionsnummer

Seriennummer

20. EU-Produktdatenblatt

Datenblatt für Haushaltsbacköfen
nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Name oder Warenzeichen			ORANIER
Modellkennung			**EBP820 / EBD 830**
Art des Backofens			Einbau-Backofen
Masse des Geräts	M	kg	30,5
Anzahl der Garräume			1
Wärmequelle je Garraum			Strom
Volumen je Garraum	V	l	80
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{electric\ cavity}$	kWh	0,85
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{electric\ cavity}$	kWh	0,84
Energieeffizienzindex	EEI_{cavity}		94,4
Energieeffizienzklasse/Garraum A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)			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.

21. Technische Daten und Abmessungen

ORANIER		EBP820	EBD830
Art des Gerätes		Einbaubackofen mit Selbstreinigungsfunktion	Einbaubackofen mit Selbstreinigungsfunktion und DampfPLUS
Anzahl Funktionen		14	14 davon 5 mit zuschaltbarer Dampfunterstützung
Temperaturbereich		45 - 240°C, thermostatgesteuert	
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1,2 kW	
	Oberhitze	1,2 kW	
	Grill	1,2 kW	
	Ringheizkörper	1,8 kW	
Beleuchtung		2 x 25 W	
Gerätekühlung		25 W	
Anschlusswert		3,1 kW	
Abmessungen	B x H x T (mm)	596 x 595 x 569	
Netzkabel		Anschlusskabel mit Schukostecker	

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.

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf ihre Umweltverträglich-keit 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.

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; ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte 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
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

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

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

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

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

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

Technik für Deine Familie