

**Bedienungs- und Installationsanleitung**

# **ORANIER**

**Küchentechnik**

**Einbau-Herd**

**EBH130**

**EBH230**

**EBH380**

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

## Inhaltsverzeichnis

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	10
6. Bedienelemente	10
7. Elektronische Zeitschaltuhr	12
7.1 Kurzzeitwecker	13
7.2 Gardauer einstellen	13
8. Betriebsarten	14
9. Erstmalige Benutzung	15
9.1 Kühlventilator	15
10. Zubehör / Sonderzubehör	16
10.1 Relings	16
10.2 Reling aushängen	16
11. Leuchtmittel wechseln	19
12. Reinigung und Pflege	20
13. Backraumtür ausbauen	21
14. Einbau des Backofens	22
15. Gerätefront	23
16. Elektrischer Anschluss	24
16.1 Elektrischer Anschluss	24
16.2 Anschluss Kochfeld	25
17. Fehlertabelle	26
18. EU-Produktdatenblatt	27
19. Technische Daten und Abmessungen	28
20. Hinweise zu Entsorgung	29
21. Umweltverträglichkeit	29
22. ORANIER-Werksgarantie	30

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](http://www.oranier-kuechentechnik.de)

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

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



**1. Sicherheit**

**Beachten Sie die nachfolgenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes.**

**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 deshalb 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 Backraum-Türgriff hängen.

## 1. Sicherheit

- Die Ventilationsöffnungen an der Vorderseite des Gerätes grundsätzlich freihalten.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- NIEMALS einen Fett- bzw. Ölbrand mit Wasser löschen! Schalten Sie den Herd aus! Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerdecke 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 Backraumtür stets vorsichtig öffnen, aus dem Backraum kann heißer Dampf entweichen!
- Heißes Gargeschirr und/oder Zubehör stets mit einem Topflappen aus dem Backraum nehmen.

## 1. Sicherheit

### **WARNUNG - Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr!**

- Alkoholdämpfe können sich entzünden. Hochprozentige Getränke nur in geringen Mengen bei der Speisenzubereitung verwenden.  
Niemals unverdünnte Spirituosen erhitzen.
- Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen!
- Garraumlampe abkühlen lassen, bevor sie berührt wird.
- Niemals Wasser in den heißen Garraum schütten.
- Das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt lassen.

### **WARNUNG - Verletzungsgefahr!**

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder Metallschaber für die Reinigung der Scheibe der Backraumtür 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 Backraumtür in die Scharniere greifen! Es besteht die Gefahr, sich in deren beweglichen Teilen zu klemmen.

## 1. Sicherheit

### **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 des Netzkabels darauf achten, dass es 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
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht betrieben werden. Netzstecker ziehen oder Haussicherung ausschalten und anschließend den Kundendienst benachrichtigen.
- Vor dem Auswechseln des Leuchtmittels im Backraum Netzstecker ziehen oder die Haussicherung ausschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

### **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 Backraumtür.
- Der Einbauschrank muss einer Temperatur von mindestens 100°C widerstehen.
- Beim erstmaligen Betrieb des Gerätes entsteht ein Geruch, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Das ist normal. Daher das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Während dieser Zeit den Raum gründlich lüften.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, alle Regler in Position „0“ (Aus) stellen.
- Zubehörteile können sich beim Herausziehen neigen. Darauf achten, dass keine heißen Flüssigkeiten überlaufen.
- Auf dem Garraumboden stehendes Wasser vor dem Betrieb aufwischen.
- Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie legen.
- Korrosionsgefahr: Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Generell keine Speisen im Garraum lagern.
- Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Herabtropfender Obstsaft verursacht Flecken in der Emaille, die nicht mehr entfernt werden können.
- Niemals Backofenreiniger im warmen Garraum einsetzen. Rückstände vor dem nächsten Aufheizen vollständig entfernen.
- Das Gerät und die Garraumdichtung regelmäßig reinigen. Dabei darauf achten, die Dichtung nicht zu beschädigen.
- Niemals die Backraumtür als Ablage verwenden.
- Beim Einschieben des Zubehörs darauf achten, dass es die Innenscheibe nicht berührt.

## 3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

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



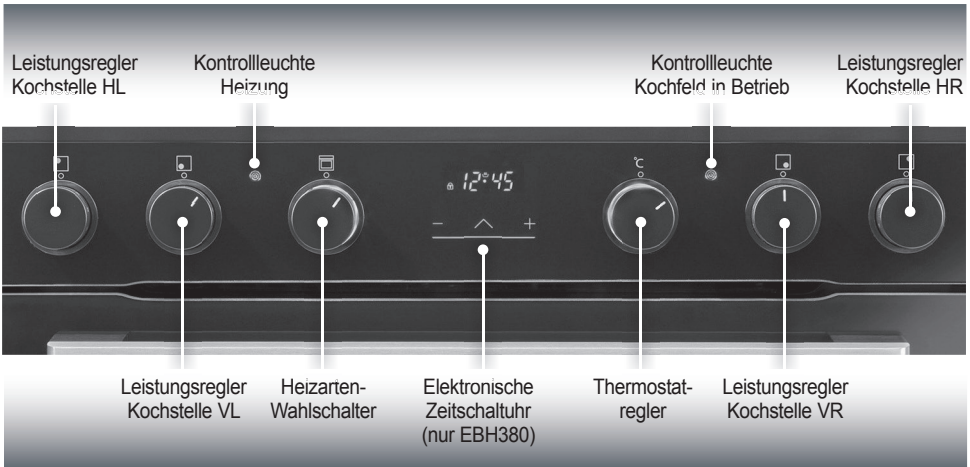
## 4. Ihr Gerät im Überblick (Bedienblende und Ausstattung modellabhängig)



