

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Vakuumierschublade
VKS 9805 12



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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Reinigung und Pflege	9
Vor der ersten Inbetriebnahme	9
Ihr Gerät im Überblick	10
Bedienfeld	11
Zubehör	12
Montageanleitung	13
- Vor dem Einbau	13
- Möbeleinbau	15
- Elektroanschluss	16
- Austausch / Reparatur der Netzanschlussleitung	16
- Maßzeichnung	17
- Technische Daten	17
Bedienung	18
- Lebensmittel vakuumieren	18
- Gefäße im Gerät vakuumieren	21
- Externe Gefäße vakuumieren	22
- Spezial-Programm „MARINADÉ-BOOSTER“	24
- Programme starten	24
- Programme vorzeitig abbrechen	24
- Nach Ablauf eines Programmes	24
- Trocknungszyklus	25
Fehlertabelle	26
Hinweise zu Entsorgung	30
ORANIER-Werksgarantie	31

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 30).



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.

Ihr Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt. Bei unsachgemäßem Einbau bzw. Gebrauch des Gerätes kann es zu Gefahren oder Schäden an Personen und Sachen kommen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung aufmerksam vor dem Einbau des Gerätes und der ersten Inbetriebnahme durch. Sie finden darin wichtige Hinweise für den sachgemäßen Einbau, sicheren Gebrauch sowie für Pflege und Wartung des Gerätes. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise hervorgerufen wurden.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung mit dem Gerät auf. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im stationären, eingebauten Zustand im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch des Gerätes ist das Vakuumieren und Einschweißen von geeigneten Lebensmitteln in dafür geeigneten Vakuumierbeuteln oder vakuumfesten Gefäßen. Andere Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- In keinem Fall dürfen lebendige Wesen in Vakuum gebracht werden (z.B. Muscheln, oder allgemein Tiere)!
- Dieses Gerät darf nur dann von Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Schublade sicher zu bedienen, wenn diese Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden. Unbeaufsichtigt dürfen diese Personen das Gerät nur dann betreiben, wenn sie so in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden, dass sie es in aller Sicherheit verwenden und mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Wichtige Sicherheitshinweise**Kinder**

- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Gerät nur dann unbeaufsichtigt bedienen, wenn ihnen Bedienung des Gerätes so erklärt wurde, dass sie sicher bedienen können.
Es ist wichtig, dass Kinder mögliche Gefahren erkennen und verstehen können, die durch falsche Bedienung hervorgerufen werden können.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Schweißschiene des Gerätes und die Schweißnaht des Vakuumierbeutels abgekühlt sind und keine **Verbrennungsgefahr** mehr besteht!
- **Erstickungsgefahr!** Verpackungsmaterialien (Folie, Styropor usw.) muß Kindern unzugänglich gehalten werden!

Wichtige Sicherheitshinweise**Technische Sicherheit**

- Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchgeführt werden. Unsachgemäße Durchführung solcher Arbeiten kann Gefahren für den Benutzer hervorrufen.
- Für Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten muß das Gerät komplett von der Stromversorgung getrennt werden: Die installationsseitige Sicherung ausschalten oder Schraub-sicherungen herausdrehen und entnehmen oder Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker ziehen, nicht an der Leitung!
- Achten Sie auf einwandfreien Zustand der Glasabdeckung und der Dichtung der Vakuumkammer (z.B. Risse, Splitter oder andere, auch leichte, Beschädigungen). Solche Beschädigungen können Gefahren hervorrufen und bis zur Implosion der Glasabdeckung führen. Verwenden Sie niemals ein Gerät, das Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät enthält eine Vakuumpumpe mit Öl. Um Aus- oder Überfließen des Öls zu verhindern, behalten Sie das Gerät stets in horizontaler Position, kippen Sie es nicht, drehen Sie es nicht um und stellen Sie es nicht auf die Stirnseiten.
- Korrekter Betrieb des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsmäßig angeschlossen ist. Versorgungsspannung und Netzfrequenz müssen den Daten des Typschildes des Gerätes entsprechen, ansonsten können Schäden am Gerät entstehen.
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen werden. Nur dann ist die elektrische Sicherheit des Gerätes gewährleistet. Falls Zweifel an der Konformität der Installation bestehen, lassen Sie sie durch eine Elektrofachkraft prüfen.

Wichtige Sicherheitshinweise**Technische Sicherheit**

- Das Gerät darf nicht über Verlängerungskabel und/oder Mehrfachsteckdosen angeschlossen werden, da diese nicht die erforderliche elektrische Sicherheit gewährleisten.

Brandgefahr!

- Durch Berührung oder Veränderung von elektrischen oder mechanischen Bauteilen besteht **Verletzungsgefahr**. Öffnen Sie niemals das Gerätegehäuse!
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle ersetzt werden.
- Bei nicht vorhandenem Netzstecker muss das Gerät durch eine qualifizierte Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Nehmen Sie das Gerät bei elektrischen oder Funktionsstörungen nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn Sie Kontakt mit Wasser haben.
- Garantieansprüche erlöschen, wenn das Gerät nicht durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte repariert wird.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Bei Stromausfall während des Vakuumierprozesses wird das Vakuum beibehalten. Versuchen Sie keinesfalls, die Glasabdeckung durch mechanisches Einwirken oder Einsatz von Werkzeugen zu öffnen. Nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung ist das Öffnen der Glasabdeckung wieder möglich.
- Bei Entsorgung des Gerätes Netzstecker ziehen, das Netzkabel abschneiden sowie die Glasabdeckung entfernen, um das Gerät unbrauchbar zu machen.

Wichtige Sicherheitshinweise**Allgemeine Hinweise zum Gebrauch**

Verbrennungsgefahr! Die Versiegelung von Vakuumierbeuteln erfolgt durch einen Schweißprozess. Die Schweißschiene des Gerätes und die Schweißnaht am Beutel werden heiß. Berühren Sie weder die Schweißschiene des Gerätes, noch die Schweißnaht am Beutel unmittelbar nach der Versiegelung.

Brandgefahr! Bewahren Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien im oder nahe dem Gerät auf.

Die Teleskopschienen sind zum Aus- und Einfahren der Vakuumierschublade mit einer maximalen Zuladung von 7 kg ausgelegt. Überladen Sie das Gerät nicht und drücken Sie nicht auf die geöffnete Vakuumierschublade, sonst können die Teleskopschienen beschädigt werden.

