

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.

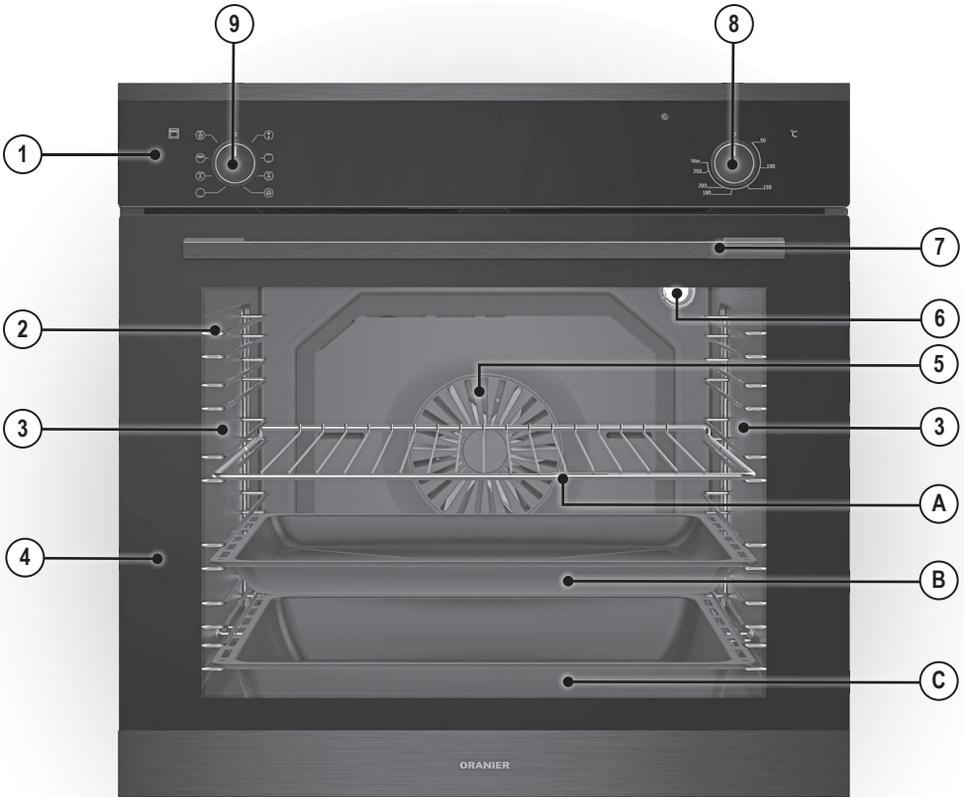
2. Allgemeine Hinweise

- 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 abkühlen 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 Einschoben 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.

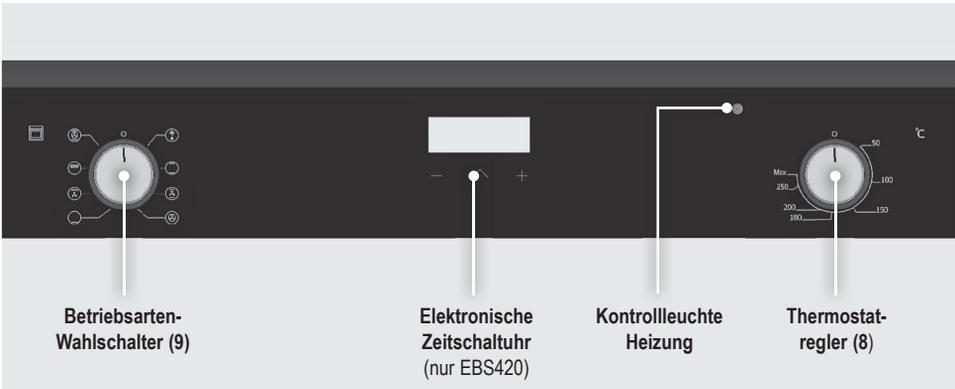
4. Ihr Gerät im Überblick (Bedienblende und Ausstattung modellabhängig)



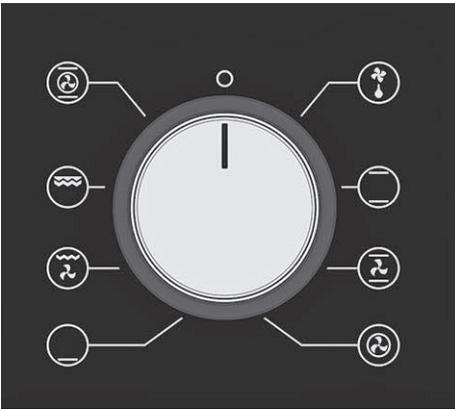
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Bedienfeld 2 Reling 3 „shineUP“-Backraumbelichtung
(2x links und rechts; nur EBS420) 4 Backraumtür 5 Ringheizkörper und Umluftventilator 6 Backraumbelichtung
(nur EBS220 / EBS320 / EBS900) 7 Backraum-Türgriff | <ul style="list-style-type: none"> 8 Thermostatregler
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900) 9 Betriebsarten-Wahlschalter
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900) <p>Zubehör/Sonderzubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> A Grillrost B Backblech C Fettpfanne D Teleskopauszüge (o. Abb.) |
|--|---|

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



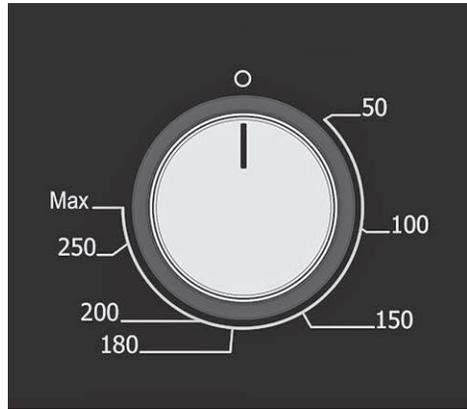
Betriebsarten-Wahlschalter (9)
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)



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 „**^**“. Das Symbol „**⌘**“ 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 „**⌘**“ leuchtet stetig, die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Zum Aufrufen der verbleibenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche „**^**“. 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 „**⌘**“ 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 „**⌘**“ erlischt.

6.2 Gardauer einstellen



HINWEIS:

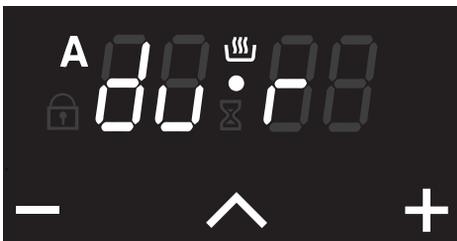
Der Temperaturregler muss auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart eingestellt werden.



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 „**^**“. 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 „**⌘**“ leuchten.

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

Zum Anzeigen der verbleibenden Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche „**^**“. 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 „**^**“.

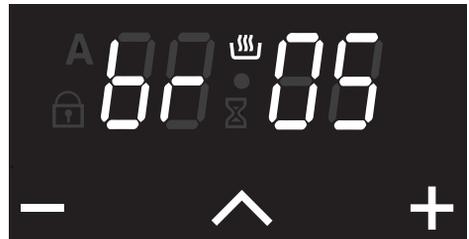
Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd mit „**du r**“, blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche „**-**“ die Gardauer auf 00:00.

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 „**^**“ 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)

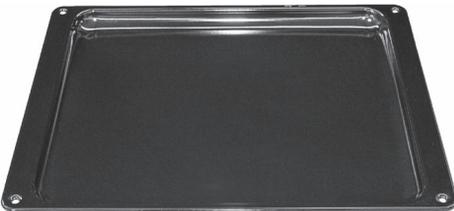
Grillrost

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:

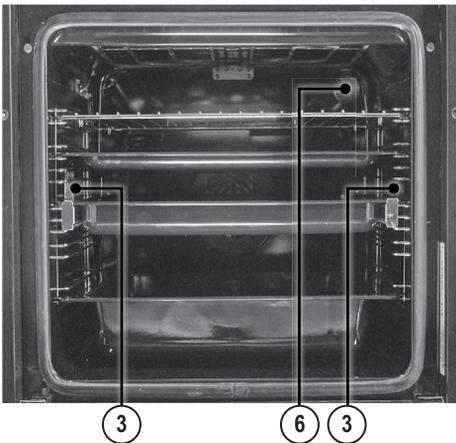
- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 15-25 W
- d) Sockel G 9



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!

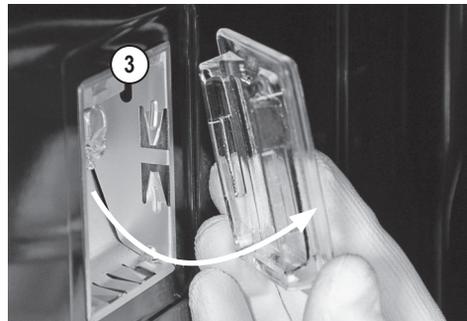
Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.

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 Backraumbür 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 Backraumbür verhindern.
 Achten Sie auch darauf, die wärereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.

Öffnen Sie die Backraumbür vollständig. Die Innenscheibe ist im unteren (hinteren) Bereich der Backraumbür eingehangen 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

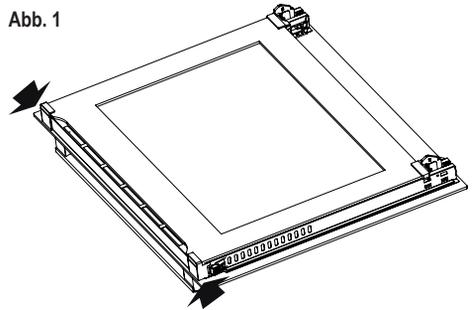
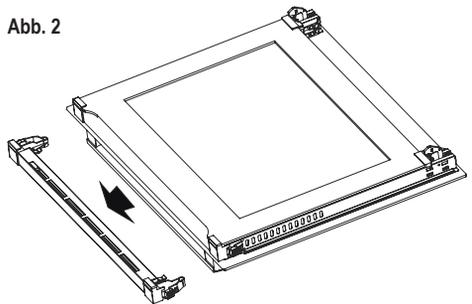


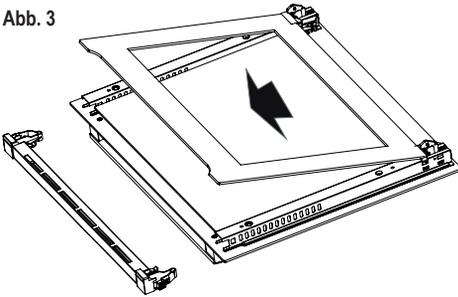
Abb. 2



11. Reinigung und Pflege

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

Abb. 3



	<p>ACHTUNG! Gefahr von Verletzungen Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!</p>
--	---

Die Innenseibe mit lauwarmer 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.

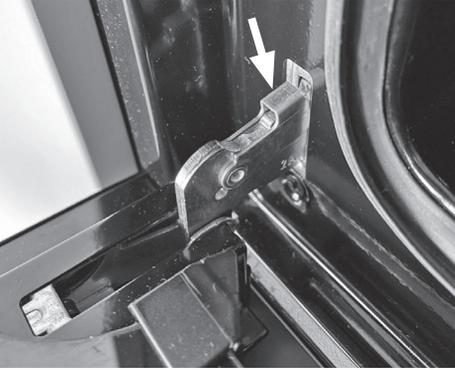
Um das Herabtropfen von Kondensat beim Türöffnen weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.

