

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Selbstreinigungs-
Einbaubackofen
EBP 9872



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

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

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

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit	3
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.3 Nutzerkreis	4
1.4 Sicherer Gebrauch	5
1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung	7
2 Allgemeine Hinweise	8
3 Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes	8
4 Ihr Gerät im Überblick	9
5 Bedienfeld	10
6 Bedienelemente	11
7 Elektronische Zeitschaltuhr	12
7.1 Kurzzeitwecker	13
7.2 Gardauer einstellen	13
8 Betriebsarten	14
8.1 Selbstreinigung durch Pyrolyse	15
9 Erstmalige Benutzung	16
9.1 Kühlventilator	16
10 Zubehör / Sonderzubehör	17
10.1 Relings	17
10.2 Reling aushängen	17
11 Leuchtmittel wechseln	20
12 Reinigung und Pflege	21
13 Backraumtür ausbauen	22
14 Einbau des Backofens	23
15 Gerätefront	24
16 Elektrischer Anschluss	25
16.1 Elektrischer Anschluss	25
17 Fehlertabelle	26
18 EU-Produktdatenblatt	27
19 Technische Daten und Abmessungen	28
20 Hinweise zu Entsorgung	30
21 Umweltverträglichkeit	30
22 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).



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachstehenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch.

1.1 Allgemeine Socherheitshinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.3 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 Sicherheit

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

VORSICHT: der Kochvorgang ist zu überwachen.

Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

WARNUNG - Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät, seine berührbaren Teile, Geschirr, Garraumlampe und Zubehör im Garraum heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Die Gerätetür stets vorsichtig öffnen. Heißer Dampf im Garraum ist ggf. nicht sichtbar.
- Heißes Gargeschirr und/oder Zubehör stets mit einem Topflappen aus dem Backraum nehmen.

1 Sicherheit

WARNUNG - Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr!

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

WARNUNG - Verletzungsgefahr!

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

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

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

1 Sicherheit

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

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

WARNUNG - Erstickungsgefahr!

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

1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung (nur Modelle EBP xxxx)

WARNUNG - Brandgefahr!

- Vor jeder pyrolytischen Reinigung
 - übermäßige Verschmutzungen aus dem Garraum beseitigen.
 - Jegliches Zubehör aus dem Garraum entnehmen.
 - Kinder fernhalten.

Durch eine beschädigte Türdichtung kann starke Hitze im Türbereich entweichen.

- Türdichtung nicht beschädigen oder abnehmen.
- Bei beschädigter Türdichtung das Gerät nicht betreiben.

WARNUNG - Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Während der pyrolytischen Reinigung niemals antihftbeschichtete Bleche oder Gargeschirre im Garraum belassen. Die Hitze der pyrolytischen Reinigung zerstört die Antihftbeschichtung, giftige Gase entstehen.

1 Sicherheit

WARNUNG - Gefahr von Gesundheitsschäden!

- Während der pyrolytischen Reinigung den Raum intensiv lüften und längeren Aufenthalt im Raum vermeiden.
- Kinder und Haustiere fernhalten.

WARNUNG - Verbrennungsgefahr!

- Während der pyrolytischen Reinigung wird die Gerätetür automatisch verriegelt. Niemals versuchen, die verriegelte Gerätetür zu öffnen. Zum Öffnen der Gerätetür das Abkühlen des Garraums abwarten.

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, die Regler in Position „0“ (Aus) stellen.
- Zubehörteile können sich beim Herausziehen neigen. Darauf achten, dass keine heißen Flüssigkeiten überlaufen.
- Auf dem Garraumboden stehendes Wasser vor dem Betrieb aufwischen.
- Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie legen.
- Korrosionsgefahr: Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Generell keine Speisen im Garraum lagern.
- Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Herabtropfender Obstsaft verursacht Flecken in der Emaille, die nicht mehr entfernt werden können.
- Niemals Backofenreiniger im warmen Garraum einsetzen. Rückstände vor dem nächsten Aufheizen vollständig entfernen.
- Das Gerät und die Garraumdichtung regelmäßig reinigen. Dabei darauf achten, die Dichtung nicht zu beschädigen.
- Niemals die Backofentür als Ablage verwenden.
- Beim Einschieben des Zubehörs darauf achten, dass es die Innenscheibe nicht berührt.

