

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Einbau-Backofen

EBS 9911

(Abb. mit Sonderzubehör
9209 57 Backofengriff schwarz
pureBLACK)



Einbau-Herd

EBH 9913

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Kundendienst-Anforderung

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

Ersatzteil-Anforderung

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

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

Länderververtretungen:

Österreich
ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

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

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	6
Bedienfeld	7
Bedienelemente	8
Funktionssymbole	10
Heizarten Wahlschalter	10
Erstmalige Benutzung	11
- Umweltverträglichkeit	11
- Kühlventilator	11
Reling aushängen	11
Relings	12
Zubehör	12
Sonderzubehör	13
Leuchtmittel im Backraum wechseln	14
Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür	15
FullClear-Backraumtür ausbauen	16
Einbau des Backofens	17
Gerätefront	18
Elektrischer Anschluss	19
- Sicherheitshinweise	19
Elektrischer Anschluss EBS 9911 15	19
Anschluss Kochstellen (nur EBH)	19
Elektrischer Anschluss EBH 9913 15	20
- Anschluss schemata EBH 9913 15	20
Fehlertabelle	21
Technische Daten und Abmessungen	22
Hinweise zu Entsorgung	26
ORANIER-Werksgarantie	27

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

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

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 26).



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESER BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESE BETRIEBUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE AB-BILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

WARNUNG:

Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

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

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

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

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.

- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

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

Während der Verwendung

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen.
- Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. **Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl!**

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

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

Reinigung und Wartung

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

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

Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

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

Ihr Gerät im Überblick



- 1 Bedienfeld
- 2 Dichtung
- 3 Backraumbeleuchtung Rückwand
- 4 Umluftventilator
- 5 Oberhitze
- 6 Relling
- 7 FullClear-Backraumtür
- 8 Backofengriff

Zubehör:

- A Grillrost
- B Backblech

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 20

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 21

Sonderzubehör

- C Fettpfanne, 40 mm
- D Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief
- E Teleskopauszug
- F Backofengriff schwarz pureBLACK

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 22

bestellbar unter Art.-Nr. 9210 23

bestellbar unter Art.-Nr. 1122 15

bestellbar unter Art.-Nr. 9209 57

Bedienfeld

EBS 9911 15



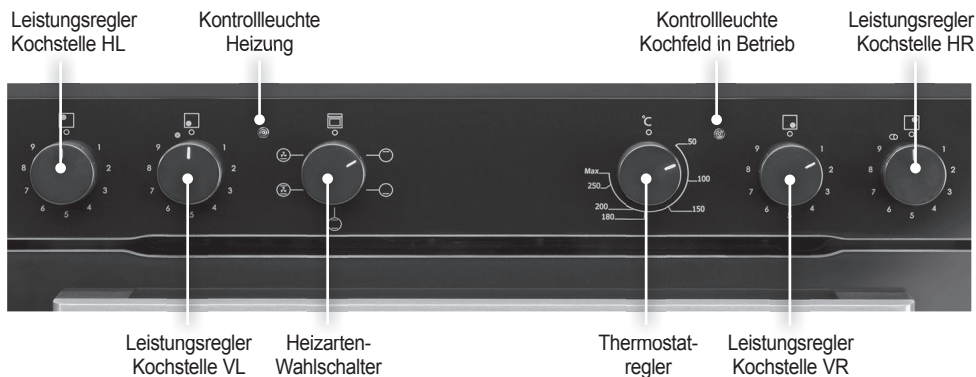
Heizarten-
Wahlschalter

Kontrollleuchte
Backofen in
Betrieb

Kontrollleuchte
Heizung

Thermostat-
regler

EBH 9913 15



Leistungsregler
Kochstelle HL

Kontrollleuchte
Heizung

Kontrollleuchte
Kochfeld in Betrieb

Leistungsregler
Kochstelle HR

Leistungsregler
Kochstelle VL

Heizarten-
Wahlschalter

Thermostat-
regler

Leistungsregler
Kochstelle VR

Bedienelemente

Thermostatregler

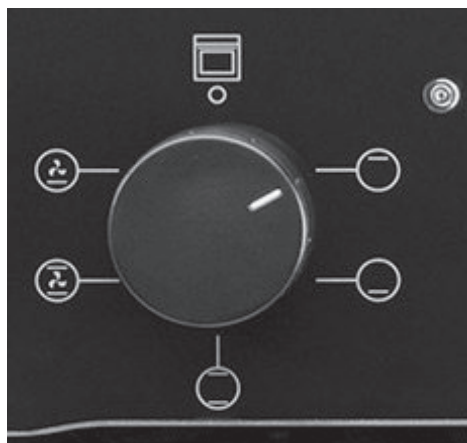
Mit dem Thermostatregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50°C und 275°C, ein.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.

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



Bedienelemente

Leistungsregler Kochstellen

(Nur Modell EBH 9913 15)

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen. Hier z.B. für die Kochstelle hinten links.

Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.



Die beiden Leistungsregler der Kochstellen vorne links und hinten rechts haben nach der Maximalstufe 9 eine Zuschalt-Position:



Kochstelle vorne links:
Zuschaltung Bräterzone



Kochstelle hinten rechts:
Zuschaltung Zweikreiszone



Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter



Gerät ausgeschaltet



Oberhitze

Das obere Heizelement ist in Betrieb.
Zum Überbacken von Aufläufen.