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

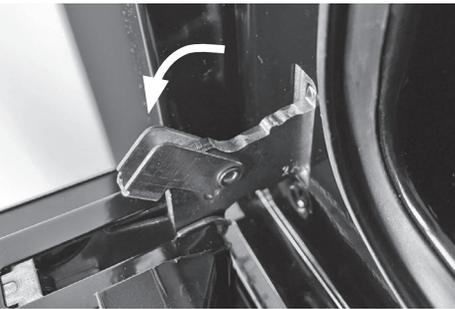
Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie die Innenseite der Backofentür sowie ggf. die Möbelfront unterhalb des Gerätes mit einem trockenen Tuch ab.

12. Backraumtür ausbauen

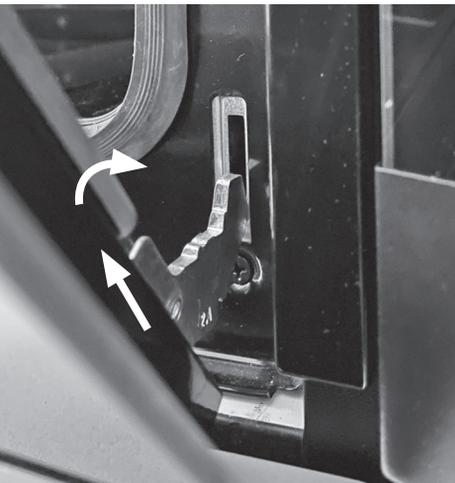
Das Scharnier ist verriegelt:



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

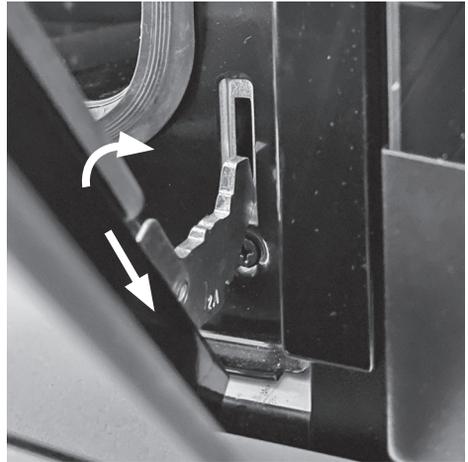


Die Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und abziehen:

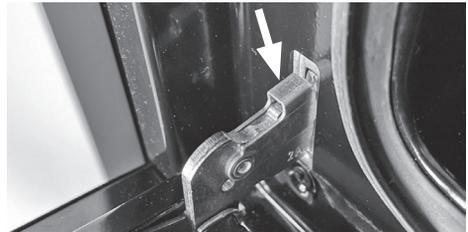


Zum Wiederanbringen die Backraumtür wieder vollständig in die Öffnungen einsetzen.

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

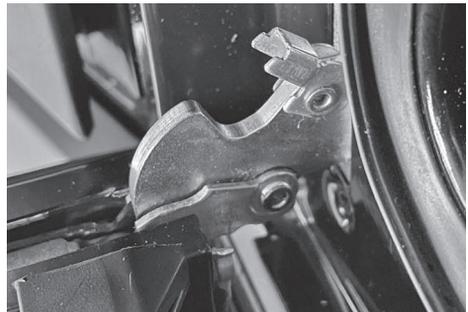


Die Backraumtür vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen:

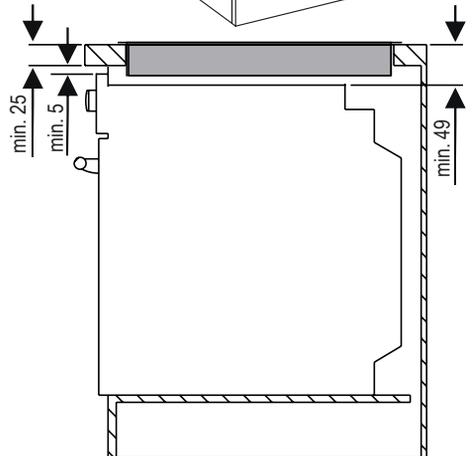
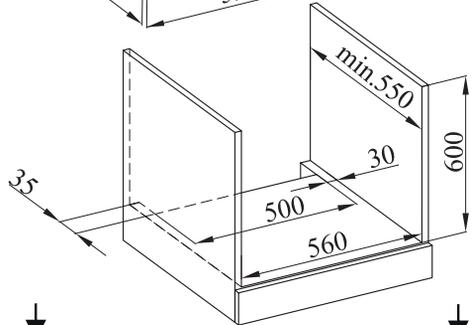
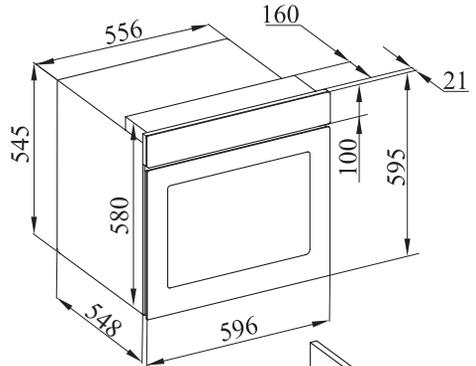
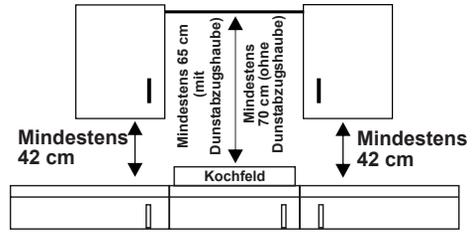
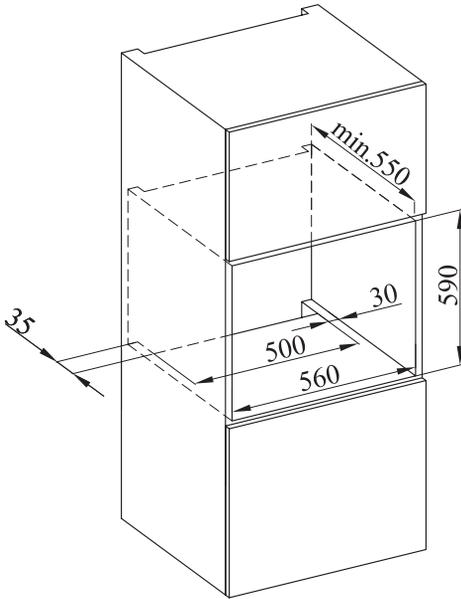


Bitte beachten Sie:

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.

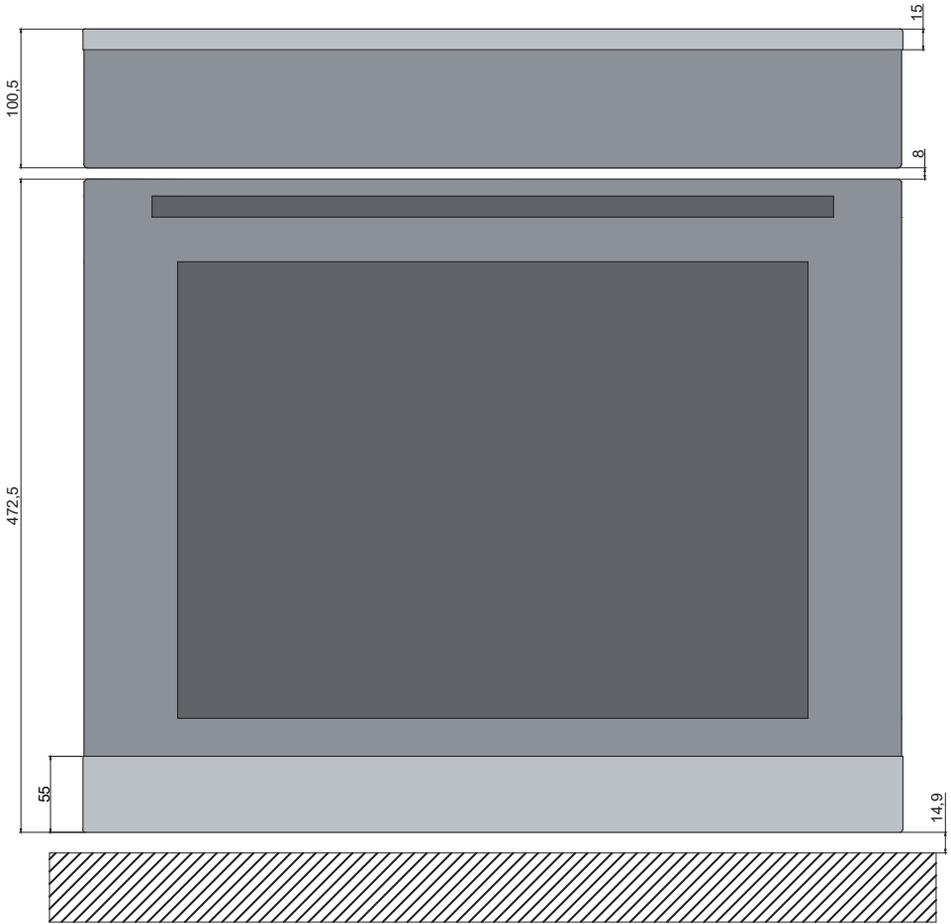
Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

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 behebbar. 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 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	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

Kochfeldabzug

Abluft-/Umluftmodul (2094 85)

für Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

KFL 2094 bc (2094 59 mit Kochfeld 2094 15)

KFL 2092 SL (2092 57 mit Kochfeld 2092 15)

KXI 1092 TC (1092 53 mit Kochfeld 1092 15)

KXI 1082 TC (1082 82 mit Kochfeld 1082 15)

KXI 1062 TC (1062 82 mit Kochfeld 1062 15)

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- und 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 37).



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4	Montageablauf Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug Abluft	18
Ihr Gerät im Überblick	6		
Bedienung des Kochfeldabzugs	7	Abluftbetrieb: Hinweise zu baulichen Voraussetzungen	19
Bedieneinheit	7		
Motor-Stopp-System	7	Maßskizzen Abluft-/Umluftmodul	20
Gerätemotor ein-/ausschalten	7	Position Abluftstutzen ändern	21
Leistungsregelung	7	Flächeninduktionskochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen	23
Nachlaufautomatik	7	Absaugklappe einsetzen	24
Welche Leistungsstufe soll gewählt werden?	8	Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen	24
Kochfeldabzug Funktionsweise	8	Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung	25
Wartung, Reinigung und Pflege	9	Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluft-/Umluftmodulherstellen	26
Wartungsintervalle	9	Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse	27
Reinigung des Kochfeldabzugs	9	Technische Daten	27
Metallfettfilter reinigen	10	Produktdatenblatt nach EU-Verordnung 65/2014 und 66/2014	28
Metallfettfilter-Sättigungsanzeige „F“ löschen	12	Im Falle einer Störung	31
Profi-Aktivkohlefilter P220 / AFP 220 einsetzen/austauschen	13	Kundendienst	32
Übersicht Lieferumfang Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug	14	Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks	33
Vorbereitende Arbeiten am Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug	15	Kochfeldabzug im Umluftbetrieb - Tipps und Tricks	36
Einbau Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug	15	Hinweise zur Entsorgung	37
Einbauvoraussetzungen	15	ORANIER-Werksgarantie	38
Elektroanschluss	15		
Montageskizze	16		
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau	17		

Sicherheitshinweise**Warnung!**

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

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
- Bitte lesen Sie die vorliegenden Gebrauchshinweise vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
- Diese Betriebsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird.
- Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und andere Personen verfasst worden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zum Gebrauch:

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

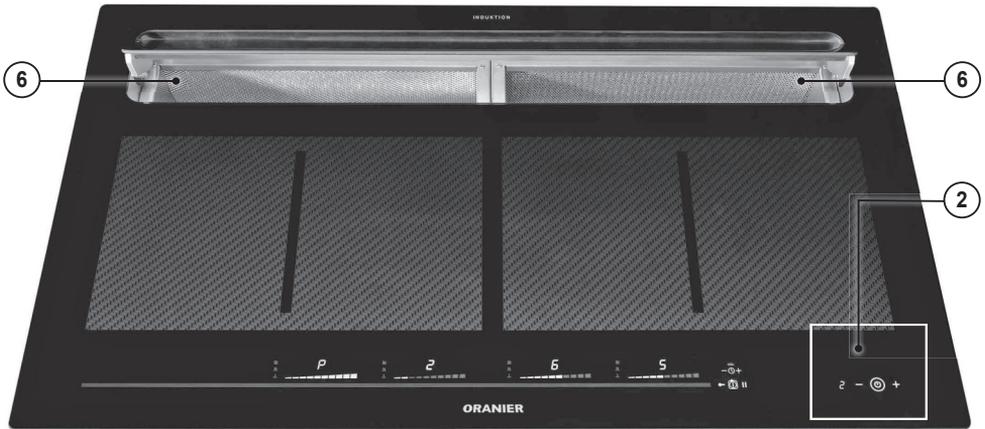
Sicherheitshinweise zu Wartung, Reinigung und Pflege:

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

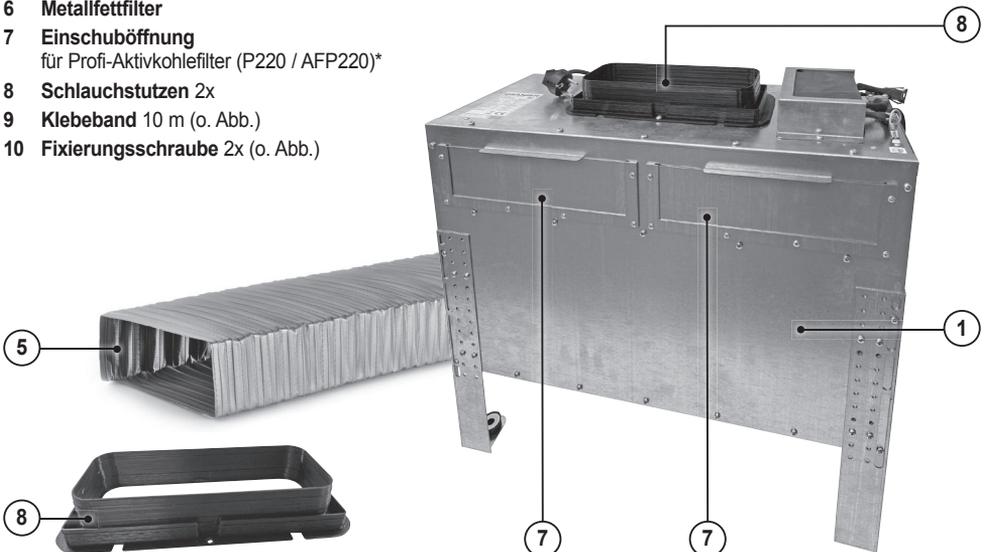
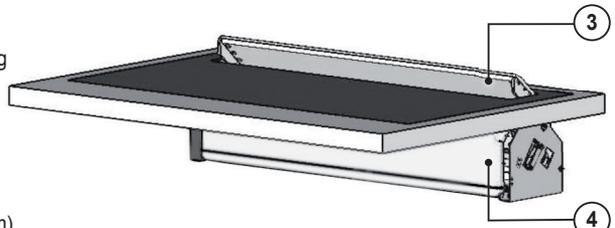
Ihr Gerät im Überblick

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet die Montage und Gebrauch des Kochfeldabzuges.

Für die Montage und Gebrauch des Flächeninduktions-Kochfeldes nehmen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Hand, die der Verpackung des Flächeninduktions-Kochfeldes beigelegt ist.



- 1 Abluft-/Umluftmodul für Kochfeldabzug
- 2 Bedieneinheit für Kochfeldabzug
- 3 Absaugklappe
- 4 Absauggehäuse mit Auffangwanne und Luftleitblech
- 5 Flexschlauch (500 mm lang, Querschnitt 227 x 94 mm)
- 6 Metallfettfilter
- 7 Einschuböffnung für Profi-Aktivkohlefilter (P220 / AFP220)*
- 8 Schlauchstutzen 2x
- 9 Kleband 10 m (o. Abb.)
- 10 Fixierungsschraube 2x (o. Abb.)



Bedienung des Kochfeldabzugs (Touch-Control)



Bedienfeld elektronische Steuerung

Bedieneinheit (2)

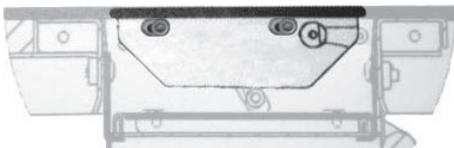
Die **Bedieneinheit (2)** befindet sich rechts im vorderen Bereich des **Flächeninduktionsfeldes (13)**; sie ist benutzerfreundlich gestaltet und einfach zu handhaben.



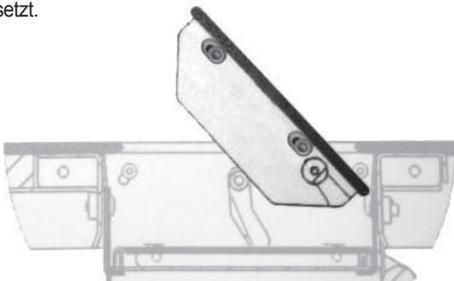
Der Kochfeldabzug kann nur bei geöffneter **Absaugklappe (3)** in Betrieb genommen werden.

Motor-Stopp-System

Wenn Sie bei laufender Absaugung die **Absaugklappe (3)** schließen, stoppt das Gebläse, die Steuerelektronik bleibt jedoch in Bereitschaft.



Sobald Sie die **Absaugklappe (3)** wieder öffnen, wird der Betrieb in der zuletzt gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.



Im Standby-Betrieb ist die Beleuchtung der **Bedieneinheit (2)** ausgeschaltet. Die Schaltfläche **"Gebläse ein / aus"** ist durch einen Kreis gekennzeichnet.

Gerätemotor ein- / ausschalten.

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

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

Kindersicherung

Wenn Sie diese Schaltfläche für die Dauer von mindestens 5 Sekunden berühren, wird die **Bedieneinheit (2)** gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt (Kindersicherung).

In der Leistungsanzeige erscheint ein Punkt. Wiederholtes Berühren dieser Schaltfläche für mindestens 5 Sekunden hebt die Sperre des Bedienfeldes wieder auf.

Beim Berühren von (**Leistung verringern**)

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

Beim Berühren von (**Leistung erhöhen**)

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



Leistungsstufe „4“ (Intensivstufe) wird nach fünf Minuten automatisch in Stufe 3 zurückgeschaltet.

Nachlaufautomatik

Initialisierung: Für 5 s berührt lassen. Nach 15 Minuten wird das Gebläse automatisch ausgeschaltet.

Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"

Nach ca. 35 Betriebsstunden blinkt "F" in der Leistungsanzeige. Zum Löschen für 10 s berührt lassen. Nach 3 Stunden wird Anzeige „F“ automatisch gelöscht.



Welche Leistungsstufe soll gewählt werden?

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

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

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

Bitte beachten Sie, dass Sie das Gerät bereits zusammen mit der Kochstelle einschalten, damit sich ein Luftstrom aufbauen kann. Dies wirkt sich positiv auf die Absaugleistung aus.

Nach dem Kochen sollte das Gerät noch etwas nachlaufen, damit die restlichen Gerüche und verbleibende Restfeuchtigkeit abgezogen werden können.

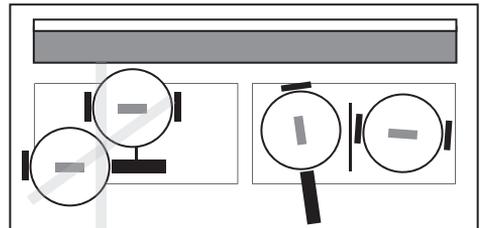
Das Gebläse schaltet sich selbsttätig 2 Stunden nach dem Einschalten bzw. der letzten Änderung der Leistungsstufe aus.

Kochfeldabzug Funktionsweise

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



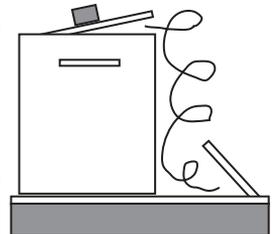
Kochgeschirr **ausschließlich nebeneinander** auf dem Kochfeld platzieren, um einen optimalen Wrasenabzug zu gewährleisten:



So bitte nicht...

...sondern so!

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



HINWEIS:

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

Wartung, Reinigung und Pflege

	<p>ACHTUNG! Gefahr von elektrischem Schlag</p> <p>Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen oder die Sicherung auszuschalten bzw. herauszuschrauben!</p>
---	--

Wartungsintervalle

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

Die **Profi-Aktivkohlefilter P 220** (nur für Umluftmodul 2094 45) müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Ersatz-Profi-Aktivkohlefilter können Sie von Ihrem Fachhändler beziehen.

- **Reinigungsintervall des Absaugkastens, der Auffangwanne und des Luftleitbleches:**
nach jedem Gebrauch
- **Reinigungsintervall der Metallfettfilter:**
alle **1-2 Wochen**, entsprechend der Gebrauchshäufigkeit, **aber spätestens nach Erscheinen der Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"**.
- **Austauschintervall der Profi-Aktivkohlefilter P 220:**
(nur für Umluftmodul 2094 45)
Der **Profi-Aktivkohlefilter P 220** soll alle **3-6 Monate regeneriert werden**, entsprechend der Gebrauchshäufigkeit.

Der **Profi-Aktivkohlefilter P 220** kann insgesamt bis zu 5x regeneriert werden. Danach muss er komplett ersetzt werden.

Eine Regeneration kann in der Spülmaschine mit einem Normalprogramm bei max. 70°C erfolgen.

	<p>HINWEIS:</p> <p>Bei der Regeneration eines Profi-Aktivkohlefilters darf kein Reinigungsmittel, Regeneriersalz oder Klarspüler verwendet werden, da diese Zusätze die Struktur und die Funktion des Profi-Aktivkohlefilters zerstören können!</p>
---	--

	<p>Ersatz-Profi-Aktivkohlefilter erhalten Sie über den Kundendienst.</p>
---	--

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

	<p>HINWEIS:</p> <p>Die Reinigungs- und Wartungsintervalle sollten generell eingehalten werden, damit sich kein Fettdunst an Küchenwänden und -möbeln niederschlagen kann.</p>
---	--

	<p>HINWEIS:</p> <p>Wenn Metallfettfilter bei Umluftbetrieb nicht regelmäßig gereinigt werden, setzen sich auch die Profi-Aktivkohlefilter schneller zu und das Gerät verliert an Leistungsfähigkeit.</p>
---	---

Reinigung des Kochfeldabzugs

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

	<p>HINWEIS:</p> <p>Aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Essigreiniger, Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes und sollten daher keinesfalls zur Anwendung kommen.</p>
--	---

Wartung, Reinigung und Pflege

Metallfettfilter reinigen

Herausnehmen der Metallfettfilter

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

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

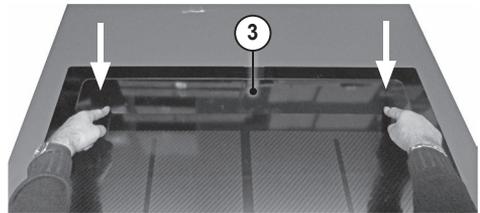


Abb. a

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

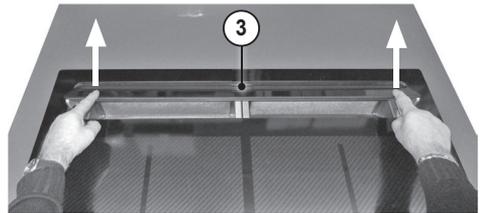


Abb. b

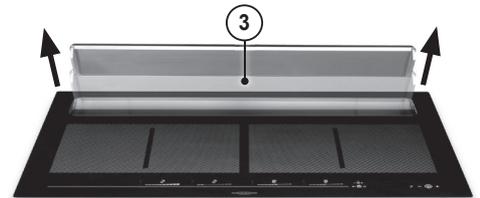


Abb. c

- ▶ **Absaugklappe (3)** im geöffneten Zustand etwas schräg nach vorne ziehen und abnehmen (Abb. c).