- 1 Bedienfeld
- 2 Dichtung
- 3 Backraumbeleuchtung Rückwand
- 4 Ringheizkörper und Umluftventilator
- 5 Oberhitze und Grillheizkörper
- 6 Relling
- 7 Backraumtür
- 8 Backraum-Türgriff

Zubehör / Sonderzubehör	EBH130	EBH230 EBH380	bestellbar unter Art.-Nr.
A Grillrost	x	x	9210 20
B Backblech	x	x	9210 21
C Fettpfanne	Sonderzubehör	x	9210 22
D Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief	Sonderzubehör		9210 23
E Teleskopauszug	Sonderzubehör		1122 15

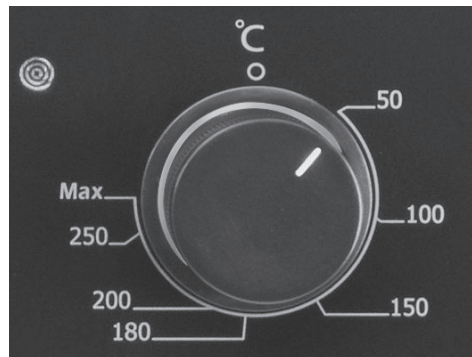
## 5. Bedienfeld (Knebeltyp und Display modellabhängig)



## 6. Bedienelemente

### Thermostatregler

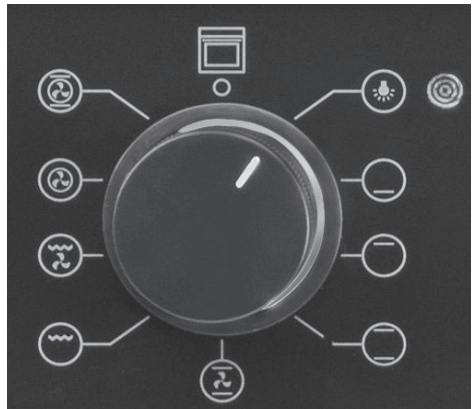
Mit dem Thermostatregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50°C und 275°C, ein.



### Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.

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



## 6. Bedienelemente

### Leistungsregler Kochstellen (EBH)

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.



### Zuschaltung Bräter-/Zweikreiszone

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



## 7. Elektronische Zeitschaltuhr (nur EBH380)



### 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 „P“.

Betätigen Sie die Schaltfläche „^“ so lange, bis die Uhrzeit angezeigt wird.

Betätigen Sie nun gleichzeitig die Schaltflächen „-“ und „+“. 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 Beheizungsart. Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

### Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

Das Gerät ist mit einer automatischen Bedienfeldsperre (Kindersicherung) versehen. Wenn die Schaltflächen ca. 3 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display links „P“.

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

**Hinweis:**  
Die durch Bedienknebel 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 die Schaltfläche „^“ so lange, bis die Uhrzeit angezeigt wird.

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

Betätigen Sie nun die Schaltfläche „^“. Im Display erscheint „ton1“ (Werkseinstellung).

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



Etwa 5 s nach der letzten Änderung wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.



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


## 7. Elektronische Zeitschaltuhr


### 7.1 Kurzzeitwecker


(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um den Kurzzeitwecker zu nutzen, betätigen Sie (nach Entriegelung der Bedienfeldsperrung, s. Absatz Kindersicherung) 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.


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 „“ und „“ leuchten.


Statt der Anzeige „“ 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 „“, ca 5 s lang angezeigt. Dann erscheinen wieder die Uhrzeit und das stetig leuchtende Symbol „“.

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


Dieser Signalton und das Blinken des Symbols „“ 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) die Schaltfläche „“. Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd mit „“, blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche „“ die Gardauer auf 00:00.

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

### 7.2 Gardauer einstellen

	<p><b>Hinweis:</b> Der Temperaturregler muss auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart eingestellt werden.</p>
---	--

	<p><b>Hinweis:</b> Verbleibt das Gargut nach Beendigung des Garvorgangs im Backraum, erfolgt eine Nachgarung, bedingt durch die Restwärme im Backraum.</p>
---	--

Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche „“. In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit „“ abwechselnd mit den Ziffern „“ blinkend angezeigt, und das Symbol „“ blinkt.



## 8. Betriebsarten

Betriebsarten (modellabhängig)