Unterhitze

Das untere Heizelement ist in Betrieb.
Ideal für das Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!



Ober- und Unterhitze kombiniert

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



Ober- und Unterhitze mit Umluft

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



Unterhitze mit Umluft

Das untere Heizelement ist in Betrieb mit gleichzeitig arbeitendem Umluftmotor.
Gut geeignet z.B. zum Nachbacken von Pizza.

Erstmalige Benutzung



ACHTUNG!

Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

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

Wichtig:

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

Umweltverträglichkeit

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

Bei der Verpackung wurde auf ihre Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

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

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, sobald eine Betriebsart eingeschaltet wird.

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

Reling aushängen

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

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



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

Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

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

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

Reinigen des Backofeninnenraumes:

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

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

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

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

Relings

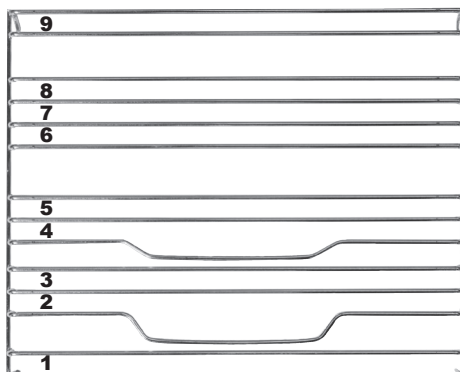
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

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

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

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

Zum Garen mit echter Heißluft wird die Ebene 3 empfohlen.



Zubehör

Grillrost (Art.-Nr. 9210 20)

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

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



Backblech (Art.-Nr. 9210 21)

Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck.

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



Sonderzubehör

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

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



Extratiefe Fettpfanne, 80mm tief (Art.-Nr. 9210 23)

Achten Sie bei Verwendung der extratiefen Fettpfanne auf Teleskop-Vollauszügen darauf, die extratiefe Fettpfanne mittig zu platzieren.

Hinweis:

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


Teleskop-Vollauszug (Art.-Nr. 1122 15)

Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

Achtung:

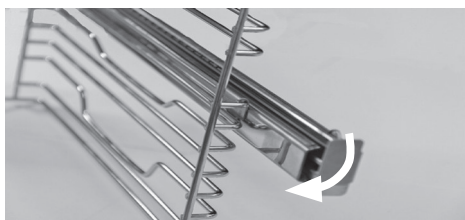
Die Ebenen 1 und 3 sind nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



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



Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klappen...



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

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



Leuchtmittel im Backraum wechseln



ACHTUNG!

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

WICHTIG:

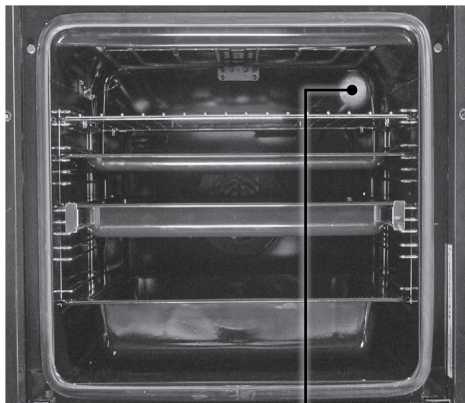
Das verwendete Leuchtmittel ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Es eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

Das Leuchtmittel für die Backraumbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:

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



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



3

Runde Backraumbeleuchtung (3), oben rechts:

Den Glaskolben herauserschrauben und abnehmen.

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

Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.

Den Glaskolben mit dem Metallring wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.



3

Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

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



Beim Aus- und Einbau der Innenscheibe sollte eine zweite Person ein unbeabsichtigtes Zuschlagen der FullClear-Backraumtür verhindern.

Achten Sie auch darauf, die wärmereflektierende Beschichtung der Innenscheibe nicht zu beschädigen.

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

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

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



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

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

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

Abb.1



Abb.2

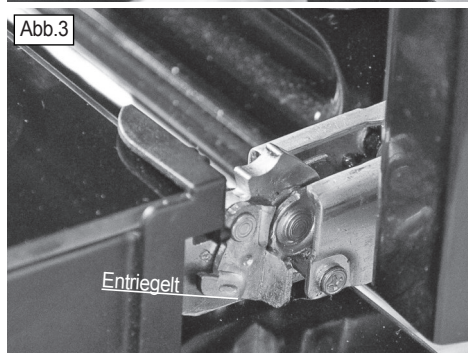
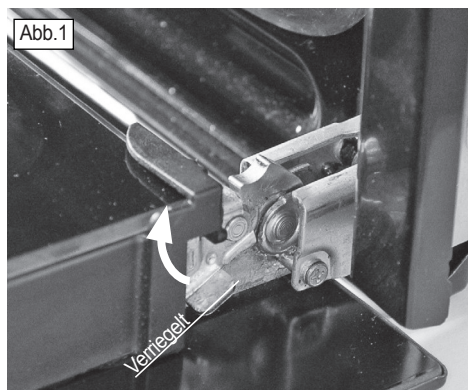