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

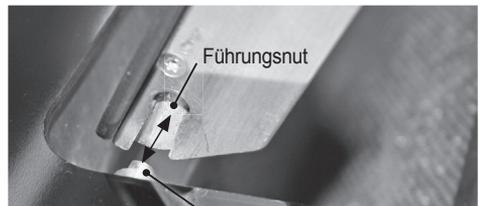


Abb. d

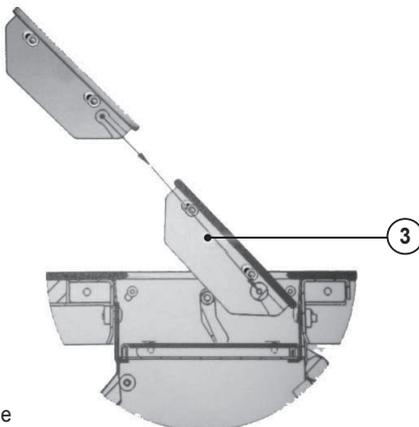


Abb. e

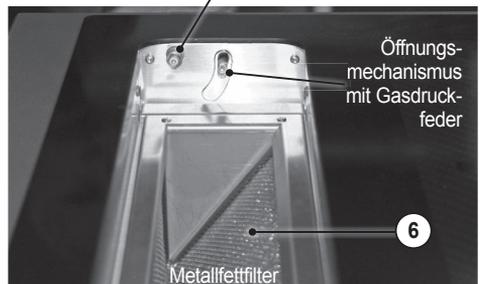


Abb. f

Wartung, Reinigung und Pflege

Die **Metallfettfilter (6)** sind jetzt sichtbar und zugänglich.

- **Metallfettfilter (6)** nach oben herausziehen (Abb. g).



Abb. g

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

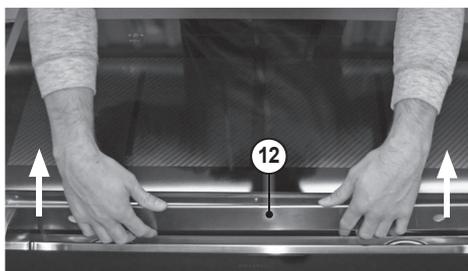


Abb. h

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

Die **Auffangwanne (11)** ist in zwei Schlüssellochbohrungen eingehangen.

- Zum Herausnehmen heben Sie die **Auffangwanne (11)** etwas an und ziehen Sie sie etwas zu sich.
- Anschließend kann die **Auffangwanne (11)** entnommen werden.

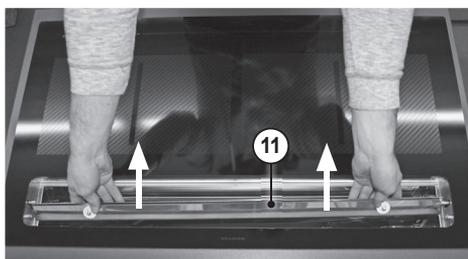


Abb. i

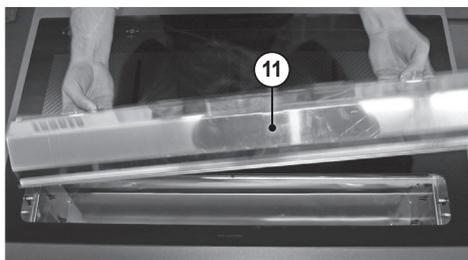
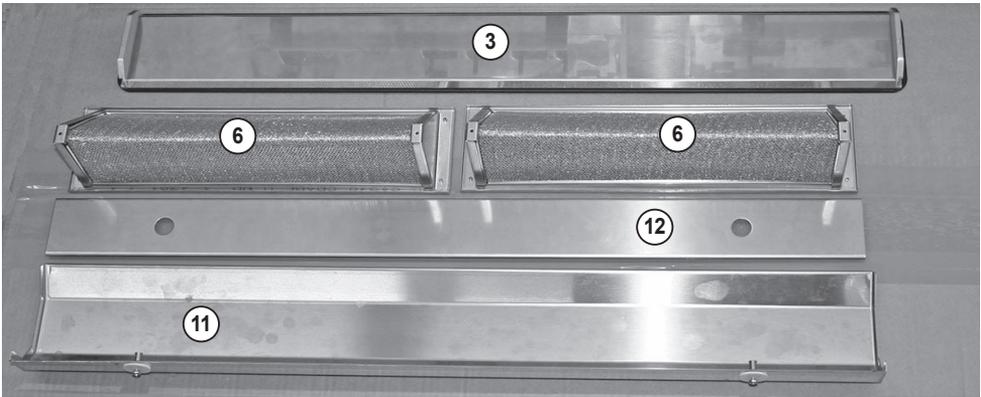


Abb. k

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Wartung, Reinigung und Pflege



Die Bestandteile der Absaugung (von unten nach oben):
Auffangwanne (11), Luftleitblech (12), Metallfettfilter (6) und Absaugklappe (3).

Reinigung

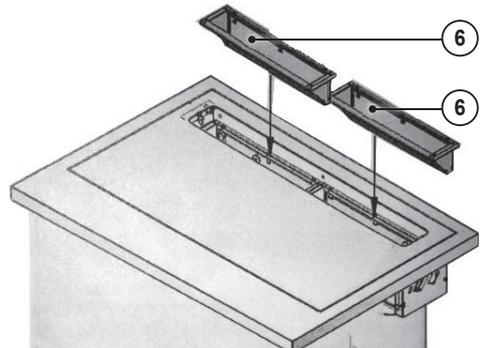
- ▶ Alle Bestandteile der Absaugung mit heißem Spülwasser vorsichtig reinigen und anschließend gut abtrocknen.

Metallfettfilter können auch in der Geschirrspülmaschine mit einem Normalprogramm bei ca. 55°C gereinigt werden.

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

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

Achten Sie beim Wiedereinsetzen auf die Ausrichtung: Der abgeschrägte Teil des Metallfettfilter (6) muss zur Bedienerseite weisen:



Metallfettfilter-Sättigungsanzeige löschen

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

- ▶ Schaltfläche "-" für ca. 10 Sekunden berührt lassen, die Anzeige verlischt.
- ▶ Sollte sich die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** nicht löschen lassen, trennen Sie die Dunstabzugshaube für etwa 15 - 20 Sekunden vom Stromnetz und wiederholen Sie den Lösch-Vorgang noch einmal.

Die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige** ist zeitgesteuert und erinnert nach ca. 35 Stunden Betriebszeit erneut durch Erscheinen der **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** an die anstehende Reinigung der Metallfettfilter.

Profi-Aktivkohlefilter P 220 / AFP 220 einsetzen/austauschen

(nur bei Umluftbetrieb)



ACHTUNG!
Gefahr von elektrischem Schlag

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

Filtertyp P 220 / AFP 220

Die beiden **Profi-Aktivkohlefilter P 220 / AFP 220** werden vor der Inbetriebnahme links und rechts hinter den beiden **Filterdeckeln** eingeschoben (Abb. a).

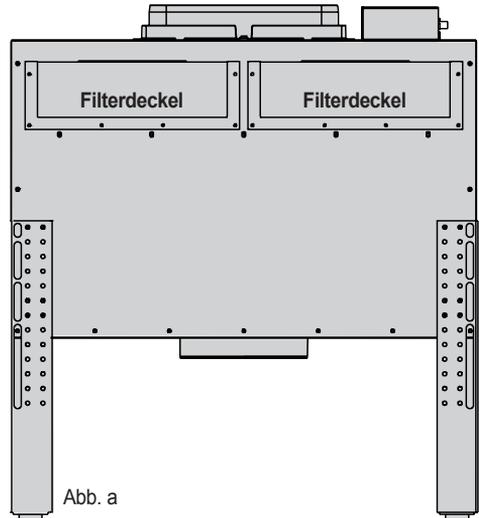


Abb. a

Der Austausch beider **Profi-Aktivkohlefilter** erfolgt auf die gleiche Weise:

- ▶ Zum Einsetzen der Profi-Aktivkohlefilter den **Filterdeckel** nach oben herausziehen (Abb. b).
- ▶ **Profi-Aktivkohlefilter P 220** oder **AFP 220** einschieben (Abb. c).
- ▶ **Filterdeckel** wieder einsetzen (Abb. d).

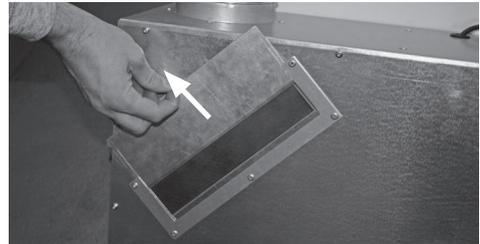


Abb. b (Abb. ähnlich; Prinzipdarstellung)

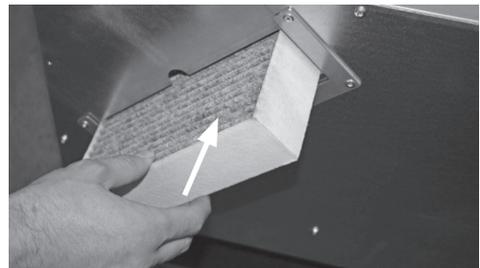


Abb. c (Abb. ähnlich; Prinzipdarstellung)

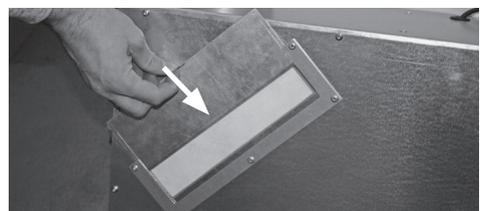


Abb. d (Abb. ähnlich; Prinzipdarstellung)

i Als Alternative zu den Aktivkohlefiltern P220 / AFP 220 empfehlen wir den Einsatz des **Profi-Aktivkohlefilters für Sockleinbau (Art.-Nr. 9211 20)**.

Die Verbindung mit der Ausblasöffnung Ø150 mm des Abluft-/Umluftmoduls ist hierbei vom Kunden zu planen.