3 Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

- Öffnen der 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)



(Abb. ähnlich)

- 1 Bedienfeld
- 2 Dichtung
- 3 Backraumbeleuchtung Rückwand
- 4 Ringheizkörper und Umluftventilator
- 5 Oberhitze und Grillheizkörper
- 6 Reling
- 7 Backraumtür
- 8 Backofengriff
- 9 Backraumbeleuchtung

Zubehör:

- A Grillrost bestellbar unter Art.-Nr. 9210 20
- B Backblech bestellbar unter Art.-Nr. 9210 21

Sonderzubehör

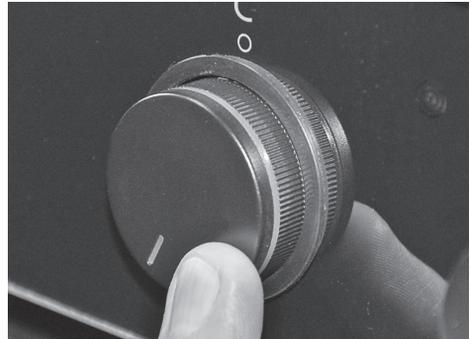
- C Fettpfanne, 40 mm bestellbar unter Art.-Nr. 9210 22
- D Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief bestellbar unter Art.-Nr. 9210 23
- E Teleskopauszug bestellbar unter Art.-Nr. 1122 15

5 Bedienfeld (Knebeltyp und Display modellabhängig)

EBP 9872



Die Bedienknebel dieses Gerätes sind mit einem Fingerdruck versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



(Abb. ähnlich)

6 Bedienelemente

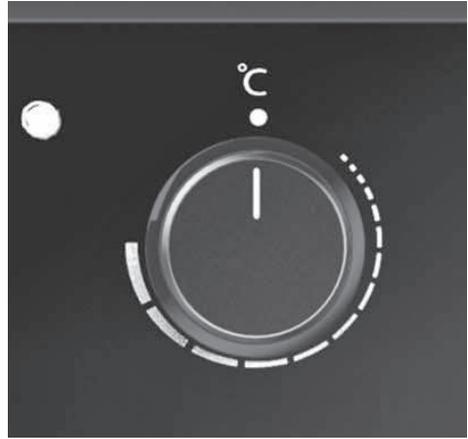
Thermostatregler

Vor dem Einstellen einer Garraumtemperatur wählen Sie zunächst eine Heizart aus.

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

Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.

In den Betriebsarten „Auftauen“ und „Pyrolyse“ sind die Garraumtemperaturen vorgegeben und können nicht verändert werden.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Heizart des Garraumes.

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

Nach Auswahl einer Heizart wird mit dem Thermostatregler die gewünschte Backraumtemperatur eingestellt (Ausnahme: Betriebsart „Auftauen“ und „Pyrolyse“).



7 Elektronische Zeitschaltuhr



Einstellung der Uhrzeit nach Anschluss oder Stromausfall

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



Hinweis:

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit erstmals einzustellen, betätigen Sie zunächst gleichzeitig die Schaltflächen „-“ und „+“. Der Doppelpunkt „:“ zwischen den Ziffern blinkt.

Während der Doppelpunkt „:“ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen „-“ und „+“ eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Der Doppelpunkt „:“ blinkt nicht mehr, und die Uhrzeit wird angezeigt.

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

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

Wenn die Schaltflächen ca. 5 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display „“.

Zum Entriegeln drücken Sie ca. 2 s lang die Schaltfläche „“.



Hinweis:

Die durch Bedienknebel gesteuerten Funktionen bleiben von der Bedienfeldsperre unbeeinflusst!

Manueller Betrieb

Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der elektronischen Zeitschaltuhr erforderlich.

Wählen Sie eine Heizart und stellen Sie die Temperatur ein. Die Temperatur wird im Display angezeigt, und das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Auswahl des Signaltones

Zur Auswahl des Signaltones den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, dann die Schaltfläche „“ 3x betätigen. Das Display zeigt „L3“ an.

Mit den Schaltflächen „-“ und „+“ können die Signaltöne L2 und L1 angewählt werden.