Abb.3

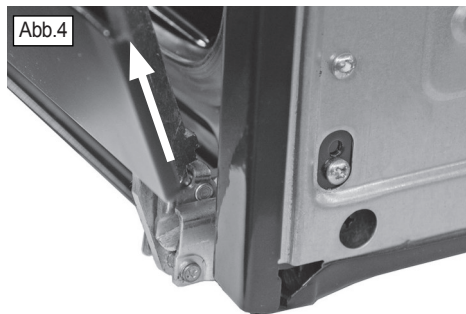


FullClear-Backraumtür ausbauen

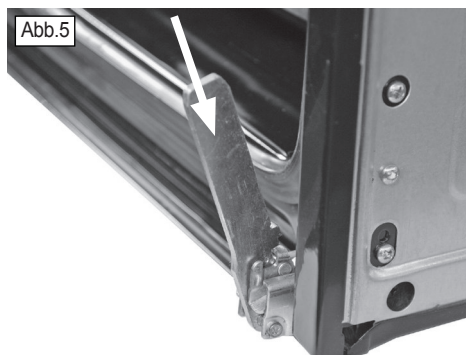
1. Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen an beiden Türscharnieren nach oben klappen (Abb. 1-3).



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



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



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

5. Die FullClear-Backraumtür vollständig schließen.

Kondensat an der Türinnenscheibe

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

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

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

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

Einbau des Backofens

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

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

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

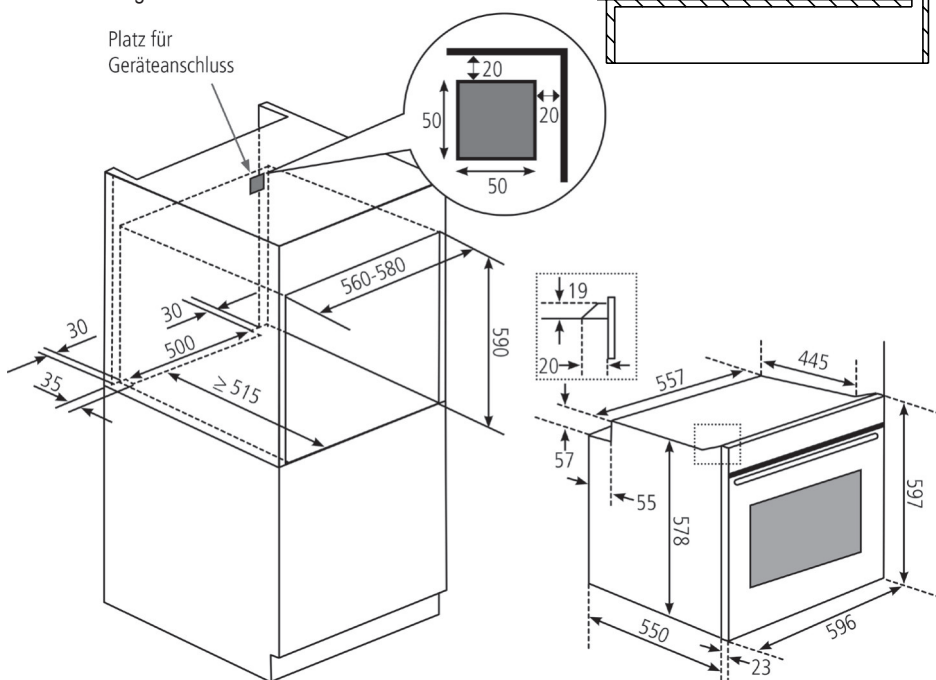
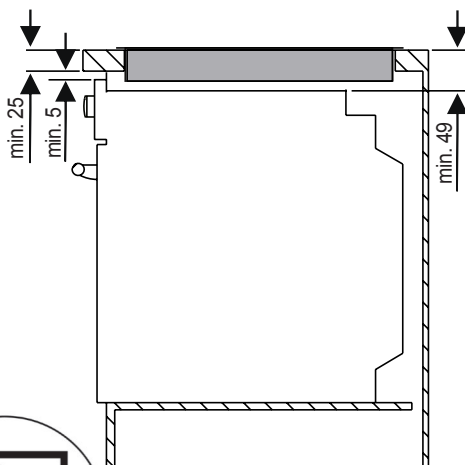
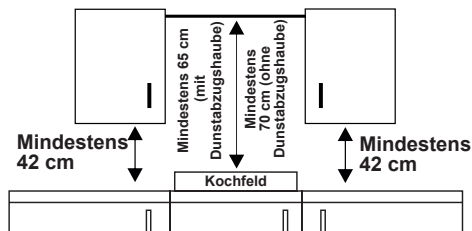
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Gerät rahmen die Schrauben festziehen.