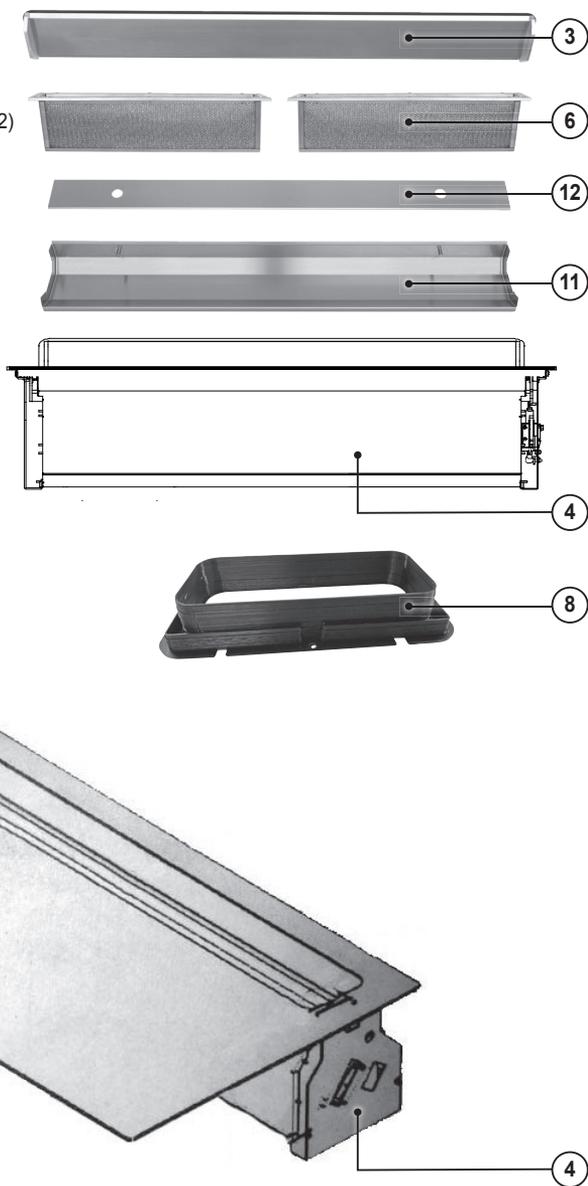
i Bei Umluftbetrieb sollte der Kochfeldabzug nach Beendigung des Kochvorganges zum Nachtrocknen des **Profi-Aktivkohlefilters** für etwa weitere 10 bis 15 Minuten eingeschaltet bleiben.

Bei diesem Gerät bietet es sich an, zu diesem Zweck die praktische **Nachlaufautomatik** einzusetzen.

Siehe dazu auch Abschnitt **"Bedienung der Haube"**.

Lieferumfang Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

- 3 Absaugklappe
- 4 Absauggehäuse mit Auffangwanne (11) und Luftleitblech (12)
- 6 Metallfettfilter
- 8 Schlauchstutzen zur Fixierung unter dem Absauggehäuse
- 9 Klebeband (o. Abb.)
- 10 Fixierungsschraube 2x (o. Abb.) zur Fixierung des Schlauchstutzens
- 11 - Auffangwanne
- 12 - Luftleitblech
- 13 - Flächeninduktionskochfeld



Vorbereitende Arbeiten am Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

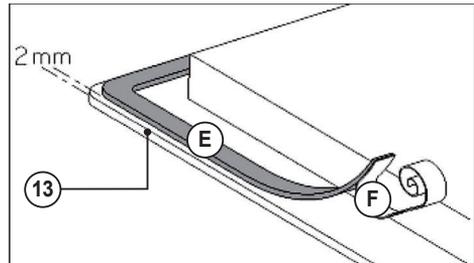
Bevor das Flächeninduktionskochfeld aus seiner Verpackung genommen und in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte eingesetzt werden kann, muss an seiner Rückseite eine selbstklebende Dichtung aufgebracht werden:

Dichtung aufkleben:

Flächeninduktionskochfeld vorerst im Verpackungskarton belassen.

- ▶ Schutzfolien soweit entfernen, dass die Rückseite des
- ▶ Flächeninduktionskochfeldes (13) zugänglich wird.
- ▶ Umlaufenden Glasrand des Flächeninduktionskochfeldes (13) fettfrei vorbereiten.

- ▶ Die Dichtung (E) nach Abnehmen der Schutzfolie (F) mit 2 mm Abstand zur Außenkante des Glases des Flächeninduktionskochfeldes (13) aufkleben.



Einbau Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

Einbauvoraussetzungen:

- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/ oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
Von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher als die Kochmulde sein.
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Das Kochfeld darf nicht über Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Das Kochfeld darf nur über Herde und Backöfen eingebaut werden, die mit einem Kühlventilator ausgestattet sind.
- Im Möbelkorpus muss eine ausreichende Luftzirkulation möglich sein. Das Gerät benötigt zur Kühlung der Elektronik kühle Frischluftzufuhr.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.

- Es ist zudem darauf zu achten, dass diese Schublade nicht überfüllt und der Luftraum von 20 mm dadurch unterschritten wird.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung, z.B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist und nicht berührt werden kann.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 500 mm sein.
- Das mitgelieferte Dichtungsband ist sorgfältig aufzukleben.



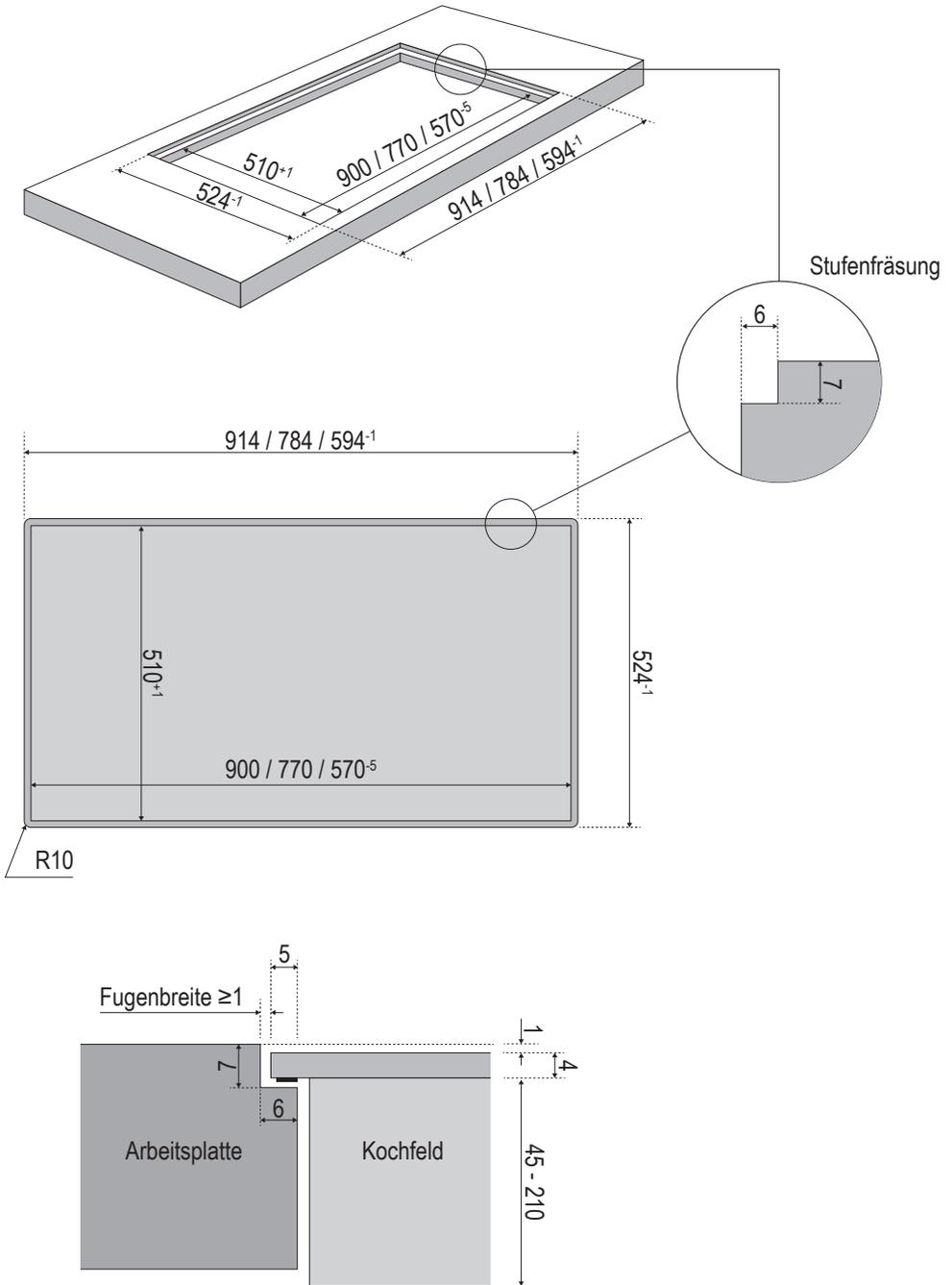
ACHTUNG:

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

Elektroanschluss Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

Detaillierte Anweisungen und Hinweise zum Elektroanschluss des Flächeninduktionskochfeldes entnehmen Sie bitte der separaten Bedienungsanleitung zu diesem Gerät.

Maßzeichnung flächenbündiger Einbau



Montageablauf Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug Abluft

Kurzübersicht Montageablauf

1. **Abluft-/Umluftmodul 2094 85 (1)** installieren.

Vorher ggf. Position des Abluftstutzens ändern:

Werksseitige Position: Abluftstutzen nach unten gerichtet.

Alternative Position: Abluftstutzen nach hinten richten.

1.1 Aufstellhöhe des Moduls bestimmen, dabei den Höhenbedarf einer eventuellen Ablufführung bzw. Luftführung zum **Sockelfilter 9211 20** berücksichtigen.

1.2 Standfüße in geeigneter Höhe anbringen.

1.3 **Abluft-/Umluftmodul 2094 85 (1)** aufstellen (Filterdeckel Richtung Bediener).

2. 2x **Schlauchstutzen (8)** mit **Klebeband (10)** am **Flexschlauch (9)** befestigen:



3. **Flächeninduktionskochfeld (13)** in die Arbeitsplatte einsetzen.

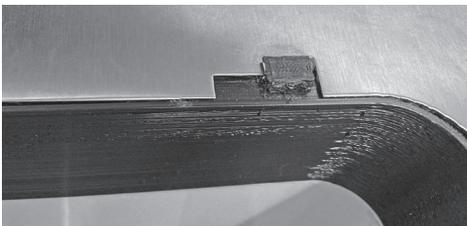


HINWEIS

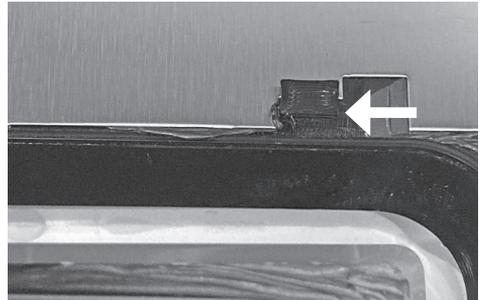
Beachten Sie dabei unbedingt die Handling-Hinweise auf Seite 23! Ggf. Spaltmaße und Flächenbündigkeit der **Absaugklappe (3)** nachstellen.

4. **Schlauchstutzen (8)** mit montiertem **Flexschlauch (9)** unter der **Auffangwanne (11)** einsetzen.

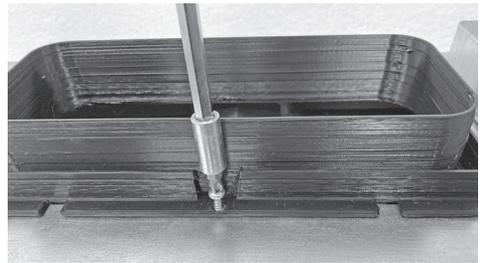
Dazu die Laschen des Stutzens durch die Aussparungen des Absaugausschnitts führen...