Beschädigungen an der Glasabdeckung können zur Implosion führen. Legen Sie keine Gegenstände auf die Glasabdeckung, lassen Sie nichts auf die Glasabdeckung herabfallen. Bei Zweifeln am ordnungsgemäßen Zustand der Glasabdeckung wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Glasabdeckung darf nicht als Arbeitsfläche benutzt werden, z.B. zum Ablegen oder Schneiden.

Der Einbau des Gerätes muß gewährleisten, dass die Lade komplett herausgezogen werden kann. Nur so befindet sich die Vakuumkammer im Sichtbereich, die Glasabdeckung kann vollständig hochgeklappt werden und Verbrennungsgefahr durch Berührung der Schweißschiene bzw –naht des Vakuumierbeutels vermieden werden.

Wichtige Sicherheitshinweise**Allgemeine Hinweise zum Gebrauch**

Die besten Vakuumierergebnisse werden mit auf +3°C gekühlten Lebensmittel erreicht. Mit höheren Temperaturen vakuumierte Lebensmittel können sich z.B. beim späteren Lagern im Kühl- oder Gefrierschrank kältebedingt zusammenziehen und dadurch das Vakuum im Beutel verringern.

Überwachen Sie den Vakuumierprozess. Durch den Unterdruck können aus Lebensmitteln Dampfblasen austreten, die den Eindruck des Kochens erwecken.

Während des Vakuumierens kann aus den noch nicht versiegelten Beuteln Dampf austreten. Letzterer kann zu Funktionsstörungen des Gerätes führen. Im Falle solcher Dampfbildung brechen Sie den Vakuumiervorgang ab (Schaltfläche STOP), trocknen Sie die Vakuumierkammer, die Glasklappe und befüllen Sie einen neuen Vakuumierbeutel. Beachten Sie dazu die Hinweise im Abschnitt „Lebensmittel vakuumieren“.


Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Vakuumkanal eindringt, da die Vakuumpumpe beschädigt werden kann.

Stellen Sie vor jeglichem Vakuumieren von Gefäßen sicher, dass diese zum Vakuumieren geeignet sind, dem Vakuumierprozess standhalten können und anschließend gegebenenfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden können.

Lagern Sie keine Speisen oder Getränke in der Vakuumierkammer.

Betreiben Sie das Gerät nur komplett herausgezogen. Gestaute Wärme oder Feuchtigkeit durch Betrieb des Gerätes in eingeschobenem Zustand kann das Gerät oder das Möbel beschädigen. Schieben Sie die Gerätelade erst nach beendigem Vakuumier- bzw. Versiegelungsprozess wieder ein.

Reinigung und Pflege

- Zur Reinigung muß das Gerät ausgeschaltet sein (Schaltfläche  für 2 s betätigen, bis die Betriebsanzeige erloschen ist).
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes nur weiche Tücher und keine aggressive Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, um Beschädigungen der Edelstahl- und Glasoberflächen zu vermeiden.
- Fließendes Wasser oder ein Dampfstrahl kann an elektrische Bauteile gelangen und Kurzschlüsse verursachen. Reinigen Sie daher das Gerät niemals mit fließendem Wasser oder einem Dampfstrahlgerät!
- Wenn Kinder das Gerät reinigen oder pflegen, müssen sie stets beaufsichtigt sein.
- Die Edelstahloberflächen in Bürstrichtung reinigen.
- Warten Sie vor dem Reinigen der Vakuummierkammer stets das Abkühlen der Schweißschiene ab.
- Vermeiden Sie, den Ansaugstutzen mit Wasser zu reinigen. In den Vakuumkanal angesaugtes Wasser kann die Vakuumpumpe beschädigen.
- Die Schweißschiene ist einfach entnehmbar. Reinigen Sie die entnommene Schweißschiene mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie gegebenenfalls ein neutrales Desinfektionsmittel. Trocknen Sie die Schweißschiene gut ab. Beim Wiedereinsetzen der Schweißschiene ist auf korrekte Positionierung der Kontakte zu achten.
- Der Ansaugschlauch zum Vakuumieren von Behältern wird mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt. Vor dem nächsten Einsatz lassen Sie den Ansaugschlauch gut trocknen.

WICHTIG:

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie Verpackungsmaterialien, Klebestreifen und Schutzfolien (falls vorhanden).

Entfernen Sie alles Zubehör und reinigen Sie die Vakuummierkammer und die Glasabdeckung mit einem weichen Tuch und Leitungswasser. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Metall- / Scheuerschwämme, da die Edelstahloberfläche dauerhaft beschädigt werden kann.

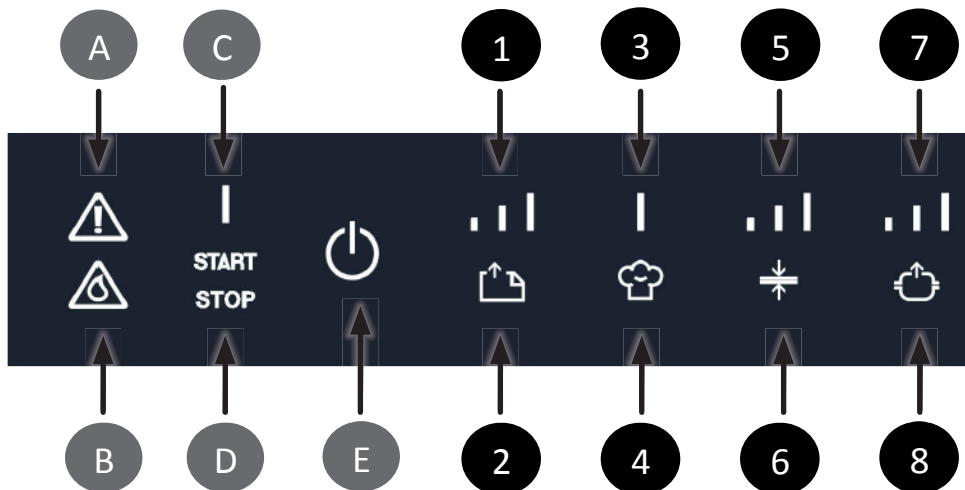
Beachten Sie unbedingt die Hinweise zum korrekten Einbau des Gerätes.

Ihr Gerät im Überblick



- 1 - Glasabdeckung mit Dichtung
- 2 - Gehäuse
- 3 - Schweißschiene
- 4 - Vakuumierkammer
- 5 - Ansaugstutzen
- 6 - Bedienfeld

Bedienfeld



Das Bedienfeld ist völlig eben, glatt und daher sehr leicht zu reinigen. Die Bedienung des Gerätes erfolgt über berührungsempfindliche und verschleißfreie Schaltflächen (Touchcontrol). Sie reagieren einmalig auf Berührung. Erst eine erneute Berührung löst einen weiteren Schaltvorgang aus.



