

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen

EBS220

EBS320

EBS420

EBS900

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

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

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

HINWEIS:
 Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite www.oranier-kuechentechnik.de herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	3
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	3
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.3 Nutzerkreis	4
1.4 Sicherer Gebrauch	4
2. Allgemeine Hinweise	8
3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes	8
4. Ihr Gerät im Überblick	9
5. Bedienfeld und Bedienelemente	10
6. Elektronische Zeitschaltuhr (nur EBS420)	11
6.1 Kurzzeitwecker	12
6.2 Gardauer einstellen	12
6.3 Display-Helligkeit einstellen	12
7. Betriebsarten	13
8. Erstmalige Benutzung	14
8.1 Kühlventilator	14
9. Zubehör / Sonderzubehör	15
9.1 Relings	15
9.2 Reling aushängen	15
10. Leuchtmittel wechseln	17
11. Reinigung und Pflege	18
12. Backraumtür ausbauen	20
13. Einbau des Backofens	21
14. Frontabmessungen	22
15. Elektrischer Anschluss	23
16. Fehlertabelle	24
17. EU-Produktdatenblatt	25
18. Technische Daten und Abmessungen	28
 Hinweise zu Entsorgung	 29
Umweltverträglichkeit	29
ORANIER-Werksgarantie	31

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 29).



1. Sicherheit

Beachten Sie die nachstehenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1. Sicherheit

1.3 Nutzerkreis

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

1.4 Sicherer Gebrauch

- Auf richtige Positionierung des Zubehörs im Garraum achten.

WARNUNG - Brandgefahr!

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

1. Sicherheit

1.4 Sicherer Gebrauch

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

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

WARNUNG - Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr!

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

1. Sicherheit

WARNUNG - Verletzungsgefahr!

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

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

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

1. Sicherheit

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

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

WARNUNG - Erstickungsgefahr!

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

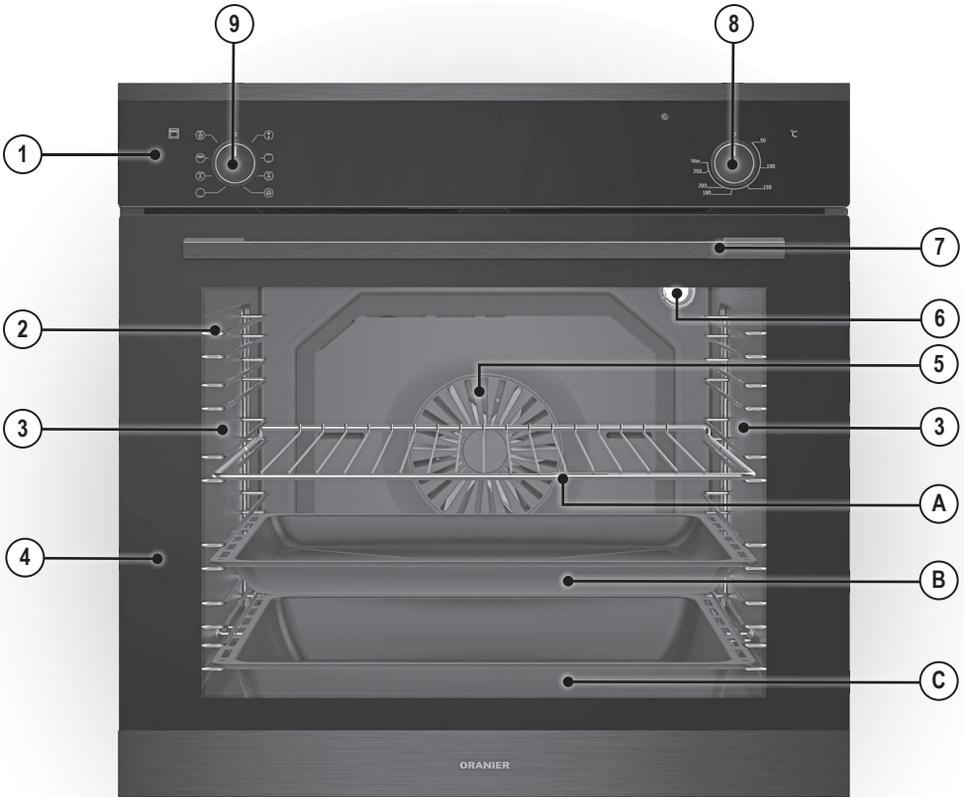
2. Allgemeine Hinweise

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

3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

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

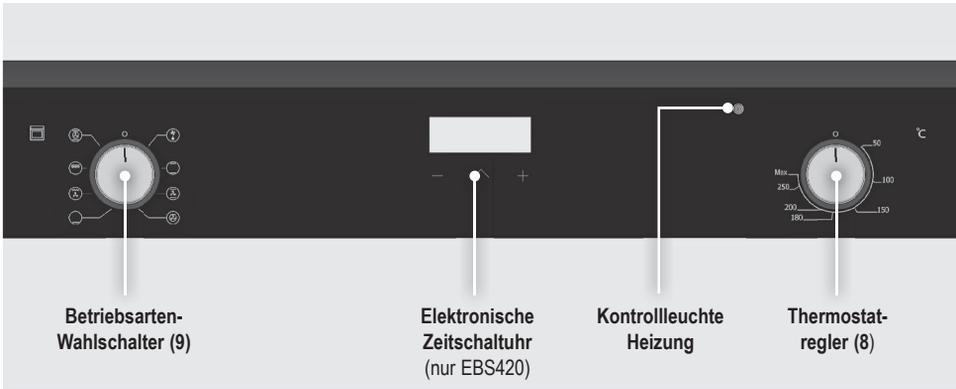
4. Ihr Gerät im Überblick (Bedienblende und Ausstattung modellabhängig)



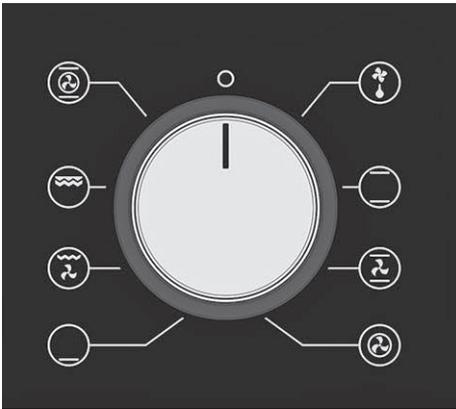
- | | |
|--|---|
| <p>1 Bedienfeld</p> <p>2 Relling</p> <p>3 „shineUP“-Backraumbelichtung
(2x links und rechts; nur EBS420)</p> <p>4 Backraumtür</p> <p>5 Ringheizkörper und Umluftventilator</p> <p>6 Backraumbelichtung
(nur EBS220 / EBS320 / EBS900)</p> <p>7 Backraum-Türgriff</p> | <p>8 Thermostatregler
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)</p> <p>9 Betriebsarten-Wahlschalter
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)</p> <p>Zubehör/Sonderzubehör:</p> <p>A Grillrost</p> <p>B Backblech</p> <p>C Fettpfanne</p> <p>D Teleskopauszüge (o. Abb.)</p> |
|--|---|

Zubehör/Sonderzubehör:	EBS220 / EBS900	EBS320	EBS420
A Grillrost	X	X	X
B Backblech	X	X	X
C Fettpfanne	Sonderzubehör	X	X
D Teleskopauszüge	Sonderzubehör	Sonderzubehör	Sonderzubehör

5. Bedienfeld und Bedienelemente



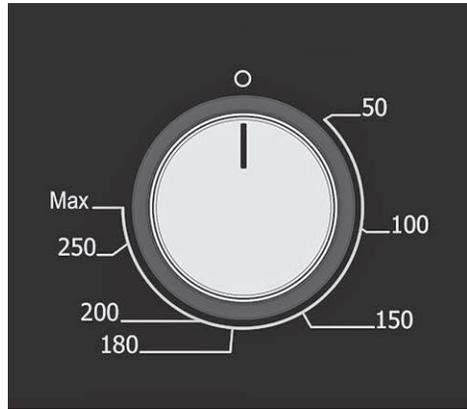
Betriebsarten-Wahlschalter (9)
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)



Mit dem **Betriebsarten-Wahlschalter (9)** bestimmen Sie die gewünschte Betriebsart des Garraumes.

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

Thermostatregler (8)
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)



Mit dem **Thermostatregler (8)** stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50°C und 275°C, ein.

Die Bedienknöpfe der Geräte **EBS320 / EBS420 / EBS900** sind mit einem Fingerdruck versenkbar und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt. (Abb. ähnlich)



6. Elektronische Zeitschaltuhr (nur EBS420)



Einstellung der Uhrzeit nach Anschluss oder Stromausfall

Nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder einem Stromausfall blinken das Symbol „A“ und die Ziffern „12:00“ oder „0:00“ in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

HINWEIS:
Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, betätigen Sie zunächst die Schaltfläche „^“. Die Ziffern „12:00“ oder „0:00“ leuchten dauerhaft und der Punkt zwischen den Ziffern „:“ blinkt. So lange der Punkt blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen „-“ und „+“ eingestellt werden.

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche „^“ ca. 3 s lang betätigen. Im Display erlischt das Verriegelungssymbol „🔒“.

Betätigen Sie nun gleichzeitig die Schaltflächen „-“ und „+“ bis der Punkt zwischen den Ziffern „:“ blinkt.

Die Uhrzeit kann jetzt mit den Schaltflächen „-“ und „+“ eingestellt werden.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

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

Manueller Betrieb

Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der elektronischen Zeitschaltuhr erforderlich. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie eine Betriebsart. Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

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

Wenn die Schaltflächen ca. 30 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display links „🔒“.

Zum Entriegeln drücken Sie ca. 3 s lang die Schaltfläche „^“.

HINWEIS:
Die durch Bedienkebel gesteuerten Funktionen bleiben von der Bedienfeldsperre unbeeinflusst!

Auswahl des Signaltones

Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche „^“ ca. 3 s lang betätigen.

Betätigen Sie nun die Schaltfläche „-“ für ca. 3 s. Im Display erscheint „ton1“ (Werkseinstellung).

Jede weitere Betätigung der Schaltfläche „-“ spielt eine weitere der insgesamt 3 Signalton-Varianten ab.

Betätigen Sie die Schaltfläche „^“, um die Einstellung zu speichern. Oder warten Sie ca. 5 s, danach wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.

Nach einem Stromausfall oder einer Trennung des Gerätes vom Stromnetz wird die Werkseinstellung „ton1“ aktiviert.