...anschließend **Schlauchstutzen (8)** zum Arretieren seitlich verschieben.



5. **Schlauchstutzen (8)** mit montiertem **Flexschlauch (9)** auf das Modul aufsetzen, zum Arretieren seitlich verschieben und mit **Befestigungsschraube (10)** sichern.



6. Abluftinstallation vornehmen und am **Abluft-/Umluftmodul 2094 85 (1)** anschließen.

7. Steckverbindungen zwischen **Flächeninduktionskochfeld (13)** und **Abluft-/Umluftmodul 2094 85 (1)** herstellen.

8. Stromversorgung herstellen.

Abluftbetrieb: Hinweise zu baulichen Voraussetzungen

Für die Verwendung im Abluftbetrieb beachten Sie bitte folgende Hinweise:

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



ACHTUNG!

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

Zu diesem Zweck sind unbedingt die notwendigen Maßnahmen für einen Druckausgleich zu treffen!

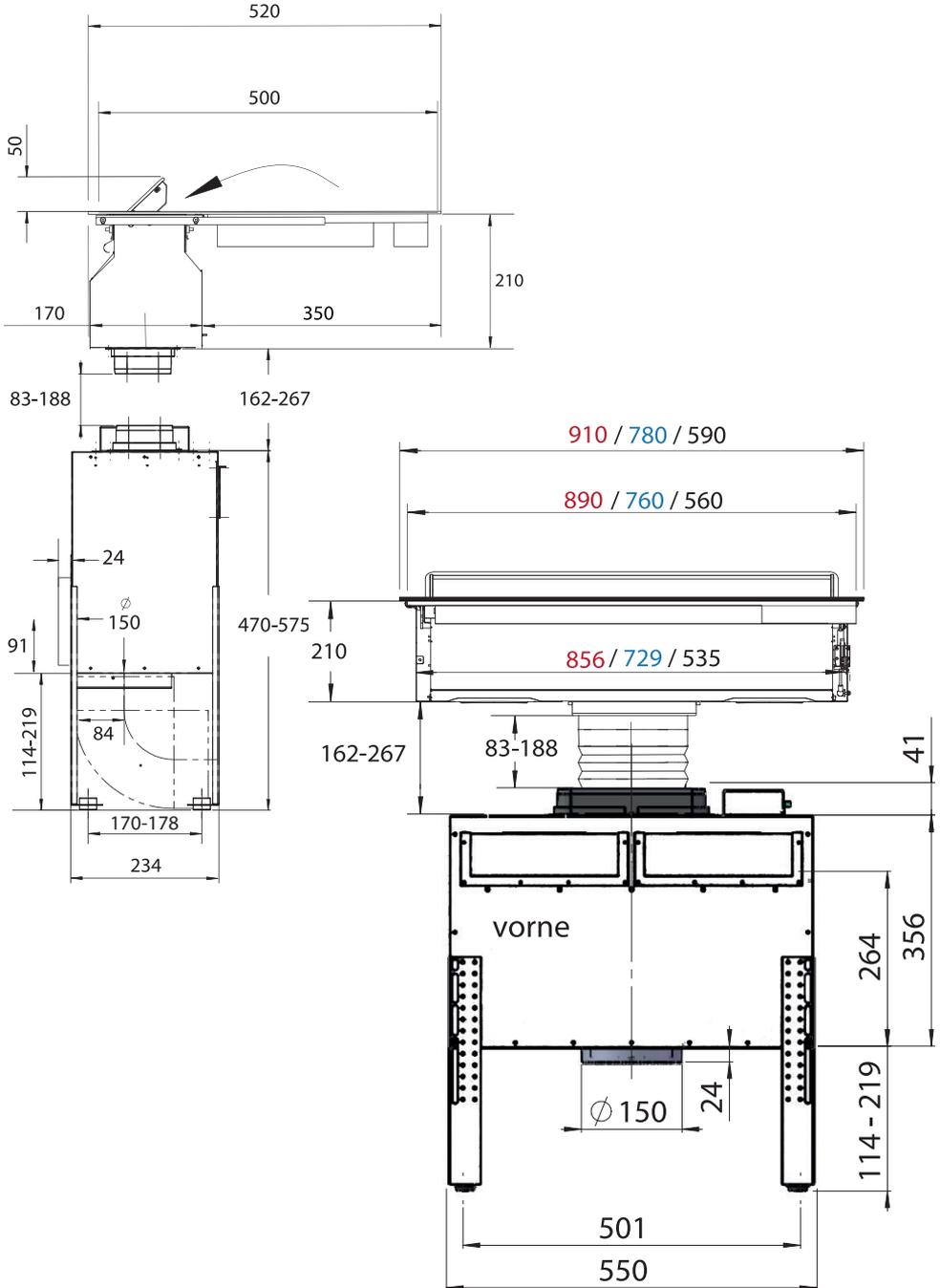
Dies geschieht entweder durch eine geeignete Zuluftöffnung, mit zumindest dem gleichen Querschnitt wie die Abluftöffnung, oder durch Einsatz eines Fensterschalters, der eine Inbetriebnahme des Kochfeldabzugs nur bei geöffnetem bzw. gekipptem Fenster zulässt.

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

Beim Verlegen der Abluftleitung sollte folgendes beachtet werden:

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

Maßskizzen Abluft-/Umluftmodul

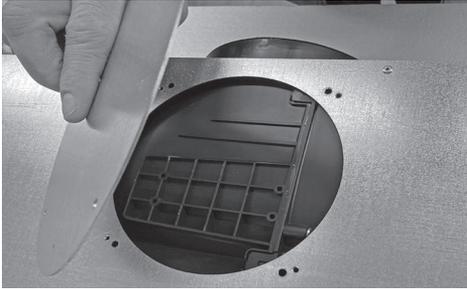


Position Abluftstutzen ändern

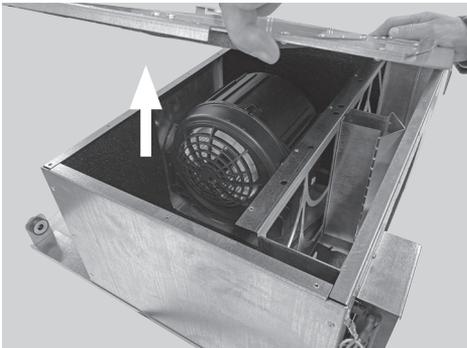
Für größtmögliche Flexibilität bei der Installation des Abluftmoduls kann der Abluftstutzen unten (Auslieferungszustand) oder hinten positioniert werden.

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

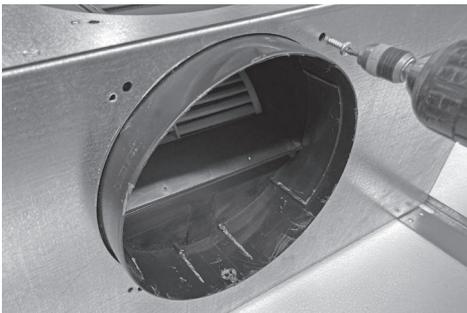
- ▶ Die Abdeckung der Abluftöffnung auf der Rückseite des **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** losschrauben und abnehmen.



- ▶ Frontdeckel des **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** losschrauben und abnehmen



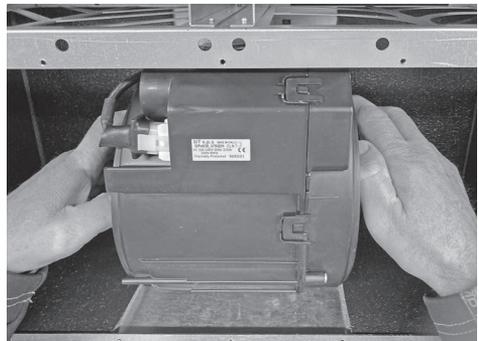
- ▶ Befestigungsschrauben des Gebläses heraus-schrauben.



- ▶ Gebläse herausnehmen.

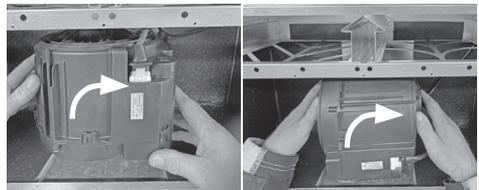


- ▶ Gebläse so aufrichten, dass die Auslassöffnung nach unten weist.



- ▶ Anschließend das Gebläse im **Abluft-/Umluftmodul 2094 85 (1)** 2x um 90° nach rechts drehen, so dass sich der Gebläsestutzen über der Öffnung in der Rückwand des **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** befindet.

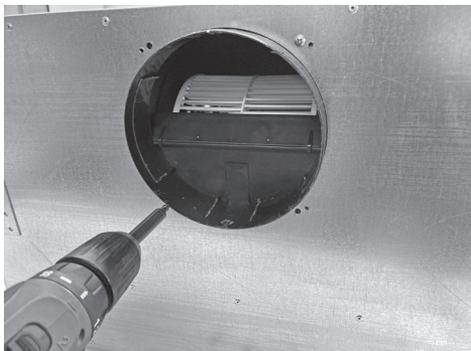
Dazu muss das Gebläse nicht aus dem **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** entnommen zu werden.



(Fortsetzung folgende Seite)

Position Abluftstutzen ändern

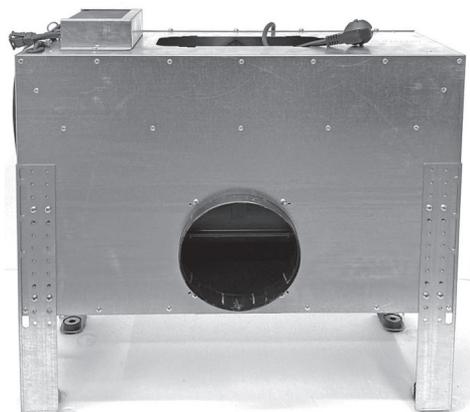
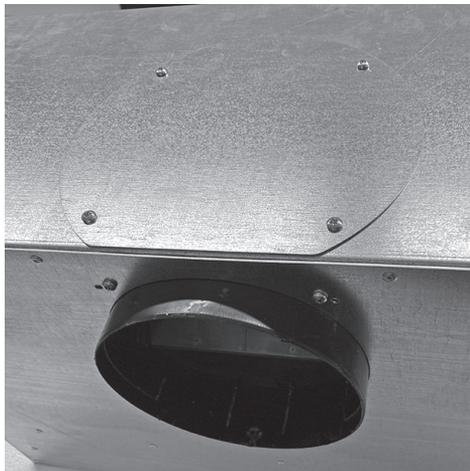
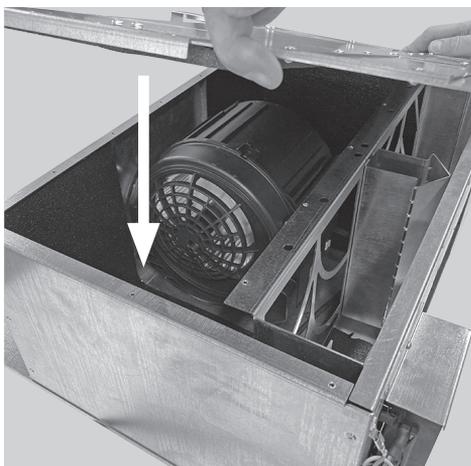
- ▶ Gebläse festschrauben



- ▶ Abluftöffnung in der Unterseite des **Abluft-/Umluft moduls 2094 85 (1)** mit der eingangs entfernten **Abdeckung Abluftöffnung** verschließen und Abdeckung festschrauben.