- 1 - Segmentanzeige Vakuumstärke für Beutel
- 2 - Schaltfläche Vakuumstufen für Beutel
- 3 - Segmentanzeige Marinade-Booster
- 4 - Schaltfläche Marinade-Booster
- 5 - Segmentanzeige Versiegelungsstärke für Beutel
- 6 - Schaltfläche Versiegelungsstärke für Beutel
- 7 - Segmentanzeige Vakuumstärke für Gefäße
- 8 - Schaltfläche Vakuumstärke für Gefäße
- A - Warnanzeige
- B - Warnanzeige „Trocknungslauf durchführen“
- C - Betriebsanzeige
- D - Schaltfläche START – STOPP
- E - Schaltfläche EIN - AUS

Zubehör

Folgendes Zubehör gehört zum Lieferumfang:

Die dem Gerät beiliegenden ORANIER-Vakuumierbeutel entsprechen der EU-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004. ORANIER-Vakuumierbeutel können Sie auch über Ihren Händler beziehen. Beachten Sie die Aufbewahrungsvorschriften und Sicherheitshinweise auf der Verpackung der ORANIER-Vakuumierbeutel.

Andere Vakuumierbeutel sind ebenfalls einsetzbar, achten Sie beim Nachkauf aber unbedingt auf Übereinstimmung der Eigenschaften dieser Beutel (Material, Folienstärke, Verwendungszweck, EU-Richtlinie, Aufbewahrungsvorschriften) mit den ORANIER-Vakuumierbeuteln.

ORANIER Artikel-Nummer		9805 80	9805 81	9805 85	9805 86
Kennzeichnung		GEFRIEREN	GEFRIEREN	KOCHEN	KOCHEN
Anzahl		50	50	50	50
Abmessungen		250x350mm	200x300mm	250x350mm	200x300mm
Material		PA/PE	PA/PE	OPA/PP	OPA/PP
Folienstärke		90 µm	90 µm	75 µm	75 µm
Temperatureignung		-25°C 70°C : 2h 100°C: 15'	-25°C 70°C : 2h 100°C: 15'	85°C : 75h 100°C : 4h 121°C : 30'	85°C : 75h 100°C : 4h 121°C : 30'
Vorwiegender Verwendungszweck	Einfrieren	x	x	-	-
	Kühlen	x	x	x	x
	Lagern	x	x	x	x
	Sous-Vide-Garen	-	-	x	x

Ansaugschlauch

Der ca. 1 m lange Ansaugschlauch dient zur Verbindung externer vakuumgeeigneter Gefäße mit dem Ansaugstutzen in der Vakuumkammer des Gerätes.

So können auch Gefäße vakuumiert werden, deren Abmessungen die der Vakuumkammer übersteigen.



(Abb. ähnlich)

Bitte beachten Sie den Abschnitt „Externe Gefäße vakuumieren“ in dieser Bedienungsanleitung.

Pumpenölfilter

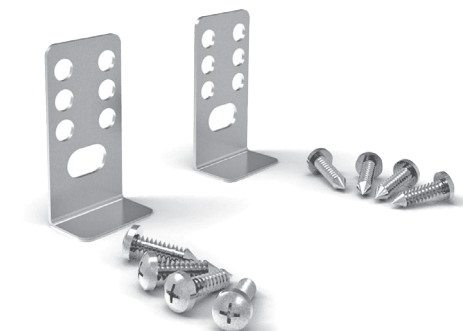
Der Pumpenölfilter muss vor dem ersten Betrieb des Gerätes eingesetzt werden; siehe Abschnitt „Vor dem Einbau“.



Beschlagmaterial für den Einbau

2 Kippschutzwinkel

8 Schrauben zur Befestigung der Kippschutzwinkel an den Möbelseitenwänden



2 Schrauben mit Unterlegscheiben zur Befestigung des Gerätes an der Möbelstirnseite



Montageanleitung



WARNUNG!

Nichtbeachtung der Einbauhinweise oder unsachgemäßer Einbau kann zu Gefahren und Schäden an Personen und Sachen führen.

Überprüfen Sie vor dem Einbau, dass die auf dem Typschild angegebenen Anschlussdaten (Spannung und Netzfrequenz) denen des Stromversorgungsnetzes entsprechen. Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.

Der Netzstecker muss nach dem Einbau noch leicht zugänglich sein.

Das Gerät ist zum Einbau in einen Schrank vorgesehen, dessen Einbaumaße den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen. Der Geräte- bzw. Einbauschränk muss zum Aufstellen des Gerätes einen fest eingebauten Zwischenboden aufweisen und darf keine Rückwand haben.

Achten Sie bei der Installation unbedingt darauf, dass das Gerät nicht aus dem Möbel kippt, solange es nicht mit dem Kippschutz und an allen Schraubstellen mit dem Möbel verschraubt ist!

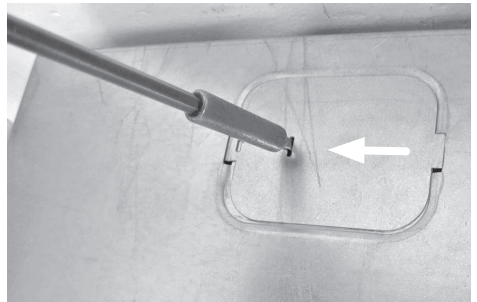
Achten Sie darauf, dass Sie bei der Installation die Anschlussleitung nicht knicken, einklemmen oder beschädigen.

Als Kombination mit anderen Geräten sind nur die vom Hersteller angegebenen Modelle zulässig. Sie werden ohne weiteren Zwischenboden direkt auf das Gehäuse des Gerätes gestellt. Beachten Sie die Einbauanleitung für Kombinationen! Achten Sie darauf, dass Sie bei der Installation eines Kombinationsgerätes die Anschlussleitung nicht knicken, einklemmen oder beschädigen.

Die Anschlussleitung darf nach dem Einbau das Gerät bzw. das Kombinationsgerät nicht berühren.

Vor dem Einbau

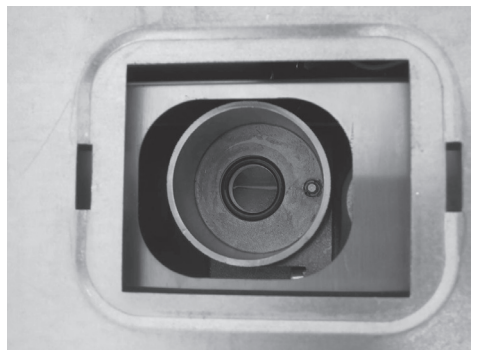
Das Gerät ist mit einer Vakuumpumpe ausgestattet. In deren Ölkreislauf muss vor dem Einbau des Gerätes zunächst der im Lieferumfang enthaltene Pumpenölfilter eingesetzt werden.