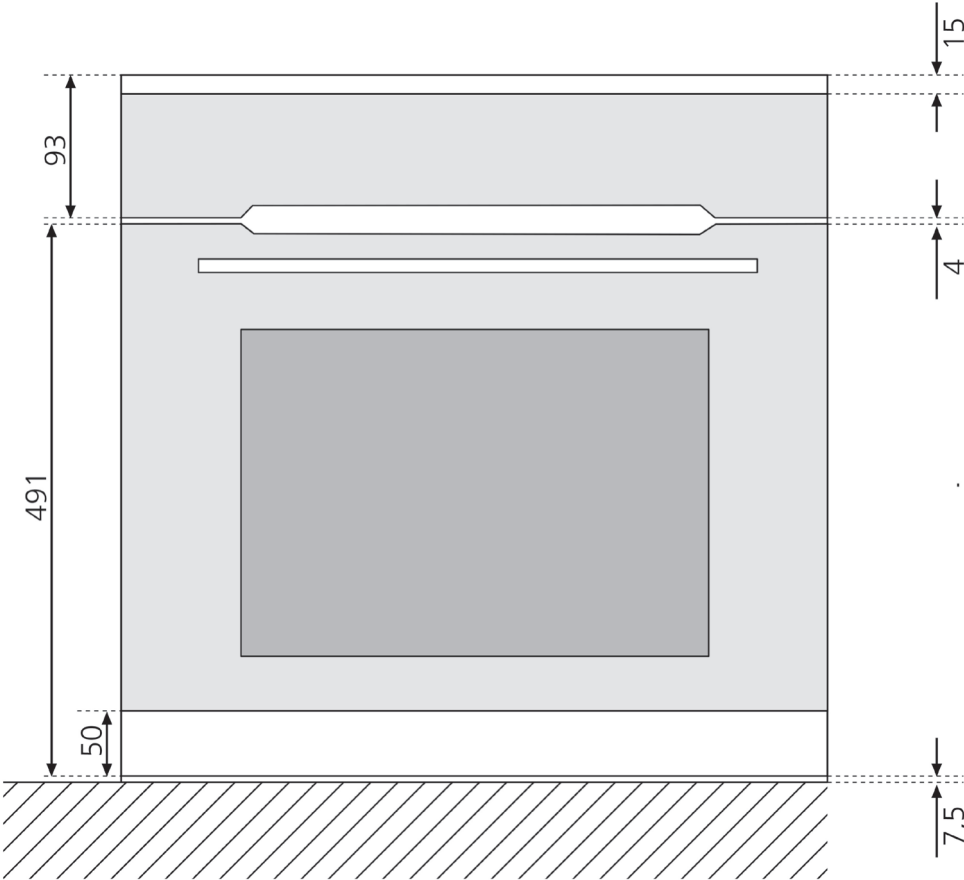
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

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

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



Gerätefront



Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:

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

Sicherheitshinweise

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

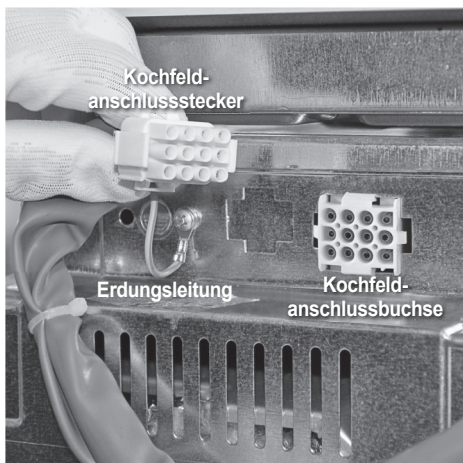
2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN, VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

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

Anschluss Kochstellen (nur EBH)

Der Kochfeldanschlussstecker wird in die Kochfeldanschlussbuchse an der Geräterückseite eingesteckt.

Die Erdungsleitung (gelb/grün) wird mit der im Gerätebeipack enthaltenen Erdungsschraube und Unterlegscheibe verschraubt.



Elektrischer Anschluss EBS 9911 15

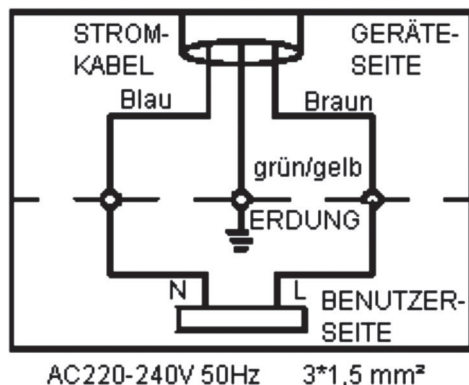
Weitere wichtige Hinweise:

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

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose („Schuko-Steckdose“ nach DIN 49440).

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

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



Elektrischer Anschluss EBH 9913 15



ACHTUNG! Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Anweisungen und/oder die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden!

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, welches der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen.

- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.



ACHTUNG! Das gelb-grüne Erdungskabel darf von diesem Schalter nicht unterbrochen werden!

Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.