6. Elektronische Zeitschaltuhr

6.1 Kurzzeitwecker

(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um den Kurzzeitwecker zu nutzen, betätigen Sie (nach Entriegelung der Bedienfeldsperre, s. Absatz Kindersicherung) die Schaltfläche „ \wedge “. Das Symbol „ \boxtimes “ blinkt.

Der Kurzzeitwecker kann mit den Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ im Bereich zwischen 00:01 bis 23:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Kurzzeit übernommen, das Symbol „ \boxtimes “ leuchtet stetig, die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Zum Aufrufen der verbleibenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche „ \wedge “. Die verbleibende Kurzzeit wird ca. 5 s lang angezeigt, dann erscheint wieder die Uhrzeit. Die Kurzzeit läuft weiter ab.

Nach Ablauf der eingestellten Kurzzeit ertönt ein Signalton, die Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol „ \boxtimes “ blinkt.

Der Signalton kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden (auch bei verriegeltem Bedienfeld).

Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf 00:00. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit, und das Symbol „ \boxtimes “ erlischt.

6.2 Gardauer einstellen



HINWEIS:

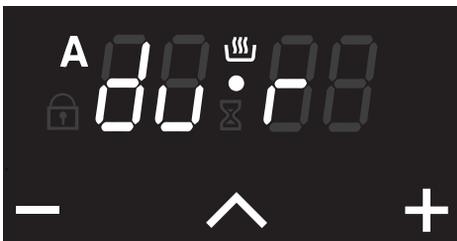
Der Temperaturregler muss auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart eingestellt werden.



HINWEIS:

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

Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie 2x die Schaltfläche „ \wedge “. In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit „**du r**“ abwechselnd mit den Ziffern „**0 00**“ blinkend angezeigt, und das Symbol „**A**“ blinkt.



Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ im Bereich 00:01 bis 10:00 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.

Die Symbole „**A**“ und „ \boxtimes “ leuchten.

Statt der Anzeige „**du r**“ wird im Display nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Zum Anzeigen der verbleibenden Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche „ \wedge “. Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd blinkend mit „**du r**“, ca 5 s lang angezeigt. Dann erscheinen wieder die Uhrzeit und das stetig leuchtende Symbol „**A**“.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton. Das Symbol „**A**“ blinkt, der Garvorgang wird beendet.

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols „**A**“ kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Beenden der programmierten Gardauer betätigen Sie bei entriegeltem Bedienfeld 2x die Schaltfläche „ \wedge “.

Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd mit „**du r**“, blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche „ $-$ “ die Gardauer auf 00:00.

Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol „**A**“ erlischt.

6.3 Display-Helligkeit einstellen

Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche „ \wedge “ ca. 3 s lang betätigen.

Betätigen Sie die Schaltfläche „ $+$ “ für ca. 3 s. Im Display erscheint „br 05“.



Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten „ $+$ “ und „ $-$ “ ein.

Nach ca. 3s wird die Einstellung übernommen und die Uhrzeit erscheint wieder im Display.

7. Betriebsarten

Betriebsarten			EBS220/ EBS900	EBS320	EBS420
	Gerät ausgeschaltet		x	x	x
	Beleuchtung	ohne Einschalten der Heizelemente, ideal für Reinigungszwecke	x	x	x
	Auftauen			x	x
	Oberhitze	Oberes Heizelement, z.B. zum Überbacken von Aufläufen	x		
	Unterhitze	Unteres Heizelement, z.B. zum Nachbacken oder zum Garen im Wasserbad	x	x	x
	Ober-/Unterhitze ¹	Unteres + oberes Heizelement, z.B. zum Garen auf einer Ebene	x	x	x
	Ober-/Unterhitze mit Umluft ¹	Unteres + oberes Heizelement + Umluftventilator, z.B. für schnelle Bräunung auf einer Ebene	x	x	x
	Unterhitze mit Umluft	Unteres Heizelement + Umluftventilator, z.B. zum Erwärmen von Speisen, Pizza	x		
	Grill mit Umluft ^{2,3}	Grillheizelement + Umluftventilator, z.B. zum Braten von Geflügel, ganzen Fischen oder größeren Fleischstücken		x	x
	Großflächengrill ^{2,3}	Großflächiger Grill, z.B. zum Anbräunen		x	x
	Echte Heißluft	Ringheizkörper + Umluftventilator, z.B. zum Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen		x	x
	3D Heißluft	Unteres + oberes + Ringheizelement + Umluftventilator, z.B. für Fleisch und Gratin gleichzeitig auf 2 Ebenen		x	x

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

² **WARNUNG:** Backofentür beim Grillen geschlossen lassen

³ Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden

8. Erstmalige Benutzung

	<p>ACHTUNG! Gefahr von Stromschlägen</p> <p>Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!</p>
---	--

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 Backraumwände.

8.1 Kühlventilator

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

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

9. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

9.1 Relings

Die Relings haben 7 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile:



Es können bis zu 3 Teleskop-Vollauszüge eingesetzt werden:



HINWEIS:

Die Einschubene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



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

9.2 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).



(Abb. ähnlich)

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

9. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

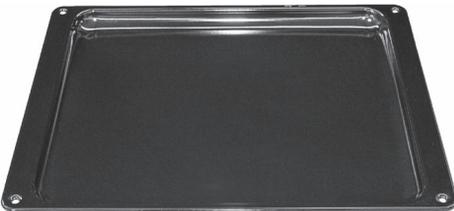
Grillrost

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



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

Backblech



Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck.

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

Fettpfanne, 60 mm tief



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

Teleskop-Vollauszüge



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



HINWEIS:

Die Einschubene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!

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



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



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

WICHTIG:

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

Die Leuchtmittel für die Backraumbelichtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

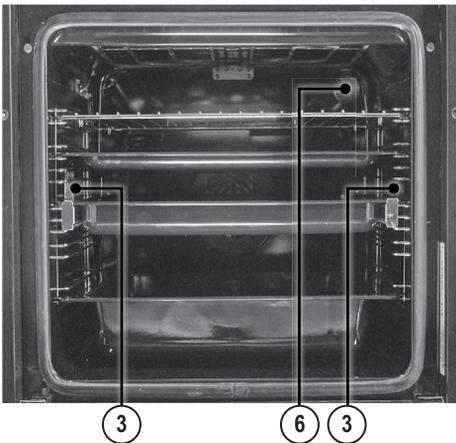
- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 15-25 W
- d) Sockel G 9



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



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



Runde Backraumbelichtung (6), oben rechts:



Den Glaskolben herausschrauben und abnehmen.

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

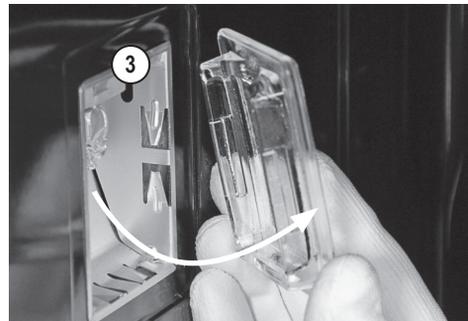
Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.

Den Glaskolben mit dem Metallring wieder einsetzen.

Anschließend das Tuch aus dem Backraum entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

Backraumbelichtung „shineUP“ (3), links und rechts (nur EBS420):



Gläserne Lampenabdeckung an der vorderen senkrechten Kante herausklappen und abnehmen.

Verbrauchtes Leuchtmittel nach unten herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.

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

Anschließend das Tuch aus dem Backraum entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

11. Reinigung und Pflege

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

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

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

Reinigen des Backraumes

Das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch mit Spülmittellauge und einem weichen Tuch reinigen und anschließend trocken reiben.

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

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

 **HINWEIS:**
 Bei Verwendung von Backofenspray unbedingt Herstellerangaben beachten!

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

Reinigung der Innenscheibe

Die Backraumtür ist mit einer wärereflektierenden Innenscheibe ausgestattet. Zum Reinigen lässt sich diese Innenscheibe bequem und ohne Spezialwerkzeug ausbauen.

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

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

Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts (Abb. 1) und ziehen Sie das Profil ab, damit die Glasscheibe frei wird (Abb. 2).

Abb. 1

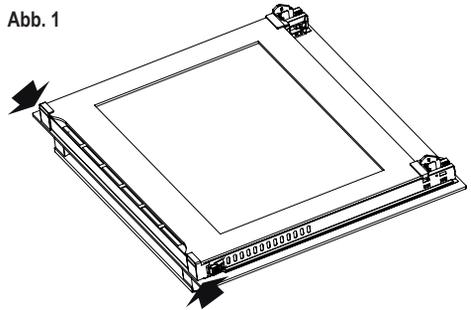
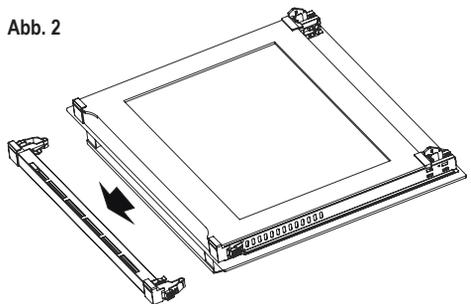


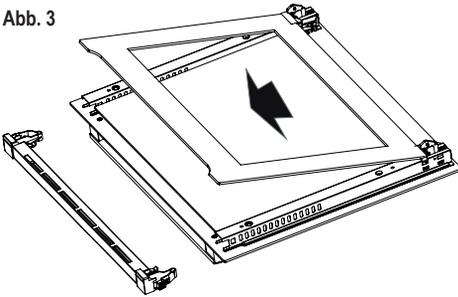
Abb. 2



11. Reinigung und Pflege

Die Glasscheibe kann zum Reinigen entnommen werden (Abb.3)

Abb. 3



ACHTUNG!

Gefahr von Verletzungen

Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

Die Innenseibe mit lauwarmen Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern und anschließend trocknen.

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

Kondensat an der Türinnenseibe

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

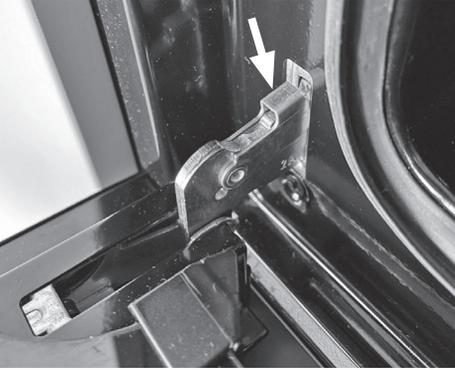
Um das Herabtropfen von Kondensat beim Türöffnen weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.