- ▶ Frontdeckel des **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** wieder aufsetzen und festschrauben.



Damit ist die Verlegung des Abluftstutzens nach hinten abgeschlossen.

- ▶ Kundenseitig zu erstellende Abluftinstallation vornehmen und mit **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** verbinden.

Flächeninduktionskochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen



HINWEIS BRUCHGEFAHR:

Konstruktionsbedingt besteht an den schmalen Stegen der Glases höchste Bruchgefahr der Glaskeramik-scheibe!

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

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



HINWEIS:

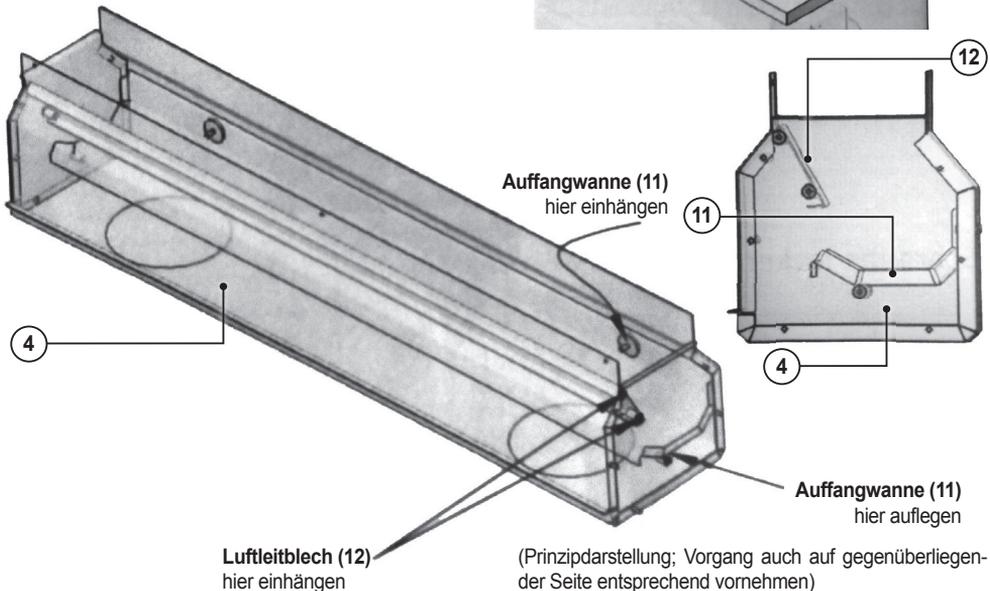
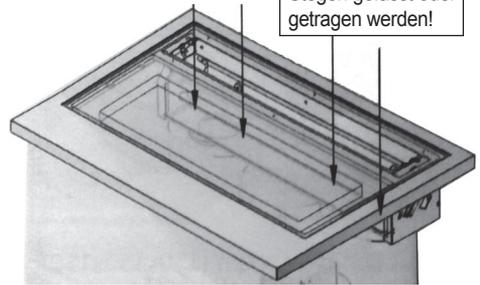
Wir empfehlen dringend, das Einsetzen des **Flächeninduktionskochfeldes (13)** mit 2 Personen durchzuführen!



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

Das **Flächeninduktionskochfeld (13)** muss an die **Vorderkante des Ausschnitts** gesetzt werden, damit die **Mechanik der Absaugklappe (3)** an der Rückseite des Gerätes nicht behindert wird.

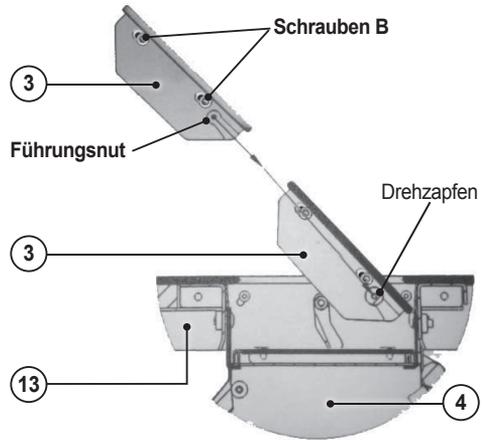
- **Auffangwanne (11)** und **Luftleitblech (12)** in das **Absauggehäuse (4)** einsetzen.



Absaugklappe einsetzen

- ▶ **Absaugklappe (3)** in das **Absauggehäuse (4)** einsetzen. Die beiden Führungsnuten der **Absaugklappe (3)** müssen dabei auf die seitlichen Drehzapfen im **Absauggehäuse (4)** geschoben werden.
- ▶ Danach testen, ob sich die **Absaugklappe (3)** nach wie vor problemlos öffnen und schließen lässt.

Sollten dabei Probleme auftreten, muss die Position des **Flächeninduktionskochfeld (13)** im Arbeitsplatten-Ausschnitt (**Flächeninduktionskochfeld (13)**) nach vorne schieben) und/oder die Ausschnittgröße in der Arbeitsplatte geprüft werden.



Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen



Das Spaltmaß und die Flächenbündigkeit sind werkseitig voreingestellt. Sollte die **Absaugklappe (3)** nicht anretieren oder nicht flächenbündig schließen, sollten zuerst die **Hinweise auf Seite 31 "Im Falle einer Störung"** gelesen und geprüft werden.

Erst danach mit den Maßnahmen im folgenden Kapitel fortfahren!

Horizontale Feinjustierung (Spaltmaße)

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



- ▶ Anschließend können die beiden Seitenteile in den Langlöchern verschoben und nach erfolgter Feinjustage durch Drehen der **Schrauben (B)** nach rechts (im Uhrzeigersinn) wieder festgezogen werden.

Beide **Schrauben (B)** sind dabei lediglich **handfest** anzuziehen.



Vertikale Feinjustierung (Flächenbündigkeit)

An der Oberseite der Seitenteile sind je zwei **Kunststoff-Madenschrauben (E)**.

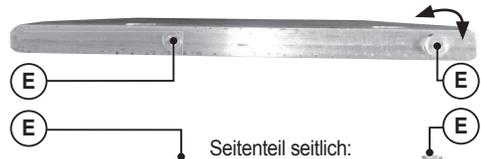
- ▶ Mit diesen **Kunststoff-Madenschrauben (E)** kann die vertikale Position der **Absaugklappe (3)** feinfühlig eingestellt werden.



Max. Verstellmöglichkeit ca. 2 mm!

Im Falle, dass dieser Verstellbereich nicht ausreicht, sollten Sie vorab die nachfolgend beschriebene "Grobeinstellung Flächenbündigkeit" vornehmen.

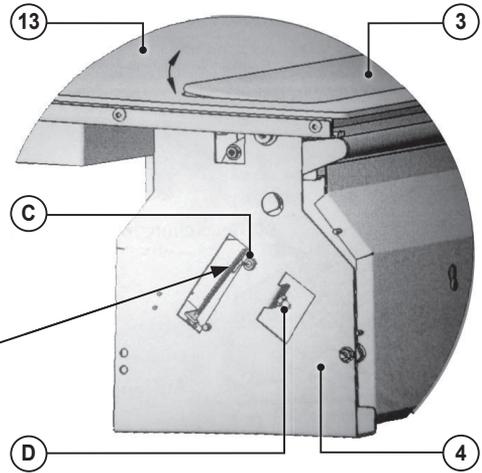
Seitenteil von oben:



Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen

Vertikale Grobeinstellung (Flächenbündigkeit):

- ▶ **Schraube (C)** vorsichtig durch **Drehen nach Rechts** (ca. 1/2 Umdrehung) lockern.
- ▶ Anschließend durch Verstellen der **Gewindestange (D)** Flächenbündigkeit der **Absaugklappe (3)** mit dem **Flächeninduktionskochfeld (13)** einstellen.
- ▶ Nach erfolgter Einstellung **Schraube (C)** wieder festziehen (**ACHTUNG: Schraube nach Links drehen**).



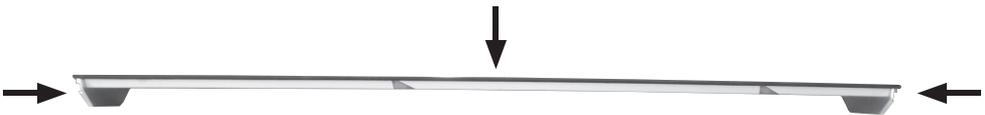
HINWEIS:
Schraube (C) wird durch **Rechts-**
drehung gelöst!

Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung

Flächeninduktionskochfeld (13) und Absaugklappe (3) sind in gleicher Weise etwas nach oben gewölbt.

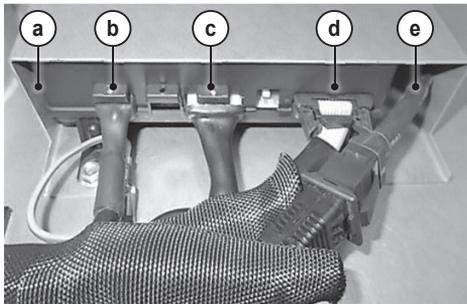
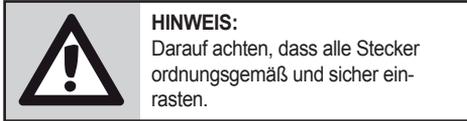
- ▶ Um die Wölbung der **Absaugklappe (3)** exakt an die Wölbung des **Flächeninduktionskochfeldes (13)** anzupassen, **Schrauben (B)** an den Seitenteilen fester anziehen.

Die Wölbung der **Absaugklappe (3)** wird dadurch flacher.



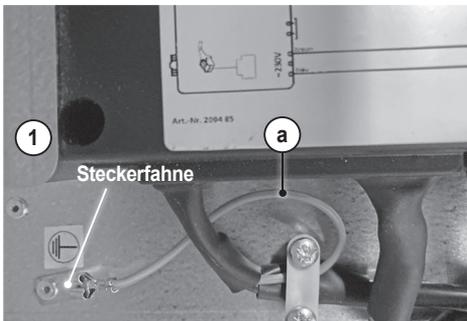
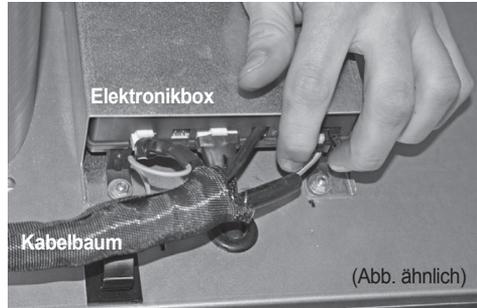
Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluft-/Umluftmodul herstellen

- ▶ Kabelbaum vom **Flächeninduktionskochfeldes (13)** zum **Abluft-/Umluftmodul 2094 85 (1)** verlegen.
- ▶ Kabelbaum dabei nicht knicken und sorgfältig mit den Kabelbaumhalterungen fixieren.
- ▶ Alle Stecker des Kabelbaums mit den entsprechenden Buchsen der Elektronikbox verbinden.



- a) Erdungsleitung
- b) Stromversorgung
- c) Motorkabel (vormontiert)
- d) Steckverbindung Kontakt-Schalter
- e) Datenkabel der Bedienelektronik

- ▶ Der Flachstecker der **Erdungsleitung (a)** muss auf die dafür vorgesehene **Steckerfahne** am **Abluft-/Umluftmoduls 2094 85 (1)** gesteckt werden.



