Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Selbstreinigungs-
Einbaubackofen

EBP 9872

(Abb. oben mit Sonderzubehör
9209 57 Backofengriff schwarz
pureBLACK)

4051543100166

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Ihr Gerät im Überblick 6
Bedienfeld 7
Bedienelemente 8
Funktionssymbole Betriebsarten-Wahlschalter 9
Elektronische Zeitschaltuhr 10
- Bedienfeldsperre (Kindersicherung) 10
- Manueller Betrieb 10
- Auswahl des Signaltones 10
- Änderung der eingestellten Uhrzeit 10
- Kurzzeitwecker 11
- Halbautomatischer Betrieb „Gardauer“ 11
- Halbautomatischer Betrieb „Gar-Ende“ 12
- Vollautomatischer Betrieb 13
Erstmalige Benutzung 14
- Umweltverträglichkeit 14
- Kühlventilator 14
Reling aushängen 14
Reinigung und Pflege 14
Relings 15
Zubehör 15
Sonderzubehör 15
Leuchtmittel im Backraum wechseln 17
Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür 18
FullClear-Backraumtür ausbauen 19
Selbstreinigung durch Pyrolyse 20
Einbau des Backofens 21
Gerätefront 22
Elektrischer Anschluss 23
- Sicherheitshinweise 23
Elektrischer Anschluss EBP 9872 15 23
Fehlertabelle 24
Technische Daten und Abmessungen 25
Hinweise zu Entsorgung 26
ORANIER-Werksgarantie 27

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 26).

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

WARNUNG:

Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

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

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

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

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

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

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.

- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen.

- Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. **Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl!**

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

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

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

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

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

Ihr Gerät im Überblick

(Abb. ähnlich)

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

Zubehör:

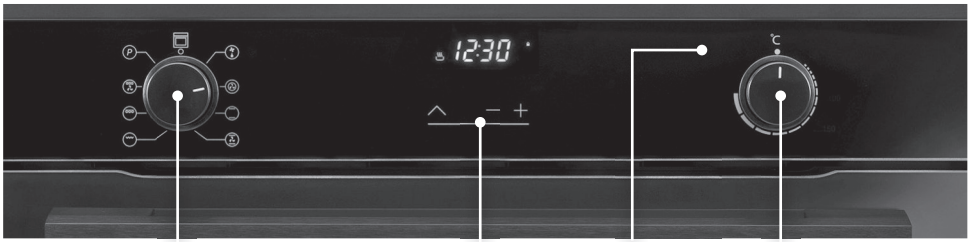
A	Grillrost	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 20
B	Backblech	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 21

Sonderzubehör

C	Fettpfanne, 40 mm	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 22
D	Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief	bestellbar unter Art.-Nr. 9210 23
E	Teleskopauszug	bestellbar unter Art.-Nr. 1122 15
F	Backofengriff schwarz pureBLACK	bestellbar unter Art.-Nr. 9209 57

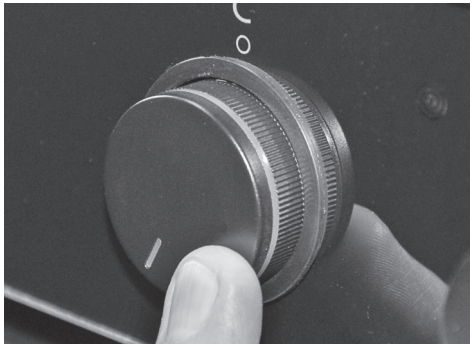
Bedienfeld

EBP 9872 15



Betriebsarten-Wahlschalter | Elektronische Zeitschaltuhr | Kontrollleuchte Heizung | Thermostat-regler

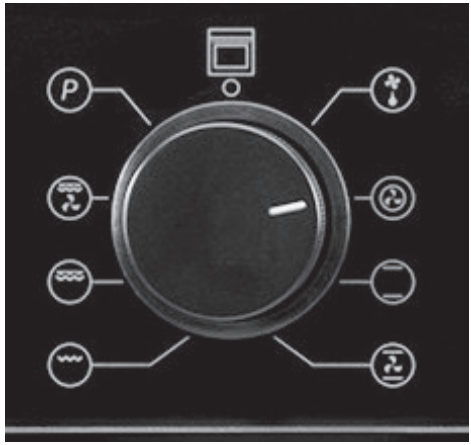
Die Bedienknebel dieses Gerätes sind mit einem Fingerdruck versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



(Abb. ähnlich)

Bedienelemente

Betriebsarten-Wahlschalter



Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Betriebssart des Garraumes.

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

Nach Auswahl einer Betriebssart wird mit dem Thermostatregler die gewünschte Backraumtemperatur eingestellt (Ausnahme: Betriebsarten „Auftauen“ und „Pyrolyse“).

Thermostatregler

Vor dem Einstellen einer Garraumtemperatur wählen Sie zunächst eine Betriebssart aus.

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

Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.

In den Betriebsarten „Auftauen“ und „Pyrolyse“ sind die Garraumtemperaturen vorgegeben und können nicht verändert werden.

Funktionssymbole Betriebsarten-Wahlschalter

Gerät ausgeschaltet

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

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

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

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

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

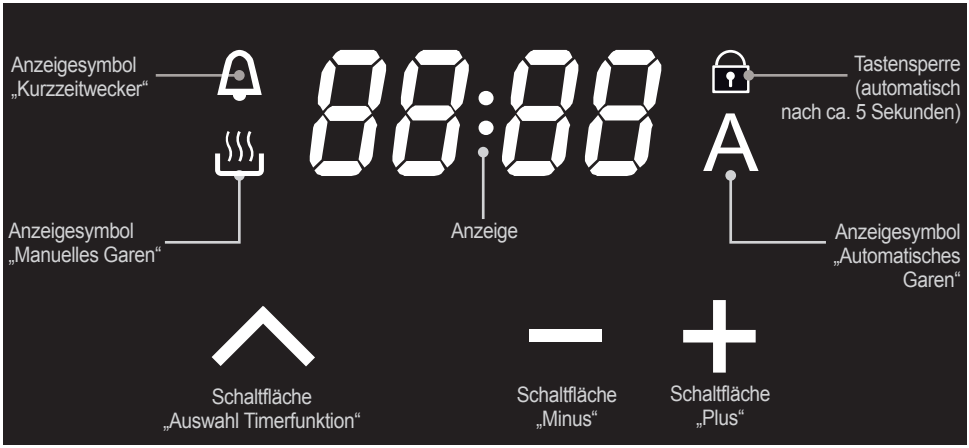
Großflächengrill
Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb.
Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.

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

Pyrolyse
Selbstreinigungsfunktion des Backraumes,
Ein Reinigungszyklus dauert 90 min.

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

Elektronische Zeitschaltuhr



Einstellung der Uhrzeit nach Anschluss oder Stromausfall
Nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder einem Stromausfall blinken das Symbol **„ A “** und die Ziffern „**00:00**“ in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit erstmals einzustellen, betätigen Sie zunächst gleichzeitig die Schaltflächen **„ — “** und **„ + “**. Der Doppelpunkt „ **:** “ zwischen den Ziffern blinkt.

Während der Doppelpunkt „ **:** “ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Der Doppelpunkt „ **:** “ blinkt nicht mehr, und die Uhrzeit wird angezeigt.

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

Wenn die Schaltflächen ca. 5 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display **„ 🔒 “**.

Zum Entriegeln drücken Sie ca. 2 s lang die Schaltfläche **„ ^ “**.

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

Manueller Betrieb
Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der elektronischen Zeitschaltuhr erforderlich.

Wählen Sie eine Betriebssart und stellen Sie die Temperatur ein. Die Temperatur wird im Display angezeigt, und das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Auswahl des Signaltones
Zur Auswahl des Signaltones den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, dann die Schaltfläche **„ ^ “** 3x betätigen.
Das Display zeigt „L3“ an.

Mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** können die Signaltöne L2 und L1 angewählt werden.

Nach einigen Sekunden wird der ausgewählte Signalton automatisch übernommen.

Änderung der eingestellten Uhrzeit
Entsperren Sie zunächst die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche **„ ^ “** ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol **„ 🔒 “**.

Betätigen Sie nun 2x die Schaltfläche **„ ^ “**. Der Doppelpunkt „ **:** “ zwischen den Ziffern blinkt.

Während der Doppelpunkt „ **:** “ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Elektronische Zeitschaltuhr

Kurzzeitwecker
Entsperren Sie zunächst die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ ∧ “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ 🔒 “.

Betätigen Sie dann erneut 1x die Schaltfläche „ ∧ “. Im Display blinkt das Symbol „ 🔔 “, und die Ziffern **00:00** werden angezeigt.

Mit den Schaltflächen „ − “ und „ + “ kann die Kurzzeit in Minutenschritten zwischen **0:01** und **23:59** eingestellt werden.

Die eingestellte Kurzzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen, das Symbol „ 🔔 “ leuchtet dann stetig.

Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein akustisches Signal. Das Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgeschaltet werden.

Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf **00:00**.

Benutzung der elektronischen Zeitschaltuhr

Die elektronische Zeitschaltuhr gestattet eine Voreinstellung der Garzeit und/oder des Gar-Endes für den Backraum. Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie so auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

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

Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Betriebsarten-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebssart eingestellt werden.

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

Wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Entsperren Sie die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ ∧ “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ 🔒 “.

Betätigen Sie nun 2x die Schaltfläche „ ∧ “. Im Display erscheint die Anzeige „ ***du r*** “ und das Symbol „ **A** “ blinkt.

Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen Schaltflächen „ − “ und „ + “ von **00:01** bis **10:00** eingestellt werden (z.B. 1h20 min).

Die eingestellte Gardauer wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Dann erscheint wieder die Uhrzeit, und die Symbole „ **A** “ und „ ♨ “ leuchten stetig.

Zum vorzeitigen Beenden schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsarten-Wahlschalter aus.

In der Betriebsart „Pyrolyse“ ist die Betriebsdauer fest vorgegeben und kann nicht geändert werden.

Elektronische Zeitschaltuhr

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

Wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Entsperren Sie die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ ∧ “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ 🔒 “.

Betätigen Sie nun die Schaltfläche „ ∧ “, bis im Display die Anzeige **„ *E nd* “** erscheint.

Das Symbol **„ A “** und die **Uhrzeit** blinken.

Stellen Sie nun mit den Schaltflächen „ − “ und „ + “ das gewünschte Gar-Ende ein, z.B. 12h30.

Das eingestellte Gar-Ende wird nach einigen Minuten automatisch übernommen.

Im Display erscheint wieder die Uhrzeit, die Symbole **„ A “** und „ ♨ “ leuchten stetig.

Bei Erreichen des eingestellten Gar-Endes ertönt ein akustisches Signal und das Symbol **„ A “** blinkt im Display.

Das akustische Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche ausgeschaltet werden.

Stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter und den Thermostat-Regler zurück auf „0“.

Zum vorzeitigen Beenden schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsarten-Wahlschalter aus.

Die Funktion „Gar-Ende“ ist für die Betriebsart „Pyrolyse“ nicht verfügbar.

Elektronische Zeitschaltuhr

Vollautomatischer Betrieb
(Sie programmieren die **Gardauer** und die **Gar-Endzeit**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

Wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Stellen Sie zunächst die gewünschte Gardauer ein, wie im Abschnitt **„Halbautomatischer Betrieb „Gardauer““** beschrieben, z.B. 1h20.
Die eingestellte Gardauer wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Stellen Sie nun das gewünschte Gar-Ende ein, wie im Abschnitt **„Halbautomatischer Betrieb „Gar-Ende““** beschrieben, z.B. 12h30.

Das eingestellte Gar-Ende wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen. Das Gerät schaltet sich aus.

Im Display erscheint wieder die Uhrzeit, die Symbole **„ A “** und **„ ♨ “** leuchten stetig.

Das maximal einstellbare Gar-Ende beträgt aktuelle Uhrzeit plus Gardauer plus 23h59.

Das Gerät berechnet aus Gardauer und Gar-Ende den Zeitpunkt des Einschaltens selbständig.
Es schaltet sich zum so berechneten Zeitpunkt ein und nach der vorgebenen Betriebsdauer selbsttätig aus.

Ein akustisches Signal ertönt, und das Symbol **„ A “** blinkt im Display.

Das akustische Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche ausgeschaltet werden.

Stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter und den Thermostat-Regler zurück auf „0“.

Zum vorzeitigen Beenden des programmierten Garablaufes schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ zurückstellen.

Funktion im vollautomatischen Betrieb (vorprogrammiertes Gar-Ende) ist für die Betriebsart „Pyrolyse“ nicht verfügbar.

Erstmalige Benutzung

ACHTUNG!
Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Vor der ersten Benutzung muss der Backofen gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung der Backofen vom Stromnetz getrennt werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Umweltverträglichkeit

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

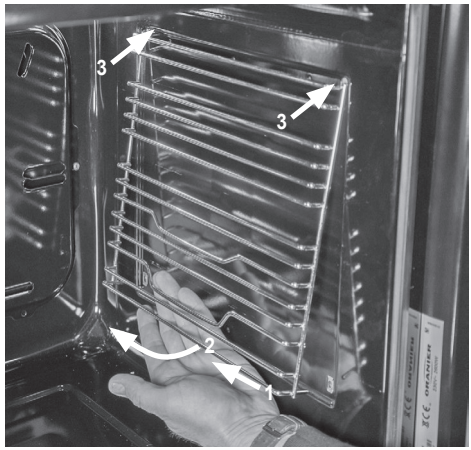
Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backraumtür.
Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, sobald eine Betriebsart eingeschaltet wird.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, sobald die Backraumtemperatur 60ºC wieder unterschreitet. Beispielsweise schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200ºC nach einigen Minuten wieder aus, in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur.

Reling aushängen

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



Zum Einhängen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen. Dann die Reling unten in die Halterungen einsetzen.

Reinigung und Pflege

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

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

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

Reinigen des Backofeninnenraumes:

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

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

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

Relings

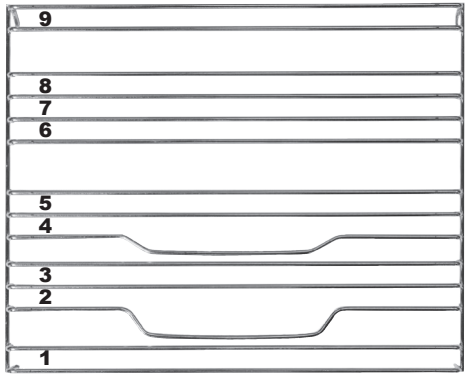
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

Es können bis zu 4 Teleskop-Vollauszüge (Sonderzubehör, Art.-Nr. 1122 15) eingesetzt werden; beispielsweise in den Ebenen 2, 4, 6 und 8.

Achten Sie beim Einsetzen der Teleskop-Vollauszüge darauf, dass Backblech, Fettpfanne und extratiefe Fettpfanne (Sonderzubehör, Art.-Nr. 9210 23) Raum nach unten beanspruchen.

Die Ebenen 1 und 3 sind nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet.

Zum Garen mit echter Heißluft wird die Ebene 3 empfohlen.



Zubehör

Grillrost (Art.-Nr. 9210 20)

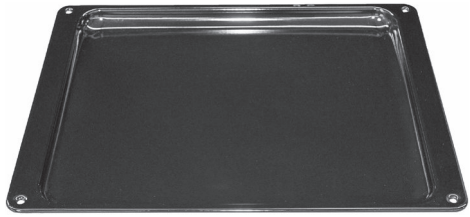
Das Gitterrost eignet sich besonders gut zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in ofenfreundlichen Behältern.

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

Backblech (Art.-Nr. 9210 21)

Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck.

Schieben Sie das Backblech bis ganz nach hinten ein, um ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Sonderzubehör

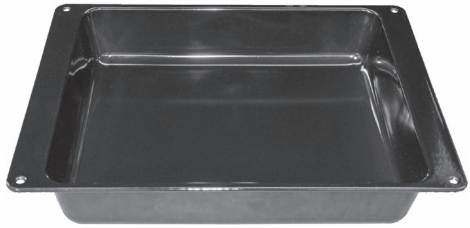
Fettpfanne, 40mm tief (Art.-Nr. 9210 22)

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

Sonderzubehör

Extratiefe Fettpfanne, 80mm tief (Art.-Nr. 9210 23)
Achten Sie bei Verwendung der extratiefen Fettpfanne auf Teleskop-Vollauszügen darauf, die extratiefe Fettpfanne mittig zu platzieren.

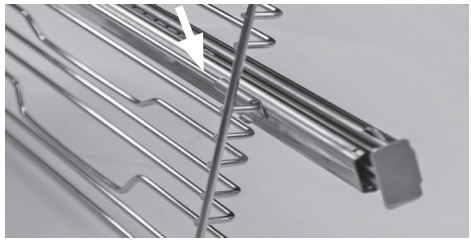
Hinweis:
- Nicht auf der ersten (untersten) Einschubebene verwenden!
- Gargut nicht in zwei extratiefen Fettpfannen gleichzeitig garen!



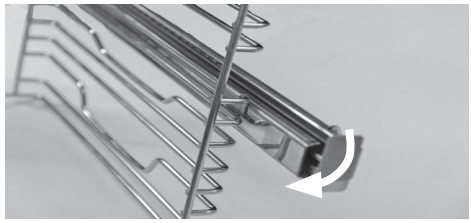
Teleskop-Vollauszug (Art.-Nr. 1122 15)
Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

Achtung:
Die Ebenen 1 und 3 sind nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!

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

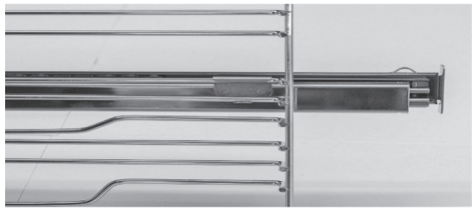


Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klappen…



…und den unteren Clip des Teleskopauszugs dann über die untere Strebe aufdrücken.