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

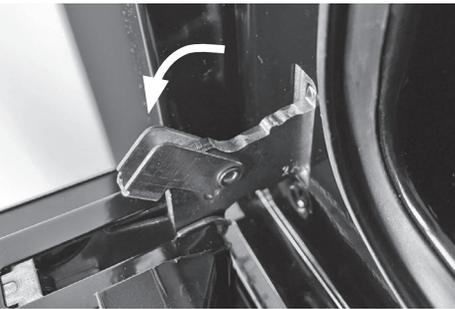
Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie die Innenseite der Backofentür sowie ggf. die Möbelfront unterhalb des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.

12. Backraumtür ausbauen

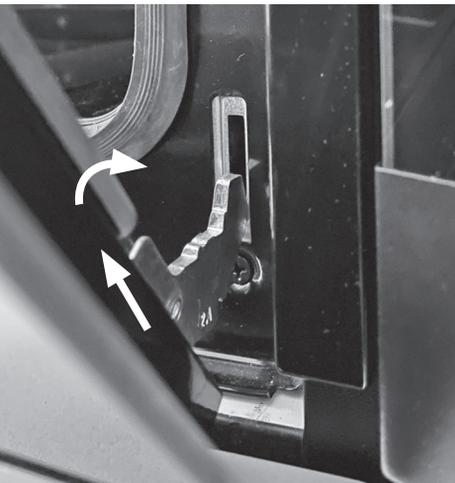
Das Scharnier ist verriegelt:



Klappen Sie die Verriegelung an beiden Scharnieren ganz nach hinten, um die Scharniere zu entriegeln:

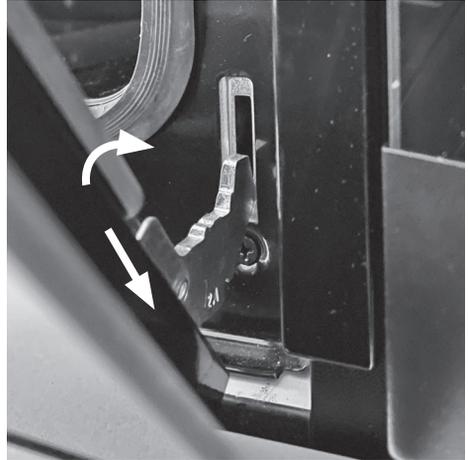


Die Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und abziehen:

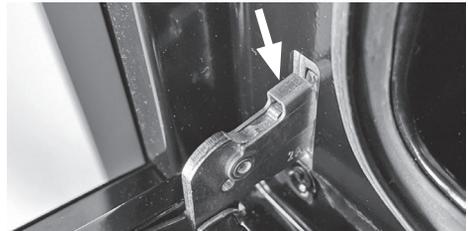


Zum Wiederanbringen die Backraumtür wieder vollständig in die Öffnungen einsetzen.

Beim Einsetzen der Backraumtür darauf achten, dass sie sich nicht verkatet.

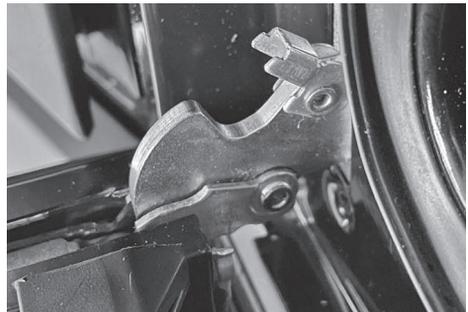


Die Backraumtür vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen:

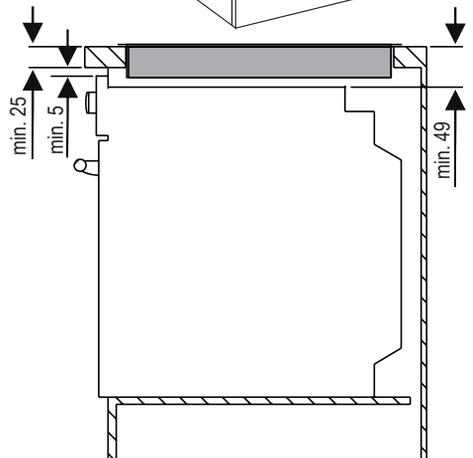
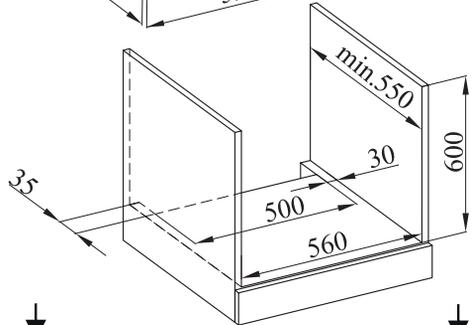
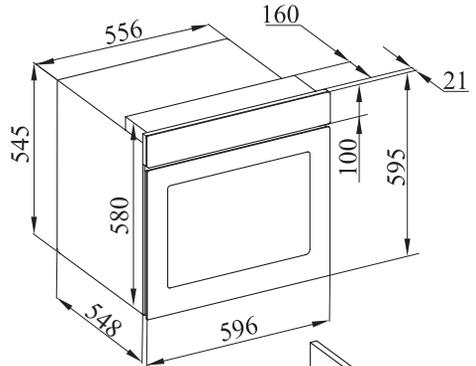
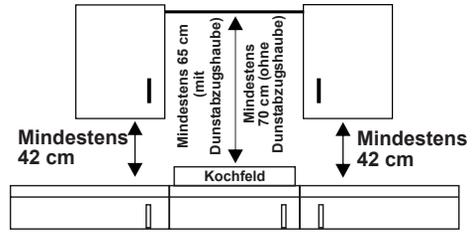
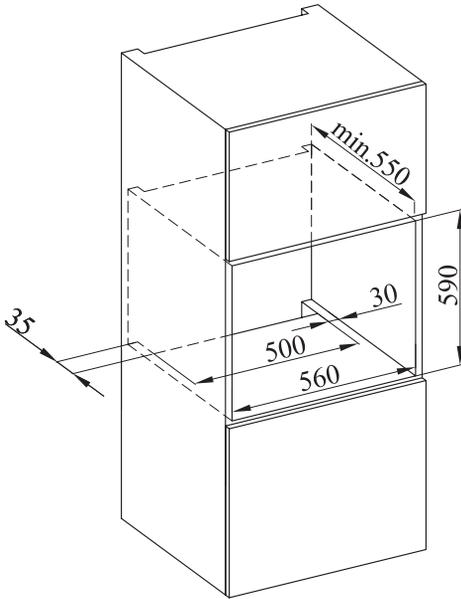


Bitte beachten Sie:

Bei Modell EBS420 werden „SoftCLOSE“-Scharniere eingesetzt. Diese sehen etwas anders aus, der Vorgang des Ein- und Ausbaus der Backraumtür ist aber der gleiche.



13. Einbau des Backofens



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

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

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

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

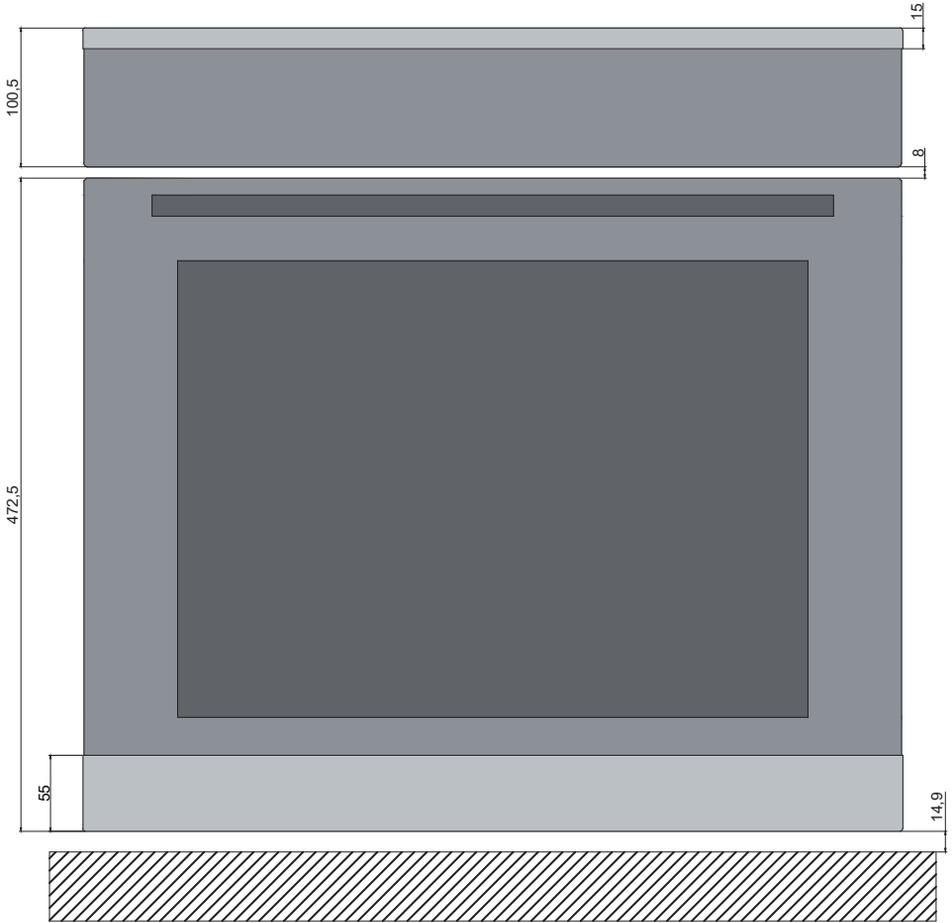
Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

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

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes die Gerätefunktionen überprüfen. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

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

14. Frontabmessungen



15. Elektrischer Anschluss

	<p>ACHTUNG! Gefahr von Stromschlag</p> <p>Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiteranschluss betrieben werden!</p>
---	--

	<p>ACHTUNG! Gefahr von Stromschlag</p> <p>Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt sein!</p>
---	---

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

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

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

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

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

16. Fehlertabelle

Störungen beheben

Kleinere Störungen am Gerät können Sie eventuell selbst beheben, s. nachstehende Tabelle.



WARNUNG!

**Verletzungsgefahr!
Stromschlaggefahr!**

Unusangemäße Reparaturen sind gefährlich.

Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden!