Anschlussschemata EBH 9913 15

1 2 3 4 5



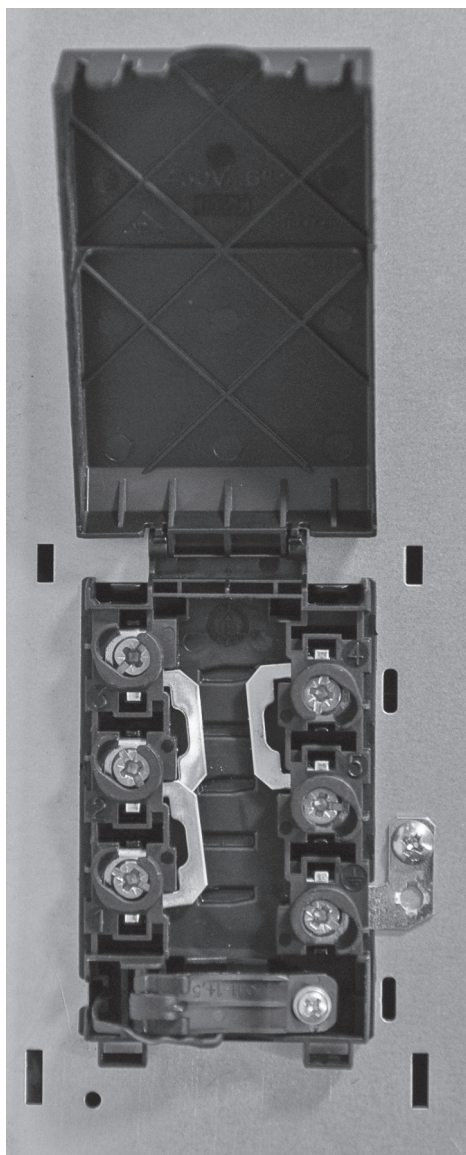
L1 L2 L3 N
220...230 V ~



1 2 3 4 5



L1 L2 L3 N
380...400 V 3 N~



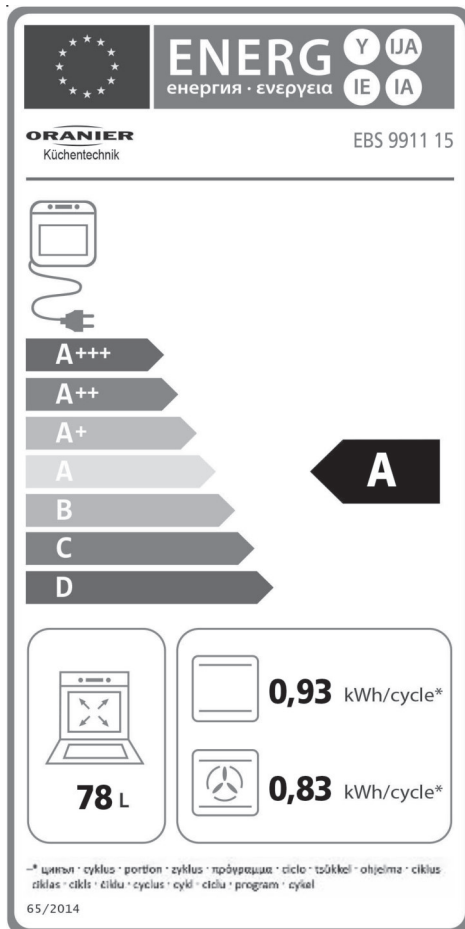
Anschlussbox geöffnet

Fehlertabelle

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

Technische Daten und Abmessungen

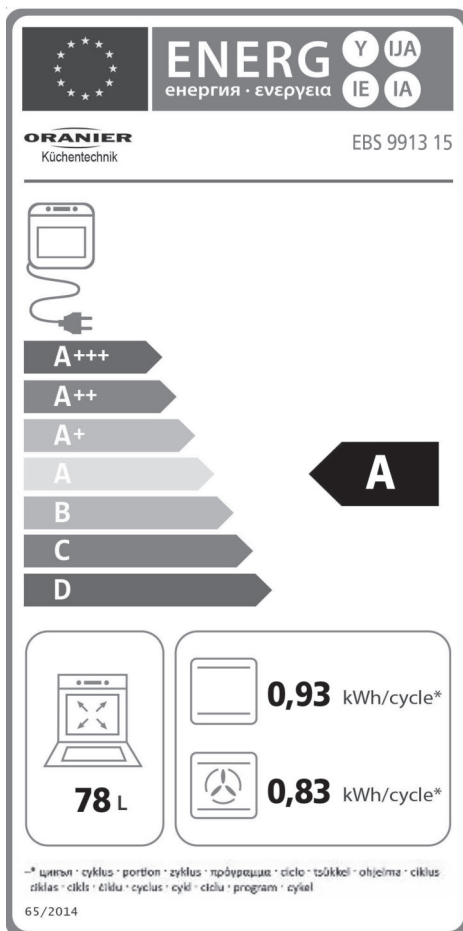
Name:	EBS 9911
Modellkennung:	9911 15
Energieeffizienzindex EEl_{cavity} :	94,6
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric cavity}$:	0,93 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric cavity}$:	0,83 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	78 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbauback- ofen mit 6 Funktionen
Masse des Geräts:	32,0 kg
Temperaturbereich:	50 - 275 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,2 kW
Backraumbeleuchtung:	25 W
Lüfter:	23 W
Anschlusswert:	2,3 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 596 x 578
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.	



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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	EBH 9913
Modellkennung:	9913 15
Energieeffizienzindex E_{cavity} :	94,6
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,93 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,83 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	78 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbauherd mit 6 Funktionen
Masse des Geräts:	32,4 kg
Temperaturbereich:	50 - 275 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,2 kW
Backraumbeleuchtung:	25 W
Lüfter:	23 W
Anschlusswert:	2,3 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 596 x 578



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

Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Falsche Größenwahl.