		EBH130	EBH230 EBH380
	<b>Gerät ausgeschaltet</b>	x	x
	<b>Backraumbeleuchtung</b> ohne Einschalten der Heizelemente, ideal für Reinigungszwecke	-	x
	<b>Unterhitze</b> Unteres Heizelement, z.B. zum Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden	x	-
	<b>Oberhitze</b> Oberes Heizelement, z.B. zum schnellen Bräunen	x	-
	<b>Auftaufstufe</b> Umluftventilator ohne Einschalten der Heizelemente, zum schonenden Auftauen bei Zimmertemperatur	-	x
	<b>Echte Heißluft</b> Ringheizkörper + Umluftventilator, z.B. zum Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen	-	x
	<b>Ober- und Unterhitze kombiniert</b> <sup>1</sup> Unteres + oberes Heizelement, z.B. zum Garen auf einer Ebene	x	x
	<b>Ober- und Unterhitze mit Umluft</b> <sup>1</sup> Unteres + oberes Heizelement + Umluftventilator, z.B. für schnelle Bräunung auf einer Ebene	x	x
	<b>Unterhitze mit Umluft</b> Unteres Heizelement + Umluftventilator, z.B. zum Erwärmen von Speisen, Pizza, <b>Quiches</b>	x	x
	<b>Grill</b> <sup>2, 3</sup> Grillheizelement, z.B. zum Grillen von flachem Gargut	-	x
	<b>Großflächengrill</b> <sup>2, 3</sup> Grill- und oberes Heizelement, z.B. zum Grillen von großflächigem, flachem Gargut	-	x
	<b>Grill mit Umluft</b> <sup>2, 3</sup> Grillheizelement + Umluftventilator, z.B. zum Braten von Geflügel, ganzen Fischen oder größeren Fleischstücken	-	x

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

<sup>2</sup> **WARNUNG:** Backofentür beim Grillen geschlossen lassen

<sup>3</sup> Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden

## 9. Erstmalige Benutzung

	<p><b>ACHTUNG!</b> <b>Gefahr von Stromschlägen</b></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 das Gerät 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.

### **9.1 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.

## 10. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

### 10.1 Relings

Die Relings haben 7 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

Beim Einschieben der Zubehörteile ca 1 cm Abstand zur Backraumrückwand lassen.



**ACHTUNG!**  
**Gefahr von Verbrennungen**

Vorsicht beim Herausnehmen von Gargut und Zubehörteilen nach dem Garen: beides ist sehr heiß!

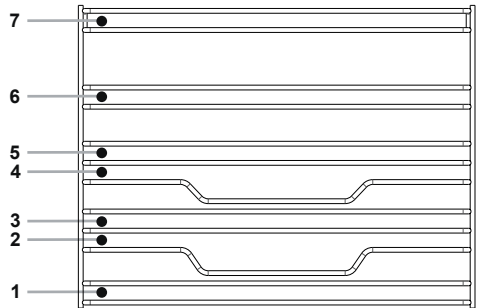
Zubehörteile können sich unter der Hitzeeinwirkung verformen. Eventuelle Verformungen klingen nach dem Abkühlen wieder ab.

Rost oder Bleche können in die Ebenen 1, 3, 5, 6 und 7 eingeschoben werden.

Vollauszüge (Sonderzubehör, Art.-Nr. 1122 15) können in den Ebenen 2, 4, 5, 6 und 7 eingesetzt werden.

Zum Garen auf einer Ebene ohne Teleskop-Vollauszüge wird Ebene 5 empfohlen.

Zum Garen auf einer Ebene mit Teleskop-Vollauszügen wird Ebene 4 empfohlen.



### 10.2 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).

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



### 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.





## 10. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

### **Backblech (Art.-Nr. 9210 21)**

Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck.

Schieben Sie das Backblech so weit ein, dass ein Abstand von ca 1 cm zur Backraum-Rückwand verbleibt.



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

Schieben Sie die Fettpfanne so weit ein, dass ein Abstand von ca 1 cm zur Backraum-Rückwand verbleibt.



### **Extratiefe Fettpfanne, 80 mm 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!



## 10. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

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

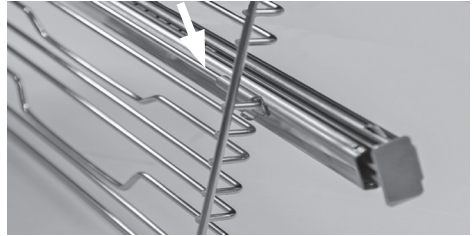
Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

#### Achtung:

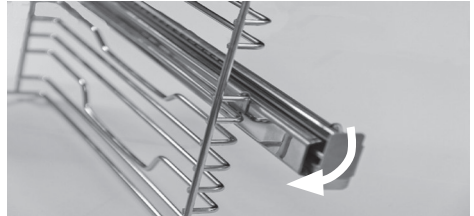
Ebene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



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.



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



## 11. Leuchtmittel wechseln - Dieses Gerät enthält Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G


	<p><b>ACHTUNG!</b> <b>Gefahr von Stromschlägen</b> Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!.</p>
---	--

### WICHTIG:

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

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

	<p><b>Hinweis:</b> Bitte berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Fingern. Fassen Sie das neue Leuchtmittel zum Einsetzen mit einem Tuch o.ä..</p>
---	---

### Runde Backraumbelichtung (3), oben rechts:

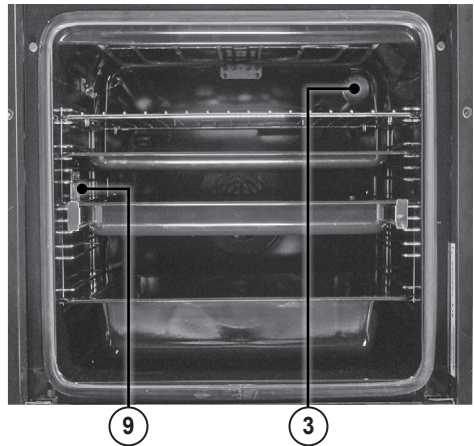
Den Glaskolben herausschrauben und abnehmen.

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


Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.