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
	Thermostat defekt	Kundendienst rufen
Gerät ist komplett 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	WARNUNG! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Gerät nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel ersetzen
	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Gerät nicht mehr benutzen, wenden Sie sich an den Kundendienst
Dichtung der Backraumtür beschädigt	Mechanische Einwirkung	Gerät nicht mehr benutzen, wenden Sie sich an den Kundendienst
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen), wenden Sie sich an den Kundendienst
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken in der Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen
		Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind nicht behebbbar. Sie stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar
Display zeigt kodierte Fehlermeldung an ("Er X", "DOOR" o.ä.)	Störung	Wenden Sie sich an den Kundendienst

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, geben Sie bitte die Artikelnummer des Gerätes und dessen neunstellige Seriennummer an. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.

Das Typenschild befindet sich an der Backraumfront.

17. EU-Produktdatenblatt

PRODUKT FICHE			
Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30 /EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Marke	ORANIER		
Modell	EBS220 - EBS900		
Typ des Ofens	Freistehend		
	Einbau	X	
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	32,5		
Anzahl der Kammern	1		
Hitzequelle per Kammer	Elektrisch	X	
	Gas		
Volumen pro Kammer (l)	80		
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,85	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,84	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEl Kammer	94,4	
Energieeffizienzklasse	A		
(*) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .			

17. EU-Produktdatenblatt

PRODUKT FICHE			
Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30 /EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Marke	ORANIER		
Modell	EBS320		
Typ des Ofens	Freistehend		
	Einbau	X	
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	32,5		
Anzahl der Kammern	1		
Hitzequelle per Kammer	Elektrisch	X	
	Gas		
Volumen pro Kammer (l)	80		
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,85	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,84	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEl Kammer	94,4	
Energieeffizienzklasse	A		
(*) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .			

17. EU-Produktdatenblatt

PRODUKT FICHE			
Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30 /EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Marke	ORANIER		
Modell	EBS420		
Typ des Ofens	Freistehend		
	Einbau	X	
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	32,5		
Anzahl der Kammern	1		
Hitzequelle per Kammer	Elektrisch	X	
	Gas		
Volumen pro Kammer (l)	80		
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,85	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	0,84	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (*)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEl Kammer	94,4	
Energieeffizienzklasse	A		
(*) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .			

18. Technische Daten und Abmessungen

		EBS220/ EBS900	EBS320	EBS420
Anzahl der Funktionen		6	9	9
Thermostatgesteuerter Temperaturbereich		50 - 275°C		
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1200 W	1200 W	1200 W
	Oberhitze	1200 W	1200 W	1200 W
	Grill	1200 W	1200 W	1200 W
	Ringheizkörper	-	1800 W	1800 W
Backraumbelichtung		1 x 15 W	1 x 15 W	2 x 15 W
Kühlgebläsemotor		15 W		
Anschlusswert		2,5 kW		
Abmessungen	BxHxT (mm)	596 x 595 x 569		
Netzkabel		Anschlusskabel mit Schukostecker		

Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

Umweltverträglichkeit

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

Bei der Verpackung wurde auf ihre 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.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

35708 Haiger

ORANIER

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

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

35708 Haiger

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com

www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com

www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

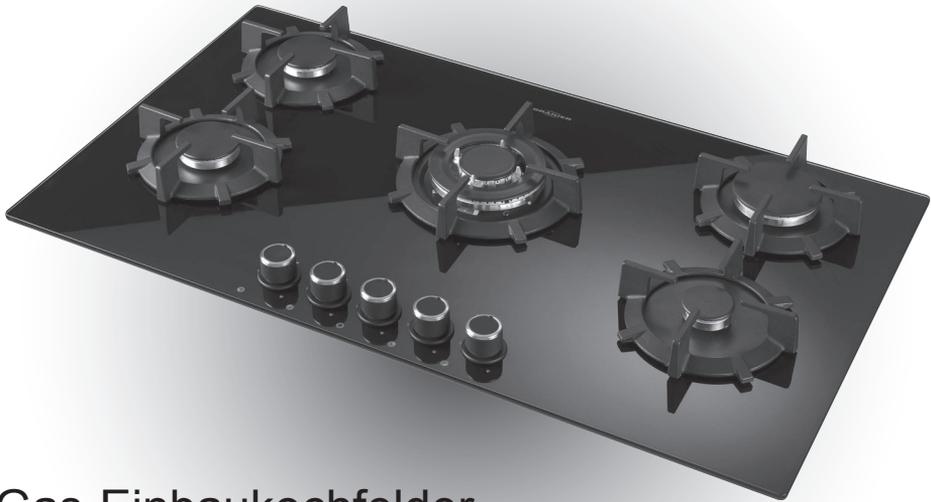
Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie

ORANIER

Küchentechnik



Gas-Einbaukochfelder

GKH330

GKH335

GKH590

GKH740

GKH890

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	10
Bedienung	11
- Bedienung der Kochstellen	12
- Gas entzünden und Brenner regeln	12
- Das richtige Kochgeschirr	13
- Energiesparendes Kochen	14
Reinigung und Pflege	14
Technische Daten und Abmessungen	15
Einbau und Anschluss	25
- Umstellung auf andere Gasart	26
- Gasanschluss herstellen	27
- Elektroanschluss herstellen	27
- Umstellung auf eine andere Gasart	28
- Düsenwechsel	28
- Kleinbrandeinstellung	28
- Tabelle technische Daten	29
Im Falle einer Störung	30
Hinweise zur Entsorgung	34
ORANIER-Werksgarantie	35

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet.

Jede andere Verwendung des Gerätes, z. B. zum Beheizen eines Raums, ist mit möglichen Gefahren verbunden und daher unzulässig!

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

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

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 34).



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 Kochfeldes 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 sollten 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 KOCHFELD KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN.

WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH 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 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.

WARNUNG: Während der Benutzung können das Kochfeld und die zugänglichen Teil heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Kochfeld aus und bedecken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke!

WARNUNG - Feuergefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

Sicherheitshinweise

WARNUNG: Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.

WARNUNG:

Das Kochfeld wird während der Verwendung heiß.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger.

Bei Gasgeruch:

- Keine offene Flamme, nicht rauchen!
- Keine elektrischen Schalter betätigen, keine elektrischen Geräte benutzen!
- Sofort Gas-Haupthahn und alle Brennerregler vollständig schließen! Sorgen Sie für maximale Belüftung der betroffenen Räume. Öffnen Sie umgehend alle Türen und Fenster!
- Benachrichtigen Sie sofort die Gas-Versorgungsgesellschaft von außerhalb des betroffenen Gebäudes!

Nicht in diesem Gebäude telefonieren! Warnen und informieren Sie alle Ihre Mitbewohner! Nur anklopfen! Nicht läuten!

WARNUNG:

Das Gerät keinesfalls zum Heizen von Räumen benutzen.

Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.

Sicherheitshinweise

Das Kochfeld wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.:

DVGW TRGI 2018: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland),

TRF 2012: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland),

ÖVGW

G K-Richtlinie Erdgasinstallationen (Österreich), SVGW-Gasleitsätze

G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden (Schweiz),

EKAS-Richtlinie Nr. 6517: Flüssiggas (Schweiz).

- Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- 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 Kochfeldes ist gefährlich und daher verboten.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Einrichtung des Geräts kompatibel sind. Die Vorschriften für diesen Herd sind auf dem Typenschild angegeben.

Sicherheitshinweise

- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden.

Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten.

Wenn ein Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht brennt, stellen Sie ihn aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen den Brenner zu zünden.

Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Ist kein Ländersymbol am Gerät angebracht, müssen Sie in den technischen Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.

- Um Ihre Sicherheit zu garantieren, wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung 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.

Sicherheitshinweise

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen das Kochfeld, 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.

Sicherheitshinweise

Während der Verwendung

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie das Kochfeld aus.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Topfträger und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Schließen Sie, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, auch den Gaszufuhrhahn.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Aus) stehen, wenn das Kochfeld nicht in Betrieb ist.

VORSICHT: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut gelüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Abzugsgerät (Dunstabzugshaube).

- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Entlüftung vorhanden ist.

Sicherheitshinweise

Reinigung und Wartung

- Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

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

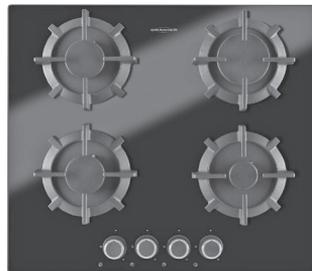
Ihr Gerät im Überblick



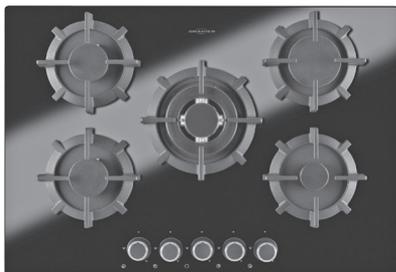
Modell GKH330



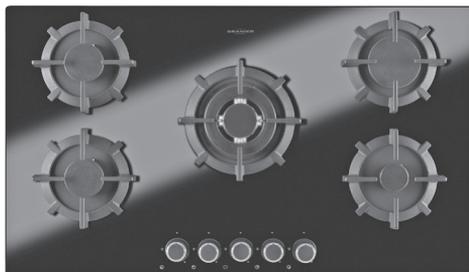
Modell GKH335



Modell GKH590



Modell GKH740



Modell GKH890

Bitte beachten Sie:

Die Abbildungen auf dieser Seite dienen der Produktunterscheidung. Sie sind nicht im gleichen Maßstab gehalten und geben deshalb nicht die tatsächlichen Größenverhältnisse der einzelnen Gaskochfelder zueinander wieder.

Bedienung

Bedienfeld GKH330



Wok-Brenner

Bedienfeld GKH335



Kochstelle
hinten

Kochstelle
vorne

Bedienfeld GKH590



Kochstelle
vorne links

Kochstelle
hinten links

Kochstelle
hinten rechts

Kochstelle
vorne rechts

Bedienfeld GKH740 / GKH890



Kochstelle
vorne links

Kochstelle
hinten links

Kochstelle
Mitte

Kochstelle
hinten rechts

Kochstelle
vorne rechts

Bedienung der Kochstellen

Auf dem Bedienfeld des Gaskochfeldes sind bis zu 5 Brennerregler angeordnet (modellabhängig).

Jeder Brennerregler ist durch ein Symbol eindeutig einer Kochstelle zugeordnet.

Das Gaskochfeld ist zu Ihrer Sicherheit mit sog. „Thermoelektrischen Flammenwächtern“ ausgestattet, die dafür sorgen, dass ca. 20 Sekunden nach einem Verlöschen der Gasflamme die Gaszufuhr automatisch unterbrochen wird.

Für eine einwandfreie Funktion dieser Schutzschaltung ist es notwendig, dass die Brennerdeckel gerade auf der Brennerkronen aufliegen und die Düsen sowie der eigentliche Flammenwächter nicht durch Speisereste verschmutzt sind.