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



Leuchtmittel im Backraum wechseln

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

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

Die Leuchtmittel für die zweifache Backraumbeleuchtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

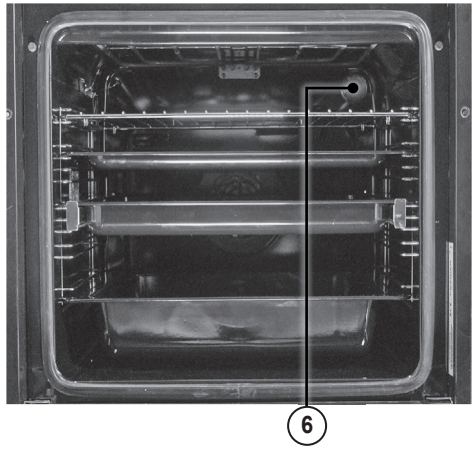
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)

b) Spannung 230 V

c) Leistung 15-25 W

d) Sockel G 9

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

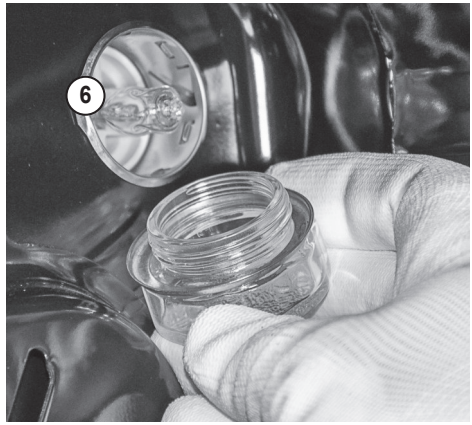


Runde Backraumbeleuchtung (6), oben rechts:

Den Glaskolben herausschrauben und abnehmen.

Achtung: Zwischen Glaskolben und Lampenfassung sitzt ein Metallring, der unbedingt wieder mit eingesetzt werden muss!

Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.
Den Glaskolben mit dem Metallring wieder einsetzen.
Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.



Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

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

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

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

Schieben Sie die Innenscheibe in Richtung Türoberkante (Abb. 1), bis sich die Scheibe aus der Halterung nehmen lässt (Abb. 2).

Heben Sie dann die Innenscheibe an und nehmen Sie sie heraus (Abb. 3).

ACHTUNG! Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

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

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

Abb.1

Abb.2

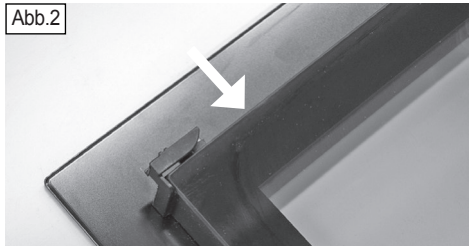
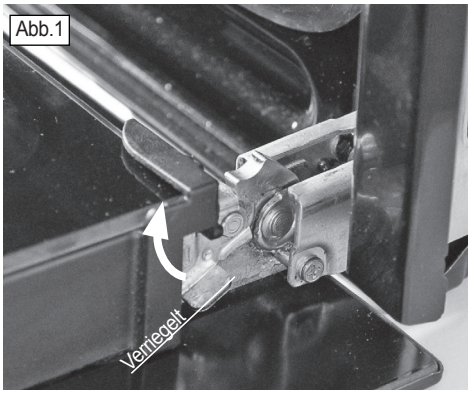
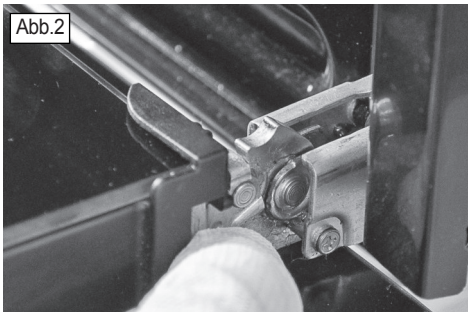


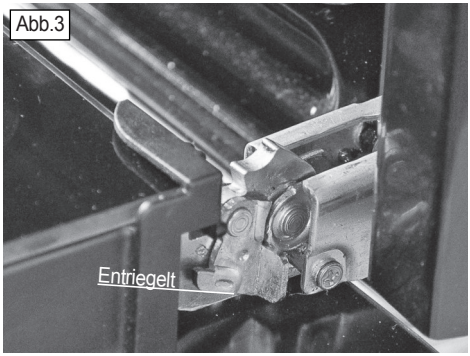
Abb.3

FullClear-Backraumtür ausbauen

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

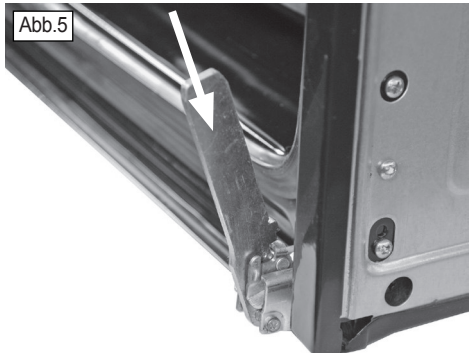






3. Die FullClear-Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach oben abziehen (Abb. 4).

4. Zum Wiederanbringen die FullClear-Backraumtür auf die Scharnierarme (Abb. 5) aufsetzen und vollständig auf die Scharnierarme aufschieben. Beim Aufschieben darauf achten, dass sich FullClear-Backraumtür und Scharnierarme nicht verkanten.



Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen, so dass sie wieder, wie in Abb. 1 dargestellt, positioniert sind.

5. Die FullClear-Backraumtür vollständig schließen.

Kondensat an der Türinnenscheibe

In einigen Garsituationen bildet sich Kondensat an der Innenscheibe der Backofentür. Das ist normal und stellt keine Fehlfunktion des Gerätes dar.
Um das Herabtropfen von Kondensat beim Türöffnen weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.
In dieser Zeit fängt die Auffangrinne unterhalb des Backraumes herabtropfendes Kondenswasser auf.
Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie die Innenseite der Backofentür sowie ggf. die Möbelfront unterhalb des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.

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.
- Während des Pyrolysezyklus leuchtet die Backraumbeleuchtung nicht.
- Die Dauer des Pyrolysezyklus' (1h30) ist nicht veränderbar.

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.

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 ent fernen, um Brandgefahr, übermäßige Rauchentwick lung und mögliche Verfärbung der Emaille zu ver meiden.

2) Mit Betriebsarten-Wahlschalter „Pyrolyse"-Funktion einstellen

- Die Selbstreinigung mit Pyrolyse startet. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich dabei nicht ein.
- Einige Minuten nach Start eines Pyrolysezyklus verriegelt sich die Backraumtür automatisch.
- Erst wenn der Backraum ausreichend abgekühlt ist, kann die Backraumtür wieder geöffnet werden.

3) Wenn Sie einen laufenden Pyrolysezyklus unterbrechen wollen, stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0".

- Die Backraumtür entriegelt sich automatisch nach dem Abkühlen des Backraumes.

4) Nach Ende des Pyrolysezyklus

- Betriebsarten-Wahlschalter in die Position „0" zu rückdrehen.
- Sobald der Backofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie bitte die von der Verbrennung der Verunreinigungen herrührenden Aschereste mit einem feuchten Tuch.

Einbau des Backofens

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

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

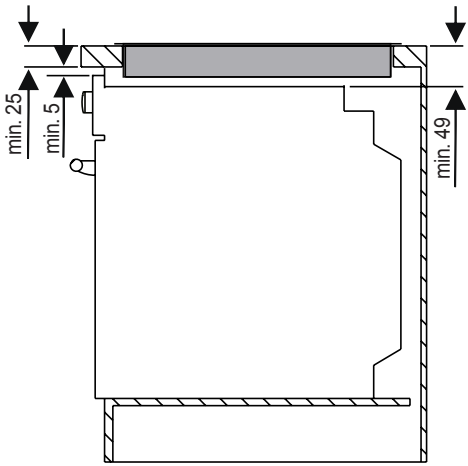
Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

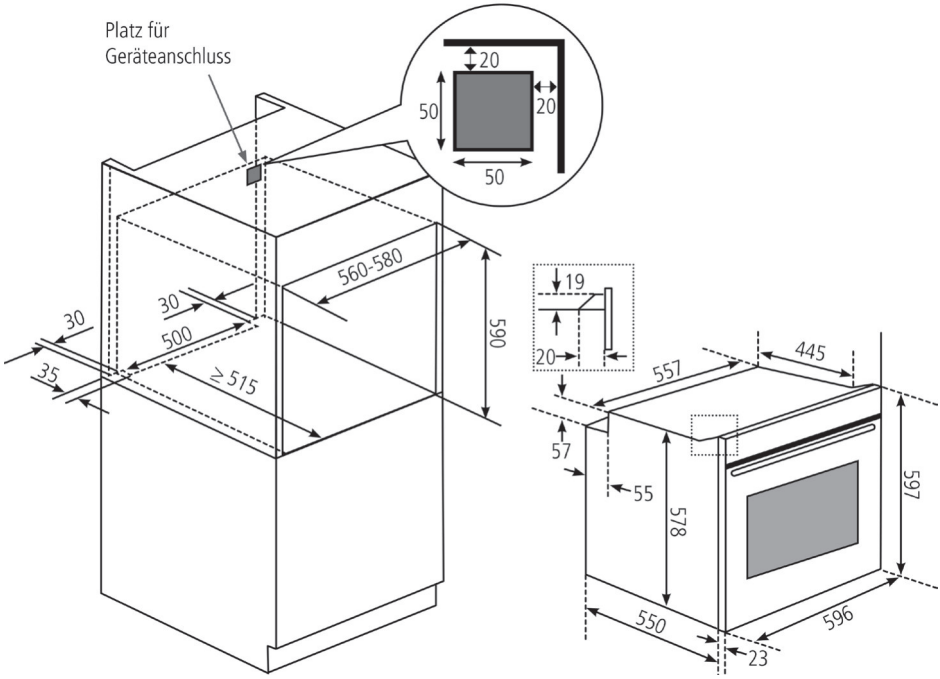
Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.
Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen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

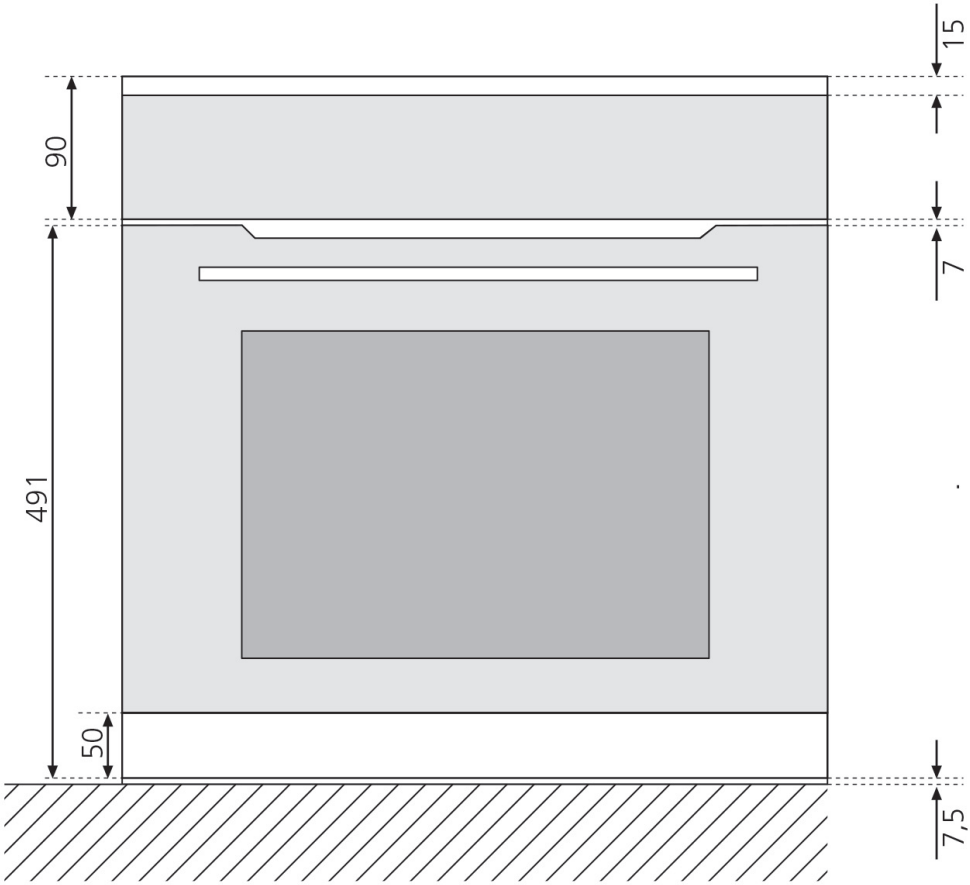
Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

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





Gerätefront



Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

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

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

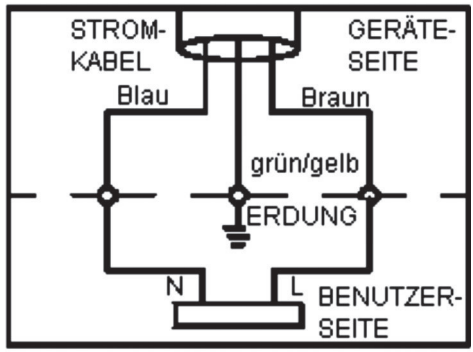
Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Elektrischer Anschluss EBP 9872 15

Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440).
Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poligen Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker" nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

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



AC220-240V 50Hz 3*1,5 mm²

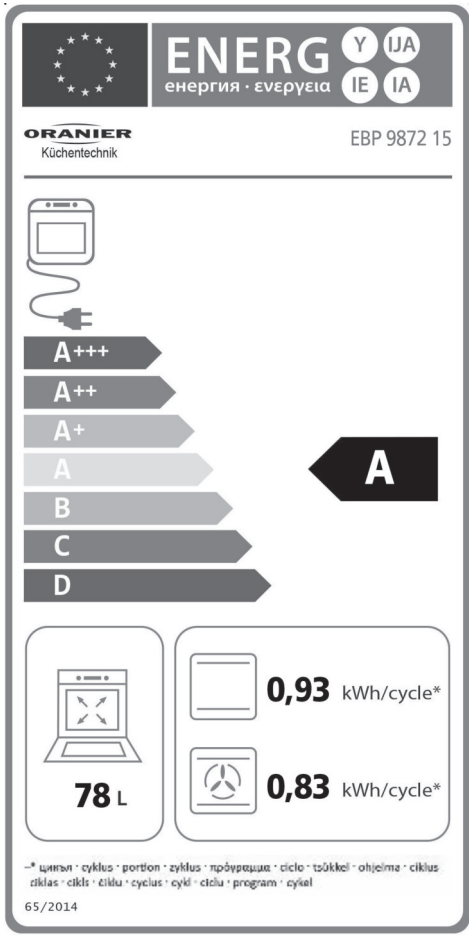
Fehlertabelle

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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EBP 9872**
Modellkennung:	9872 15
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	94,6
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,93 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,83 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	78 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 9 Funktionen
Masse des Geräts:	33 kg
Temperaturbereich:	50 - 275 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,2 kW
Grill:	1,4 kW
Ringheizkörper:	2,0 kW
Backraumbeleuchtung:	25 W
Lüfter:	23 W
Anschlusswert:	2,6 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 596 x 578

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.



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

Hinweise zur Entsorgung

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

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

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

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

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

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

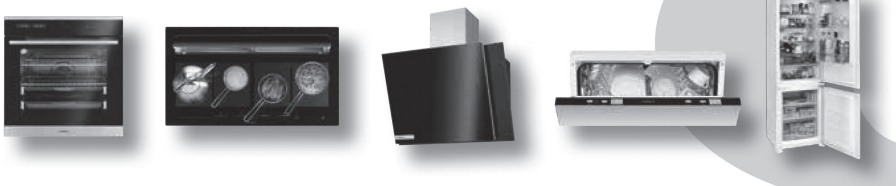
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER



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

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

Oranier Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

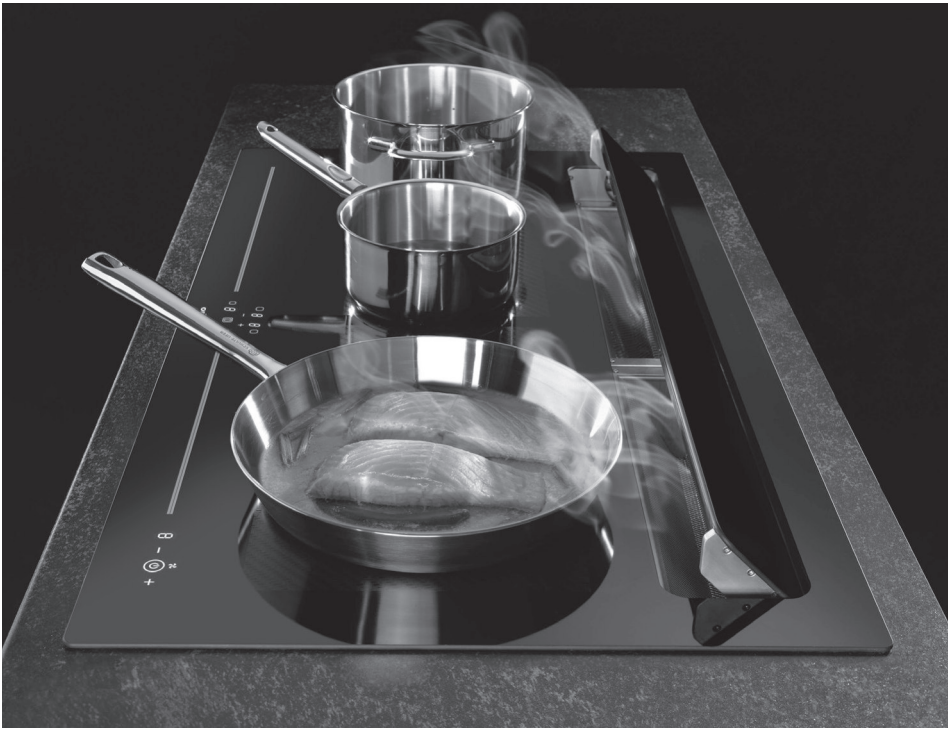
EBP 9872 15 · V02 2010

D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS mit Kochfeldabzug Abluft

FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS mit Kochfeldabzug Umluft

4051543072999 / 4051543073002

1092 30/1 · 1092 40 · 1028

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

CE-Konformitätserklärung
Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Ihr Gerät im Überblick 6

Bedienung des Kochfeldabzugs 7
- Bedieneinheit 7
- Motor-Stopp-System 7
- Gerätemotor ein-/ausschalten 7
- Leistungsregelung 7
- Nachlaufautomatik 7
- Welche Leistungsstufe soll gewählt werden? 8

Kochfeldabzug Funktionsweise 8

Wartung, Reinigung und Pflege 9
- Wartungsintervalle 9
- Reinigung des Kochfeldabzugs 9
- Metallfettfilter reinigen 10
- Metallfettfilter-Sättigungsanzeige „F" löschen 12
- Profi-Aktivkohlefilter austauschen 13

Übersicht Lieferumfang FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS 14

Vorbereitende Arbeiten am FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS 15

Einbau FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS 15
- Einbauvoraussetzungen 15
- Elektroanschluss 15
- Montageskizze 16
- Maßzeichnung flächenbündiger Einbau 17

Montageablauf FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS mit Kochfeldabzug Abluft 18

Abluftmodul 1092 30: Hinweise zu baulichen Voraussetzungen 19

Übersicht Lieferumfang Abluftmodul 1092 30 20

Maßskizzen Abluftmodul 1092 30 21

- Position Abluftstutzen ändern 22
- Einsetzen FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS in eine Arbeitsplatte 25
- Absaugklappe einsetzen 26
- Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen 26
- Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung 27
- Steckverbindungen zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Abluftmodul herstellen 28
- Alu-Flexschläuche zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Abluftmodul installieren 29
- Stromversorgung herstellen 29

Übersicht Lieferumfang Umluftmodul 1092 40 30

Maßskizzen Umluftmodul 1092 40 31

Montageablauf FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS mit Kochfeldabzug Umluft 32
- Umluftmodul 1092 40 installieren 32
- Profi-Aktivkohlefilter P220 einsetzen 32
- Einsetzen FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS in eine Arbeitsplatte 33
- Absaugklappe einsetzen 34
- Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen 34
- Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung 35
- Steckverbindungen zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Umluftmodul herstellen 36
- Alu-Flexschläuche zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Umluftmodul installieren 37
- Stromversorgung herstellen 37

Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse 38

Technische Daten 38

Produktdatenblatt nach EU-Verordnung 65/2014 und 66/2014 39

Im Falle einer Störung 40

Kundendienst 41

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks 42

Kochfeldabzug im Umluftbetrieb - Tipps und Tricks 45

Hinweise zur Entsorgung 46

ORANIER-Werksgarantie 47

Sicherheitshinweise

WARNUNG:
Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden beim Betrieb heiß.
Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
- Bitte lesen Sie die vorliegenden Gebrauchshinweise vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
- Diese Betriebsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird.
- Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und andere Personen verfasst worden.
- 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 Geräts 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.