Den Glaskolben mit dem Metallring wieder einsetzen.

Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.



## 12. 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 trockenreiben.

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


Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

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

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

### Reinigung der Innenscheibe

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

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

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

Abb.1

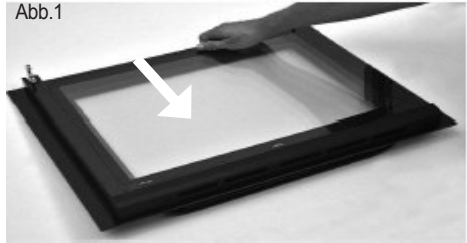
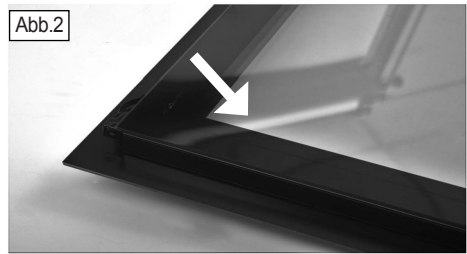
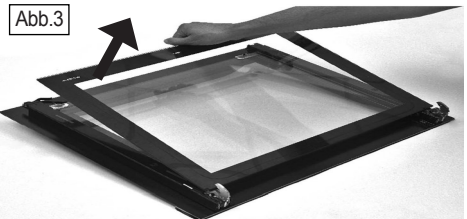



Abb.2



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

Abb.3



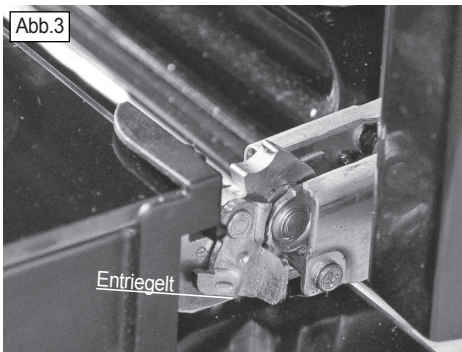
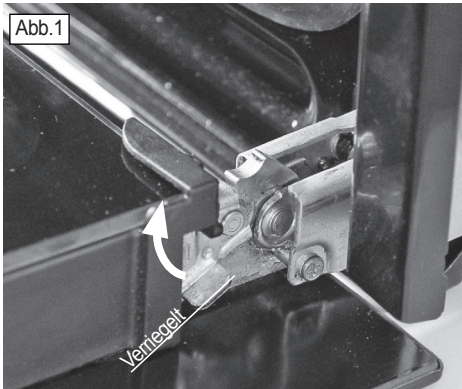
 **ACHTUNG!**  
**Gefahr von Verletzungen**  
 Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

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

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

## 13. Backraumtür ausbauen

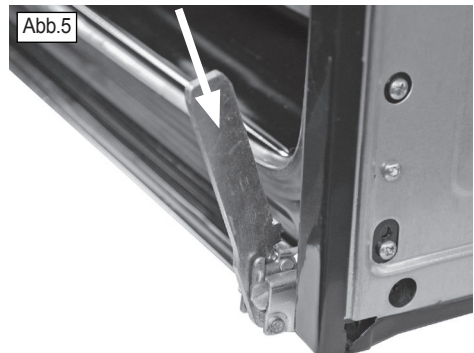
1. Die Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen an beiden Türscharnieren nach oben klappen (Abb. 1-3).



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



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



5. Die 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.
6. Die Backraumtür vollständig schließen.

### 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.

## 14. Einbau des Backofens

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

Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

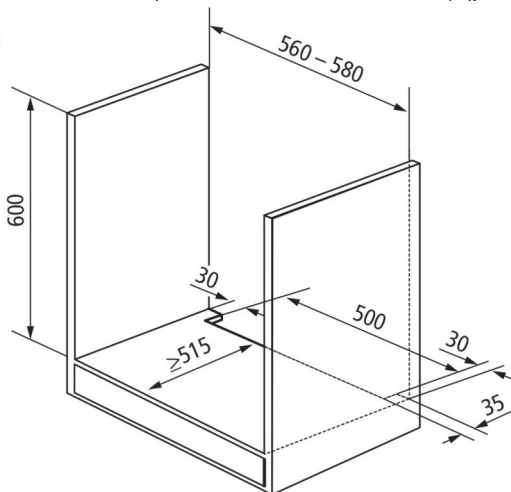
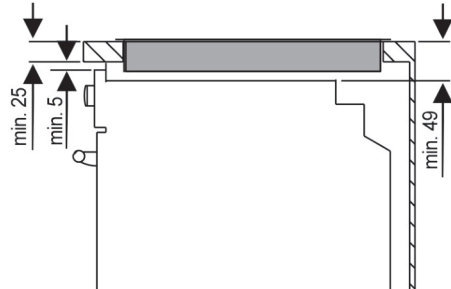
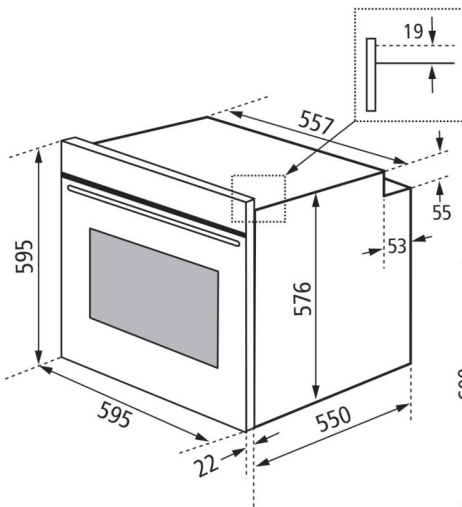
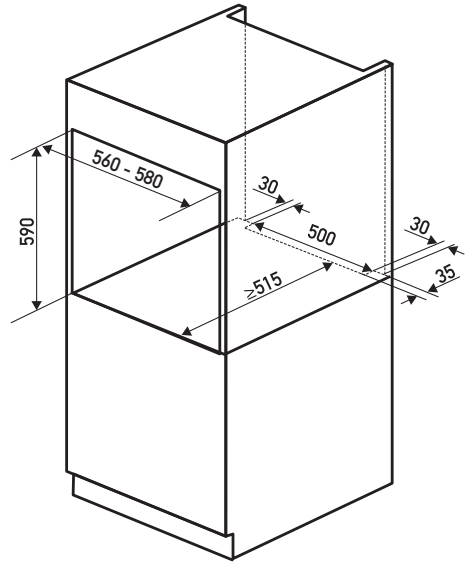
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