Jede Kochstelle kann unabhängig von den anderen im Bereich „kleine Flamme“ (= kleine Brennerleistung) bis „große Flamme“ (= höchste Brennerleistung) stufenlos Ihren Erfordernissen angepasst und geregelt werden.



Gas entzünden und Brenner regeln

Das Gaskochfeld verfügt über eine bequeme und sichere elektrische Zündeinrichtung mit Einhandbedienung. Zum Zünden des Brenners Regler drücken. In gedrückter Stellung nach links (gegen den Uhrzeigersinn) bis zur Position "Große Brennerleistung" drehen und etwa 5 Sekunden gedrückt halten. Danach loslassen und die Größe der Flamme wie gewünscht einstellen.

Sollte die Flamme nach dem Loslassen des Brennerreglers wieder verlöschen, muss der Vorgang noch einmal wiederholt werden. Für eine neue Zündung muss der Brennerregler vorher in die Stellung „Brenner aus“ (=senkrecht nach oben) gedreht werden.

Nach erfolgreicher Zündung Kochgeschirr aufsetzen und Flammengröße nachregeln:

Drehen nach links = kleinere Flamme

Drehen nach rechts = größere Flamme

Brennerreglereinstellungen zwischen „Große Brennerleistung“ und „Brenner aus“ dürfen nicht gewählt werden!

Zum Ausschalten (Verlöschen) der Gasflamme muss der Brennerregler in die Stellung „Brenner aus“ (= senkrecht nach oben) gebracht werden. Die Gaszufuhr wird geschlossen, die Flamme verlöscht.

Tipp: Bei einem Stromausfall oder wenn das Zündelement z.B. durch überkochende Speise feucht geworden ist, können Sie den Brenner natürlich auch mit einem Streichholz oder Feuerzeug entzünden. Gehen Sie dazu ebenso vor wie oben beschrieben und halten Sie die Streichholzflamme in die Nähe der Brennerkronen.

Aber Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Deshalb ist der Benutzung der elektrischen Zündeinrichtung wenn möglich immer der Vorzug zu geben!

	<p>Warnung – Verpuffungsgefahr!</p> <p>Wenn sich das Gas auch nach mehr als 10 Sekunden nicht entzündet, Brenner ausschalten und die Tür oder das Fenster des Raumes öffnen.</p> <p>Warten Sie anschließend noch mindestens 1 Minute, bevor Sie einen erneuten Zündversuch durchführen!</p>
---	--

Bleibt auch dieser Versuch ohne Erfolg, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Kundendienst.

Das richtige Kochgeschirr

Mit dem richtigen Kochgeschirr sparen Sie Zeit und Energie! Wählen Sie den Geschirrdurchmesser passend zur Größe der Kochstelle.

Die Flamme sollte den Boden des Kochgeschirrs bedecken, aber nicht darüber hinaus brennen. Die seitlich vorbeifließende Hitze erhitzt lediglich die Griffe des Geschirrs und die Raumluft und verpufft ansonsten wirkungslos.

Da der Wärmeübergang bei einer Gasflamme optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden. Das Kochgeschirr muss hitzebeständig und zur Verwendung auf offener Flamme geeignet sein.

Hervorragend geeignet ist Kochgeschirr aus Edelstahl, Kupfer, Emaille und Gusseisen. Auch Glasformen können mit gutem Erfolg verwendet werden, sofern der Hersteller dies zulässt. Kochgeschirr aus Ton hingegen ist in jedem Fall ungeeignet!

Es eignen sich auch Töpfe mit relativ dünnen oder auch nicht ganz ebenen Böden. Eine Neuanschaffung von Kochgeschirr erübrigt sich also. Kochgeschirr mit sog. „Sandwichboden“ sind natürlich sehr gut zu verwenden, bieten aber zusammen mit einem Gasherd keine Vorteile gegenüber „einfachem“ Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr zentriert auf den Topfträger. Verwenden Sie den Wok-Adapter zum Garen auf dem Wok-Brenner, falls die Flamme nicht gleichmäßig erscheint. Stellen Sie sicher, dass Brennerkelche und -deckel korrekt positioniert sind.

Beachten Sie die für jeden Brennertyp geeigneten Topfdurchmesser:

GKH330/335/590/890

Garbrenner:	Topf-Ø 12-18 cm
Normalbrenner:	Topf-Ø 14-20 cm
Starkbrenner:	Topf-Ø 20-26 cm
Wok-Brenner:	Topf-Ø 20-26 cm

GKH740

Garbrenner:	Topf-Ø 12-18 cm
Normalbrenner:	Topf-Ø 12-18 cm
Starkbrenner:	Topf-Ø 12-18 cm
Wok-Brenner:	Topf-Ø 14-22 cm

Energiesparendes Kochen

Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen auch weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die dann oft weggeschüttet wird.

Benutzen Sie immer einen gut schließenden Deckel zu Ihrem Kochgeschirr!

Der Topfinhalt kocht nur dann über, wenn Sie eine zu große Flamme eingestellt haben. Regeln Sie deshalb auf eine kleinere Flamme zurück, sobald der Topfinhalt stark kocht. Sie sparen Energie und vermindern die Dampfbildung während des Kochvorganges.

Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig!

Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie verbraucht als durch das Wiedererwärmen erkalteter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die in der Speise enthaltenen hitzeempfindlichen Vitamine.

Benutzen Sie einen Schnellkochtopf!

Diese Sonderform des Kochgeschirrs spart viel Zeit, Energie und gas dabei sehr schonend!

Reinigung und Pflege

Verwenden Sie keine Scheuermittel und -schwämme, insbesondere keine Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können die Oberfläche beschädigen.

Die Bedienkebel dürfen zur Reinigung des Kochfeldes nicht abgezogen werden. Das Kochfeld könnte durch eintretende Flüssigkeit beschädigt werden.

Grundsätzlich dürfen keine Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes verwendet werden.

Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen ebenfalls nicht verwendet werden.

Oberflächen vor dem Reinigen unbedingt abkühlen lassen - Verbrennungsgefahr!

Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch völlig aus. Anschließend noch trocken nachreiben.

Die Topfräger können im Geschirrspüler gereinigt werden.



Hinweis

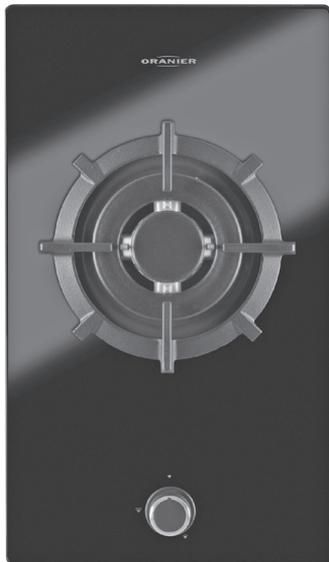
Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler reinigen!

Reinigungsmittelrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können sonst ebenfalls die Oberfläche angreifen.

Vermeiden Sie das Einbrennen von Verschmutzungen.

Achten Sie darauf, dass Topfräger, Brennerkelche und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig und gerade aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten lassen.

GKH330: Technische Daten und Abmessungen



Mitte: Wok-Brenner 3,95 kW

- Elektrische Einhandzündung
- Thermoelektrische Zündsicherung,
- Mulde Glas
- Guss-Topfträger
- Werksseitig auf Erdgas eingestellt
(Flüssiggas-Düse zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 33 cm; Tiefe 52 cm

Ausschnittmaß: Breite 29 cm; Tiefe 50 cm

**Energieeffizienz der Brenner "EE_{gas burner}"
nach EU-Verordnung 66/2014,
Werte ermittelt nach DIN EN 30:**

EE_{gas burner} Wok-Brenner: 60,4 %

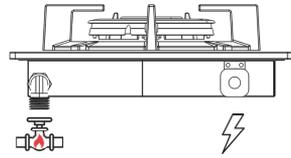
**Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "EE_{gas hob}"
nach EU-Verordnung 66/2014,
Werte ermittelt nach DIN EN 30:**

EE_{gas hob}: 60,4 %

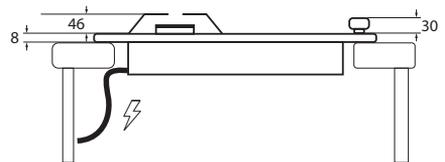
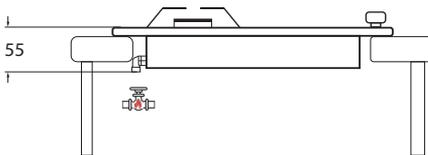
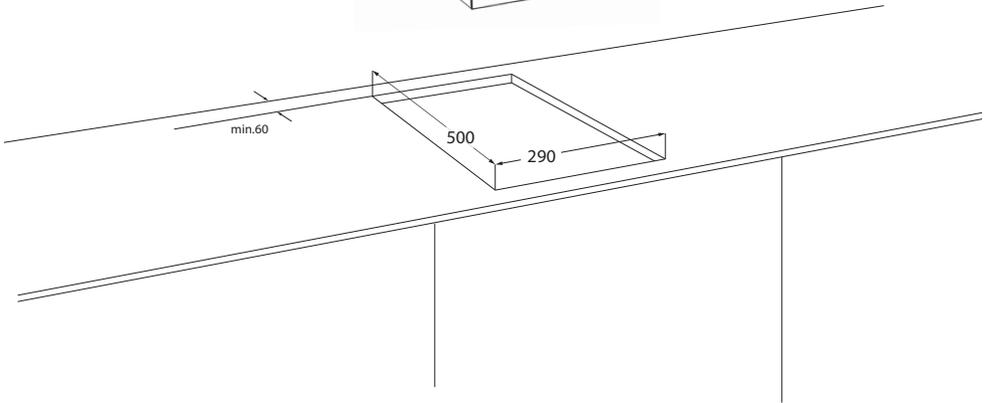
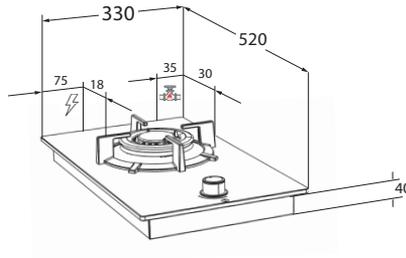
GKH330: Technische Daten und Abmessungen