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zum Gebrauch:

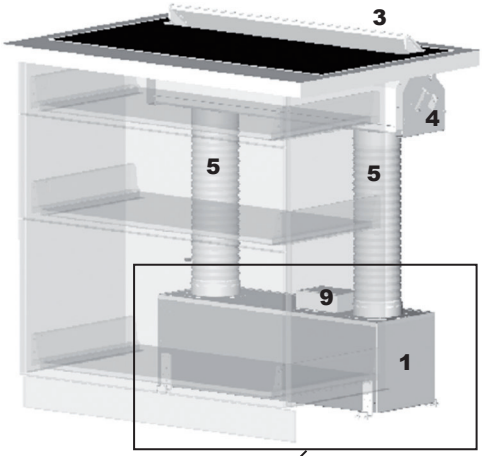
- Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes.
  Bitte bewahren Sie das Dokument sorgfältig auf.
- Unsere Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt.
- Während des Betriebes des Kochfeldabzugs müssen die Metallfettfilter immer eingesetzt sein, ansonsten kann sich Fettdunst im Absauggehäuse und im Abluftsystem ablagern.
- Frittieren oder das Arbeiten mit Ölen oder Fetten darf wegen der Brandgefahr nur unter ständiger Beaufsichtigung durchgeführt werden.
  Bei bereits mehrfach verwendetem Öl steigt das Risiko der Selbstentzündung!
- Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Abluftbetrieb und Feuerstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa (4×10^{-5} bar) sein.
  In jedem Fall ist der zuständige Kaminkehrermeister zu befragen.
- Der Kochfeldabzug darf auf keinen Fall an einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin anderer Geräte (Boiler, Kessel, Öfen etc.) ange schlossen werden. Es darf auch kein Schacht verwendet werden, welcher der Be- und Entlüftung von Räumen mit Feuerstätten dient!

Sicherheitshinweise zu Wartung, Reinigung und Pflege:

- Bei allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen oder die entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten ausschalten.
- Der Kochfeldabzug darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsarbeiten besteht infolge von Fettablagerungen Brandgefahr!
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Bei eigenmächtigem Eingriff erlöschen alle Haftungs- und Gewährleistungsansprüche.

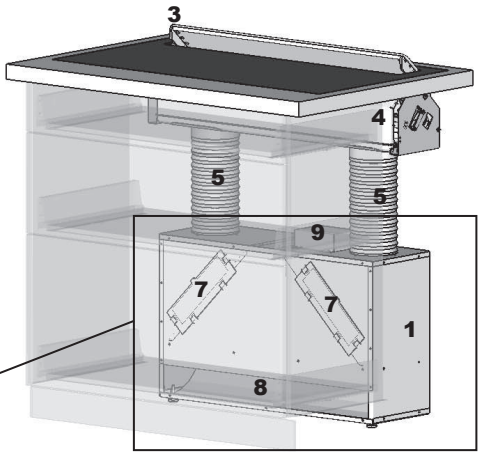
Ihr Gerät im Überblick

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet die Montage und Gebrauch des Kochfeldabzuges.
Für die Montage und Gebrauch des FlexX-Induktionskochfeldes nehmen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Hand, die der Verpackung des FlexX-Induktionskochfeldes beigelegt ist.



Kochfeldabzug 1092 30
Abluftmodul

1 Motorblock für Kochfeldabzug
2 Bedieneinheit für Kochfeldabzug
3 Absaugklappe
4 Absauggehäuse mit Auffangwanne und Luftleitblech
5 Flexschlauch (125er)
6 Metallfettfilter
7 Profi-Aktivkohlefilter
8 Luftaustrittsöffnung
9 Elektronikbox
10 Bedieneinheit für FlexX-Induktionskochfeld



Kochfeldabzug 1092 40
Umluftmodul

Bedienung des Kochfeldabzugs (Touch-Control)

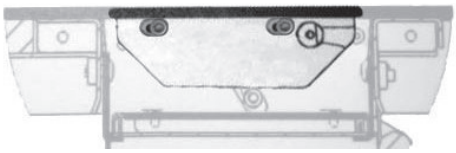
Bedienfeld elektronische Steuerung

Bedieneinheit
Die Bedieneinheit befindet sich rechts im vorderen Bereich des FlexX-Induktionsfeldes (Pfeil); sie ist benutzerfreundlich gestaltet und einfach zu handhaben.

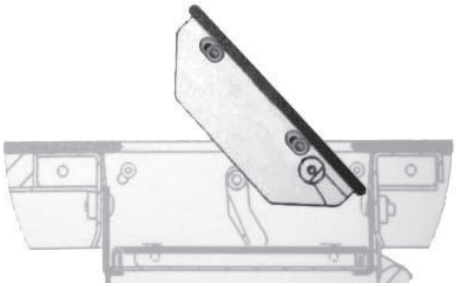
Bitte beachten Sie:
Der Kochfeldabzug kann nur bei geöffneter Absaugklappe in Betrieb genommen werden.

Motor-Stopp-System

Wenn Sie bei laufender Absaugung die Absaugklappe schließen, stoppt das Gebläse, die Steuerelektronik bleibt jedoch in Bereitschaft.



Sobald Sie die Absaugklappe wieder öffnen, wird der Betrieb in der zuletzt gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.



Im Standby-Betrieb ist die Beleuchtung des Bedienfeldes ausgeschaltet. Die Schaltfläche **"Gebläse ein / aus"** ist durch einen Kreis gekennzeichnet.

Gerätemotor ein- / ausschalten.

Beim Berühren von ⏻ **(Gebläse ein/aus)**

wird automatisch die zuletzt eingestellte Leistungsstufe gewählt und in der Leistungsanzeige dargestellt. Wiederholtes Berühren der Schaltfläche schaltet das Gebläse wieder aus.

Kindersicherung
Wenn Sie diese Schaltfläche für die Dauer von mindestens 5 Sekunden berühren, wird das Bedienfeld gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt (Kindersicherung). In der Leistungsanzeige erscheint ein Punkt. Wiederholtes Berühren dieser Schaltfläche für mindestens 5 Sekunden hebt die Sperre des Bedienfeldes wieder auf.

Beim Berühren von — **(Leistung verringern)**

erscheint in der Leistungsanzeige eine „1". Das heißt: Beim Einschalten mit dieser Schaltfläche wird automatisch die niedrigste Leistungsstufe „1" gewählt.
Verwenden Sie diese Schaltfläche auch zum Verringern der Gebläseleistung.

Beim Berühren von + **(Leistung erhöhen)**

erscheint in der Leistungsanzeige eine „4". Das heißt: Beim Einschalten mit dieser Schaltfläche wird automatisch die höchste Leistungsstufe „4" gewählt. Verwenden Sie diese Schaltfläche auch zum Erhöhen der Gebläseleistung.

Bitte beachten Sie:
Leistungsstufe „4" (Intensivstufe) wird nach fünf Minuten automatisch in Stufe 3 zurückgeschaltet

Nachlaufautomatik
Initialisierung: Für 5 Sekunden + berührt lassen. Nach 15 Minuten wird das Gebläse automatisch ausgeschaltet.

Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"
Nach ca. 35 Betriebsstunden blinkt "F" in der Leistungsanzeige. Zum Löschen für 10 Sek. — berührt lassen. Nach 3 Stunden wird Anzeige „F" automatisch gelöscht.

Welche Leistungsstufe soll gewählt werden?
Die Leistungsstufe des Gerätes soll den anfallenden Koch- und Bratendünsten angepasst werden, d.h. bei geringem Dunst sollte eine geringe bzw. bei starkem Dunst eine höhere Leistungsstufe gewählt werden:

Für den **Dauerbetrieb** stehen **3 Normalstufen** zur Verfügung (**"1"** = kleine Leistung, **"2"** = normale Leistung, **"3"** = hohe Leistung).

Vorübergehend lässt sich eine **Intensivstufe** (blinkende Anzeige **"4"**) für höchste Absaugleistung zuschalten (für maximal 5 Min., danach schaltet die Elektronik wieder automatisch zurück auf Leistungsstufe **"3"**).

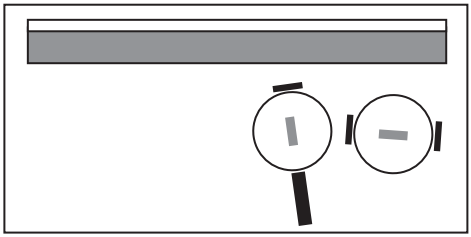
Bitte beachten Sie, dass Sie das Gerät bereits zusammen mit der Kochstelle einschalten, damit sich ein Luftstrom aufbauen kann. Dies wirkt sich positiv auf die Absaugleistung aus.
Nach dem Kochen sollte das Gerät noch etwas nachlaufen, damit die restlichen Gerüche und verbleibende Restfeuchtigkeit abgezogen werden können.

Das Gebläse schaltet sich selbsttätig 2 Stunden nach dem Einschalten bzw. der letzten Änderung der Leistungsstufe aus.

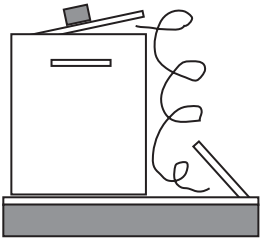
Kochfeldabzug Funktionsweise

Die Absaugklappe ist im geöffneten Zustand leicht angeschrägt. Der vom Gebläse erzeugte Unterdruck wird dadurch auf die Oberkante des Kochgeschirrs gerichtet. Oberhalb des Kochgeschirrs entstehender Wrasen wird nach hinten in die Ausschnittsöffnung der Glaskeramik abgezogen. Dies lenkt den Wrasen zu den Fettfiltern in der Absaugwanne:

Kochgeschirr **ausschließlich nebeneinander** auf dem Kochfeld platzieren, um einen optimalen Wrasenabzug zu gewährleisten:



Bei hohen Töpfen kann es nötig sein, dass während des Kochens der Deckel zur Absaugklappe hin schräg angestellt auf den Topf gelegt werden muss, um den Wrasenabzug zu verbessern:



Bitte beachten Sie:
Sollte sich Kondenswasser oder Wrasenrückstände auf der Glaskeramik ablagern, so sind diese mit einem geeigneten Lappen aufzunehmen.

Wartung, Reinigung und Pflege

ACHTUNG:
Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen bzw. die Sicherung auszuschalten oder herauszuschrauben!

Wartungsintervalle

Eine regelmäßige Wartung des Kochfeldabzugs ist unbedingt erforderlich, um die Leistungsfähigkeit des Gerätes über einen langen Zeitraum zu gewährleisten. Wenn die Metallfettfilter mit Fett- und Schmutzpartikeln zugesetzt sind, wird die Funktion des Gerätes stark beeinträchtigt.
Innerhalb des Kochfeldabzugs und des Abluftsystems kann es zu unnötigen Fettablagerungen kommen, was im Laufe der Zeit zu einem erhöhten Brandrisiko führen kann.

Die Profi-Aktivkohlefilter P 220 (nur Umluftmodul KXI 1092 Basic-PLUS 40) müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Ersatz-Profi-Aktivkohlefilter können Sie von Ihrem Fachhändler beziehen.

- **Reinigungsintervall des Absaugkastens, der Auffangwanne und des Luftleitbleches: nach jedem Gebrauch**

- **Reinigungsintervall der Metallfettfilter: alle 1-2 Wochen,** entsprechend der Gebrauchshäufigkeit, **aber spätestens nach Erscheinen der Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"**.

- **Austauschintervall der Profi-Aktivkohlefilter P 220: (nur bei Umluftmodul KXI 1092 Basic-PLUS 40) Der Profi-Aktivkohlefilter P 220 soll alle 3-6 Monate regeneriert werden,** entsprechend der Gebrauchshäufigkeit.

  Der Profi-Aktivkohlefilter P 220 kann insgesamt bis zu 5x regeneriert werden, danach muss er komplett ersetzt werden.
  Die Regeneration kann in der Spülmaschine mit einem einem Normalprogramm bei max. 70° erfolgen.

ACHTUNG:
Bei einer Regeneration darf kein Reinigungsmittel, Regeneriersalz und Klarspüler verwendet werden, da diese die Struktur und die Funktion des Profi-Aktivkohlefilters zerstören können!

HINWEIS:
Ersatz-Profi-Aktivkohlefilter erhalten Sie über den Kundendienst.

Alternativ kann der Profi-Aktivkohlefilter auch in einem Wasserbad bei max. 70°C für 60 Minuten eingelegt werden. Anschließend den Profi-Aktivkohlefilter abtropfen lassen und bei normaler Raumtemperatur trocken lassen.

Die Reinigungs- und Wartungsintervalle sollten generell eingehalten werden, damit sich der Fettdunst nicht an Küchenwänden und -möbeln niederschlagen kann.
Wenn die Metallfettfilter bei Umluftbetrieb nicht regelmäßig gereinigt werden, setzen sich auch die Profi-Aktivkohlefilter schneller zu und das Gerät verliert an Leistungsfähigkeit.

Reinigung des Kochfeldabzugs

- Netzstecker ziehen bzw. die Sicherung ausschalten!
- Der Kochfeldabzug darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden!

Agressive Reinigungsmittel, wie z.B. Essigreiniger, Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes und sollten daher keinesfalls verwendet werden.

Wartung, Reinigung und Pflege

Metallfettfilter reinigen

Herausnehmen der Metallfettfilter
Die Metallfettfilter (6) befinden sich unter der Absaugklappe (3).

Die geschlossene Absaugklappe (3) durch leichten Druck nach unten entriegeln. Hierzu bitte auf der linken und rechten Seite im vorderen Bereich der Absaugklappe (3) gleichzeitig leicht drücken (Abb. a).

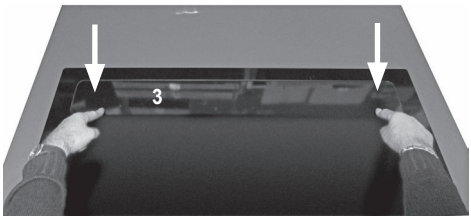


Abb. a

Anschließend wird die Absaugklappe (3) von einer Gasdruckfeder selbsttätig geöffnet (Abb. b).

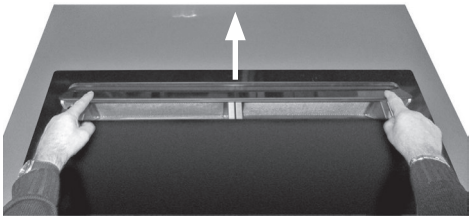


Abb. b

Bitte beachten Sie:
Die Absaugklappe stets sorgfältig öffnen und schließen.
Übermäßige äußere Krafteinwirkung ist zu vermeiden!

Absaugklappe (3) im geöffneten Zustand leicht nach schräg vorne ziehen und abnehmen (Abb. c).

Abb. c

Beim späteren Wiedereinsetzen müssen die beiden Führungsnuten der Absaugklappe (3) auf die seitlichen Drehzapfen geschoben werden (Abb. d, e, f)

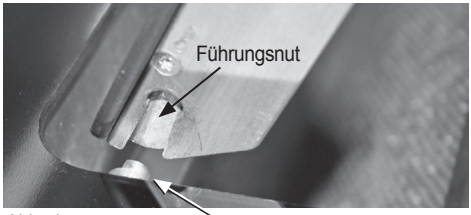


Abb. d

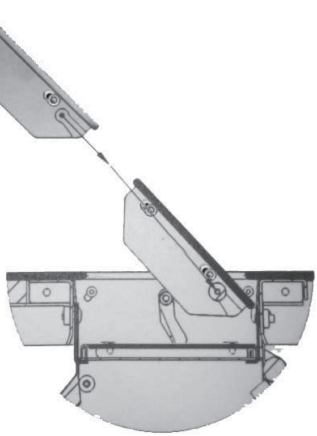


Abb. e

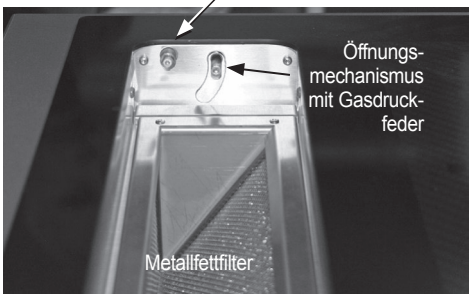


Abb. f

Wartung, Reinigung und Pflege

Die Metallfettfilter (6) sind jetzt sichtbar und zugänglich. Metallfettfilter nach oben herausziehen (Abb. g).