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

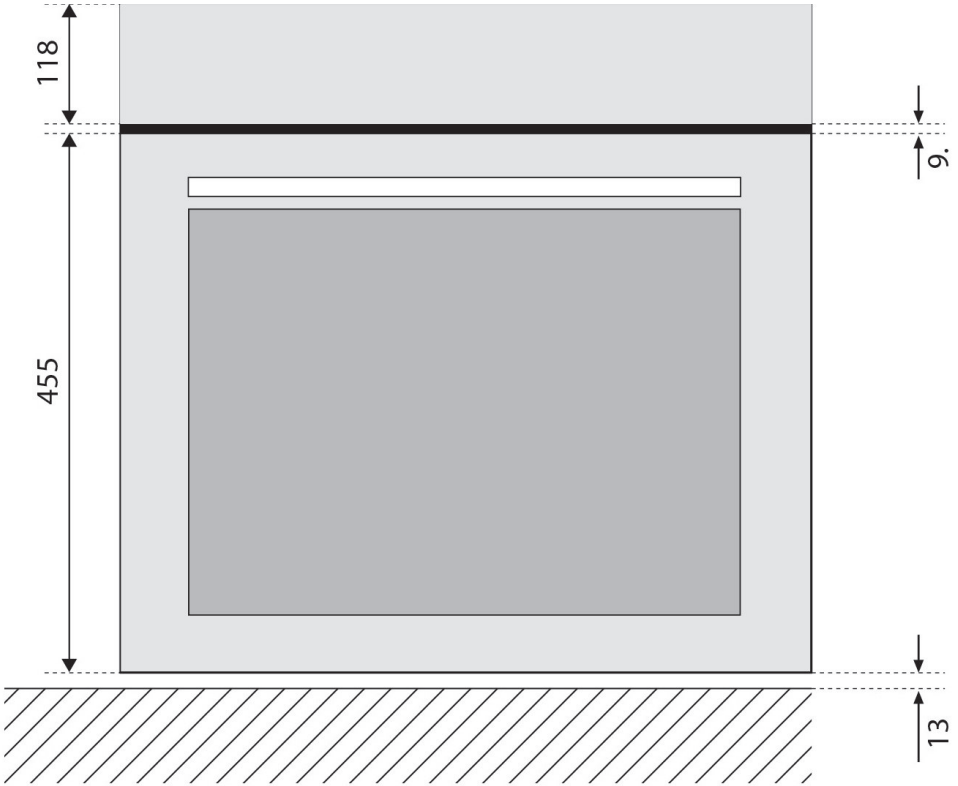
Nach erfolgreichem Einbau des Gerätes die Gerätefunktionen überprüfen. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

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.








**15. Gerätefront**



## 16. Elektrischer Anschluss


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


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

 **Hinweis:**  
Das Gerät muss vorschriftsmäßig abgesichert sein (s. Leistungsangaben auf dem Typenschild).  
Der elektrische Anschluss von Herd-/Kochfeldkombinationen darf ausschließlich von einer geschulten Elektrofachkraft ausgeführt werden!  
Falschanschluss beschädigt das Gerät.  
Das Netzkabel darf nur durch ein Original-Ersatzteil ersetzt werden.

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

### 16.1 Elektrischer Anschluss

 **ACHTUNG!**  
**Gefahr von Stromschlag**  
Anschluss des Gerätes darf nur durch geschultes Fachpersonal erfolgen!

 Bei Schäden durch Falschanschluss besteht kein Garantieanspruch.