 Gasanschluss

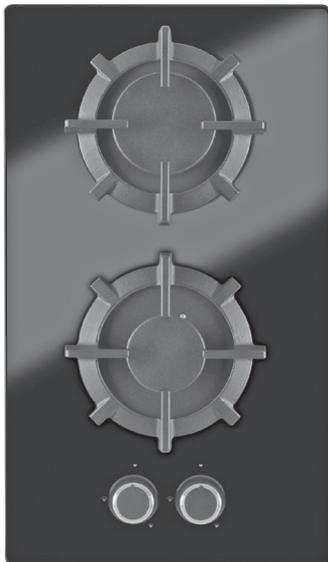
 Netzkabelanschluss



Ansicht Geräterückseite



GKH335: Technische Daten und Abmessungen



Hinten: Starkbrenner 2,9 kW
Vorne: Normalbrenner 1,7 kW

- Elektrische Einhandzündung
- Thermoelektrische Züandsicherung,
- Mulde Glas
- Emaillierte Guss-Topfträger
- Werksseitig auf Erdgas eingestellt
 (1 Satz Flüssiggas-Düsen zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 33 cm; Tiefe 52 cm
 Ausschnittmaß: Breite 29 cm; Tiefe 50 cm

**Energieeffizienz der Brenner "EE_{gas burner}"
 nach EU-Verordnung 66/2014,
 Werte ermittelt nach DIN EN 30:**

EE_{gas burner} Starkbrenner: 67,9 %
 EE_{gas burner} Normalbrenner: 60,0 %

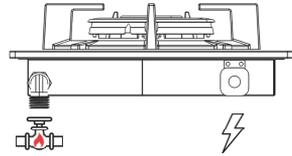
**Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "EE_{gas hob}"
 nach EU-Verordnung 66/2014,
 Werte ermittelt nach DIN EN 30:**

EE_{gas hob}: 63,95 %

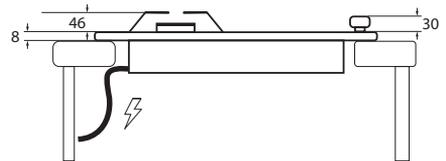
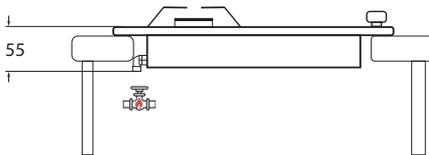
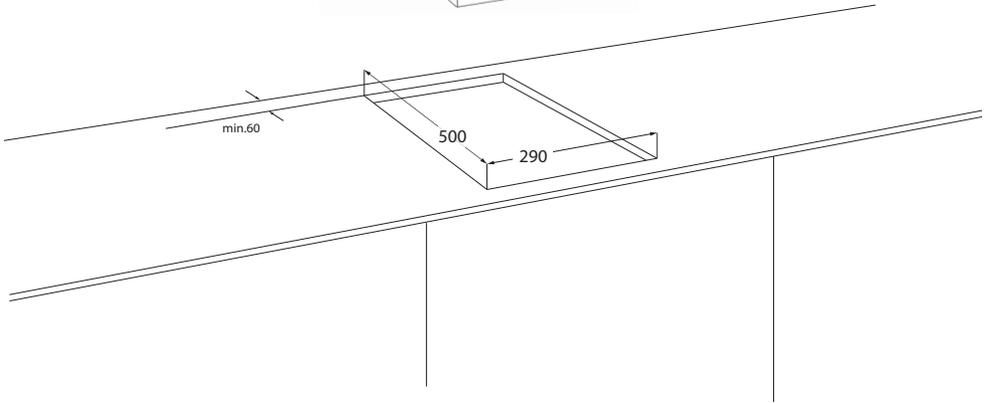
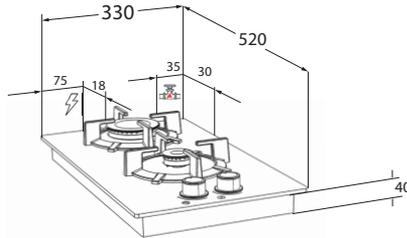
GKH335: Technische Daten und Abmessungen

 Gasanschluss

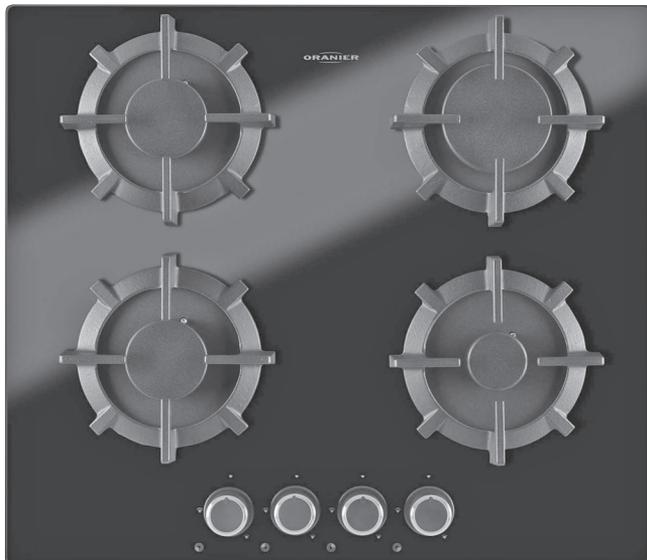
 Netzkabelanschluss



Ansicht Geräterückseite



GKH590: Technische Daten und Abmessungen



Hinten links:	Normalbrenner 1,7 kW
Vorne links:	Normalbrenner 1,7 kW
Hinten rechts:	Starkbrenner 2,9 kW
Vorne rechts:	Garbrenner 1,0 kW

- Elektrische Einhandzündung
- Thermoelektrische Zündsicherung,
- Mulde Glas
- Emaillierte Guss-Topfträger
- Werkseitig auf Erdgas eingestellt
(1 Satz Flüssiggas-Düsen zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 59 cm; Tiefe 52 cm
Ausschnittmaß: Breite 56 cm; Tiefe 48 cm

Energieeffizienz der Brenner "EE_{gas burner}" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

EE _{gas burner} Normalbrenner:	je 60,0 %
EE _{gas burner} Starkbrenner:	67,9 %

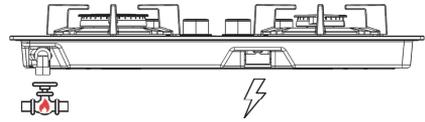
Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "EE_{gas hob}" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

EE _{gas hob} :	62,63 %
-------------------------	---------

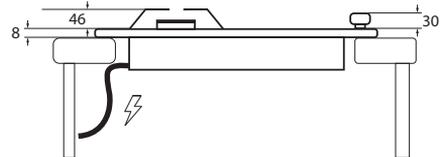
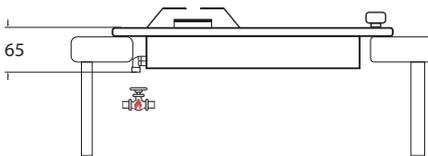
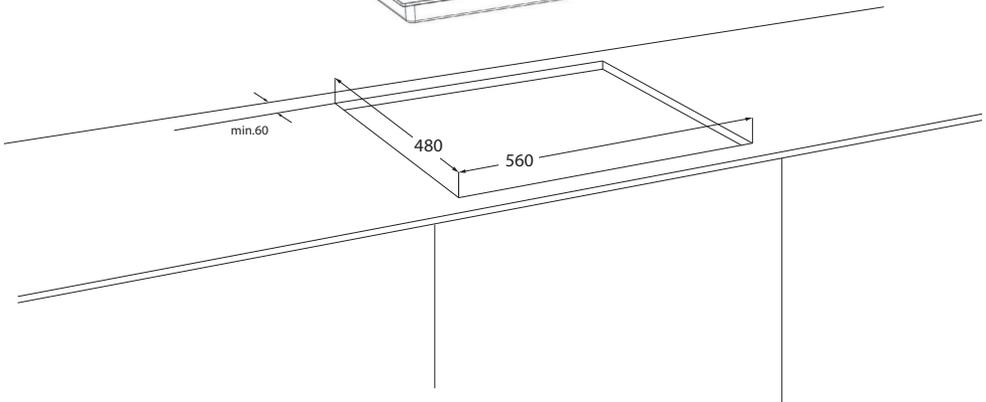
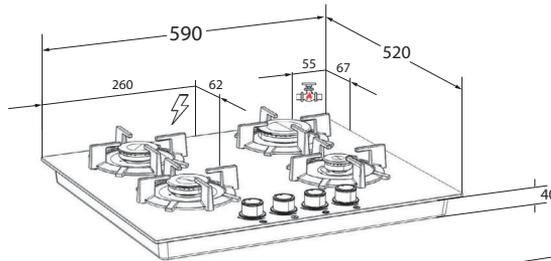
GKH590: Technische Daten und Abmessungen

 Gasanschluss

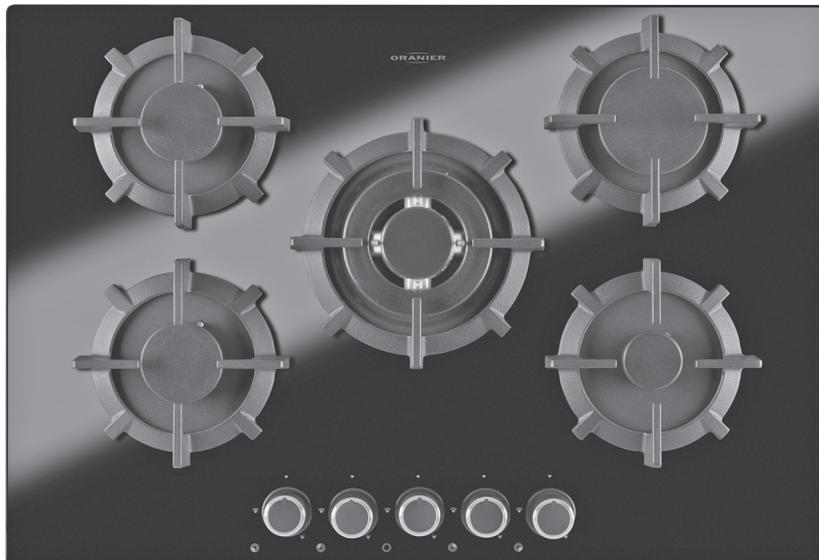
 Netzkabelanschluss



Ansicht Geräterückseite



GKH740: Technische Daten und Abmessungen



Hinten links:	Normalbrenner 1,7 kW
Vorne links:	Normalbrenner 1,7 kW
Mitte:	Wok-Brenner 3,95 kW
Hinten rechts:	Starkbrenner 2,9 kW
Vorne rechts:	Garbrenner 1,0 kW