Abb. g

Anschließend das Luftleitblech (12) nach oben abnehmen (Abb. h).

Abb. h

Auffangwanne (11) herausnehmen (Abb. i, k).

Die Auffangwanne ist in zwei Schlüssellochbohrungen eingehangen.
Zum Herausnehmen heben Sie die Auffangwanne etwas an und ziehen Sie sie etwas zu sich.

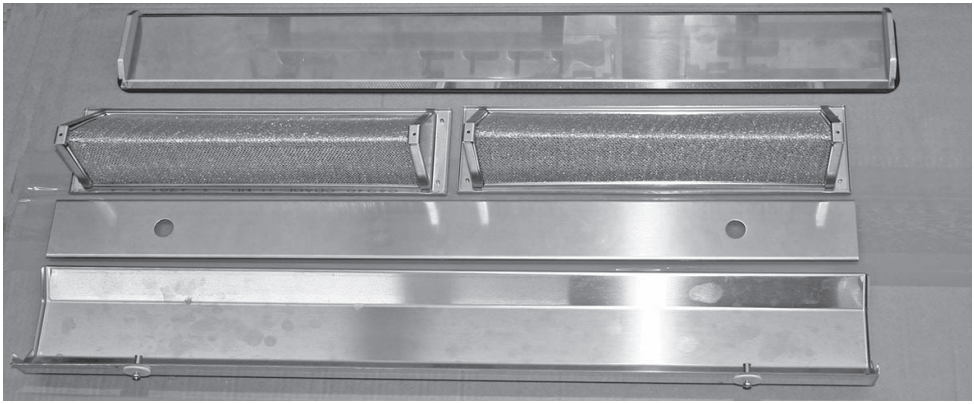
Anschließend kann die Auffangwanne entnommen werden.

Abb. i

Abb. k

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Wartung, Reinigung und Pflege



Die Bestandteile der Absaugung (von unten nach oben):
Auffangwanne, Luftleitblech, Metallfettfilter und Absaugklappe.

Reinigung

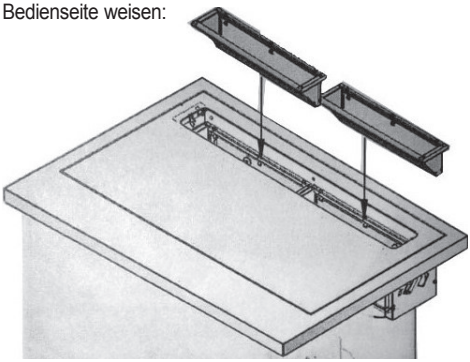
- Alle Bestandteile der Absaugung mit heißem Spülwasser vorsichtig reinigen und anschließend gut abtrocknen.
- Metallfettfilter können auch in der Geschirrspülmaschine mit einem Normalprogramm bei ca. 55°C gereinigt werden.

Hinweis

Beim Reinigen von Metallfettfiltern bitte darauf achten, dass die Gitter nicht beschädigt werden. Durch häufiges Reinigen oder die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln können Farbveränderungen auftreten Diese Farbveränderungen haben keinen Einfluss auf die Filterfunktion und sind kein Reklamationsgrund!

ACHTUNG:
Aggressive Reinigungsmittel können einzelne Filtermatten der Fettfilters unwiederbringlich zerstören.
In diesen Fällen müssen die Fettfilter umgehend gegen neue Fettfilter ersetzt werden.
Ersatz-Fettfilter erhalten Sie über den Kundendienst.
Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen auf die Ausrichtung: Der abgeschrägte Teil des Metallfettfilters muss zur Bedienseite weisen:



Metallfettfilter-Sättigungsanzeige löschen

Nach erfolgter Reinigung ist die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** folgendermaßen zu löschen:

- Schaltfläche **"-"** für ca. 10 Sekunden berührt lassen, die Anzeige verlischt.
- Sollte sich die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** nicht löschen lassen, trennen Sie die Dunstabzugshaube für etwa 15 - 20 Sekunden vom Stromnetz und wiederholen Sie den Lösch-Vorgang noch einmal.
- Die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige** ist zeitgesteuert und erinnert nach ca. 35 Stunden Betriebszeit erneut durch Erscheinen der **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** an die anstehende Reinigung der Metallfettfilter.

Profi-Aktivkohlefilter austauschen

ACHTUNG:
Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen bzw. die Sicherung auszuschalten oder herauszuschrauben!

Filtertyp P 220 (nur für Umluftmodul KXI 1092 Basic-PLUS 40)

- Die beiden Profi-Aktivkohlefilter P 220 befinden sich links und rechts unterhalb der beiden Ansaugöffnungen hinter den Filterdeckeln (Abb. a).

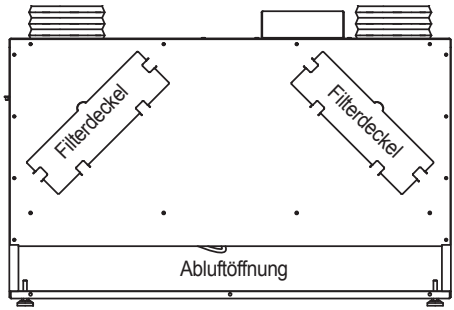


Abb. a

- Filterdeckel schräg nach oben herausziehen. Jetzt ist der Profi-Aktivkohlefilter P 220 sichtbar und zugänglich (Abb. b).

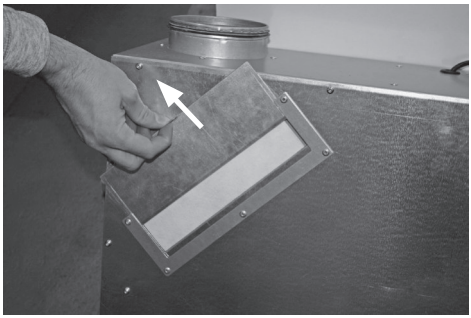


Abb. b

- Verbrauchten Profi-Aktivkohlefilter P 220 herausziehen (Abb. c).

- Neuen Profi-Aktivkohlefilter P 220 einsetzen, Filterdeckel wieder einschieben.

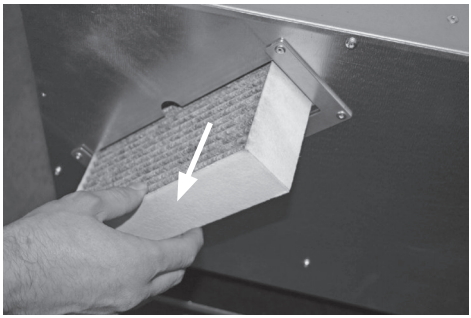
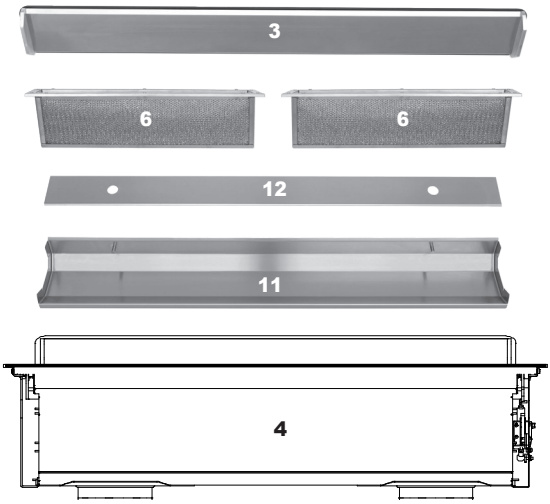


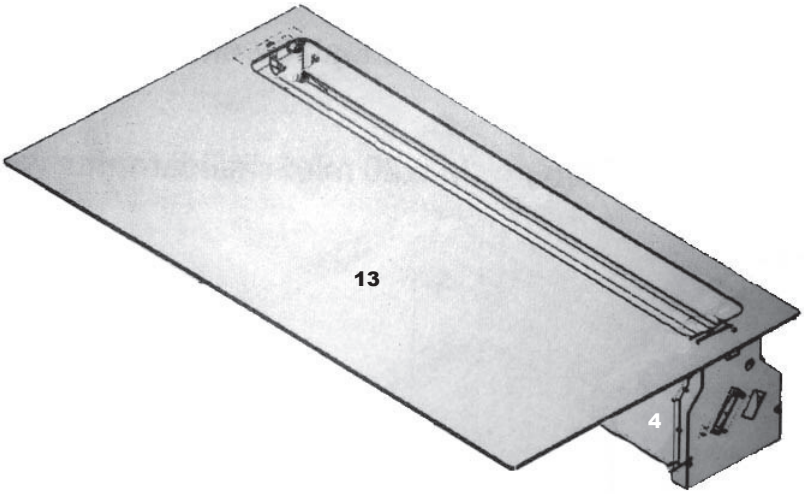
Abb. c

Hinweis
Bei Umluftbetrieb sollte der Kochfeldabzug nach Beendigung des Kochvorganges zum Nachtrocknen des Profi-Aktivkohlefilters für etwa 10 bis 15 Minuten eingeschaltet werden.
Bei diesem Gerät bietet es sich an zu diesem Zwecke die praktische **Nachlaufautomatik** zu verwenden. Siehe dazu auch Abschnitt **"Bedienung des Kochfeldabzugs"**.

Lieferumfang FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS

- 3 - Absaugklappe
- 4 - Absauggehäuse
- 6 - Metallfettfilter
- 11 - Auffangwanne
- 12 - Luftleitblech
- 13 - FlexX-Induktionskochfeld



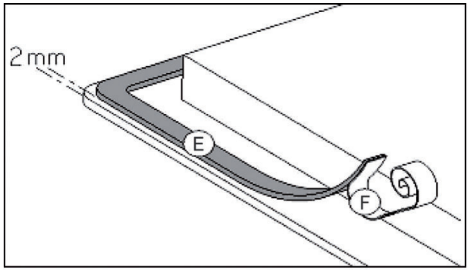


Vorbereitende Arbeiten am FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS

Bevor das FlexX-Induktionskochfeld aus seiner Verpackung genommen und in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte eingesetzt werden kann, muss an seiner Rückseite eine selbstklebende Dichtung aufgebracht werden:

Dichtung aufkleben:

FlexX-Induktionskochfeld vorerst im Verpackungskarton belassen. Schutzfolien soweit entfernen, dass die Rückseite zugänglich wird.
Umlaufenden Glasrand des FlexX-Induktionskochfeldes fettfrei vorbereiten.
Die Dichtung (E) nach Abnehmen der Schutzfolie (F) mit 2 mm Abstand zur Außenkante des Glases aufkleben.



Einbau FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS

Einbauvoraussetzungen:

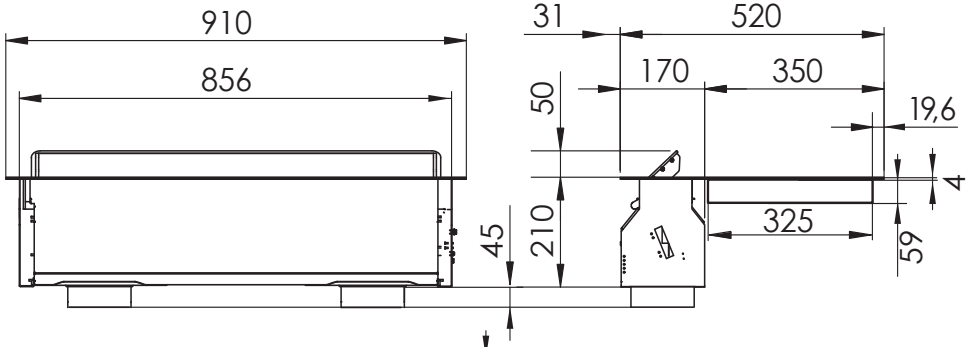
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herden, Backöfen, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt an der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier-Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15 mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm² gegeben ist, z.B. durch Lochungen im Zwischenboden.

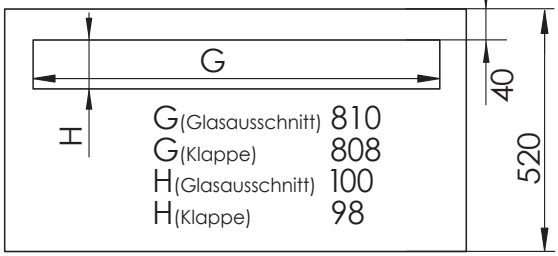
Achtung:
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

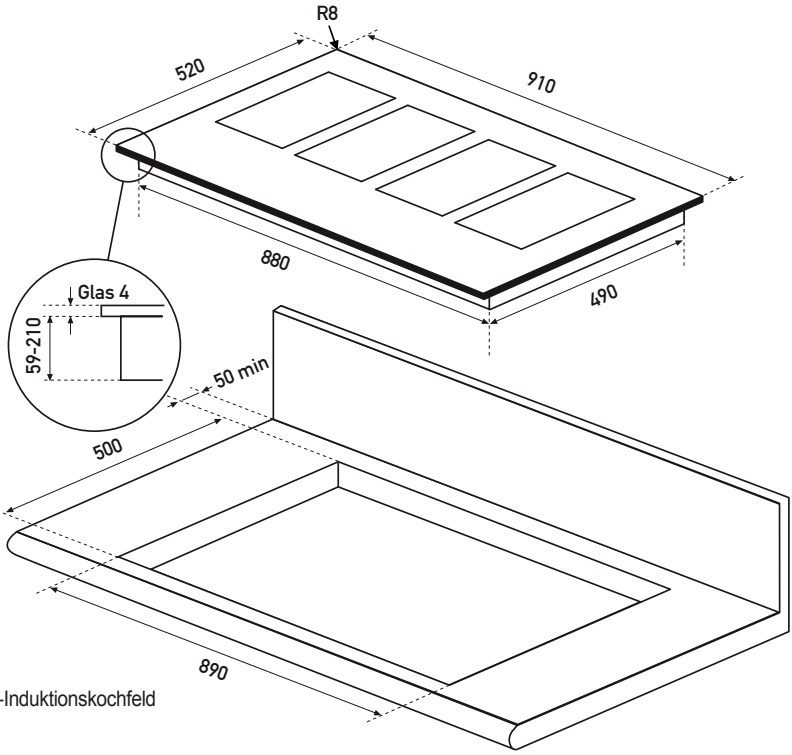
Elektroanschluss FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS

Detaillierte Anweisungen und Hinweise zum Elektroanschluss des FlexX-Induktionskochfeldes KXI 1092 Basic-PLUS entnehmen Sie bitte der separaten Bedienungsanleitung zu diesem Gerät.

Einbau FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS Montageskizze

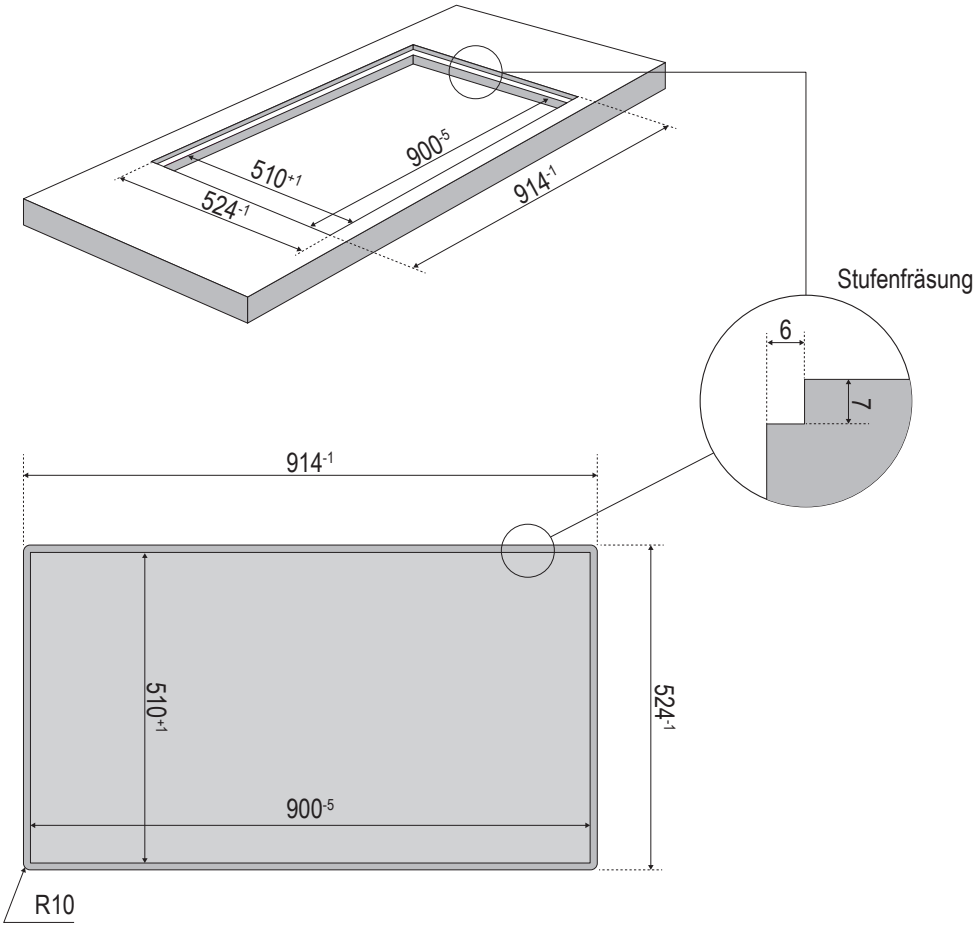


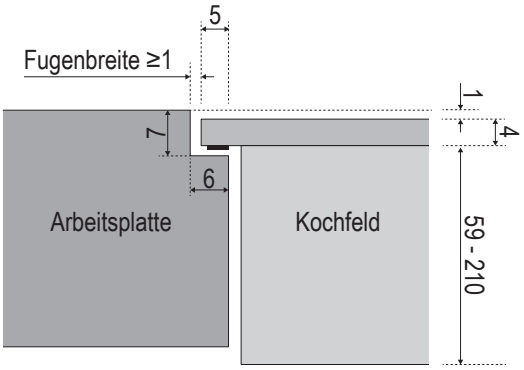




Ausschnittmaß FlexX-Induktionskochfeld

Maßzeichnung flächenbündiger Einbau





Montageablauf FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS mit Kochfeldabzug Abluft

Kurzübersicht Montageablauf

1. Abluftmodul 1092 30 installieren.

1.1 Position Abluftstutzen ändern.

2. Abluftinstallation vornehmen und am Motorblock anschließen.

3. Einsetzen FlexX-Induktionskochfeld in eine Arbeitsplatte.

3.1 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen.