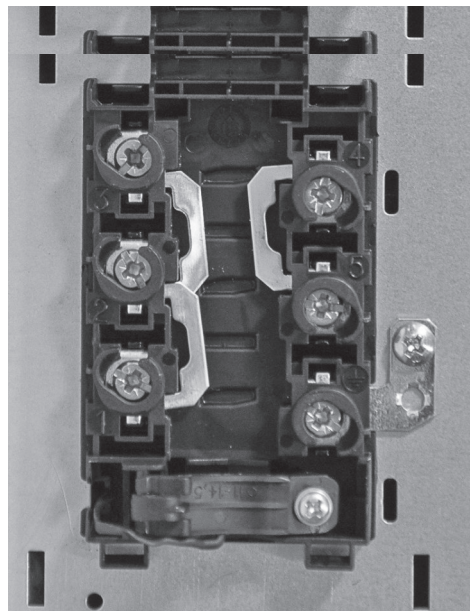
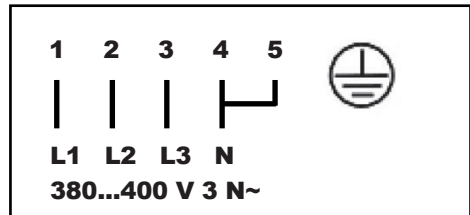
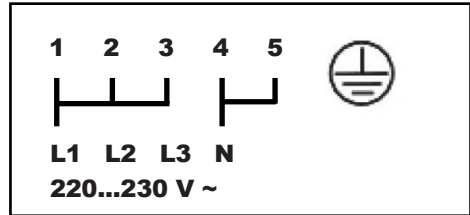
In der Hausinstallation muss eine bestimmungskonforme Trennvorrichtung eingebaut sein.

- Eignung des Stromnetzes mit den Werten auf dem Typenschild überprüfen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Anschlüsse Phasen, Neutral-/Null-Leiter und Erdung in der Anschlussbox identifizieren.
- Gemäß Anschlusschema anschließen.

- Für das Netzkabel 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.

### Anschlusschemata



Anschlussbox geöffnet

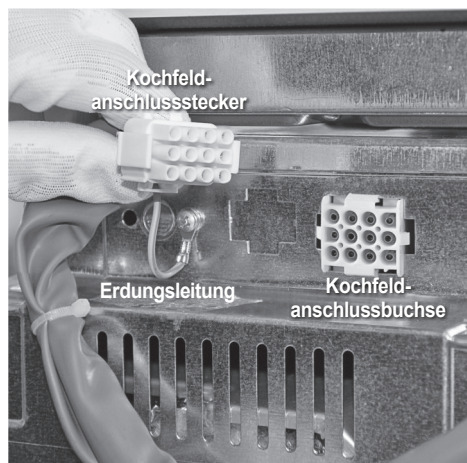


## 16. Elektrischer Anschluss

### 16.2 Anschluss Kochfeld

Der Kochfeldanschlusstecker wird in die Kochfeldanschlussbuchse an der Geräterückseite eingesteckt.

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



## 17. Fehlertabelle

### Störungen beheben

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



**WARNUNG!**

**Verletzungsgefahr!  
Stromschlaggefahr!**

**Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.**

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

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

- beim Backofen / Herd: auf der Backraumfront
- beim Kochfeld: auf der Unterseite des Gehäuses

## 18. EU-Produktdatenblatt

EU-Produktdatenblatt für Haushaltsbacköfen nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014			
Name oder Warenzeichen	Oranier		
Modellkennung	EBH130 / EBH230 / EBH380		
Art des Backofens	Einbauherd		
Masse des Geräts	M	kg	32,0
Anzahl der Garräume	-	-	1
Wärmequelle je Garraum	-	-	Strom
Volumen je Garraum	V	l	69
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC <sub>electric cavity</sub>	kWh	0,87
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC <sub>electric cavity</sub>	kWh	0,79
Energieeffizienzindex	EEI <sub>cavity</sub>	-	94,1
Energieeffizienzklasse/Garraum A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)	-	-	A

Dieses Gerät enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

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

Vermeiden Sie unnötig lange Vorheizzeiten; halten Sie den Kochvorgang so kurz wie möglich; schalten Sie den Backofen spätestens am Garende aus.

Nutzen Sie wenn möglich die Restwärme des Backofens und schalten Sie den Backofen bereits vor Garende aus; Backofentür während des Garens nicht unnötig öffnen.

### Hinweise zur zerstörungsfreien Demontage und Recycling:

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:



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.

## 19. Technische Daten und Abmessungen

		Einbau-Herd	
ORANIER		EBH130	EBH230 EBH380
Thermostatgesteuerter Temperaturbereich		50 - 275 °C	
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1,1 kW	1,1 kW
	Oberhitze	1,2 kW	1,2 kW
	Grill	-	1,4 kW
	Ringheizkörper	-	2,0 kW
Bakraumbeleuchtung (25 W), Anzahl		1	1
Leistungsaufnahme der Gerätekühlung		20 W	20 W
Anschlusswert (ohne Kochfeld)		2,3 kW	3,1 kW
Abmessungen	B x H x T (mm)	595 x 595 x 550	
Netzkabel		nicht im Lieferumfang enthalten	

## 20. 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.

## 21. 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.

## 22. 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, 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
- 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](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

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

### Kundendienst:

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

## **ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH**

Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

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

### Kundendienst:

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

52474608

## Technik für Deine Familie



# ORANIER

**Küchentechnik**

**Hilight-Kochfeld**

**KFH110**

## 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 Kochen geeignet.

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

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Ihr Gerät im Überblick	9
- Gerätebeschreibung	9
Bedienung	9
- Bedienung der Kochzonen	9
- Highlight-Heizkörper	9
- Restwärmeanzeige	9
- Inbetriebnahme	10
- Tipps zum energiesparenden Geschirr und Kochen	10
Reinigung und Pflege	11
- Reinigung nach jedem Gebrauch	11
- Wöchentliche Pflege	11
- Spezielle Verschmutzungen	11
Was tun bei Problemen?	12
Montageanweisung	12
Einbau	13
- Wichtige Hinweise	13
- Kochfelddichtung	13
- SArbeitsplattenausschnitt	13
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau	14
Elektrischer Anschluss	15
Hinweise zur Entsorgung	16
ORANIER-Werksgarantie	19

### HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

[www.oranier-kuechentechnik.de](http://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 16).