- Elektrische Einhandzündung
- Thermoelektrische Zündsicherung,
- Mulde Glas
- Emaillierte Guss-Topfträger
- Werksseitig auf Erdgas eingestellt
(1 Satz Flüssiggas-Düsen zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 74 cm; Tiefe 52 cm
 Ausschnittmaß: Breite 56 cm; Tiefe 48 cm

Energieeffizienz der Brenner "EE_{gas burner}"

nach EU-Verordnung 66/2014,

Werte ermittelt nach DIN EN 30:

EE _{gas burner} Normalbrenner:	je 60,0 %
EE _{gas burner} Wok-Brenner:	60,4 %
EE _{gas burner} Starkbrenner:	67,9 %

Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "EE_{gas hob}"

nach EU-Verordnung 66/2014,

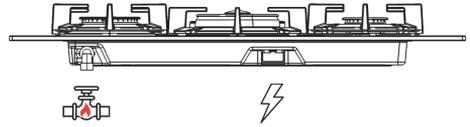
Werte ermittelt nach DIN EN 30:

EE _{gas hob} :	62,0 %
-------------------------	--------

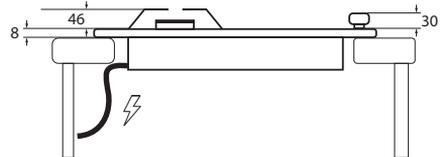
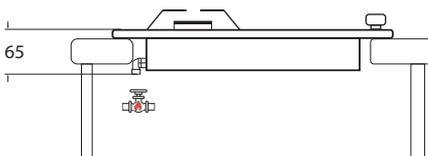
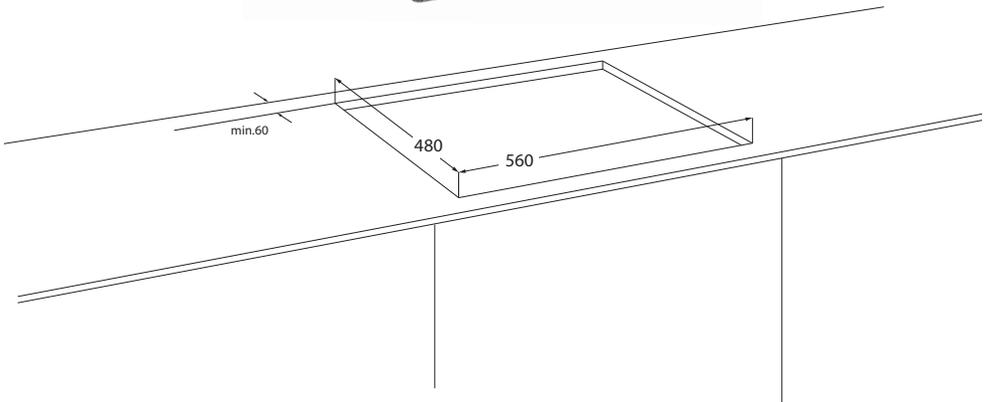
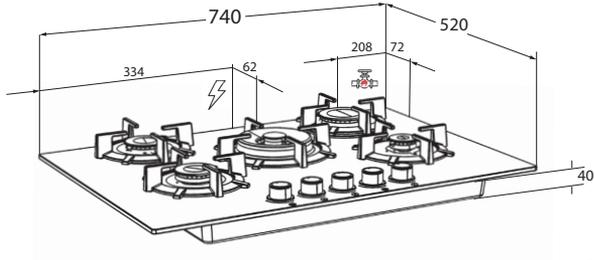
GKH740: Technische Daten und Abmessungen

 Gasanschluss

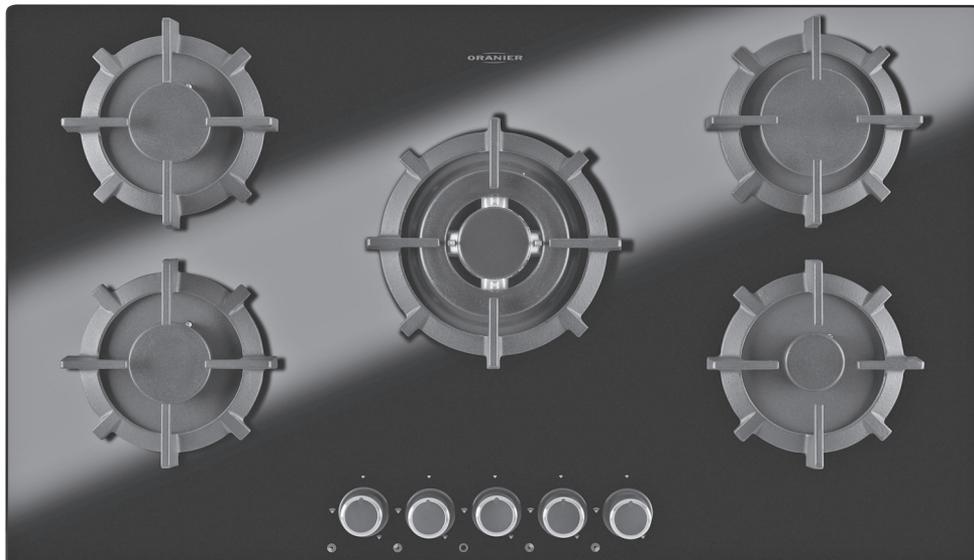
 Netzkabelanschluss



Ansicht Geräterückseite



GKH890: Technische Daten und Abmessungen



Hinten links:	Normalbrenner 1,7 kW
Vorne links:	Normalbrenner 1,7 kW
Mitte:	Wok-Brenner 3,95 kW
Hinten rechts:	Starkbrenner 2,9 kW
Vorne rechts:	Garbrenner 1,0 kW

- Elektrische Einhandzündung
- Thermoelektrische Zündsicherung,
- Mulde Glas
- Emaillierte Guss-Topfträger
- Werksseitig auf Erdgas eingestellt
(1 Satz Flüssiggas-Düsen zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 89 cm; Tiefe 52 cm
 Ausschnittmaß: Breite 84 cm; Tiefe 50 cm

Energieeffizienz der Brenner "EE_{gas burner}"

nach EU-Verordnung 66/2014,
 Werte ermittelt nach DIN EN 30:

EE _{gas burner} Normalbrenner:	je 60,0 %
EE _{gas burner} Wok-Brenner:	60,4 %
EE _{gas burner} Starkbrenner:	67,9 %

Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "EE_{gas hob}"

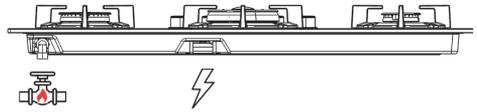
nach EU-Verordnung 66/2014,
 Werte ermittelt nach DIN EN 30:

EE _{gas hob} :	62,0 %
-------------------------	--------

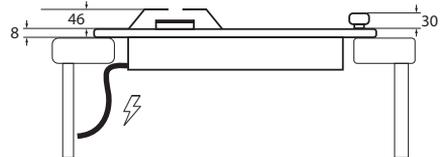
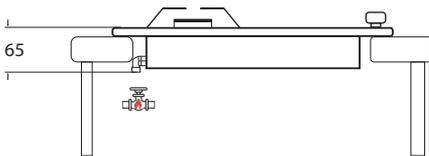
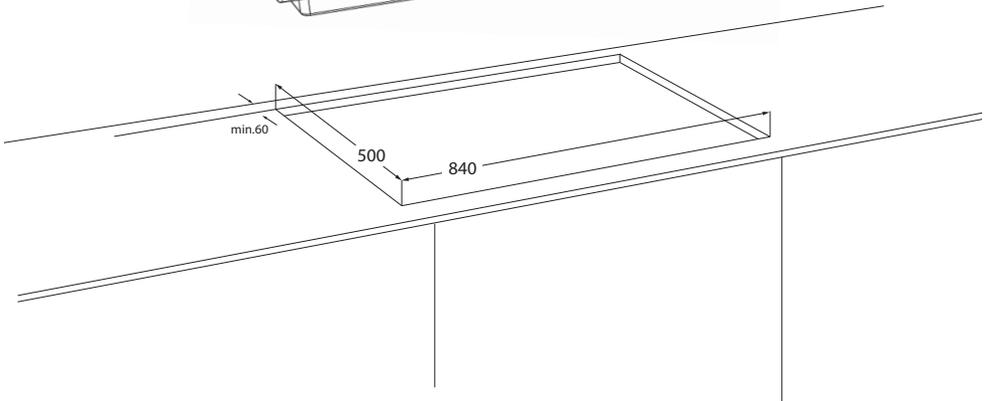
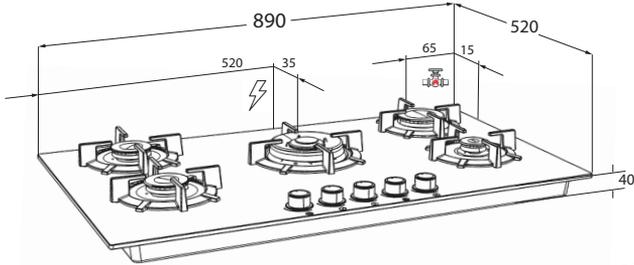
GKH890: Technische Daten und Abmessungen

 Gasanschluss

 Netzkabelanschluss



Ansicht Geräterückseite



Einbau und Anschluss

Wie aus den nachfolgenden Abbildungen ersichtlich, ist das Gaskochfeld für den Einbau in eine Arbeitsfläche vorgesehen.

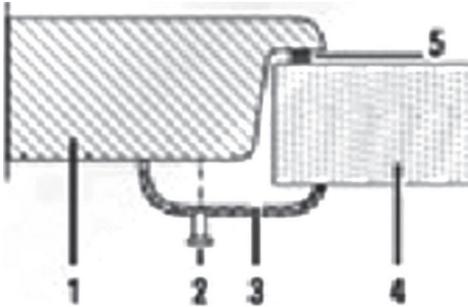
Der Aufstellungsraum muß einen Rauminhalt von mindestens 20 m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut. Modellabhängige Maße finden Sie auf den Seiten 15 bis 24, für alle Modelle geltende Einbaumaße entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Abbildungen.

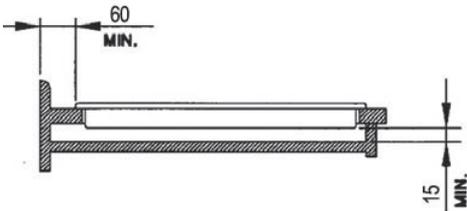
Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Um ein angenehmes Arbeiten zu gewährleisten, sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

Die Wandabschlussleiste muss aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein.

Empfehlung: Kunststoff-Trägerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.