Nach einigen Sekunden wird der ausgewählte Signalton automatisch übernommen.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Entsperren Sie zunächst die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „“ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „“.

Betätigen Sie nun 2x die Schaltfläche „“. Der Doppelpunkt „:“ zwischen den Ziffern blinkt.

Während der Doppelpunkt „:“ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen „-“ und „+“ eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.



Hinweis:

Die eingestellte Uhrzeit nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

7 Elektronische Zeitschaltuhr

7.1 Kurzzeitwecker

Entsperren Sie zunächst die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ \wedge “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ ⏏ “.

Betätigen Sie dann erneut 1x die Schaltfläche „ \wedge “. Im Display blinkt das Symbol „ Δ “, und die Ziffern **00:00** werden angezeigt.

Mit den Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ kann die Kurzzeit in Minutenschritten zwischen **0:01** und **23:59** eingestellt werden.

Die eingestellte Kurzzeit wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen, das Symbol „ Δ “ leuchtet dann stetig.

Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein akustisches Signal. Das Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgeschaltet werden.

Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf **00:00**.

Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen „ $-$ “ und „ $+$ “ von **00:01** bis **10:00** eingestellt werden (z.B. 1h20 min).



Die eingestellte Gardauer wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Dann erscheint wieder die Uhrzeit, und die Symbole „**A**“ und „ ⏏ “ leuchten stetig.



Zum vorzeitigen Beenden schalten Sie das Gerät mit dem Heizarten-Wahlschalter aus.

7.2 Gardauer einstellen



Hinweis:

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



Hinweis:

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



Hinweis:

In der Betriebsart „Pyrolyse“ ist die Betriebsdauer fest vorgegeben und kann nicht geändert werden.

Wählen Sie zunächst eine Heizart aus und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Entsperren Sie die Schaltflächen, indem Sie die Schaltfläche „ \wedge “ ca. 2 s lang betätigen. Im Display erlischt das Symbol „ ⏏ “.

Betätigen Sie nun 2x die Schaltfläche „ \wedge “. Im Display erscheint die Anzeige „**dur**“ und das Symbol „**A**“ blinkt.



8 Betriebsarten



Gerät ausgeschaltet



Auftaufunktion

Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung.
Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur.



Echte Heißluft

Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb.
Aufgrund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.



Ober- und Unterhitze kombiniert*

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



Ober- und Unterhitze mit Umluft*

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



Grill

Das Grillheizelement ist in Betrieb. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. **Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben**, die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Großflächengrill

Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb.
Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.



Großflächengrill mit Umluft

Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator.
Das Gargut wird durch die Infrarotstrahlung der Heizelemente gegrillt, und die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt.



Pyrolyse

Selbstreinigungsfunktion des Backraumes,
Ein Reinigungszyklus dauert 90 min.

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

8 Betriebsarten

8.1 Selbstreinigung durch Pyrolyse

Pyrolyse ist ein Heizzyklus mit besonders hoher Temperatur, der es ermöglicht, durch Spritzer oder überlaufende Speisen entstandene Verunreinigungen durch Verbrennung zu beseitigen.

Eine Selbstreinigung durch Pyrolyse ist nicht nach jedem Garvorgang erforderlich, sondern erst dann, wenn der Verschmutzungsgrad des Backraumes sie rechtfertigt, z.B. wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt oder wenn er im kalten Zustand einen unangenehmen Geruch verströmt.

Warten Sie aber mit einer Selbstreinigung durch Pyrolyse trotzdem nicht so lange, bis der Backofen zu stark verfettet ist, um eine Selbstreinigung mit Pyrolyse vorzunehmen!

- Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Backraumtür nach einigen Minuten automatisch.
- Während des Pyrolysezyklus leuchtet die Backraumbeleuchtung nicht.
- Die Dauer des Pyrolysezyklus' (1h30) ist nicht veränderbar.



Achtung!
Vor dem Start eines Pyrolyse-Zyklus unbedingt alle Zubehörteile (Roste, Bleche, Relings und Teleskopauszüge) aus dem Backraum entfernen. Entfernen Sie vor Beginn eines Pyrolyse-Zyklus grobe Rückstände, wie z.B. Bratensaft oder Übergelaufenes, mit einem Schwamm.