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

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

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

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

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

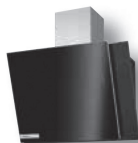
Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

35708 Haiger

ORANIER



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

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

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

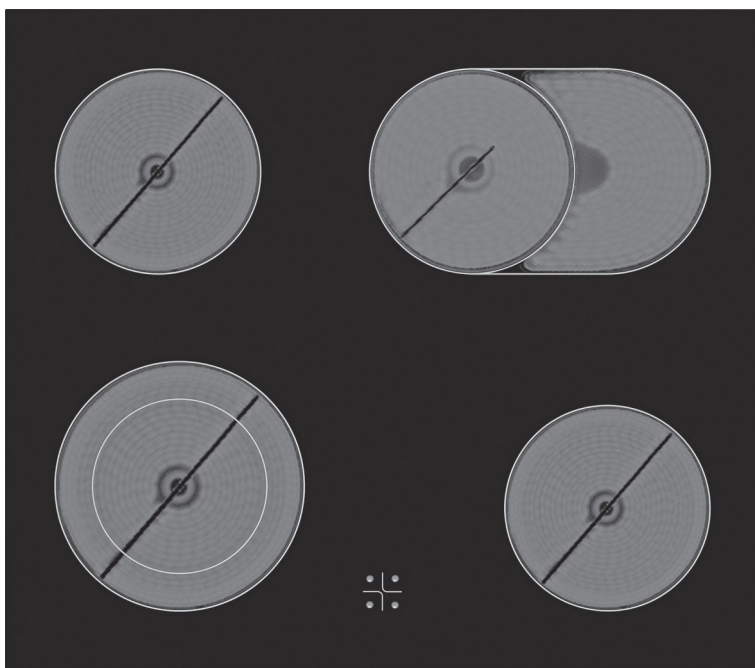
Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren



Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Hilight-Kochfeld
KFC 9866 15

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Kundendienst-Anforderung

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

Ersatzteil-Anforderung

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

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

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

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Bedienung	7
- Bedienung der Kochzonen	7
- Hilight-Heizkörper	7
- Restwärmeanzeige	7
- Inbetriebnahme	8
- Tipps zum energiesparenden Geschirr und Kochen	8
Reinigung und Pflege	9
- Reinigung nach jedem Gebrauch	9
- Wöchentliche Pflege	9
- Spezielle Verschmutzungen	9
Was tun bei Problemen	10
Montageanweisung	10
Einbau	11
- Wichtige Hinweise	11
- Kochfelddichtung	11
- Arbeitsplattenausschnitt	11
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau	12
Elektrischer Anschluss	13
Weitere Hinweise zur umweltgerechten Entsorgung	13
ORANIER-Werksgarantie	15

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.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESER BEDIENTUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESSE BEDIENTUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE ABILDUNGEN ACHTEN.

Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut. Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!

Das Gerät ist nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Verwenden Sie keine unzulässigen Kinderschutzgitter oder Abdeckungen. Es besteht Unfallgefahr u.a. durch Überhitzung, Feuer oder berstende Materialien.

Wichtige Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen am Gerät durchführen.

Sollte das Gerät einen Defekt aufweisen, das Gerät vom Stromnetz trennen, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Das Gerät darf nicht Hochdruck- oder Dampfreinigern ausgesetzt werden. Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

Schalten Sie nie ein defektes Gerät ein. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!

Stellen Sie nie heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, es besteht Beschädigungsgefahr.

Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!



Brandgefahr!

Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen. Raue Topf- und Pfannenböden können die Glaskeramik verkratzen.

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten!

Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

Die Kochzonen werden sehr heiß. Legen Sie niemals brennbare, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände auf das Kochfeld.

Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden. Herdschutzfolie ist für das Gerät ungeeignet.

Das Gerät wird heiß. Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!

Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!

Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Achtung: Die Oberflächen an Heiz- und Kochzonen werden bei Betrieb sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Flächen. Kleinkinder müssen grundsätzlich vom Gerät ferngehalten werden.

Bedienung

Gerätebeschreibung

Typ:	KFC 9866 15
Gesamtleistung:	5900 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	
EC _{electric hob} *:	191,3 Wh/kg
Bräterzone (HR)	260 x 155 mm
Leistung:	1800 W
Energieverbrauch	
EC _{Kochzone} *:	190,0 Wh/kg
Hilight (HL/VR):	Ø 145 mm
Leistung:	1200 W
Energieverbrauch	
EC _{Kochzone} *:	192,0 Wh/kg
Zweikreiszone (VL):	Ø 120/180 mm
Leistung:	1700 W
Energieverbrauch	
EC _{Kochzone} *:	191,0 Wh/kg

Bedienung der Kochzonen

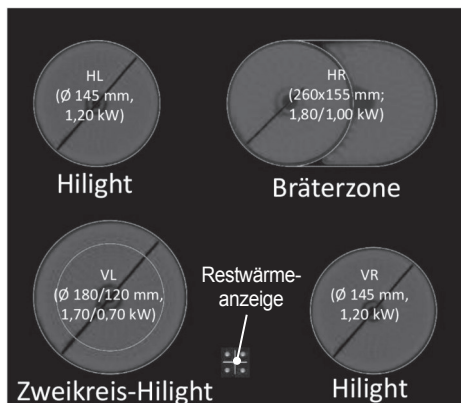
Die Bedienung der Kochzonen, sowie die Zuschaltung der Zweikreis- bzw. Bräterzone erfolgt mit den Kochzonen-Leistungsreglern am Herd.