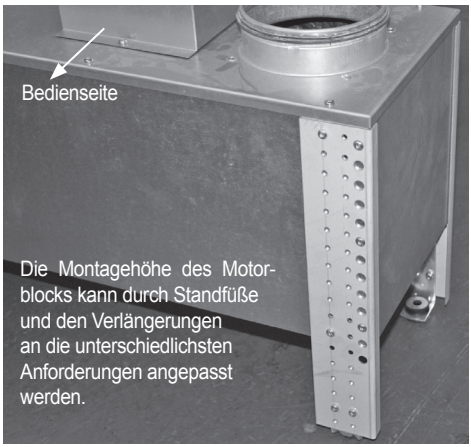
4. Steckverbindungen zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Abluftmodul herstellen.

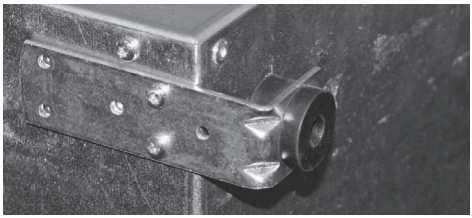
5. Alu-Flexschläuche zwischen FlexX-Induktionskochfeld und und Abluftmodul installieren.

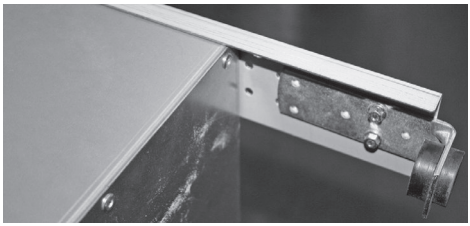
6. Stromversorgung herstellen.

1. Abluftmodul 1092 30 installieren

Bei korrekter Positionierung zeigt die geschlossene Seite des Elektronikmoduls zum Bediener.





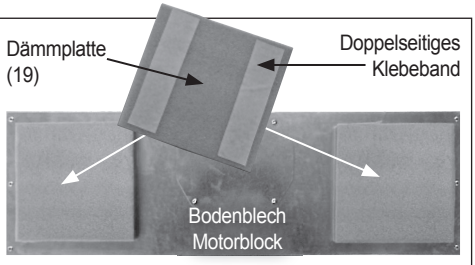


Auch eine Aufstellung ohne Standfüße direkt auf einem Schrankboden ist denkbar. In diesem Fall müssen die beiden quadratischen Dämmplatten 180 x 180 x 10 mm (19; Lieferumfang) zum Einsatz kommen.

Bitte beachten Sie:

Bei einer Aufstellung ohne Standfüße direkt auf einem Schrankboden ist es unbedingt erforderlich, den Motorblock akustisch vom Schrankboden zu entkoppeln!

Zu diesem Zweck befinden sich 2 quadratische Dämmplatten (19) im Lieferumfang, die vor der Aufstellung mit doppelseitigem Klebeband an das Bodenblech des Motorblocks geklebt werden.



Abluftmodul KXI 1092 Basic-PLUS 30: Hinweise zu baulichen Voraussetzungen

Bei der Montage des Abluftmoduls KXI 1092 Basic-PLUS 30 beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Wichtig: In Wohnungen mit offenen Feuerstellen wie z.B. Kachelöfen, Kohleöfen, Kamine o.ä. muss grundsätzlich eine ausreichende Frischluftzufuhr sichergestellt sein. Dies geschieht am besten durch einen Ab- und Zuluftmauerkasten oder einen Fensterkippschalter. Vor Inbetriebnahme muss das Gerät von einem Kaminkehrermeister abgenommen werden.
- Das Abluftmodul darf auf keinen Fall an einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin anderer Geräte (Boiler, Kessel, Öfen etc.) angeschlossen werden. Es darf auch kein Schacht verwendet werden, welcher der Be- und Entlüftung von Räumen mit Feuerstätten dient.
- Bei Anschluss an stillgelegte Rauch- oder Abgaskamine ist die Zustimmung des zuständigen Kaminkehrermeisters einzuholen.

In jedem Fall sind die jeweiligen Länder-Bauvorschriften zu beachten!

Beim Verlegen der Abluftleitung sollte folgendes beachtet werden:

- Kurze, gerade Abluftstrecken wählen.
- Möglichst wenige Rohrbögen verwenden.
- Verlegen der Rohre nicht in spitzen Winkeln, sondern in flachen Bögen.
- Abluftkästen und Rohre sollen durchgängig Ø 150 mm aufweisen.

- Keine Kunststoff-Flex-Abluftschläuche verwenden, da sonst eventuell unerwünschte Luftlaufgeräusche wie z.B. Rascheln, Rattern etc. entstehen können und die Abluftleistung des Gerätes erheblich eingeschränkt wird bzw. zum Erliegen kommen kann.

Wichtiger Hinweis

Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Abluftbetrieb und Feuerstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa (4 x 10^{-5} bar) sein.

Zu diesem Zweck sind unbedingt die notwendigen Maßnahmen zum Druckausgleich zu treffen.

Dies geschieht entweder durch eine geeignete Zuluftöffnung oder durch Einsatz eines Fensterschalters, der eine Inbetriebnahme des Gerätes nur bei geöffnetem bzw. gekipptem Fenster zulässt.

Übersicht Lieferumfang Abluftmodul 1092 30

1 - Motorblock für Kochfeldabzug

5 - Flexschlauch

9 - Elektronikbox

10 - Abluftstutzen Motor
(Wahlweise nach hinten/unten)

14 - Standfuß
(mit Schwingungsdämpfer)

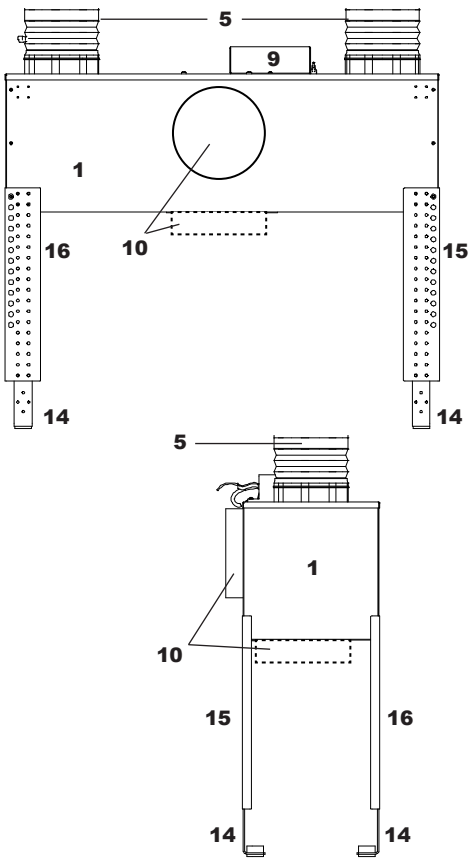
15 - Standfußverlängerung VL/HR

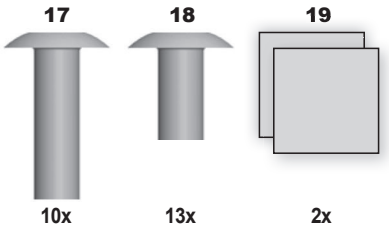
16 - Standfußverlängerung VR/HL

17 - Schraube M4x20 mm

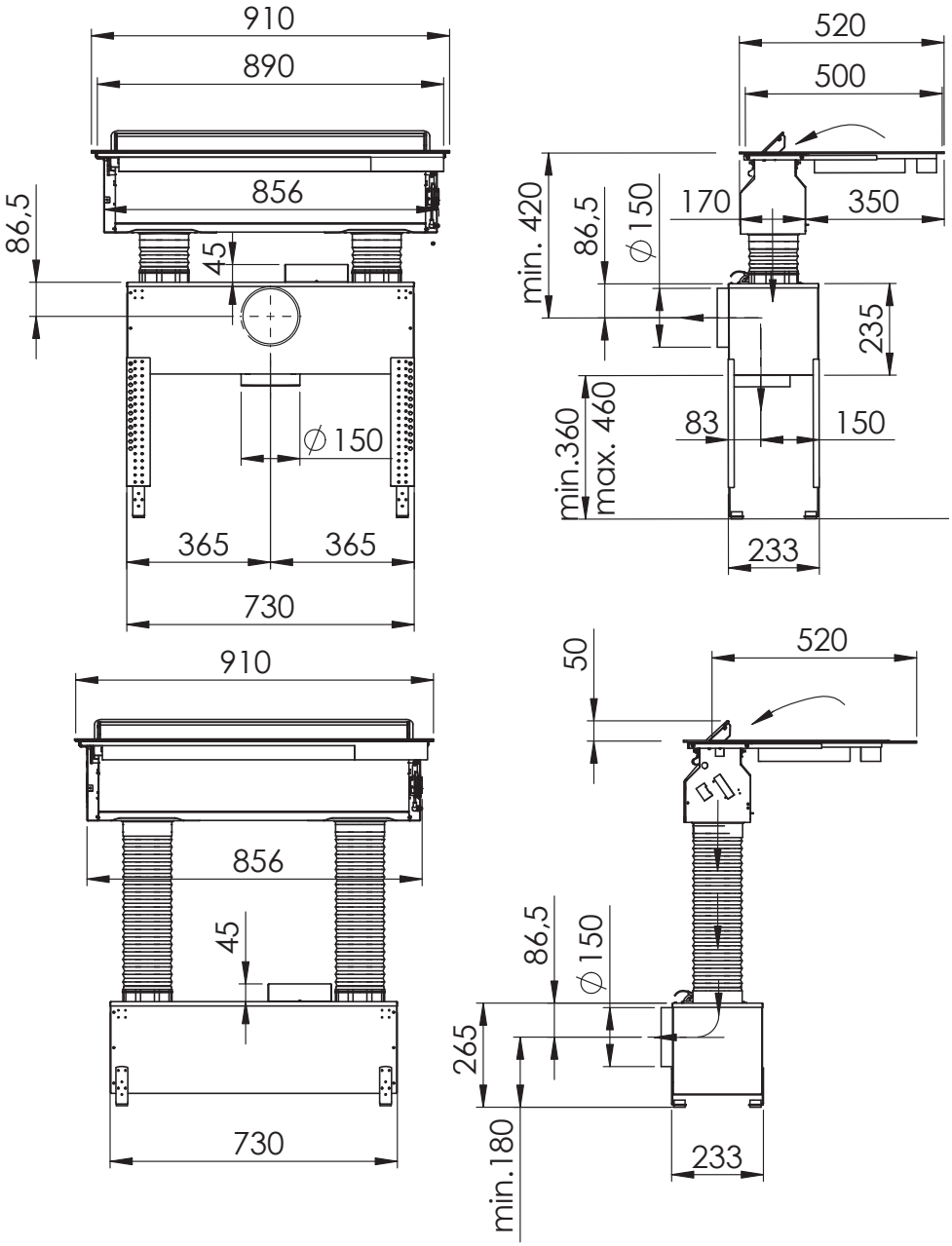
18 - Schraube M4x12 mm

19 - Dämmplatte 2x



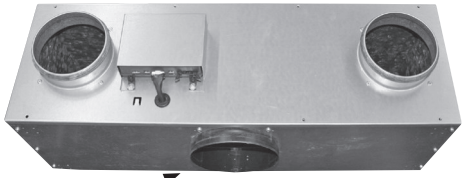


Maßskizzen Abluftmodul 1092 30

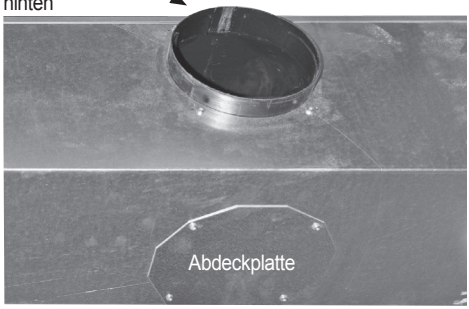


1.1 Position Abluftstutzen ändern

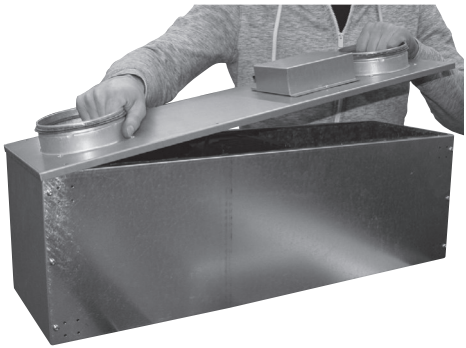
Für größtmögliche Flexibilität bei der Installation des Abluftmoduls kann der Abluftstutzen hinten (Auslieferungszustand) oder unten am Abluftmodul positioniert werden.



Abluftstutzen hinten

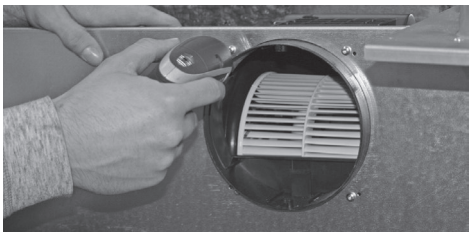


Um den Abluftstutzen nach unten zu verlegen, gehen Sie bitte wie folgt vor:



Alle Schrauben des Motorkastendeckels lösen und Motorkastendeckel abnehmen.

Alle Schrauben der Front und der Rückseite des Motorkastens lösen, damit die Wände später etwas nach außen gedrückt werden können, um den Abluftstutzen des Motors aus der Öffnung ziehen zu können.

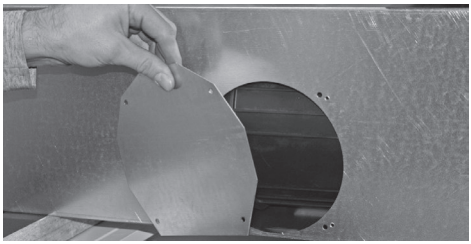


Schrauben der Motorbefestigung lösen.

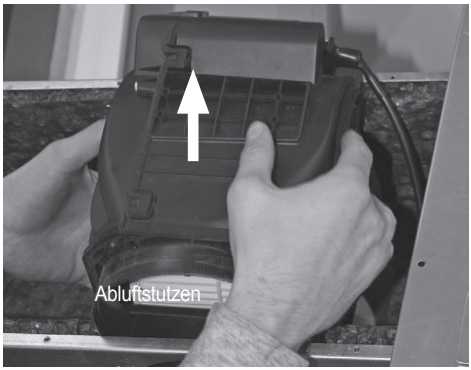
1.1 Position Abluftstutzen ändern

Schrauben der unteren Abdeckung lösen...

...und Abdeckung der unteren Austrittsöffnung abnehmen.



Wände des Motorkastens etwas nach außen drücken und Gebläsemotor herausnehmen



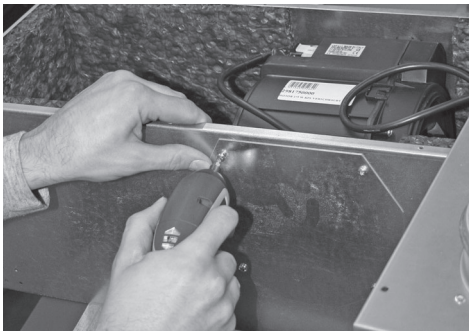
Gebläsemotor so drehen, dass Abluftstutzen nach unten weist (1).

Gebläsemotor mit dem Abluftstutzen in untere Austrittsöffnung einsetzen (2).

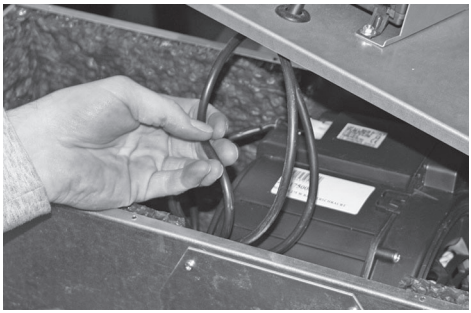
1.1 Position Abluftstutzen ändern

Wände des Motorkastens wieder festschrauben.

Hintere Austrittsöffnung mit Abdeckung verschließen.



Motorkastendeckel wieder aufsetzen und festschrauben. Achten Sie auf eine mechanisch spannungsfreie und knickfreie Verlegung der Kabel!



2. Abluftinstallation vornehmen und am Motorblock anschließen

Bitte schließen Sie nun die kundenseitig zu erstellende Abluftinstallation am Motorblock an.

3. Einsetzen FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS in eine Arbeitsplatte

ACHTUNG BRUCHGEFAHR:
Konstruktionsbedingt besteht an den schmalen Stegen der Glases höchste Bruchgefahr der Glaskeramikscheibe!

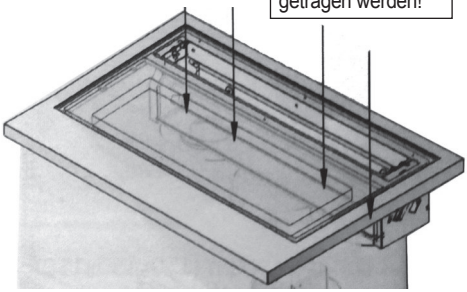
Das Kochfeld darf auf keinem Fall an diesen schmalen Stegen gefasst oder getragen werden.

Es darf auch keine andere Belastung an diesen schmalen Stegen ausgeübt werden.