Pumpenölfilter einsetzen

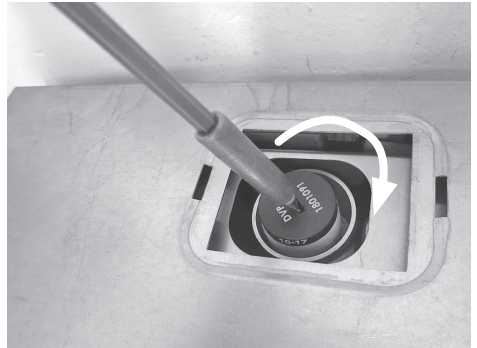
Abdeckung entfernen: Flachen Schraubendreher in den Schlitz der Abdeckung einführen, Abdeckung nach links aus der Halterung schieben und abnehmen.

Abdeckung der Filterhalterung abziehen. Die Abbildung zeigt die Filterhalterung, in die nun der Pumpenölfilter eingeschraubt wird.

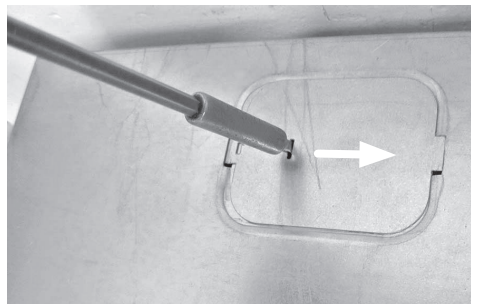


Vor dem Einbau

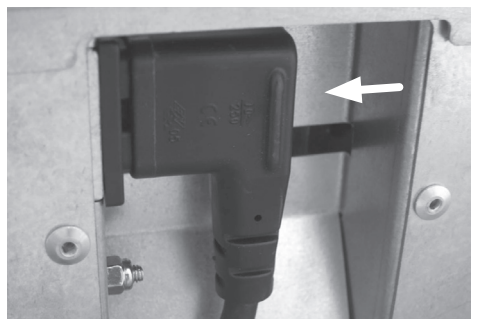
Filter mit Hilfe des Schraubendrehers im Uhrzeigersinn einschrauben.



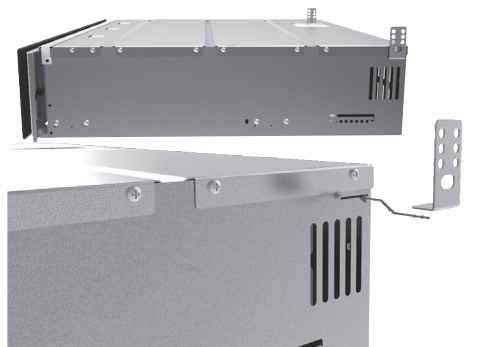
Abdeckung wieder einsetzen.



Netzkabel rückseitig einstecken.



Beide Kippschutzwinkel einsetzen.



Vor dem Einbau



ACHTUNG! Sicherung gegen ungewolltes Ausfahren der Lade beim Einbau

Die bewegliche Lade des Gerätes ist vorne links und rechts durch Bänder gegen ungewolltes Ausfahren gesichert. Vorzeitiges Entfernen der Bänder kann zu ungewolltem Ausfahren der Lade und dadurch zum Sturz des Gerätes führen.

Entfernen Sie die Bänder erst, wenn das Gerät sicher im Möbel steht!

Möbeleinbau

Das Gerät ins Möbel einschieben, dabei das Netzkabel zur Steckdose hin ausrichten.



ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass die Vakuumschublade dabei nicht unbeabsichtigt ausfährt!

Jeden Kippschutzwinkel mit je 2 Schrauben 4,5x16mm links und rechts an den Möbelseitenwänden befestigen.

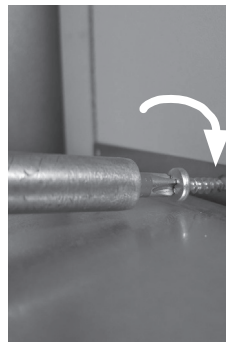
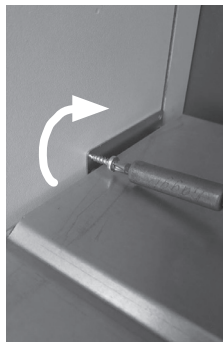



Abb. ähnlich

Gerät zentrieren. Unterlegscheiben in die Fixierungslöcher einsetzen und die Frontwinkel mit je einer Schraube 4,5x16mm an den Möbelstirnseiten befestigen.



Möbeleinbau

Frontblende justieren

 **Führen Sie diesen Schritt erst durch, nachdem das Gerät und der Kippschutz vorschriftsmäßig und wie vorstehend beschrieben eingebaut wurden.**

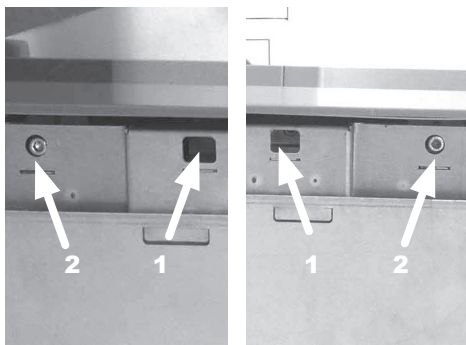
Vakuu­mierschub­lade herausfahren:

Drücken Sie etwa in der Mitte der Front, bis Sie ein leises Klicken hören. Entfernen Sie die Hand und die Vakuu­mierschub­lade fährt ein Stück heraus.

Sie können die Vakuu­mierschub­lade nun vollständig öffnen. Zum Schließen schieben Sie die Vakuu­mierschub­lade ins Gerät zurück und drücken Sie in der Mitte der Front, bis Sie einen leichten Widerstand spüren und ein leises Klicken hören. Die Vakuu­mierschub­lade ist nun verriegelt.

An der Unterseite der Vakuu­mierschub­lade befinden sich 4 Justierungsschrauben (4mm Inbus).

Falls erforderlich, richten Sie die Frontblende durch Drehen der Schrauben 1 horizontal und der Schrauben 2 vertikal aus.