Die betreffenden Kochzonen-Leistungsregler für die Zuschaltung sind durch ein zusätzliches (Zweikreis-)Symbol gekennzeichnet.

Beim Einschalten der Kochzonen-Leistungsregler wird zunächst der innere Heizkreis der Zweikreis- bzw. Bräterzone aktiviert. Zum Zuschalten des äußeren Heizkreise muss der Kochzonen-Leistungsregler bis zum Anschlag gedreht werden. Danach schnappt der Kochzonen-Leistungsregler wieder leicht zurück. Die Heizstufen können danach normal gewählt werden.

Zum Ausschalten der äußeren Heizkreise muss der Kochzonenleistungsregler zunächst in die „0“-Position gebracht werden. Die Kochzone wird abgeschaltet. Danach kann mit dem Leistungsregler wieder der innere Heizkreis eingeschaltet werden.

Zum Ausschalten der kompletten Kochzonen muss der Kochzonen-Leistungsregler in die „0“-Position gedreht werden.



*) Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014.

Hilight-Heizkörper

Kochzonen mit Hilight-Heizkörpern (siehe technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet, jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung. Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.



ACHTUNG - Verbrennungsgefahr!
Auch nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige kann die Kochzone noch heiß sein!

Bedienung

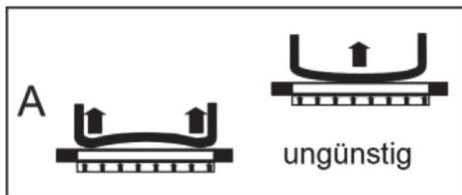
Inbetriebnahme

- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und wischen Sie diese anschließend trocken
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

Tipps zum energiesparenden Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonen Durchmesser.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Geschirrboden zu dünn: Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein: Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr!

Reinigung und Pflege



Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.



Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden



Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner o.ä.!

Reinigung nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist, am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben

Wöchentliche Pflege

Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie dabei unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen.

Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

- Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter „**Wöchentlicher Pflege**“ beschrieben.
 - Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter „**Wöchentlicher Pflege**“ beschrieben reinigen.
 - Eingebraunten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter „**Wöchentlicher Pflege**“ beschrieben reinigen.
 - Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.
 - Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebraunte Rückstände.
 - Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen.
- Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht.

Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen.

Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen!

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Wurden die Kochzonen durch die entsprechenden Knebel am Herd eingeschaltet?
- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Kochfeld elektrisch am Herd angeschlossen?

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?



Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr!

Das Gerät sofort außer Betrieb setzen, die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen!

Montageanweisung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- 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.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>100^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.

Einbau

Wichtige Hinweise

- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

- Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes und kleben Sie das Silikon-Dichtband auf dem äußeren Rand von unten auf das Kochfeld. Legen Sie die Schnittkante der beiden Enden bei der Befestigung nicht in den Bereich der Kanten, lassen Sie es nicht überlappen und drücken Sie die Enden gegeneinander (siehe Abb. 1). Danach wird das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingesetzt und ist dann von unten mit den beiliegenden Halteklammern in der korrekten Position zu sichern (siehe Abb. 2).

Abb. 1

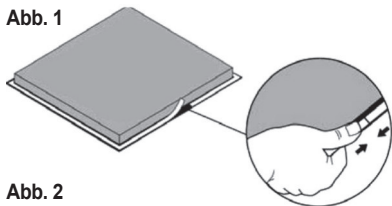
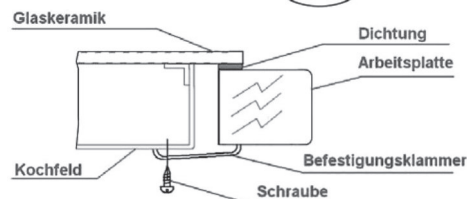