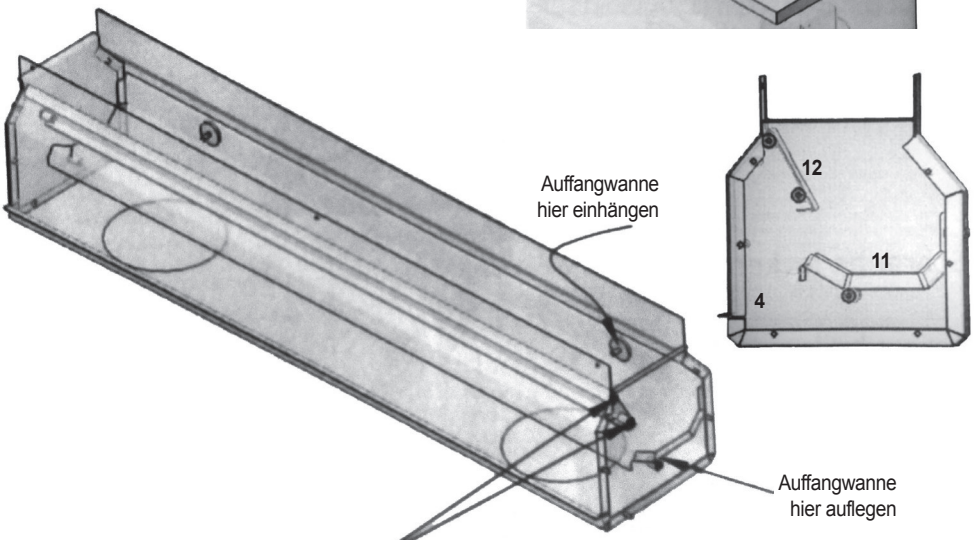
Bitte beachten Sie:
Wir empfehlen dringend, das Einsetzen des FlexX-Induktionskochfeldes von 2 Personen durchführen zu lassen!

Zum Einsetzen in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte die Einheit aus Absauggehäuse (4) und FlexX-Induktionskochfeld (13) jeweils an der Vorderkante und innerhalb des Absauggehäuses fassen.

Einheit aus Absauggehäuse (4) und FlexX-Induktionskochfeld (13) in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.
Das Kochfeld muss an die Vorderkante des Ausschnitts gesetzt werden, damit die Mechanik der Absaugklappe auf der Rückseite des Gerätes nicht behindert wird.

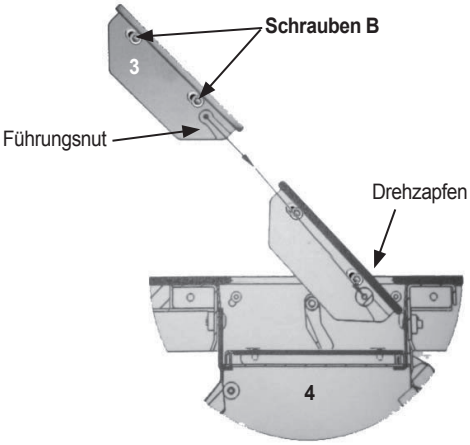


Auffangwanne (11) und Luftleitblech (12) in das Absauggehäuse (4) einsetzen.



(Prinzipdarstellung; Vorgang auch auf gegenüberliegender Seite entsprechend vornehmen)

3.1 Absaugklappe einsetzen



Absaugklappe (3) in das Absauggehäuse (4) einsetzen. Die beiden Führungsnuten der Absaugklappe (3) müssen dabei auf die seitlichen Drehzapfen im Absauggehäuse (4) geschoben werden.

Danach testen, ob sich die Absaugklappe (3) problemlos öffnen und schließen lässt.
Sollten dabei Probleme auftreten, muss die Position des Kochfeldes im Arbeitsplatten-Ausschnitt (Kochfeld nach vorne schieben) und/oder die Ausschnittgröße in der Arbeitsplatte geprüft werden.

3.2 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen

Wichtiger Hinweis:
Das Spaltmaß und die Flächenbündigkeit sind werkseitig voreingestellt. Sollte die Absaugklappe nicht arretieren oder nicht flächenbündig schließen, sollten zuerst die Hinweise auf Seite 39 "Im Falle einer Störung" gelesen und geprüft werden. Erst danach mit den Maßnahmen in diesem Kapitel fortfahren.

3.2.1 Horizontale Feinjustierung (Spaltmaße)

Zur horizontalen Feinjustage der Spaltmaße werden die Schrauben (B) an den Seitenteilen durch Drehen nach links (gegen den Uhrzeigersinn) gelockert.

Anschließend können die beiden Seitenteile im Rahmen der Langlöcher verschoben und nach erfolgter Feinjustage durch Drehen der Schrauben (B) nach rechts (im Uhrzeigersinn) wieder festgezogen werden.
Die Schrauben sind dabei handfest anzuziehen.

3.2.2 Vertikale Feinjustierung (Flächenbündigkeit)

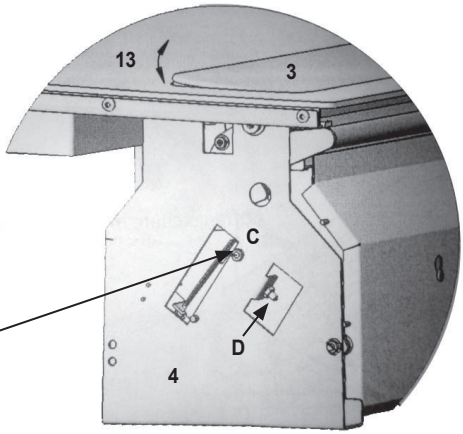
Achtung: Max. Verstellmöglichkeit ca. 2 mm! Im Falle, dass dieser Verstellbereich nicht ausreicht, sollten Sie die nachfolgend beschriebene "Grobeinstellung Flächenbündigkeit" vorab vornehmen.

Auf der Oberseite der Seitenteile sind je zwei Kunststoff-Madenschrauben (E). Mit diesen Madenschrauben kann die vertikale Position der Absaugklappe feinfühlig eingestellt werden.

Seitenteil von oben:

Seitenteil seitlich:

3.2.3 Vertikale Grobeinstellung (Flächenbündigkeit):
Schraube (C) **vorsichtig durch <u>Drehen nach Rechts</u>** (ca. 1/2 Umdrehung) lockern. Anschließend durch Verstellen der Gewindestange (D) Flächenbündigkeit der Absaugklappe (3) mit dem FlexX-Induktionskochfeld (13) einstellen.
Nach erfolgter Einstellung Schraube (C) wieder festziehen **(Achtung: Schraube nach Links drehen)**.



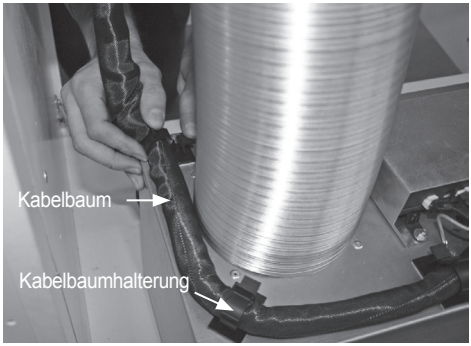
<u>Hinweis:</u>
Schraube (C) vorsichtig mit einer **Rechtsdrehung** lösen.

3.3 Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung

Kochfeld und Absaugklappe sind in gleicher Weise etwas nach oben gewölbt. Um die Wölbung der Absaugklappe exakt an die Wölbung des Kochfeldes anzupassen, die Schrauben (B) an den Seitenteilen fester anziehen. Die Wölbung der Absaugklappe wird dadurch flacher.

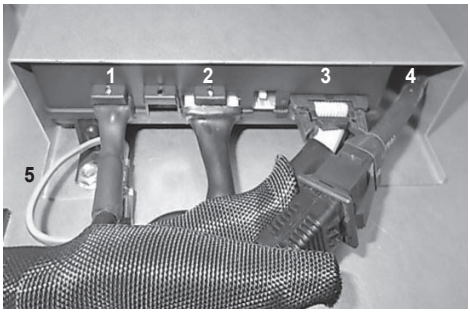
4. Steckverbindungen zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Abluftmodul herstellen

Kabelbaum vom FlexX-Induktionsfeld zum Kochfeldabzug verlegen. Kabelbaum nicht knicken und sorgfältig mit die Kabelbaumhalterungen fixieren.

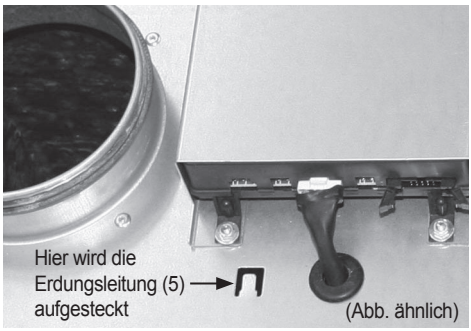


Stecker des Kabelbaums mit den entsprechenden Buchsen der Elektronikbox verbinden.
Achten Sie bitte darauf, dass alle Stecker ordnungsgemäß einrasten.

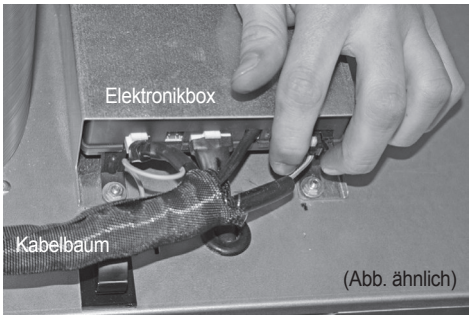
1) Stromversorgung
2) Motorkabel (vormontiert)
3) Steckverbindung Kontakt-Schalter
4) Datenkabel der Bedienelektronik
5) Erdungsleitung



Auf dem Gehäuse muss zudem der Flachstecker der Erdungsleitung (5) auf die dafür vorgesehene Steckerfahne am Motorblock gesteckt werden.

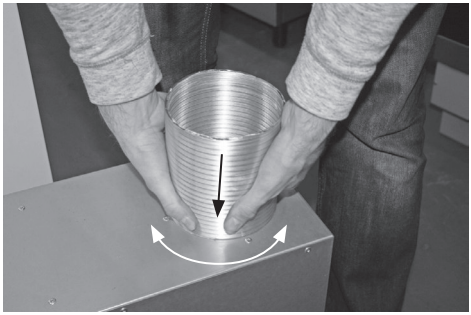


Alle Steckverbindungen sollten mechanisch spannungsfrei hergestellt werden, der Kabelbaum darf nicht an den Steckverbindungen "ziehen".



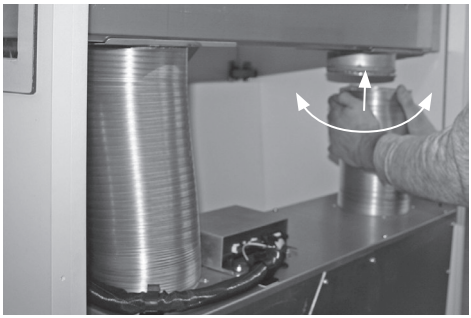
5. Alu-Flexschläuche zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Abluftmodul installieren

Alu-Flexschlauch auf Ansaugflansch aufsetzen.
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Ansaugflansches schieben.



Die doppelt ausgeführten Dichtlippen der Flansche sorgen für sichere und dichte Verbindung von Ansaugkasten mit dem Motorblock. Es sind keine zusätzlichen Schlauchschellen zur Befestigung mehr notwendig.

Alu-Flexschlauch auf Absaugflansch aufsetzen.
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Absaugflansches schieben.



6. Stromversorgung herstellen

Der Kochfeldabzug wird ab Werk mit Anschlussleitung und Netzstecker ausgeliefert. Er kann an jede vorschriftsmäßig installierte und abgesicherte Schutzkontaktsteckdose (230 V / 50 Hz Wechselspannung) angeschlossen werden.

Falls die verwendete Steckdose nach Montage des Kochfeldabzugs nicht mehr frei zugänglich ist, muss der verwendete Stromkreis zum Zwecke von Wartungsarbeiten abgeschaltet werden können.

Das Gerät entspricht Schutzklasse 1.

ACHTUNG: Die Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine neue Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden.

Übersicht Lieferumfang Umluftmodul 1092 40

1 - Motorblock für Kochfeldabzug

5 - Flexschlauch

6 - Metallfettfilter

7 - Profi-Aktivkohlefilter P 220
(hinter Filterdeckel)

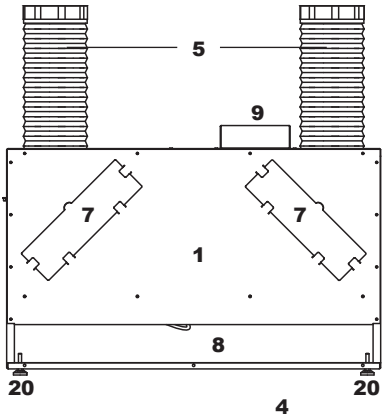
8 - Luftaustrittsöffnung

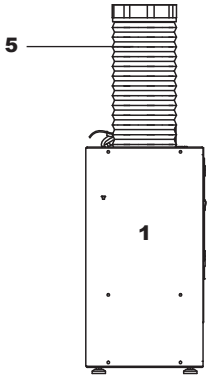
9 - Elektronikbox

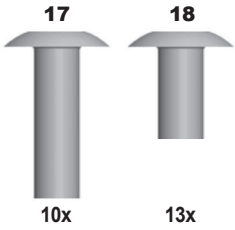
17 - Schraube M4x20 mm

18 - Schraube M4x12 mm

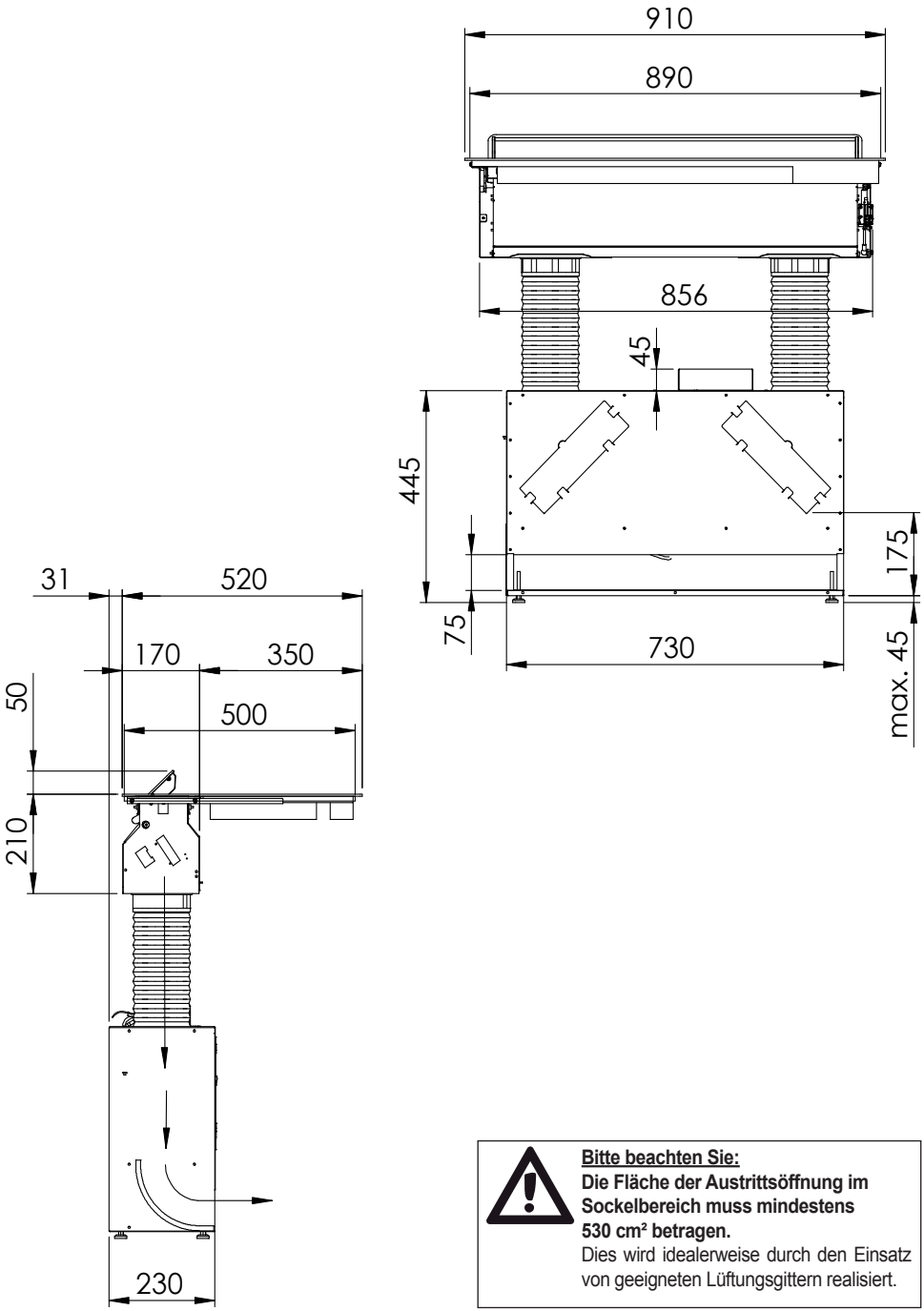
20 - Standfuß (höhenverstellbar)







Maßskizzen Umluftmodul 1092 40



Bitte beachten Sie:
Die Fläche der Austrittsöffnung im Sockelbereich muss mindestens 530 cm² betragen.
Dies wird idealerweise durch den Einsatz von geeigneten Lüftungsgittern realisiert.

Montageablauf FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS mit Kochfeldabzug Umluft

Kurzübersicht Montageablauf

1. Umluftmodul installieren.

2. Profi-Aktivkohlefilter P 220 einsetzen.

3. Einsetzen FlexX-Induktionskochfeld in eine Arbeitsplatte.

3.1 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen.