Die beiden obigen Abbildungen zeigen die Unterseite der ausgefahrenen Vakuu­mierschub­lade

Elektroanschluss

Das Gerät darf nur an eine gemäß den Vorschriften installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Ein Tausch der Anschlussleitung oder ein Versetzen der Steckdose darf nur von einem qualifizierten Techniker bzw. Fachmann gemäß der geltenden Gesetzgebung durchgeführt werden.

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typschild angegebenen Anschlussdaten (Spannung und Netzfrequenz) denen des Stromversorgungsnetzes entsprechen. Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden.

Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.

Die Verwendung von Mehrfachsteckern, Steckerleisten (Verteiler) oder Verlängerungen ist nicht gestattet. Durch Überlastung kann es zur Brandgefahr kommen!

Ist der Stecker nach dem Einbau des Gerätes nicht mehr erreichbar, so muss der Elektroanschluss über einen allpoligen Schalter erfolgen, der für die entsprechende Stromstärke geeignet ist. Dieser Schalter muss einen Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten aufweisen, damit im Notfall eine Unterbrechung erfolgen kann.

Der Anschluss muss mit einer angemessenen Erdung gemäß geltender Vorschriften ausgestattet sein.

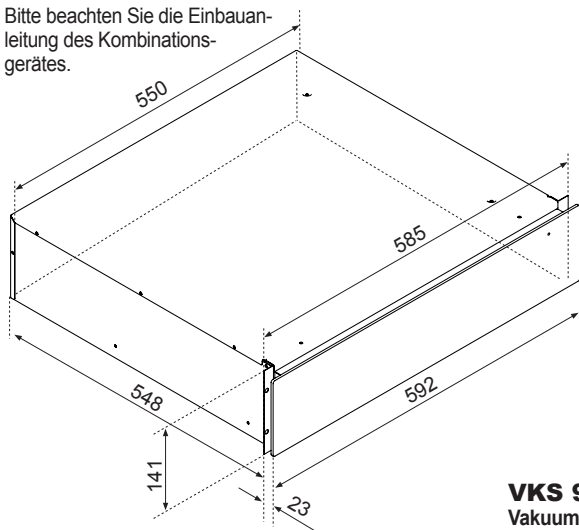
 **WARNUNG!**
Ohne vorschriftsmäßige Erdung darf das Gerät nicht betrieben werden.

Austausch / Reparatur der Netzanschlussleitung

Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf ausschließlich durch ein Original-Ersatzteil, welches beim Hersteller oder dessen Servicestelle zu beziehen ist, ersetzt werden.

Maßzeichnung

Bitte beachten Sie die Einbauanleitung des Kombinationsgerätes.



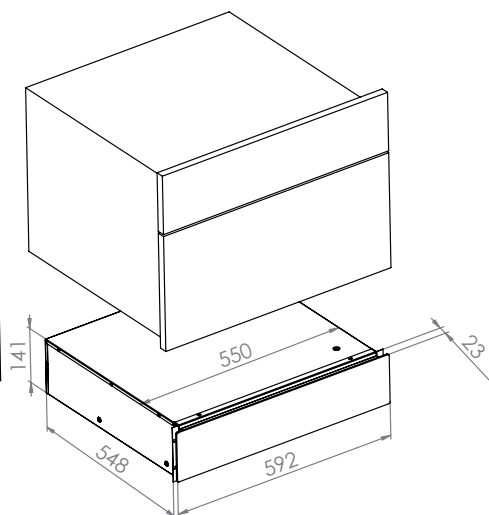
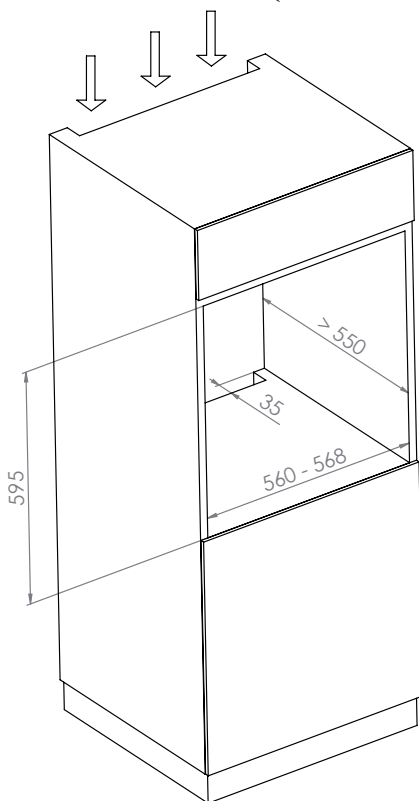
Technische Daten

VKS 9805 12
Vakuumschublade

Stromversorgung: 220-240 V
50 / 60 Hz

Gesamt-Anschlusswert: 0,23 kW

Bitte beachten Sie die Einbauanleitung des Kombinationsgerätes.

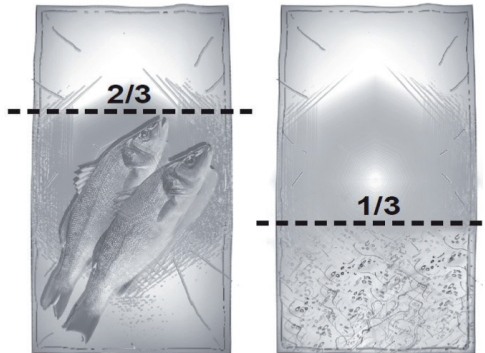


Bedienung

Lebensmittel vakuumieren:

- **Wichtig!** Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumieren.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel ausreichend kühl vakuumiert werden. Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur (+3°C) werden am besten konserviert.
- Verwenden Sie maximal 250 mm breite und 350 mm lange Vakuumierbeutel.
- Wählen Sie den Vakuumierbeutel anhand der geplanten Weiterverwendung aus (z.B. Einfrieren, Sous-Vide-Garen). Beachten Sie dabei die Hinweise im Abschnitt „Zubehör“.
- **Hinweis:** Schlagen Sie den Rand des Vakuumierbeutels beim Befüllen um, so dass keine Lebensmittel im Randbereich zurückbleiben.

- Feste Lebensmittel dürfen nicht mehr als 2/3, flüssige Lebensmittel nicht mehr als 1/3 des Volumens des Vakuumierbeutels füllen.



- Ziehen Sie die Vakuuiererschubblade vollständig heraus und öffnen Sie die Glasabdeckung.

Hinweis: Eine automatische Rastung der Vakuuiererschubblade nach vollständigem Herausziehen verhindert ihr ungewolltes Zufahren, z.B. während des Beladens oder des Vakuuiervorganges. Um diese Rastung aufzuheben, heben Sie die Vakuuiererschubblade vor dem Zuschieben ganz leicht an.




Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Vakuuierkammer und der Vakuuierbeutel trocken sind, letztere auch und insbesondere im Bereich der Öffnung.

- Legen Sie den Vakuuierbeutel zentriert über die Schweißschiene **A** in die Vakuuierkammer. Die Öffnung des Vakuuierbeutels soll dabei ca. 2 cm über die Schweißschiene **A** hinausragen.







- Schließen Sie die Glasabdeckung der Vakuuiererschubblade.

Bedienung


- Schalten Sie das Gerät ein: Betätigen Sie dazu die Schaltfläche  für 2 s.
- Sollte die Schaltfläche  (Vakuumstufe für Beutel) nicht leuchten, betätigen Sie diese Schaltfläche zunächst zur Auswahl der Funktion „Beutel vakuumieren“.
- Durch (wiederholtes) Betätigen der Schaltfläche  können Sie eine von insgesamt 4 Vakuumstufen auswählen. Die jeweils gewählte Vakuumstufe wird in der Segmentanzeige direkt oberhalb der Schaltfläche angezeigt.

Vakuumstufe für Beutel




Anzeige	Verwendung
Versiegeln 	<p>Es wird nur ein sehr geringes Vakuum erzeugt, das keinen Einfluss auf die Aufbewahrungszeit der verpackten Lebensmittel hat.</p> <p>Zum Versiegeln.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beutel verschließen • Portionieren • Empfindliche Lebensmittel abpacken • Lebensmittel wie Chips, Brot oder Kekse neu verpacken
Vakuumstufe 1 	<p>Niedrige Vakuumstufe.</p> <p>Zur Aufbewahrung und Versiegelung von überwiegend druckempfindlichen Produkten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druckempfindliche Lebensmittel (z.B. Salat, Erdbeeren...) • Volumenempfindliche Lebensmittel (z.B. Schaumcremes, Schlagsahne...) • Frischer Käse (z.B. Brie, Gorgonzola...)
Vakuumstufe 2 	<p>Mittlere Vakuumstufe.</p> <p>Zum Konservieren von druckempfindlichen rohen oder gegarten Lebensmitteln, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischfilets • Hähnchenfleisch mit Knochen • ganzen Meeresfrüchten (z.B. Garnelen) • Zucchini, Tomaten, Auberginen • Soßen oder Suppen
Vakuumstufe 3 	<p>Höchste Vakuumstufe.</p> <p>Zum Konservieren von festen Lebensmitteln, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln, Karotten, Fleisch (roh oder gegart), Käse <p>Zum Konservieren von Lebensmitteln in Flüssigkeiten, z.B. Gemüse in Öl</p> <p>Zum nachfolgenden Garen von Lebensmitteln, z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch • Fisch • Gemüse • Fleisch- oder Veggie-Würstchen

Bedienung

Beutel versiegeln

- Durch (mehrfaches) Betätigen der Schaltfläche  können Sie eine der 3 Versiegelungsstufen auswählen. Die jeweils gewählte Versiegelungsstufe wird in der dreistufigen Segmentanzeige direkt oberhalb der Schaltfläche angezeigt.
- Zum sicheren Verschließen wird der Beutel in 2 kurz aufeinanderfolgenden Phasen verschweißt. Die Schweißschiene fährt dazu automatisch zweimal hoch.
- Je höher die eingestellte Stufe ist, desto länger bleibt die Schweißschiene in Kontakt mit dem Beutel.
- Zum Konservieren von Lebensmitteln und zum Sous-Vide-Garen wird generell Stufe 2 empfohlen.

Versiegelungsstufen

Anzeige	Verwendung
<p>Versiegeln, Stufe 1</p> 	<p>Zum Verschließen von Beuteln mit dünner Folienstärke.</p> <p>Nicht zum Erhalten eines Vakuums geeignet.</p>
<p>Versiegeln, Stufe 2</p> 	<p>Für handelsübliche Vakuumierbeutel.</p>
<p>Versiegeln, Stufe 3</p> 	<p>Für PA/PE-Beutel $\geq 140 \mu\text{m}$ Stärke oder Alu/PE-Beutel.</p> <p>Ungeeignet für PA/PE-Beutel mit $90 \mu\text{m}$ Folienstärke, da die Versiegelungstemperatur die PE-Schicht zum Schmelzen bringen kann. Dadurch würde der Beutel an der Gegen-druck- und der Schweißschiene haften bleiben.</p>

Gefäße im Gerät vakuumieren

Wählen Sie für das Vakuumieren stets nur ausdrücklich dafür geeignete Gefäße. Beachten Sie dabei unbedingt die Angaben des Herstellers. Wir können Ihnen folgende allgemeine Tipps geben:




- Beim Vakuumieren von Gefäßen in der Vakuumkammer mit geschlossener Glasabdeckung muss die Oberseite des Gefäßes einen Mindestabstand von 1 cm zur geschlossenen Glasabdeckung erlauben.
- Befüllen Sie das Gefäß mit ausreichend gekühlten Lebensmitteln. Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur (+3°C) werden am besten konserviert.
- Für die Füllmengen gelten die Angaben des Herstellers. Zur Orientierung:

Art des Lebensmittels	Maximale Füllmenge des Gefäßes
Feste Lebensmittel	Voll
Brühe, Aufguss	Zur Hälfte
Fleisch- oder vegetarische Soßen	Ein Drittel
Cremes, sahnehaltige Soßen	Ein Viertel
Eihaltiges, Eiweiß	Ein Sechstel

- Ziehen Sie die Vakuumierschublade vollständig heraus und öffnen Sie die Glasabdeckung.

Hinweis: Eine automatische Rastung der Vakuumierschublade nach vollständigem Herausziehen verhindert ihr ungewolltes Zufahren, z.B. während des Beladens oder des Vakuumiervorganges. Um diese Rastung aufzuheben, heben Sie die Vakuumierschublade vor dem Zuschieben ganz leicht an.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Vakuumierkammer und der Vakuumierbeutel trocken sind, letztere auch und insbesondere im Bereich der Öffnung.

- Stellen Sie das zu vakuumierende Gefäß in die Vakuumkammer. Achten Sie dabei darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Vakuumkammer gelangt.
- Schließen Sie die Glasabdeckung der Vakuumierschublade.
- Schalten Sie das Gerät ein: Betätigen Sie dazu die Schaltfläche  für 2 s.
- Betätigen Sie die Schaltfläche  zur Auswahl der Funktion „Gefäß vakuumieren“.
- Durch (wiederholtes) Betätigen der Schaltfläche  können Sie eine von insgesamt 3 Vakuumstufen auswählen. Die jeweils gewählte Vakuumstufe wird in der Segmentanzeige direkt oberhalb der Schaltfläche angezeigt.