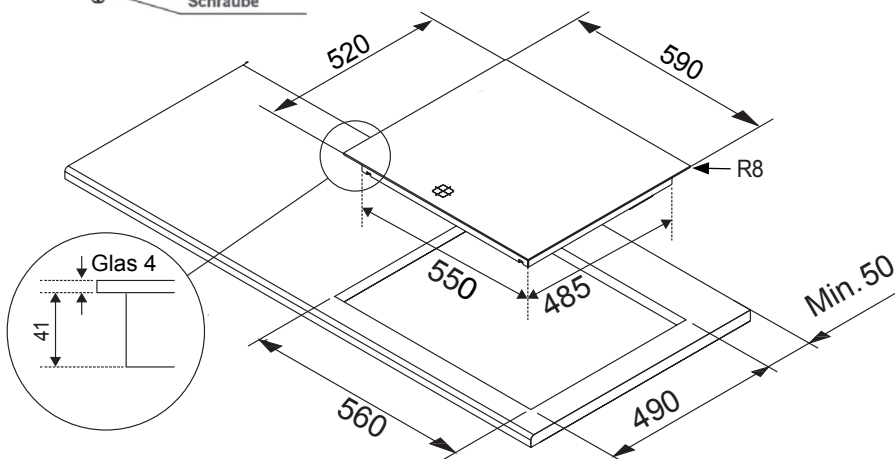
Abb. 2



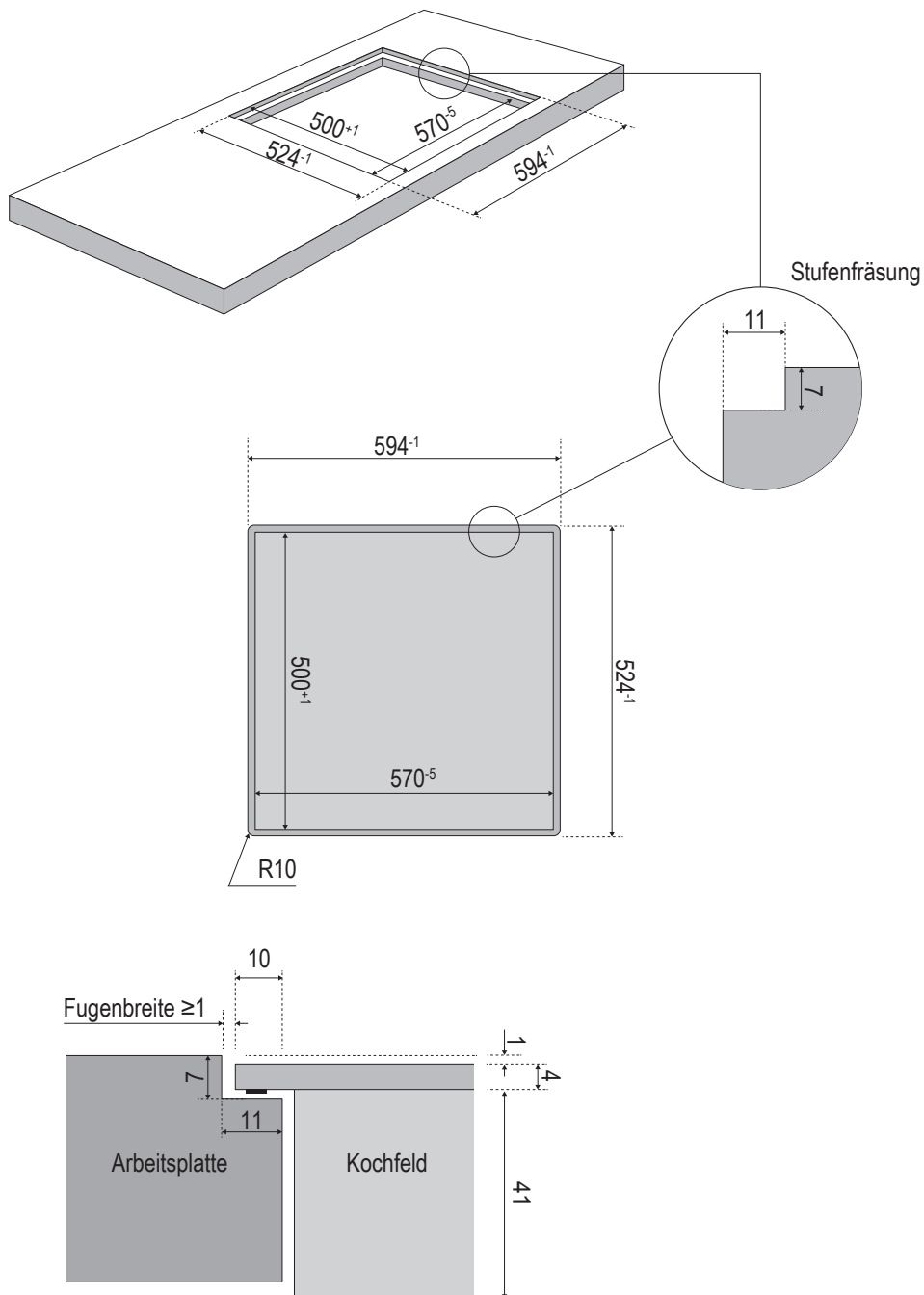
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.

Arbeitsplattenausschnitt

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.
- Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Maßzeichnungen angefertigt.
- Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
- Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.



Maßzeichnung flächenbündiger Einbau



Elektrischer Anschluss



Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein. Glaskeramik-Kochfeld elektrisch mit dem Herd verbinden.
- Zum Anschluss des Kochfeldes an den Herd darf dieser nicht an das Netz angeschlossen sein!
- Den Systemstecker des Kochfeldes an den darunter befindlichen Herd anschließen. Dazu sind Stecker und Buchse mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist. Den Stecker mit leichtem Druck in die passende Buchse am Herd einsetzen und einrasten lassen (siehe Abbildungen in der Bedienungsanleitung des Einbau-Herdes).
- Den Schutzleiteranschluss (Erdung) an die dafür vorgesehene Anschlussfahne am Herd anschließen (siehe Abbildungen in der Bedienungsanleitung des Einbau-Herdes).

Weitere Hinweise zur umweltgerechten Entsorgung

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



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



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

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

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

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

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

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

- Falsche Größenwahl.

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

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

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

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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

35708 Haiger

ORANIER



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

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

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

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