- 1 - Kochfeld
- 2 - Fixierungsschraube
- 3 - Halteklammer
- 4 - Arbeitsplatte
- 5 - Dichtung

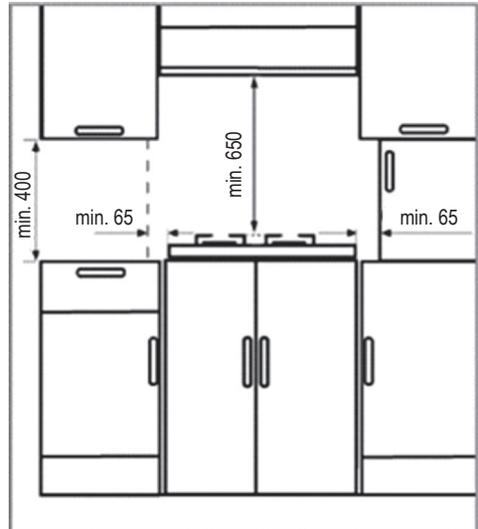


Die Wand oberhalb der Wandabschlussleiste im Bereich des Gerätes darf nicht aus einem brennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien usw. entsprechen nicht dieser Anforderung!

Auch bei normalem Gebrauch wirken auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65 °C über der Raumtemperatur! Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen (T90° C).

Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (T100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



Einbau und Anschluss

Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der vorgegebenen Maße möglichst genau mit einer Oberfräse oder Stichsäge mit geradem Sägeblatt.

Versiegeln Sie die Schnittkanten anschließend sorgfältig, um ein Eindringen von Flüssigkeit in die Arbeitsplatte zu verhindern.

Nehmen Sie das Gaskochfeld aus der Verpackung und prüfen Sie alle Einzelteile auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden.

Bei der Montage in einen Unterschrank mit Türen ist unter dem Gaskochfeld eine Trennplatte einzubauen.

Zwischen Geräteunterseite und der Oberfläche der Trennplatte muss ein Abstand von mindestens 15 mm eingehalten werden.

Die Trennplatte muss für Wartungsarbeiten am Gaskochfeld-einfach und leicht herausnehmbar ausgeführt sein.

Vor dem Einsetzen des Gaskochfeldes in den vorgesehenen Ausschnitt, muss noch die beigegefügte Dichtung umlaufend an der Unterseite der Glasmulde aufgebracht werden.

Anschließend Kochfeld einsetzen und mit den Spannklemmen befestigen.

Umstellung auf andere Gasart

		Brennerdüsen \varnothing (mm)			
		G20 20mbar	G30 50mbar	G110 8 mbar	G31 37 mbar
Starkbrenner	RAPID	1,15	0,75	2,60	0,85
Normalbrenner	SEMI RAPID	0,97	0,60	1,90	0,65
Garbrenner	AUX	0,72	0,45	1,45	0,50
Wok-Brenner	WOK	1,50	0,97	3,80	0,97

Gasanschluss herstellen

	Das Kochfeld darf nur von einem, beim zuständigen <u>Gasversorgungsunternehmen</u> zugelassenen, Installateur angeschlossen werden!
	ACHTUNG! LEBENSGEFAHR! Arbeiten an Gasleitungen oder Elektroarbeiten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden!

Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung im Abschnitt "Umstellung auf eine andere Gasart".

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung ebenfalls unter „Umstellen auf andere Gasart“ erläutert.

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) ist hinten rechts nach unten ausgeführt.

Der Anschluss erfolgt entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534, oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in der Ausführung M mit Steckdose (DIN 3383, Blatt 1).

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben!

Der Anschluss mit einem flexiblen Metallschlauch muss derart ausgeführt sein, dass die Länge des Schlauches im vollständig gestreckten Zustand 150 cm nicht überschreitet!

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch weder geknickt oder gequetscht wird und keine beweglichen Teile berühren kann.

Wir empfehlen den bauseitigen Gasanschluss vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht mit beweglichen Teilen der Kücheneinrichtung in Berührung kommen und nicht durch Wärme beschädigt werden können.

Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und noch keine Verbindung zum Stromnetz herstellen.

<p>Der Anschluss erfolgt entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534, oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in der Ausführung M mit Steckdose (DIN 3383, Blatt 1).</p> <p>In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben!</p>

Elektroanschluss herstellen

Für die elektronische Zündeinrichtung wird ein Elektroanschluss benötigt. Für diesen Elektroanschluss ist eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich.

Der elektrische Anschluss muss gemäß VDE-Richtlinien erfolgen.

Das Kochfeld ist für einen Anschluss an 230 V / 50 Hz vorgesehen.

Bei einem Austausch des Netzkabels (**nur von einem Fachmann durchzuführen!**) muss der Querschnitt der Leiter des neuen Kabels mindestens 0,75 mm² betragen und das Kabel eine Temperaturbeständigkeit von T=90° aufweisen.

Achten Sie darauf, dass der Schutzleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger ausgeführt ist als die anderen Leiter.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden die auf Missachtung der o.g. und geltender Vorschriften zurückzuführen sind. Gleiches gilt für Manipulationen an auch nur einem Teil des Gerätes durch Unbefugte.

Umstellung auf eine andere Gasart



ACHTUNG!
Vor Beginn aller Arbeiten (durch einen Fachmann!) Gas- und Stromzufuhr unterbrechen!

Das Gaskochfeld ist für die in Deutschland gültige Gaskategorie II 2ELL3B/P eingerichtet.

Die Originaleinstellung ab Werk wurde für die Verwendung von Erdgas H (G20) mit 20 mbar Vordruck vorgenommen. Es ist aber auch möglich, das Gerät für die Verwendung von Propan/Flüssiggas (G30/G31) mit 50 mbar Vordruck umzustellen.

Dazu müssen die Düsen in den Gasbrennern ausgetauscht werden. Zusätzliche Düsensätze befinden sich im Lieferumfang des Gaskochfeldes.



WARNUNG! LEBENSGEFAHR!
Explosionsgefahr durch unsachgemäßen Umbau!

Wenn die Umstellung auf eine andere Gasart nicht sachgemäß ausgeführt wird, kann Gas ausströmen. Lassen Sie das Umstellen auf eine andere Gasart nur von einem beim zuständigen Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Installateur vornehmen. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich.



ACHTUNG!
Bei einer Einstellungsänderung oder einer Änderung der gastechnischen Ausrüstung, den originalen Aufkleber mit den Angaben zur gastechnischen Ausrüstung entfernen und durch einen, dem aktuellen Zustand entsprechend beschrifteten, Aufkleber ersetzen!

Düsenwechsel

Topfträger, Brennerdeckel und Brennerkelche abheben. Mit einem Steckschlüssel (M7) die eingebaute Düse herausdrehen. Die aus der Düsentabelle ersichtliche Düse der anderen Gasart einsetzen und festdrehen.

Anschließend „Kleinbrand“ neu einstellen.

Kleinbrandeinstellung

Nach dem Austausch der Düsen für eine andere Gasart muss auch der sog. „Kleinbrand“ an jedem Gasbrenner neu eingestellt werden:

Brenner zünden und Brennerregler auf kleinste Brennerleistung einstellen. Jetzt den Einstellknebel von der Achse des Brennerreglers ziehen.

Anschließend mit einem geeigneten Schlitzschraubendreher die Brennerleistung so einstellen, dass die Flamme nicht ausgeblasen werden kann (Flammenhöhe ca. 3-4 mm).

In der Kleinbrand-Einstellung darf die Gasflamme auch dann nicht verlöschen, wenn der Bedienknebel rasch von der Groß- in die Kleinstellung gedreht wird.

Während der Einstellung des Kleinbrandes erweist es sich als zweckmäßig, die Achse des Brennerreglers außen festzuhalten (Zange), um eine versehentliche Verstellung des eigentlichen Brennerreglers, weg von der kleinsten Brennerleistung, zu verhindern.

Nach erfolgter Einstellung Knebel wieder aufsetzen und bis zum Anschlag auf die Achse des Brennerreglers schieben. Brennerregler schließen.

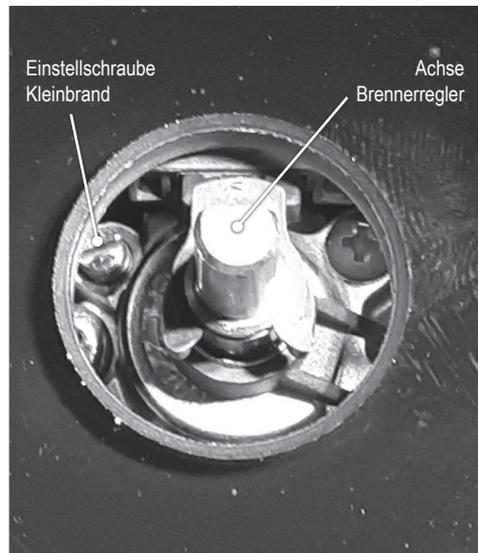


Tabella technische Daten

Gasart	Brennertyp	Ø Düsenelemente (1/100 mm)	Wärmebelastung nominal (W)	Verbrauch
Erdgas G20/20 mbar	Garbrenner	72	1000	95 l/h
	Normalbrenner	97	1700	162 l/h
	Starkbrenner	115	2900	276 l/h
	Wok-Brenner	150	3950	376 l/h
Flüssiggas G30/50 mbar	Garbrenner	45	1000	72,7 g/h
	Normalbrenner	60	1700	123,6 g/h
	Starkbrenner	75	2900	210,9 g/h
	Wok-Brenner	97	4100	298,1 g/h

Werkseitige Einstellung: Erdgas G20/20 mbar

Im Falle einer Störung

Nicht immer liegt bei einer auftretenden Betriebsstörung ein ernsthafter Defekt vor. Bevor Sie den Kundendienst verständigen, prüfen Sie bitte anhand der nachfolgenden Tabelle, ob Sie die Störung nicht problemlos selbst beheben können. Reparaturen und Kundendienstbesuche sind auch in der Garantiezeit nicht kostenfrei, wenn ein Bedienfehler vorliegt oder die Betriebsstörung anhand der Störungstabelle behoben werden hätte können.

Halten Sie im Kundendienstfall und bei einer Ersatzteilbestellung bitte die auf dem Typenschild angegebenen Daten bereit.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Abschalten des Kochfeldes nicht möglich.	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Kochstellenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung, Gasabsperrhahn oder Kochzonenbrenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

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 desbezüglich 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
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH

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

Vertrieb:

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

Kundendienst:

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

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:

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

Kundendienst:

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

Technik für Deine Familie