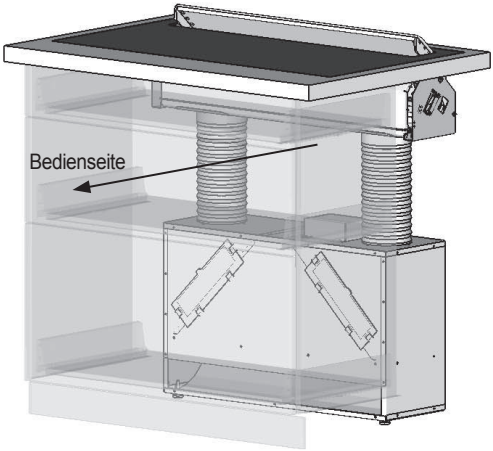
4. Steckverbindungen zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Umluftmodul herstellen.

5. Alu-Flexschläuche zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Umluftmodul installieren.

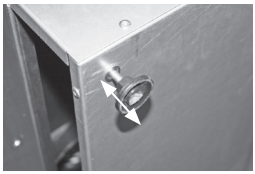
6. Stromversorgung herstellen.

1. Umluftmodul 1092 40 installieren

Bei korrekter Positionierung zeigt die geschlossene Seite des Elektronikmoduls zum Bediener.

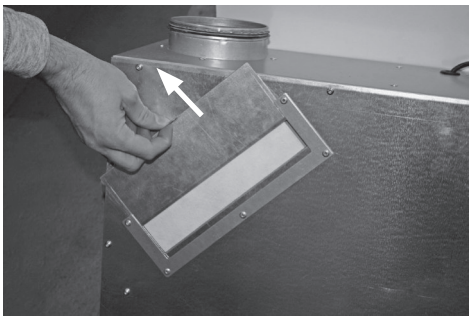


4 einzeln verstellbare Standfüße erlauben eine problemlose horizontale Ausrichtung des Motorblocks.

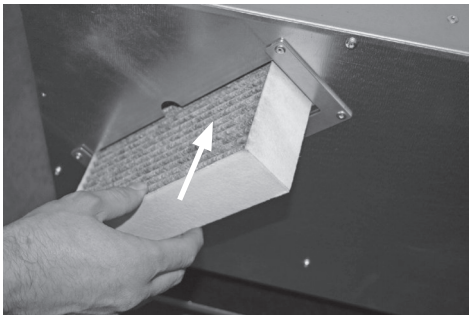


2. Profi-Aktivkohlefilter P220 einsetzen

Die beiden Profi-Aktivkohlefilter P 220 werden links und rechts unterhalb der beiden Ansaugöffnungen hinter den Filterdeckeln eingesetzt.
Filterdeckel schräg nach oben herausziehen.



Jetzt können die Profi-Aktivkohlefilter P 220 eingesetzt werden.
Anschließend Filterdeckel wieder einschieben.



3. Einsetzen FlexX-Induktionskochfeld KXI 1092 Basic-PLUS in eine Arbeitsplatte

ACHTUNG BRUCHGEFAHR:
Konstruktionsbedingt besteht an den schmalen Stegen der Glases höchste Bruchgefahr der Glaskeramikscheibe!

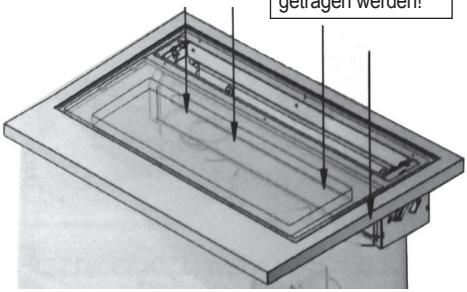
Das Kochfeld darf auf keinem Fall an diesen schmalen Stegen gefasst oder getragen werden.

Es darf auch keine andere Belastung an diesen schmalen Stegen ausgeübt werden.

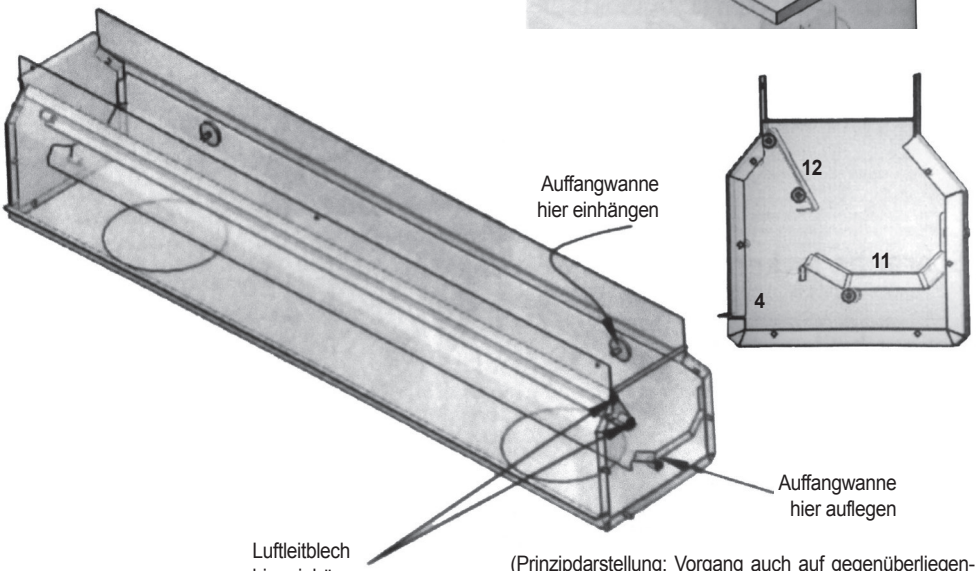
Bitte beachten Sie:
Wir empfehlen dringend, das Einsetzen des FlexX-Induktionskochfeldes von 2 Personen durchführen zu lassen!

Zum Einsetzen in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte die Einheit aus Absauggehäuse (4) und FlexX-Induktionskochfeld (13) jeweils an der Vorderkante und innerhalb des Absauggehäuses fassen

Einheit aus Absauggehäuse (4) und FlexX-Induktionskochfeld (13) in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.
Das Kochfeld muss an die Vorderkante des Ausschnitts gesetzt werden, damit die Mechanik der Absaugklappe auf der Rückseite des Gerätes nicht behindert wird.

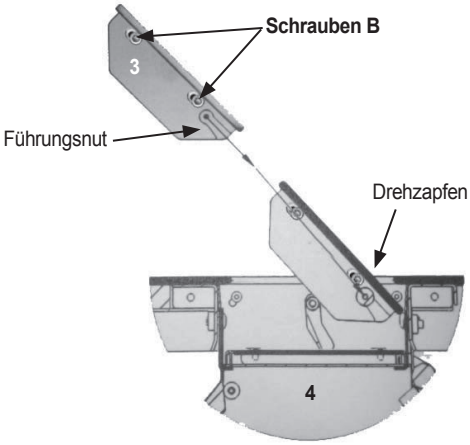


Auffangwanne (11) und Luftleitblech (12) in das Absauggehäuse (4) einsetzen.



(Prinzipdarstellung; Vorgang auch auf gegenüberliegender Seite entsprechend vornehmen)

3.1 Absaugklappe einsetzen



Absaugklappe (3) in das Absauggehäuse (4) einsetzen. Die beiden Führungsnuten der Absaugklappe (3) müssen dabei auf die seitlichen Drehzapfen im Absauggehäuse (4) geschoben werden.

Danach testen, ob sich die Absaugklappe (3) problemlos öffnen und schließen lässt.
Sollten dabei Probleme auftreten, muss die Position des Kochfeldes im Arbeitsplatten-Ausschnitt (Kochfeld nach vorne schieben) und/oder die Ausschnittgröße in der Arbeitsplatte geprüft werden.

3.2 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen

Wichtiger Hinweis:
Das Spaltmaß und die Flächenbündigkeit sind werkseitig voreingestellt. Sollte die Absaugklappe nicht arretieren oder nicht flächenbündig schließen, sollten zuerst die Hinweise auf Seite 39 "Im Falle einer Störung" gelesen und geprüft werden. Erst danach mit den Maßnahmen in diesem Kapitel fortfahren.

3.2.1 Horizontale Feinjustierung (Spaltmaße)

Zur horizontalen Feinjustage der Spaltmaße werden die Schrauben (B) an den Seitenteilen durch Drehen nach links (gegen den Uhrzeigersinn) gelockert.

Anschließend können die beiden Seitenteile im Rahmen der Langlöcher verschoben und nach erfolgter Feinjustage durch Drehen der Schrauben (B) nach rechts (im Uhrzeigersinn) wieder festgezogen werden.
Die Schrauben sind dabei handfest anzuziehen.

3.2.2 Vertikale Feinjustierung (Flächenbündigkeit)

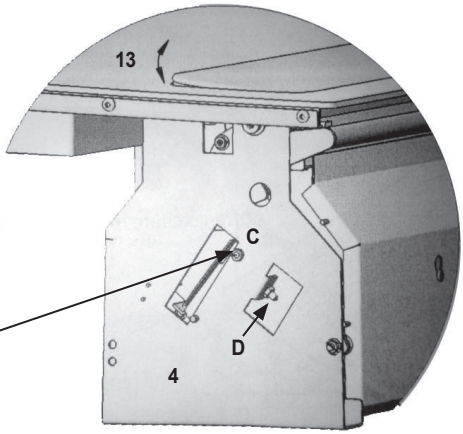
Achtung: Max. Verstellmöglichkeit ca. 2 mm! Im Falle, dass dieser Verstellbereich nicht ausreicht, sollten Sie die nachfolgend beschriebene "Grobeinstellung Flächenbündigkeit" vorab vornehmen.

Auf der Oberseite der Seitenteile sind je zwei Kunststoff-Madenschrauben (E). Mit diesen Madenschrauben kann die vertikale Position der Absaugklappe feinfühlig eingestellt werden.

Seitenteil von oben:

Seitenteil seitlich:

3.2.3 Vertikale Grobeinstellung (Flächenbündigkeit):
Schraube (C) **vorsichtig durch <u>Drehen nach Rechts</u>** (ca. 1/2 Umdrehung) lockern. Anschließend durch Verstellen der Gewindestange (D) Flächenbündigkeit der Absaugklappe (3) mit dem FlexX-Induktionskochfeld (13) einstellen.
Nach erfolgter Einstellung Schraube (C) wieder festziehen **(Achtung: Schraube nach Links drehen)**.



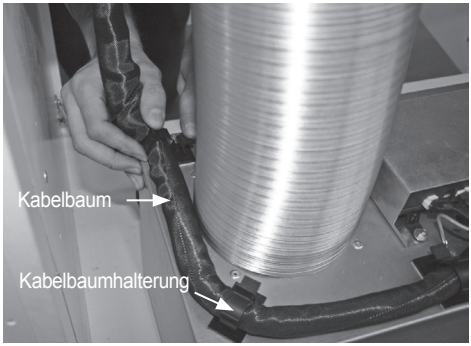
<u>Hinweis:</u>
Schraube (C) vorsichtig mit einer **Rechtsdrehung** lösen.

3.3 Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung

Kochfeld und Absaugklappe sind in gleicher Weise etwas nach oben gewölbt. Um die Wölbung der Absaugklappe exakt an die Wölbung des Kochfeldes anzupassen, die Schrauben (B) an den Seitenteilen fester anziehen. Die Wölbung der Absaugklappe wird dadurch flacher.

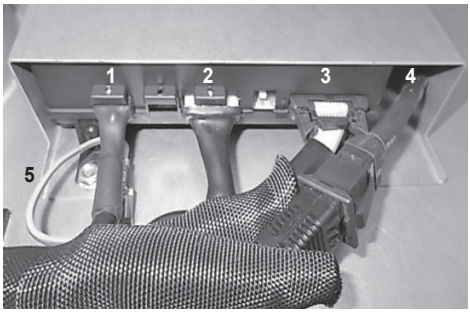
4. Steckverbindungen zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Umluftmodul herstellen

Kabelbaum vom FlexX-Induktionsfeld zum Kochfeldabzug verlegen. Kabelbaum nicht knicken und sorgfältig mit die Kabelbaumhalterungen fixieren.

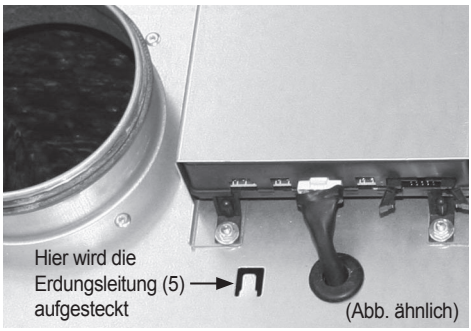


Stecker des Kabelbaums mit den entsprechenden Buchsen der Elektronikbox verbinden.
Achten Sie bitte darauf, dass alle Stecker ordnungsgemäß einrasten.

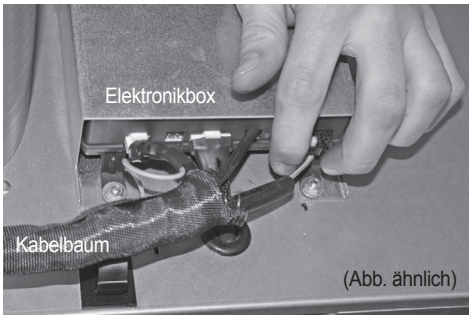
1) Stromversorgung
2) Motorkabel (vormontiert)
3) Steckverbindung Kontakt-Schalter
4) Datenkabel der Bedienelektronik
5) Erdungsleitung



Auf dem Gehäuse muss zudem der Flachstecker der Erdungsleitung (5) auf die dafür vorgesehene Steckerfahne am Motorblock gesteckt werden.

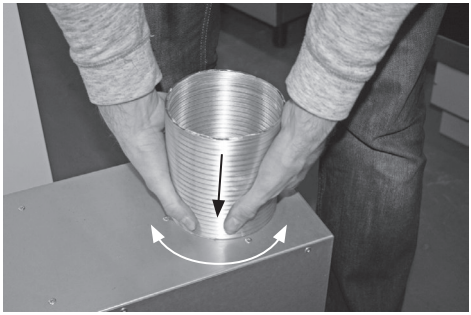


Alle Steckverbindungen sollten mechanisch spannungsfrei hergestellt werden, der Kabelbaum darf nicht an den Steckverbindungen "ziehen".



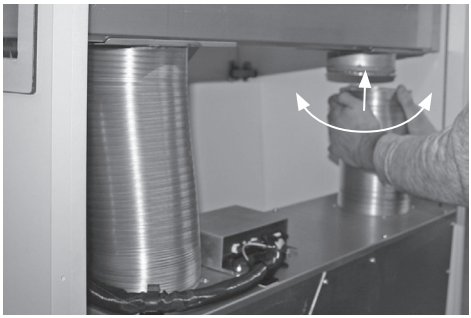
5. Alu-Flexschläuche zwischen FlexX-Induktionskochfeld und Umluftmodul installieren

Alu-Flexschlauch auf Ansaugflansch aufsetzen.
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Ansaugflansches schieben.



Die doppelt ausgeführten Dichtlippen der Flansche sorgen für sichere und dichte Verbindung von Ansaugkasten mit dem Motorblock. Es sind keine zusätzlichen Schlauchschellen zur Befestigung mehr notwendig.

Alu-Flexschlauch auf Absaugflansch aufsetzen.
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Absaugflansches schieben.



6. Stromversorgung herstellen

Der Kochfeldabzug wird ab Werk mit Anschlussleitung und Netzstecker ausgeliefert. Er kann an jede vorschriftsmäßig installierte und abgesicherte Schutzkontaktsteckdose (230 V / 50 Hz Wechselspannung) angeschlossen werden.

Falls die verwendete Steckdose nach Montage des Kochfeldabzugs nicht mehr frei zugänglich ist, muss der verwendete Stromkreis zum Zwecke von Wartungsarbeiten abgeschaltet werden können.

Das Gerät entspricht Schutzklasse 1.

STOP

ACHTUNG: Die Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine neue Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden.

Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse (z.B. Energieverbauch):

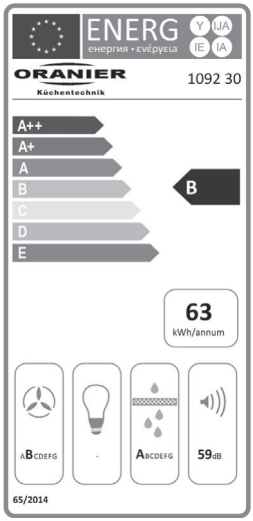
- Benutzen Sie den Kochfeldabzug in geeigneter Leistungsstufe.
- Schalten Sie den Motor des Kochfeldabzugs rechtzeitig auf eine kleinere Stufe, wenn sich der Wrasen verringert.
- Lassen Sie den Motor des Kochfeldabzugs nicht unnötig in Betrieb.
- Achten Sie darauf, dass die Reinigungsintervalle der Fettfilter eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass das Abluftsystem über einen optimal großen Querschnitt verfügt.
- Das Abluftsystem sollte glatte Rohrinnenwände haben. Vermeiden Sie Bögen und Verengungen.