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

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

Technische Daten

Spannung:	220 - 240 V ~
Frequenz:	50 Hz
Motorleistung:	275 W
Anzahl der Normalstufen:	3
Anzahl der Intensivstufen:	1
Gesamtleistung:	275 W (Anschlusswert)
Stromaufnahme:	max. 1,20 A
Schutzklasse:	1
Länge Netzanschlusskabel:	1,5 m
Abluftanschluss:	150 mm Ø

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

Name oder Warenzeichen des Lieferanten

ORANIER Küchentechnik GmbH

2094 85 mit KFL 2094/2092/1092

Modellkennung des Lieferanten

Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	[kWh/Jahr]	42,3
Energie-Effizienzklasse		[-]	A
Lüfter-Effizienzwert	FDE_{hood}	[-]	29,8
Lüfter-Effizienzklasse		[-]	A
Beleuchtungs-Effizienzwert	LE_{hood}	[lx/Watt]	-
Beleuchtungs-Effizienzklasse		[-]	-
Fettfilter-Effizienzwert	GFE_{hood}	[%]	95,1
Fettfilter-Effizienzklasse		[-]	A
Abluftleistung nach EN 61591 (min. Normalstufe)	Q_1	[m ³ /h]	183
Abluftleistung nach EN 61591 (max. Normalstufe)	Q_3	[m ³ /h]	425
Abluftleistung nach EN 61591 (Intensivstufe)	$Q_{intensiv}$	[m ³ /h]	627
Geräusch (min. Normalstufe)	$L_{WA, min. Normalst}$	[dB]	39
Geräusch (max. Normalstufe)	$L_{WA, max. Normalst}$	[dB]	58
Geräusch (Intensivstufe)	$L_{WA, Intensivstufe}$	[dB]	64
Leistungsaufnahme "Aus"-Zustand	P_O	[W]	-
Leistungsaufnahme "Bereitschafts"-Zustand	P_S	[W]	0,49

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

Zeitverlängerungsfaktor	f	[-]	0,9
Energieeffizienzindex	EEl_{hood}	[-]	49,1
Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	[m ³ /h]	305,1
Statischer Druckunterschied im Bestpunkt	P_{BEP}	[Pa]	453
Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	[W]	128,8
Nennwärmeleistung des Beleuchtungssystems	W_L	[W]	0,0

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

Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems	E_{middle}	[lux]	-
Nennleistungsaufnahme des Beleuchtungssystems	W_L	[W]	0,0

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

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	ORANIER Küchentechnik GmbH		
Modellkennung des Lieferanten	2094 85 mit KXI 1082		
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	[kWh/Jahr]	41,8
Energie-Effizienzklasse		[-]	A
Lüfter-Effizienzwert	FDE _{hood}	[-]	29,3
Lüfter-Effizienzklasse		[-]	A
Beleuchtungs-Effizienzwert	LE _{hood}	[lx/Watt]	-
Beleuchtungs-Effizienzklasse		[-]	-
Fettfilter-Effizienzwert	GFE _{hood}	[%]	95,4
Fettfilter-Effizienzklasse		[-]	A
Abluftleistung nach EN 61591 (min. Normalstufe)	Q ₁	[m ³ /h]	181
Abluftleistung nach EN 61591 (max. Normalstufe)	Q ₃	[m ³ /h]	434
Abluftleistung nach EN 61591 (Intensivstufe)	Q _{intensiv}	[m ³ /h]	601
Geräusch (min. Normalstufe)	L _{WA, min. Normalst}	[dB]	39
Geräusch (max. Normalstufe)	L _{WA, max. Normalst}	[dB]	59
Geräusch (Intensivstufe)	L _{WA, Intensivstufe}	[dB]	64
Leistungsaufnahme "Aus"-Zustand	P _O	[W]	-
Leistungsaufnahme "Bereitschafts"-Zustand	P _S	[W]	0,49

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

Zeitverlängerungsfaktor	f	[-]	0,9
Energieeffizienzindex	EEI _{hood}	[-]	49,0
Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q _{BEP}	[m ³ /h]	297,6
Statischer Druckunterschied im Bestpunkt	P _{BEP}	[Pa]	451
Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W _{BEP}	[W]	127,2
Nennwärmeleistung des Beleuchtungssystems	W _L	[W]	0,0

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

Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems	E _{middle}	[lux]	-
Nennleistungsaufnahme des Beleuchtungssystems	W _L	[W]	0,0

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

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	ORANIER Küchentechnik GmbH		
Modellkennung des Lieferanten	2094 85 mit KXI 1062		
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	[kWh/Jahr]	44,3
Energie-Effizienzklasse		[-]	A
Lüfter-Effizienzwert	FDE _{hood}	[-]	26,8
Lüfter-Effizienzklasse		[-]	B
Beleuchtungs-Effizienzwert	LE _{hood}	[lx/Watt]	-
Beleuchtungs-Effizienzklasse		[-]	-
Fettfilter-Effizienzwert	GFE _{hood}	[%]	95,3
Fettfilter-Effizienzklasse		[-]	A
Abluftleistung nach EN 61591 (min. Normalstufe)	Q ₁	[m ³ /h]	162
Abluftleistung nach EN 61591 (max. Normalstufe)	Q ₃	[m ³ /h]	439
Abluftleistung nach EN 61591 (Intensivstufe)	Q _{intensiv}	[m ³ /h]	541
Geräusch (min. Normalstufe)	L _{WA, min. Normalst}	[dB]	41
Geräusch (max. Normalstufe)	L _{WA, max. Normalst}	[dB]	62
Geräusch (Intensivstufe)	L _{WA, Intensivstufe}	[dB]	66
Leistungsaufnahme "Aus"-Zustand	P _O	[W]	-
Leistungsaufnahme "Bereitschafts"-Zustand	P _S	[W]	0,49

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

Zeitverlängerungsfaktor	f	[-]	1,0
Energieeffizienzindex	EEI _{hood}	[-]	54,0
Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q _{BEP}	[m ³ /h]	268,6
Statischer Druckunterschied im Bestpunkt	P _{BEP}	[Pa]	436
Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W _{BEP}	[W]	121,3
Nennwärmeleistung des Beleuchtungssystems	W _L	[W]	0,0

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

Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems	E _{middle}	[lux]	-
Nennleistungsaufnahme des Beleuchtungssystems	W _L	[W]	0,0

Im Falle einer Störung

Der Kochfeldabzug funktioniert überhaupt nicht:

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

Das Kochfeld verschiebt sich im Arbeitsplattenausschnitt:

- Ist die Dichtung zwischen Glaskeramik und Arbeitsplatte eingeklebt?

Die Absaugklappe arretiert nicht:

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

Maßnahme: Arbeitsplattenausschnitt vergrößern.

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

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

Absaugklappe schließt nicht flächenbündig:

- Arbeitsplattenausschnitt ist nicht tief genug.

Maßnahme: Arbeitsplattenausschnitt vergrößern.

- Mechanik der Absaugklappe stößt hinten gegen die Arbeitsplatte.

Maßnahme: Kochfeld nach vorne schieben.

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



ACHTUNG!

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

Der Motor für die Absaugung startet nicht:

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

Die Absaugleistung ist unzureichend / erhöhtes Betriebsgeräusch:

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

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

Kundendienst

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

Bitte beachten Sie:

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

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

ORANIER	
Küchentechnik	
Typ	
Modell	
Serien-Nr.	
Motorleistung	
Beleuchtung	
Gesamt Leistung	
Spannung/Frequenz	
Stromaufnahme	
Abluftanschluss	
Fa.-Nr.	0075
E-Nr.	EN
 	

Garantie

Ausführliche Garantie-Informationen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks

Frischlufzufuhr

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

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

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

Dies gilt zu jeder Jahreszeit und bei jeder Witterung!!

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

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

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

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

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

Installation des Abluftsystems

Grundsätzlich gilt:

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

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

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

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

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

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

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

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks

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

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

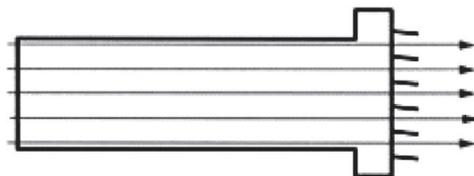
Damit kann ein Kochfeldabzug nicht funktionieren!!

Fazit zur Installation des Abluftsystems:

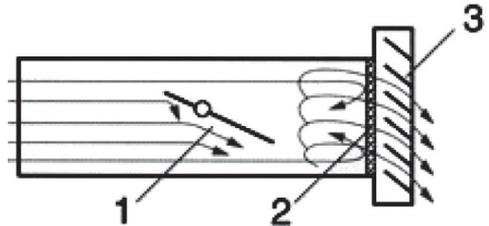
- Sorgen Sie für möglichst kurze Abluftwege.
- Vermeiden Sie Bögen, Querschnittsänderungen und Reduzierungen.
- Nehmen Sie das richtige Material.
- Sorgen Sie für ausreichende Frischluftzufuhr.

Mauerkästen

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



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



1 = Rückstauklappe

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

3 = Schräges Außengitter bis zu 25 % Leistungsverlust

Abluftkamin

Soll die Abluft in einen Schornstein geführt werden, so muss der Einführungsstutzen in Strömungsrichtung gelenkt werden. Es muss sicher gestellt sein, dass ein ausreichender Schornsteinzug mit einem Mindest-Förderdruck von 5 mbar vorhanden ist.

Ansonsten kann die Luftströmung im Schornstein zusammenbrechen.

In jedem Fall ist der zuständige Kaminkehrermeister vorher zu befragen.

Rückstauklappe

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

Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks

Geräusche

Das Abluftmodul für den Kochfeldabzug sollte idealerweise direkt auf dem Fußboden stehen. Zu diesem Zweck müssen entsprechende Aussparungen im betreffenden Küchenmöbel geschaffen werden.

Es ist von großer Wichtigkeit, dass das Abluftmodul das Küchenmöbel auch im Betrieb nicht berühren kann. Die Aussparung muss deshalb ausreichend groß ausgeführt werden.

Bei einer Platzierung auf einem Unterboden im Küchenmöbel müssen unbedingt die beiden quadratischen Anti-Dröhnmatten an der Unterseite des Abluftmoduls angebracht werden. Die Standfüße sind in diesem Fall zu entfernen.

Dies gilt auch für die Aufstellung auf schwimmend verlegtem Parkett, Laminat o.ä.

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

Lösung: Abluftschlauch austauschen gegen glattes Kunststoffrohr oder Alu-Flex-Schlauch.

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

Abluftsystem hat zu hohen Luftströmungswiderstand, dadurch erhöhen sich die Betriebsgeräusche.

Lösung: Abluftsystem prüfen und Schwachstellen ausbessern.

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

Lösung: Blockade entfernen.

Kondenswasserbildung

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

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

Ist die gewählte Leistungsstufe des Kochfeldabzugs zu gering, kann sich Kondenswasser an der Oberfläche des Flächeninduktionsfeldes bilden.

Lösung: Leistungsstufe erhöhen.

Kochfeldabzug im Umluftbetrieb - Tipps und Tricks

Geräusche

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

Das Umluftmodul für den Kochfeldabzug sollte idealerweise direkt auf dem Fußboden stehen. Zu diesem Zweck müssen entsprechende Aussparungen im betreffenden Küchenmöbel geschaffen werden.

Es ist von großer Wichtigkeit, dass das Umluftmodul das Küchenmöbel auch im Betrieb nicht berühren kann. Die Aussparung muss deshalb ausreichend groß ausgeführt werden.

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

Kondenswasserbildung

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

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

Ist die gewählte Leistungsstufe des Kochfeldabzugs zu gering, kann sich Kondenswasser an der Oberfläche des Flächeninduktionsfeldes bilden.

Lösung: Leistungsstufe erhöhen.

Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügend 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