Externe Gefäße vakuumieren

Wählen Sie für das Vakuumieren stets nur ausdrücklich dafür geeignete Gefäße. Beachten Sie dazu unbedingt die Angaben des Herstellers und lesen Sie den Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.

- Für die Füllmengen gelten die Angaben des Herstellers. Zur Orientierung:

Art des Lebensmittels	Maximale Füllmenge des Gefäßes
Feste Lebensmittel	Voll
Brühe, Aufguss	Zur Hälfte
Fleisch- oder vegetarische Soßen	Ein Drittel
Cremes, sahnehaltige Soßen	Ein Viertel
Eihaltiges, Eiweiß	Ein Sechstel

- Ziehen Sie die Vakuumpummschublade vollständig heraus und öffnen Sie die Glasabdeckung.

Hinweis: Eine automatische Rastung der Vakuumpummschublade nach vollständigem Herausziehen verhindert ihr ungewolltes Zufahren, z.B. während des Beladens oder des Vakuumiervorganges. Um diese Rastung aufzuheben, heben Sie die Vakuumpummschublade vor dem Zuschieben ganz leicht an.

- Stülpen Sie den Adapter des mitgelieferten Ansaugschlauchs über den Ansaugstutzen. Die Glasabdeckung bleibt offen.
- Verbinden Sie nun den Ansaugschlauch des externen Gefäßes wahlweise direkt mit dem Adapter (dazu den dem Gerät beiliegenden Schlauch abziehen) oder mit dem dem Gerät beiliegenden Ansaugschlauch.

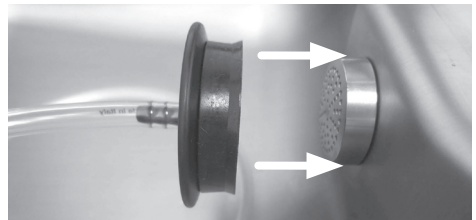








Abb. ähnlich

- Schalten Sie das Gerät ein: Betätigen Sie dazu die Schaltfläche  für 2 s.
- Betätigen Sie die Schaltfläche  zur Auswahl der Funktion „Gefäß vakuumieren“.
- Durch (wiederholtes) Betätigen der Schaltfläche  können Sie eine von insgesamt 3 Vakuumstufen auswählen. Die jeweils gewählte Vakuumstufe wird in der dreistufigen Segmentanzeige direkt oberhalb der Schaltfläche angezeigt.

Vakkumstufe für Gefäße

Anzeige	Verwendung
<p>Vakuumstufe 1</p> 	<p>Niedrige Vakuumstufe.</p> <p>Für Behälter mit Schraubdeckel („twist-off“).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marmeladen • Fleischsoßen, Konserven (z.B. Tomatensoße, eingelegtes Gemüse, Pickles) • Schaumcremes, Schlagsahne
<p>Vakuumstufe 2</p> 	<p>Mittlere Vakuumstufe.</p> <p>Für Profi-Weckgläser, Behälter mit Schraubdeckel („twist-off“).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marmeladen • Fleischsoßen, Konserven (z.B. Tomatensoße, eingelegtes Gemüse, Pickles) • Cremes • Gemüse
<p>Vakuumstufe 3</p> 	<p>Höchste Vakuumstufe.</p> <p>Für Profi-Weckgläser</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marmeladen • Fleischsoßen, Konserven (z.B. Tomatensoße, eingelegtes Gemüse, Pickles) • Gemüse • Pot cooking • Kekse

Spezial-Programm „MARINADE-BOOSTER“

Das Spezial-Programm „MARINADE-BOOSTER“ nutzt abwechselnd aufeinanderfolgende Vakuum- und Druckphasen zum Walken von Lebensmitteln. So wird z.B. das Marinieren beschleunigt.

- Bereiten Sie das Lebensmittel im Vakuumierbeutel vor (siehe Abschnitt „Beutel vakuumieren“).
- Wählen Sie die gewünschte Versiegelungsstufe (siehe Abschnitt „Beutel versiegeln“). Zum Konservieren von Lebensmitteln und zum Sous-Vide-Garen wird generell Stufe 2 empfohlen.

Programme starten

Nach Auswahl der gewünschten Versiegelungsstufe können Sie das gewählte Programm starten:

- Betätigen Sie die Schaltfläche START.
- Drücken Sie die geschlossene Glasabdeckung der Vakuumierschublade im Bereich des Pfeiles (s. Abb.) leicht an.
Das gewählte Programm läuft nun automatisch ab.



Zum Abschluss des Programms ertönt ein akustisches Signal. Das Programm ist damit beendet, der Inhalt der Vakuumierschublade kann entnommen werden.



ACHTUNG!

Während des gesamten Programmablaufs muss die Vakuumierschublade vollständig herausgezogen und eingerastet bleiben.

Programme vorzeitig abbrechen

Eine laufende Programmsequenz kann jederzeit abgebrochen werden.


- Betätigen Sie die Schaltfläche STOP, um ein laufendes Programm abzubrechen.



ACHTUNG!

Bei vorzeitigem Abbruch von Vakuumiervorgängen sind die Lebensmittel nicht vakuumiert bzw. die Vakuumierbeutel sind nicht zureichend versiegelt.

Nach Ablauf eines Programmes

- Schalten Sie das Gerät aus: Betätigen Sie dazu die Schaltfläche  für 2 s.
- Reinigen und trocknen Sie die Vakuumierkammer, die Glasabdeckung und alle verwendeten Zubehörteile.
- Wenn das Gerät trocken ist, schieben Sie die Vakuumierschublade zurück ins Gehäuse. Dazu heben Sie die Vakuumierschublade vorne ganz leicht an, um die Rastung der vollständig herausgezogenen Vakuumierschublade zu deaktivieren.



ACHTUNG!

Bei vorzeitigem Abbruch von Vakuumiervorgängen sind die Lebensmittel nicht vakuumiert bzw. die Vakuumierbeutel sind nicht zureichend versiegelt.

Trocknungszyklus

Im Bedarfsfall zeigt das Gerät automatisch an, dass ein Trocknungszyklus durchgeführt werden muss:

Die Warnanzeige  leuchtet auf.