Technische Daten

Spannung:	**230 V ~**
Frequenz:	**50 Hz**
Motorleistung:	**275 W**
Anzahl der Normalstufen:	**3**
Anzahl der Intensivstufen:	**1**
Gesamtleistung:	**275 W (Anschlusswert)**
Stromaufnahme:	**max. 1,20 A**
Schutzklasse:	**1**
Länge Netzanschlusskabel:	**1,0 m**
Abluftanschluss:	**150 mm Ø**

Produktdatenblatt nach EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014

Abluftmodul 1092 30



Name oder Warenzeichen des Lieferanten:	**ORANIER Küchentechnik GmbH**		
Modellkennung des Lieferanten:	**1092 30/1**		
Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	[kWh/Jahr]	63,3
Energie-Effizienzklasse		[-]	B
Lüfter-Effizienzwert	FDE_{hood}	[-]	25,5
Lüfter-Effizienzklasse		[-]	B
Beleuchtungs-Effizienzwert	LE_{hood}	[lx/Watt]	-
Beleuchtungs-Effizienzklasse		[-]	-
Fettfilter-Effizienzwert	GFE_{hood}	[%]	95,3
Fettfilter-Effizienzklasse		[-]	A
Abluftleistung nach EN 61591 (min. Normalstufe)	Q_1	[m^3/h]	292
Abluftleistung nach EN 61591 (max. Normalstufe)	Q_3	[m^3/h]	495
Abluftleistung nach EN 61591 (Intensivstufe)	$Q_{intensiv}$	[m^3/h]	674
Geräusch (min. Normalstufe)	$L_{WA,\ min.\ Normalstufe}$	[dB]	45
Geräusch (max. Normalstufe)	$L_{WA,\ max.\ Normalstufe}$	[dB]	59
Geräusch (Intensivstufe)	$L_{WA,\ Intensivstufe}$	[dB]	64
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P_O	[W]	0,36
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P_S	[W]	-

Der Energieeffizienzklasse, dem jährlichen Energieverbrauch und der fluiddynamischen Effizienz liegen nach Anhang II der DELEGIERTEN VERORDNUNG Nr. 65/2015 DER KOMMISSION vom 01. Oktober 2013 und Anhang II der VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 folgende Werte zu Grunde:

Zeitverlängerungsfaktor	f	[-]	1,1
Energieeffizienzindex	EEI_{hood}	[-]	62,1
Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	[m^3/h]	323,8
Statischer Druckunterschied im Bestpunkt	P_{BEP}	[Pa]	447
Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	[W]	157,7
Nennwärmeleistung des Beleuchtungssystems	W_L	[W]	-

Der Beleuchtungseffizienz liegt nach Anhang II der DELEGIERTEN VERORDNUNG Nr. 65/2015 DER KOMMISSION vom 01. Oktober 2013 folgende Werte zu Grunde:

Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems	E_{middle}	[lux]	-
Nennleistungsaufnahme des Beleuchtungssystems	W_L	[W]	-

Im Falle einer Störung

Der Kochfeldabzug funktioniert überhaupt nicht:

- Wurde eventuell die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst? Stromversorgung des Kochfeldabzugs und des FlexX-Induktionskochfeldes bzw. Hauptsicherung überprüfen.
- Ist der Netzstecker eingesteckt?
- Ziehen Sie den Netzstecker, um die Steuerelektronik in den Ausgangszustand zurückzusetzen. Warten Sie etwa 15 - 20 Sekunden, bevor Sie den Netzstecker wieder einstecken. Alternativ können Sie auch die entsprechende Netzsicherung für den o.g. Zeitraum aus- und dann wieder einschalten.

Das Kochfeld verschiebt sich im Arbeitsplattenausschnitt:

- Ist die Dichtung zwischen Glaskeramik und Arbeitsplatte eingeklebt?

Die Absaugklappe arretiert nicht:

- Arbeitsplattenausschnitt ist nicht groß genug in der Tiefe und die Mechanik für die Arretierung der Absaugklappe stößt hinten gegen die Arbeitsplatte.

  Maßnahme: Arbeitsplattenausschnitt vergrößern.

- Das gesamte Kochfeld ist nach hinten gegen die Arbeitsplatte geschoben worden, dadurch stößt die Mechanik für die Arretierung der Absaugklappe hin ten gegen die Arbeitsplatte.

  Maßnahme: Kochfeld nach vorne schieben. Prüfen, ob Dichtung zwischen Glaskeramik und Arbeitsplatte eingeklebt wurde.

Absaugklappe schließt nicht flächenbündig:

- Arbeitsplattenausschnitt ist nicht tief genug.

  Maßnahme: Arbeitsplattenausschnitt vergrößern.

- Mechanik der Absaugklappe stößt hinten gegen die Arbeitsplatte.

  Maßnahme: Kochfeld nach vorne schieben.

Sollte die Absaugklappe immer noch nicht flächenbündig schließen, kann die Mechanik justiert werden. Siehe dazu Abschnitt 3.2 "Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen".

ACHTUNG:
Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen bzw. die Sicherung auszuschalten oder herauszuschrauben!

Der Motor für die Absaugung startet nicht:

- Absaugklappe muss geöffnet sein, da ansonsten der Motor elektronisch blockiert wird.

Die Absaugleistung ist unzureichend / erhöhtes Betriebsgeräusch:

- Ist der Querschnitt der Abluftleitung ausreichend? (min. Ø 150 mm)
- Hat sich die Rückstauklappe vom Mauerkasten eventuell verklemmt?
- Falls der Mauerkasten mit einem Fliegengitter versehen ist, dieses bitte entfernen.
- Sind die Metallfettfilter sauber?
- Wird, damit kein Unterdruck entsteht, die der Küche entnommene Luftmenge durch genügend frische Zuluft ausgeglichen?

Sollte die Leistung immer noch nicht zufriedenstellend sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

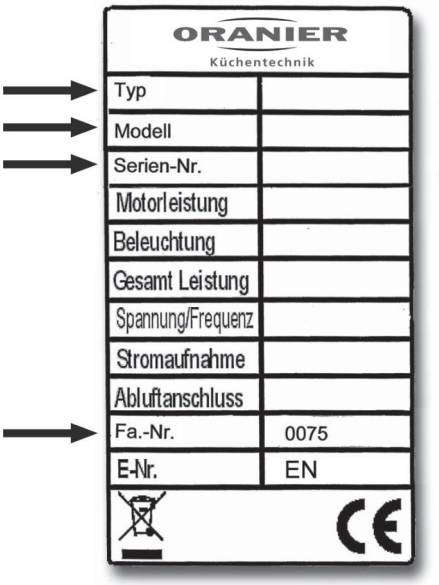
Kundendienst

Sollte am Gerät ein technischer Mangel auftreten, setzen Sie sich bitte mit dem ORANIER-Kundendienst in Verbindung:

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir folgende Informationen:

1. **Ihre genaue Anschrift**
2. **Ihre Telefonnummer (ggf. Telefaxnummer, eMail-Adresse)**
3. **Wann kann unser Kundendienst Sie besuchen?**
4. **Alle auf dem Typenschild enthaltenen Angaben**
5. **Kaufdatum (Kaufbeleg)**
6. **Eine möglichst genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.**



Garantie

Ausführliche Garantie-Informationen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks

Frischluftzufuhr

Im Abluftbetrieb ist es von ganz besonderer Wichtigkeit, dass die Luftmenge, die aus dem Raum abgesaugt wird, auch ungehindert als Frischluft von Draußen nachströmen kann. Andernfalls wird durch den entstehenden Unterdruck im Raum/Haus die Absaugleistung ernsthaft beeinträchtigt und im Kochfeldabzug sammelt sich Fett und Kondenswasser an.

Eine geöffnete Küchentür z.B. zum Flur oder Wohnzimmer ist nicht ausreichend !!

Die Frischluftzufuhr kann z.B. durch ein gekipptes Küchenfenster oder geöffnete Balkon-/Terrassentür erfolgen.

Dies gilt zu jeder Jahreszeit und bei jeder Witterung!!

Bitte beachten Sie, dass der Kochfeldabzug bereits zusammen mit der Kochstelle eingeschaltet wird, damit sich ein Luftstrom im Küchenraum aufbauen kann. Dies wirkt sich positiv auf die Absaugleistung aus.

Danach muss die Leistung des Kochfeldabzugs den Koch- und Bratendünsten angepasst werden, d.h. bei geringem Dunst sollte eine geringe bzw. bei starkem Dunst eine hohe Leistungsstufe gewählt werden.

Nach dem Kochen sollte der Kochfeldabzug noch etwas nachlaufen, damit die restlichen Gerüche und noch verbliebene Restfeuchtigkeit abgezogen werden.

Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Abluftbetrieb und Feuerstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa (4 x 10^{-5} bar) sein.

Es müssen notwendige Maßnahmen zum Druckausgleich getroffen werden. Dies geschieht entweder durch geeignete Zuluftöffnung oder durch Einsatz eines Fensterschalters, der die Inbetriebnahme des Kochfeldabzugs nur bei geöffnetem bzw. gekipptem Fenster zulässt.

Installation des Abluftsystems

Grundsätzlich gilt:
Der Luftstrom wird im Abluftsystem komprimiert. Je enger und länger der Abluftkanal, desto stärker die Kompression. Im ungünstigsten Fall, also bei sehr langen Abluftkanälen, kommt der Förderstrom zum Stillstand. Daher sollte der Abluftkanal eine Gesamtlänge von 4 m möglichst nicht überschreiten. Wird aber 1 Bogen eingesetzt, sollte der Abluftkanal eine Gesamtlänge von 3 m möglichst nicht überschreiten.

Um optimale Leistung und geringes Betriebsgeräusch zu gewährleisten muss das Abluftsystem durchgehend einen Durchmesser (rund) von 150 mm aufweisen.

Die ORANIER-Garantie ist nur dann gültig, wenn die Dunstabzugshaube fachmännisch an ein 150er-Abluftsystem angeschlossen ist.

Die Planung und Installation der Abluftkanäle ist sehr wichtig, denn hier können schwerwiegende Planungsfehler die Investition in eine leistungsstarke Dunstabzugshaube zunichte machen. Beim Verlegen des Abluftkanals sollten folgende Hinweise berücksichtigt werden:

- Der Abluftkanal soll idealerweise auf kurzem und geradem Weg nach Draußen führen.
- Engstellen, Querschnittsänderungen und mehrere 90°-Bögen müssen vermieden werden.
- Verlegen des Abluftkanals in flachen Bögen und/oder spitze Winkel vermeiden.
- Leichtes Gefälle (2°) nach außen (vom Motorblock weg), um Rücklauf von Kondensat zu verhindern.

Werden obige Hinweise nicht beachtet, wird der Luftströmungswiderstand nur unnötig erhöht. Das Gebläse versucht dann durch erhöhte Leistungsaufnahme den Widerstand zu kompensieren und wird dabei unangenehm laut und die Luftströmung bricht zusammen.

In der Folge sammelt sich Fett und Kondenswasser im Kochfeldabzug an. Als weitere Konsequenz wird die Gebläseeinheit überlastet und die Lebensdauer des Kochfeldabzugs verkürzt sich.

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks

Das Material des Abluftkanals hat hohen Einfluss auf die Leistung des Kochfeldabzugs. Feststehende Abluftrohre aus Kunststoff sind flexiblen Alu-Flex-Schläuchen in jedem Fall vorzuziehen. Bei Alu-Flex-Schläuchen muss darauf geachtet werden, dass diese nicht flach gedrückt werden (speziell in den Bögen) und keine Knicke aufweisen.

Ein mit Spiraldraht durchzogener Kunststoffschlauch ist nicht zulässig, da unerwünschte Luftlaufgeräusche wie z.B. Rascheln, Rattern usw. entstehen können und die Leistung des Kochfeldabzugs erheblich beeinträchtigt wird. Die relativ großen Wellen im Kunststoffschlauch lassen keine reibungslose Luftströmung zu. Es kommt zu starken Verwirbelungen und im Kochfeldabzug sammelt sich Fett und Kondenswasser an. Durch die Abluft erwärmen sich zudem diese Schläuche und das Material dehnt sich dann aus. Es kommt zur Sackbildung mit Kondenswasseransammlung, zusätzlichen Luftverwirbelungen und Druckverlusten.

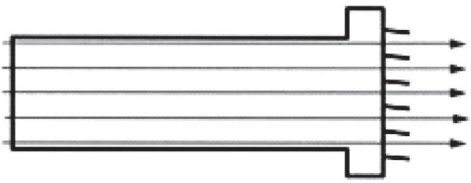
Damit kann ein Kochfeldabzug nicht funktionieren!!

Fazit zur Installation des Abluftsystems:

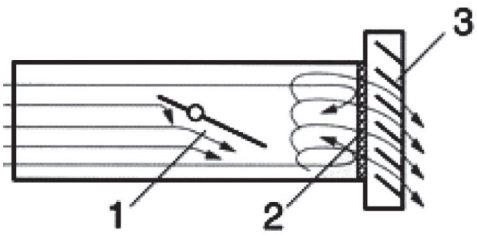
- **Sorgen Sie für möglichst kurze Abluftwege.**
- **Vermeiden Sie Bögen, Querschnittsänderungen und Reduzierungen.**
- **Nehmen Sie das richtige Material.**
- **Sorgen Sie für ausreichende Frischluftzufuhr.**

Mauerkästen

Auch bei Mauerkästen gibt es erhebliche Unterschiede. Hochleistungsmauerkasten mit beweglichen Kunststofflamellen gewährleisten einen hohen Durchgang von bis zu 98%:



Viele Mauerkästen haben aber starre Lamellen. Hier können erhebliche Leistungsverluste entstehen:



1 = Rückstauklappe

2 = Fliegengitter ca. 5 - 100 % Leistungsverlust (abhängig vom Verschmutzungsgrad des Gitters)

3 = Schräges Außengitter bis zu 25 % Leistungsverlust

Abluftkamin

Soll die Abluft in einen Schornstein geführt werden, so muss der Einführungsstutzen in Strömungsrichtung gelenkt werden. Es muss sicher gestellt sein, dass ein ausreichender Schornsteinzug mit einem Mindest-Förderdruck von 5 mbar vorhanden ist.
Ansonsten kann die Luftströmung im Schornstein zusammen brechen.
In jedem Fall ist der zuständige Kaminkehrermeister vorher zu befragen.

Rückstauklappe

Eine Rückstauklappe sollte am Übergang zwischen Innen und Außen, also z.B. am Mauerdurchbruch eingesetzt werden. Die Rückstauklappe hilft gerade in kalten Jahreszeiten, dass kalte Luft nicht in das Abluftsystem einfällt und das Abluftsystem stark abkühlt. Strömt dann warme Luft in das Abluftsystem, kondensiert diese und es sammelt sich Kondenswasser und Fett im Abluftsystem an.

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks

Geräusche

Das Abluftmodul für den Kochfeldabzug sollte idealerweise direkt auf dem Fußboden stehen. Zu diesem Zweck müssen entsprechende Aussparungen im betreffenden Küchenmöbel geschaffen werden.
Es ist von großer Wichtigkeit, dass das Abluftmodul das Küchenmöbel auch im Betrieb nicht berühren kann. Die Aussparung muss deshalb ausreichend groß ausgeführt werden.

Bei einer Platzierung auf einem Unterboden im Küchenmöbel müssen unbedingt die beiden quadratischen Anti-Dröhnmatten an der Unterseite des Abluftmoduls angebracht werden. Die Standfüße sind in diesem Fall zu entfernen.
Dies gilt auch für die Aufstellung auf schwimmend verlegtem Parkett, Laminat o.ä.

Keine Kunststoff-Flex-Abluftschläuche verwenden, da sonst eventuell unerwünschte Luftlaufgeräusche wie z.B. Rascheln, Rattern etc. entstehen können und die Abluftleistung des Gerätes erheblich eingeschränkt wird bzw. zum Erliegen kommen kann.
Lösung: Abluftschlauch austauschen gegen glattes Kunststoffrohr oder Alu-Flex-Schlauch.

Fehlende Frischluftzufuhr sorgt ebenfalls für erhöhte Betriebsgeräusche. Lösung: Fenster, Balkontür etc. kippen.

Abluftsystem hat zu hohen Luftströmungswiderstand, dadurch erhöhen sich die Betriebsgeräusche.
Lösung: Abluftsystem prüfen und Schwachstellen ausbessern.

Abluftsystem ist blockiert (z.B. verschmutztes Fliegengitter am Mauerkasten, geknickter Schlauch etc.)
Lösung: Blockade entfernen.

Kondenswasserbildung

Die Oberfläche des FlexX-Induktionsfeldes ist zu Kochbeginn deutlich kälter als der Kochdunst, daher ist es normal, dass sich um die Absaugklappe und auf der Glaskeramik Kondenswasser bzw. Kochdunst bildet.

Lösung: Kochfeldabzug bereits zu Kochbeginn einschalten, auch wenn noch kein Dunst aufsteigt. Sollte sich Kondenswasser oder Wrasenrückstände auf der Glaskeramik ablagern, so sind diese mit einem geeigneten Lappen aufzunehmen.

Ist die gewählte Leistungsstufe des Kochfeldabzugs zu gering, kann sich Kondenswasser an der Oberfläche des FlexX-Induktionsfeldes bilden.
Lösung: Leistungsstufe erhöhen.

Kochfeldabzug im Umluftbetrieb - Tipps und Tricks

Geräusche

Im Umluftbetrieb sind die Betriebsgeräusche generell deutlich höher als im Abluftbetrieb. Hauptgründe sind hierfür die zusätzlichen Profi-Aktivkohlefilter und der Austritt der Umluft in den Küchenraum. Beides erhöht die Betriebsgeräusche.

Das Umluftmodul für den Kochfeldabzug sollte idealerweise direkt auf dem Fußboden stehen. Zu diesem Zweck müssen entsprechende Aussparungen im betreffenden Küchenmöbel geschaffen werden.
Es ist von großer Wichtigkeit, dass das Umluftmodul das Küchenmöbel auch im Betrieb nicht berühren kann. Die Aussparung muss deshalb ausreichend groß ausgeführt werden.

Wird die Umluft in den Sockelbereich der Küche ausgeblasen, muss eine geeignet große Auslass-Öffnung im Sockel von mindestens 530 cm² vorhanden sein.

Kondenswasserbildung

Die Oberfläche des FlexX-Induktionsfeldes ist zu Kochbeginn deutlich kälter als der Kochdunst, daher ist es normal, dass sich um die Absaugklappe und auf der Glaskeramik Kondenswasser bzw. Kochdunst bildet.

Lösung: Kochfeldabzug bereits zu Kochbeginn einschalten, auch wenn noch kein Dunst aufsteigt. Sollte sich Kondenswasser oder Wrasenrückstände auf der Glaskeramik ablagern, so sind diese mit einem geeigneten Lappen aufzunehmen.

Ist die gewählte Leistungsstufe des Kochfeldabzugs zu gering, kann sich Kondenswasser an der Oberfläche des FlexX-Induktionsfeldes bilden.
Lösung: Leistungsstufe erhöhen.

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; 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).

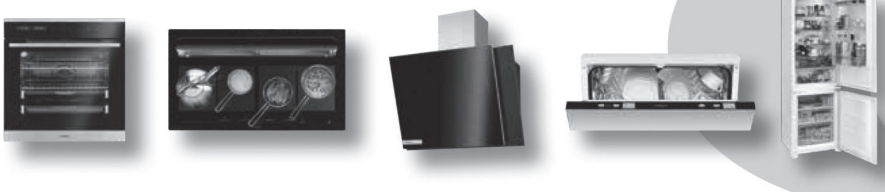
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

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

Oranier Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

1092 30/1 · 1092 40 · 1028 V06