## Sicherheitshinweise

### Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Das Gerät komplett auspacken und alle Teile der Verpackung entfernen bzw. abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist weder für gewerbliche Zwecke noch für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

## Sicherheitshinweise

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen.  
Diese Geräusche sind im Betrieb normal und stellen keinen Mangel des Kochfeldes dar.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- 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 beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

## Sicherheitshinweise

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn unter dem Kochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, sollte das Kochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden.  
Der Überhitzungsschutz des Kochfeldes könnte hierbei auslösen.
- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Kochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen betrieben wird, der unter dem Kochfeld eingebaut ist.

## Sicherheitshinweise

### Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Insbesondere spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit Töpfen an die Ränder der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls solche Stoffe trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand.

### **Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr!**

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden! Auch ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden!
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen!

## Sicherheitshinweise

- **BRANDGEFAHR:** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern!
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels ist nicht erforderlich.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen.  
Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, es besteht **Verletzungsgefahr!**

## Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld heraus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selbst.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

## Sicherheitshinweise

### Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Topfboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Kochfeld beeinträchtigt werden, da in der Nähe des eingeschalteten Gerätes ein elektromagnetisches Feld mit einer Frequenz von 50 kHz besteht.

Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.



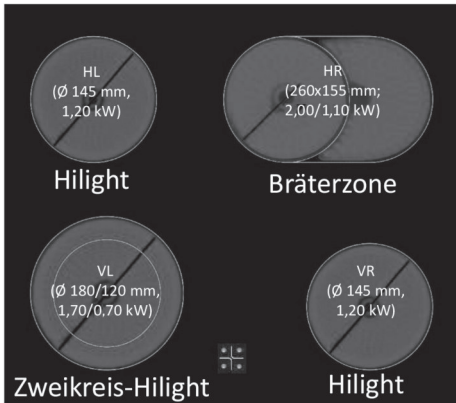
**HINWEIS:**

Die Verwendung von ungeeigneten Töpfen führt zu einer vorzeitigen Beendigung der Garantie. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf dem Kochfeld oder in seiner Umgebung auftreten können.



## Ihr Gerät im Überblick

### Gerätebeschreibung



<b>Typ:</b>	<b>KFH110</b>
Gesamtleistung:	6100 W
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	
EC <sub>electric hob</sub> *:	191,3 Wh/kg
<b>Bräterzone (HR)</b>	260 x 155 mm
Leistung:	2000 / 1100 W
Energieverbrauch	
EC <sub>Kochzone</sub> *:	190,0 Wh/kg
<b>Hilight (HL/VR):</b>	Ø 145 mm
Leistung:	1200 W
Energieverbrauch	
EC <sub>Kochzone</sub> *:	190,0 Wh/kg
<b>Zweikreiszone (VL):</b>	Ø 120/180 mm
Leistung:	1700 / 700 W
Energieverbrauch	
EC <sub>Kochzone</sub> *:	191,0 Wh/kg
<b>Kabellänge:</b>	ca. 75 cm

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

## Bedienung

### 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 Heizkreises 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.

### 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.

**WARNUNG!**  
**Gefahr von Verbrennungen**

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 Kochzonedurchmesser.
- 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

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Verbrennungen</b></p> <p>Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen!</p>
--	--

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Kurzschlüssen</b></p> <p>Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden</p>
--	--

	<p><b>HINWEIS:</b></p> <p>Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner o.ä.!</p>
--	---

### 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 „**Wöchentliche 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 „**Wöchentliche Pflege**“ beschrieben reinigen.
  - Eingebrennten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter „**Wöchentliche 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 eingebrennte 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 abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

## Was tun bei Problemen?

	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Stromschlägen</b></p> <p>Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturversuche am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht.</p> <p>Sie sind daher zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen!</p> <p>Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen!</p>
---	---


### Bitte beachten Sie:

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

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

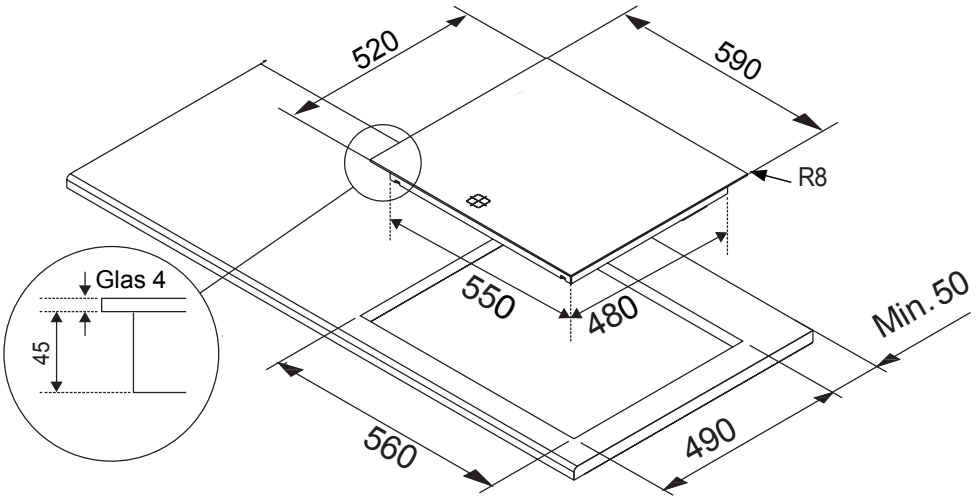
	<p><b>WARNUNG!</b> <b>Gefahr von Stromschlägen</b></p> <p>Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr! Das Gerät sofort außer Betrieb setzen, die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen!</p>
---	--