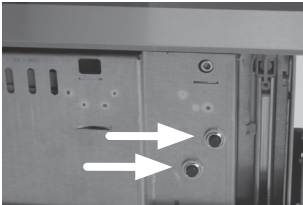
- Entnehmen Sie Lebensmittel und/oder Zubehör aus der Vakuuierkammer.
- Stellen Sie sicher, dass die Vakuuierkammer keine Restflüssigkeiten enthält.
- Betätigen Sie die Schaltfläche START.
- Der Trocknungszyklus läuft vollautomatisch ab, er dauert ca. 20 Minuten.





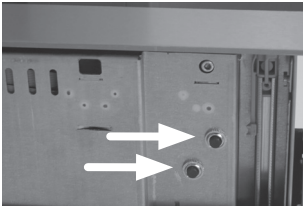
ACHTUNG! Bei vorzeitigem Abbruch eines Trocknungszyklus wird dieser komplett wiederholt.

Fehlertabelle




Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, prüfen Sie bitte, ob Sie selbst für Abhilfe sorgen können.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Vakuumschublade lässt sich nicht aus dem Chassis ziehen	<ul style="list-style-type: none"> - Montageproblem der Teleskop-schienen - Transportsicherung nicht entfernt 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenden Sie sich an den Instal-lateur - Wenden Sie sich an den Instal-lateur
Gerät lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> - Keine Stromversorgung - Netzstecker nicht eingesteckt 	<ul style="list-style-type: none"> - Stromversorgung überprüfen - Netzstecker einstecken
Gerät bleibt ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> - Keine Stromversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenden Sie sich an den Kunden-dienst
Schaltflächen (TouchControl) reagieren nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld 	<ul style="list-style-type: none"> - Bedienfeld reinigen und gut trocknen
Glasabdeckung lässt sich nicht öffnen, die Anzeigen im Bedienfeld leuchten	<ul style="list-style-type: none"> - Vakuuervorgang läuft 	<ul style="list-style-type: none"> - Bei laufendem Vakuuervorgang lässt sich die Glasabdeckung nicht öffnen. Dies ist normal. Ende des Vorgangs abwarten oder STOP betätigen, um den Vorgang vorzeitig zu unterbrechen
Glasabdeckung lässt sich nicht öffnen, die Anzeigen im Bedienfeld leuchten nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Stromausfall während des Vakuuervorganges 	<ul style="list-style-type: none"> - Versuchen Sie KEINESFALLS, die Glasabdeckung mit Gewalt oder Werkzeugeinsatz zu öffnen! - Warten Sie ab, bis die Stromver-sorgung wieder einsetzt und der Druckausgleich in der Vakuumkam-mer erfolgt ist
Es verbleibt zu viel Luft im Vaku-umierbeutel	<ul style="list-style-type: none"> - Ungeeignete Beutelgröße für das vakuumierte Lebensmittel - Zu geringe Vakuumstufe - Flüssiges Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> - Geeignete Beutelgröße verwenden - Neuen Vakuuervorgang mit höherer Vakuumstufe starten - Beim Vakuumieren von flüssigen Lebensmitteln können sich Luftbla-sen bilden, das ist normal
Schweißschiene fährt hoch aber versiegelt nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Schutzvorrichtung der Schweiß-schiene ist aktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> - An der Unterseite der Lade befin-den sich rechts 2 Tasten. Betätigen Sie beide Tasten, um die Schutzvor-richtung zu deaktivieren - Wenn dies die Funktion nicht wie-derherstellt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<p>Unzureichende Versiegelung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eingestellte Schweißstufe nicht für den verwendeten Beutel geeignet - Viele aufeinanderfolgende Versiegelungsvorgänge - Beutel ist breiter als die Schweißschiene - Beutelöffnung nicht richtig positioniert - Im Bereich der Beutelöffnung befinden sich Lebensmittelreste - Schweißschiene und/oder Gegendruckschiene an der Glasabdeckung sind verunreinigt - Schweißschiene und/oder Gegendruckschiene an der Glasabdeckung sind beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> - Neuen Vorgang mit geänderter Schweißstufe starten - Zwischen 2 Versiegelungsvorgängen 2 Minuten abwarten - Geeigneten Beutel verwenden - Beutelöffnung so platzieren, dass sie ca. 2 cm über die Schweißschiene hinausragt - Falten im Bereich der Schweißschiene entfernen - Schlagen Sie den Beutelrand beim Befüllen um, so dass keine Lebensmittel im Randbereich zurückbleiben - Schweißschiene und/oder Gegendruckschiene an der Glasabdeckung reinigen und trocknen - Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
<p>Warnanzeige  blinkt</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Feuchtigkeit im Vakuumkanal 	<ul style="list-style-type: none"> - Trocknungszyklus starten
<p>Während des Vakuumierens leuchtet die Warnanzeige  auf und ein akustisches Signal ertönt</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Vakuum, die Glasabdeckung ist nicht geschlossen - Kein Vakuum, die Dichtung unter der Glasabdeckung ist verunreinigt - Kein Vakuum, die Dichtung unter der Glasabdeckung ist beschädigt - Vakuumpumpe startet nicht, die Schutzfunktion ist ausgelöst <div data-bbox="407 1136 710 1343" style="text-align: center;">  </div>	<ul style="list-style-type: none"> - Nach Betätigen von START, leicht auf die Glasabdeckung drücken - Vakuumkammer und Dichtung reinigen - Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst - An der Unterseite der Lade befinden sich rechts 2 Tasten. Betätigen Sie beide Tasten, um die Schutzvorrichtung zu deaktivieren

Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<p>Warnanzeige  leuchtet und Warnanzeige  blinkt gleichzeitig</p>	<p>- Viele aufeinanderfolgende Vakuumiervorgänge haben das Öl der Vakuumpumpe überhitzt</p>	<p>- Gerät mindestens 1 Stunde abkühlen lassen</p>
<p>Während des Vakuumierens eines externen Gefäßes leuchtet die Warnanzeige  auf und ein akustisches Signal ertönt</p>	<p>- Der Gefäßdeckel ist nicht richtig platziert - Der Ansaugschlauch ist nicht richtig angeschlossen</p>	<p>- Gefäßdeckel richtig platzieren - Ansaugschlauch richtig an den Ansaugstutzen in der Vakuumkammer und an das externe Gefäß anschließen</p>

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 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).

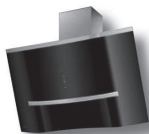
Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen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

Küchentechnik



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaugeräte
- Einbaubacköfen
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
Tel. +49 (0) 2771 2630-150
Fax: +49 (0) 2771 2630-348
info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 66 01 88 70
Fax: +43 (0) 732 66 01 88 80
service-kt@oranier.com
www.oranier.com