Einige Back- und Bratenrückstände sowie Obst- und Fleischsaft können während der Benutzung Flecken auf der Emaille hinterlassen.

Dies beeinträchtigt weder die Emaille noch die Funktion des Gerätes und stellt keinen Grund zur Reklamation dar.

Pyrolyse durchführen:

1) Backraum vorbereiten

- Roste, Bleche, Relings und Teleskopauszüge aus dem Garraum entfernen
- Starke Verkrustungen / Verschmutzungen wie z.B. Bratensaft unbedingt vor dem Pyrolysezyklus entfernen, um Brandgefahr, übermäßige Raucherentwicklung und mögliche Verfärbung der Emaille zu vermeiden.

2) Mit Heizarten-Wahlschalter „Pyrolyse“-Funktion einstellen

- Die Selbstreinigung mit Pyrolyse startet. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich dabei nicht ein.
- Einige Minuten nach Start eines Pyrolysezyklus verriegelt sich die Backraumtür automatisch.
- Erst wenn der Backraum ausreichend abgekühlt ist, kann die Backraumtür wieder geöffnet werden.

3) Wenn Sie einen laufenden Pyrolysezyklus unterbrechen wollen, stellen Sie den Heizarten-Wahlschalter auf „0“.

- Die Backraumtür entriegelt sich automatisch nach dem Abkühlen des Backraumes.

4) Nach Ende des Pyrolysezyklus

- Heizarten-Wahlschalter in die Position „0“ zu rückdrehen.
- Sobald der Backofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie bitte die von der Verbrennung der Verunreinigungen herrührenden Aschereste mit einem feuchten Tuch.

9 Erstmalige Benutzung

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

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

Wichtig:

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

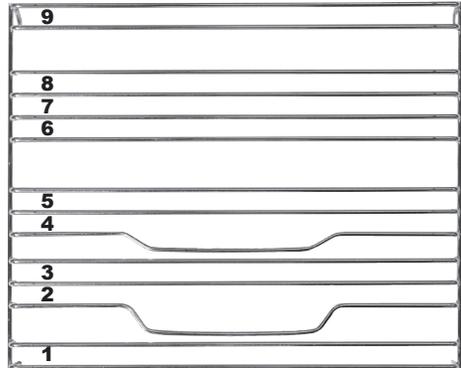
Die Relings haben 9 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

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

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

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

Zum Garen mit echter Heißluft wird die Ebene 3 empfohlen.



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.

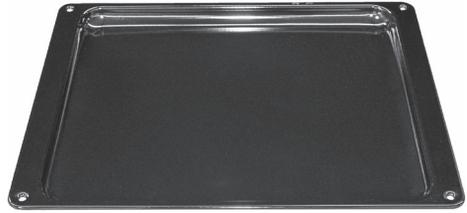


10 Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

Backblech (Art.-Nr. 9210 21)

Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck.

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



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

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

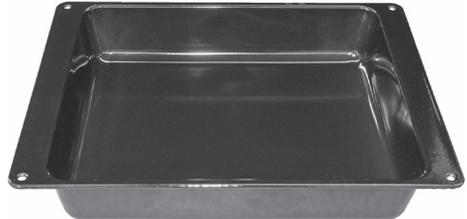


Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief (Art.-Nr. 9210 23)

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!



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

Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

Achtung:

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



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



10 Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klappen...



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

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



11 Leuchtmittel wechseln - Dieses Gerät enthält Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G



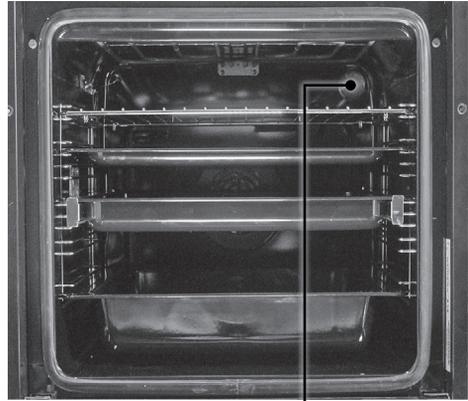
ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlägen
Das Gerät vor Beginn der Arbeiten
unbedingt vom Stromnetz trennen!.