## 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 °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 wärmefestem 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

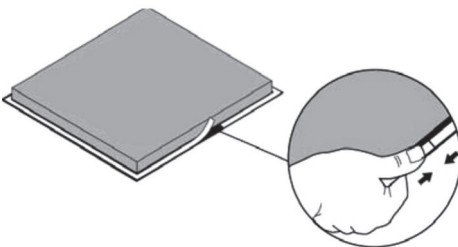


### Wichtige Hinweise

- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährliche, leicht entzündbare oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. abgelegt 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:



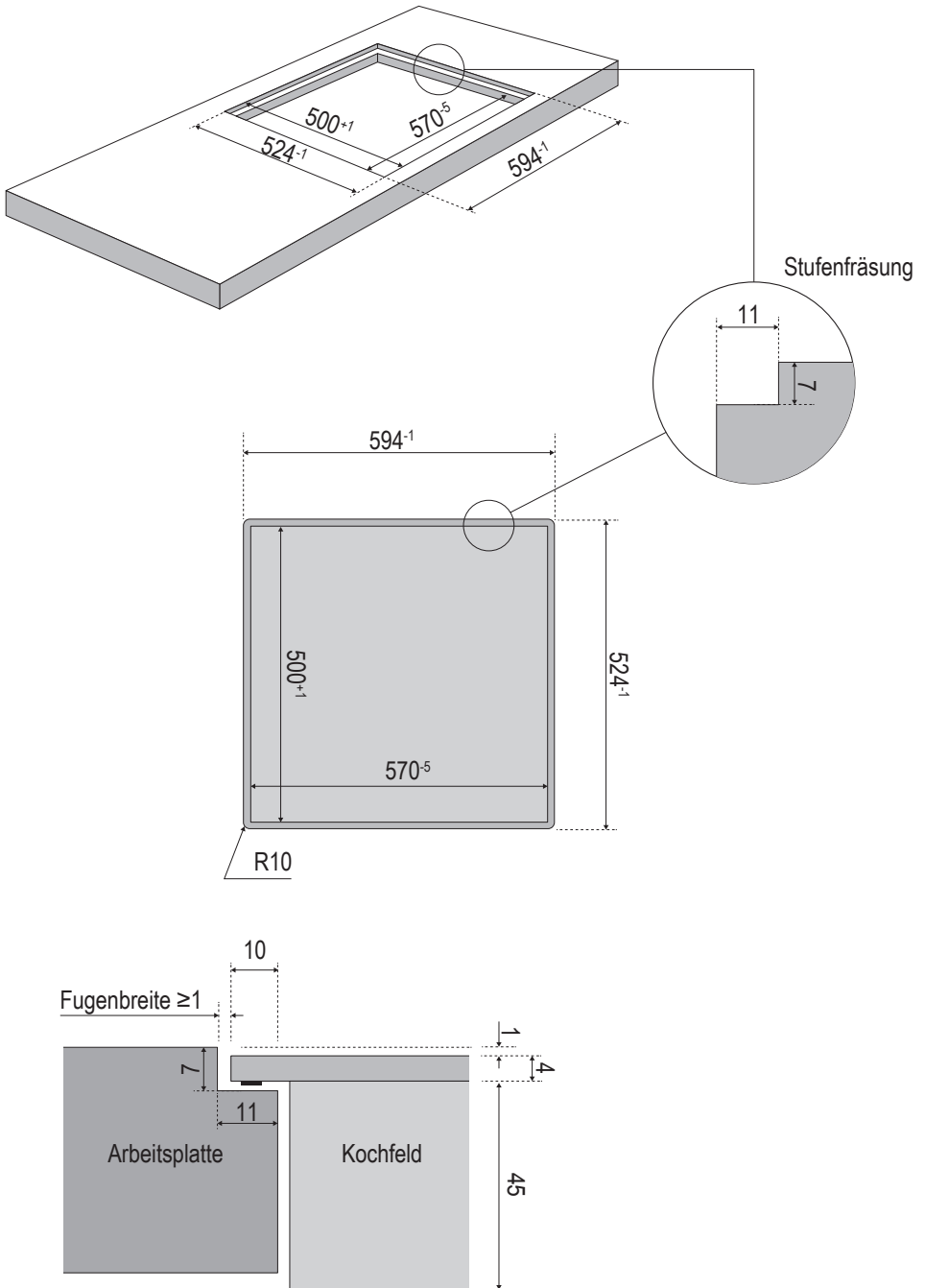
Danach wird das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingesetzt.

- 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



**WARNUNG!**  
**Gefahr von Stromschlägen**

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).

## 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.



## Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können.

Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.







## 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 direkte 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. Emaillie- 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 (Rauchrohr, ungenügender oder zu starker Förderdruck) 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 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](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

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

### Kundendienst:

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

## **ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH**

Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

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

### Kundendienst:

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

Technik für Deine Familie