WICHTIG:

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



6



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

Runde Backraumbelichtung (6), oben rechts:

Den Glaskolben herausschrauben und abnehmen.

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

Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen.

Den Glaskolben mit dem Metallring wieder einsetzen.

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).



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



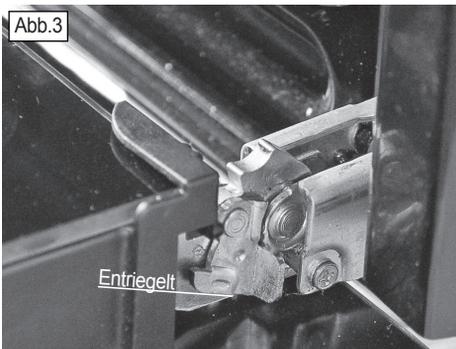
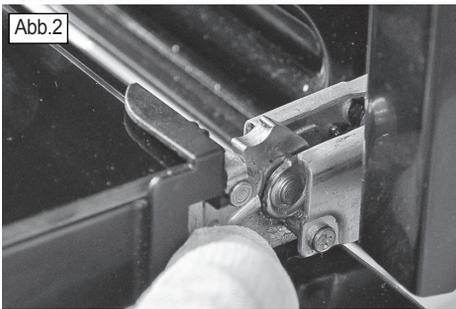
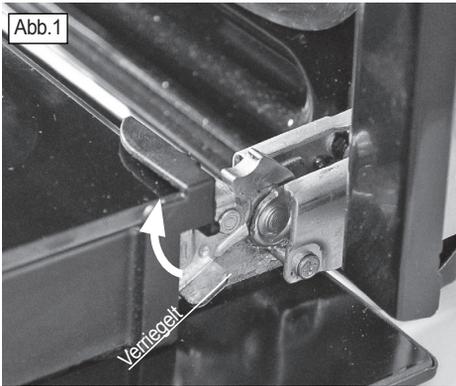
 **ACHTUNG!**
Gefahr von Verletzungen
 Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

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 Türinnenscheibe

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

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

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

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

14 Einbau des Backofens

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

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

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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

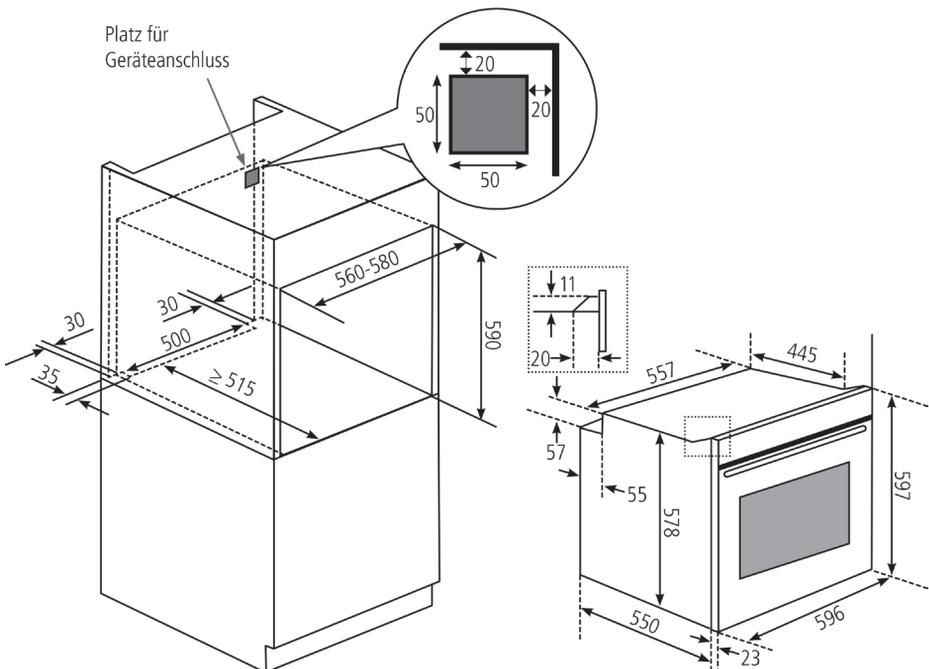
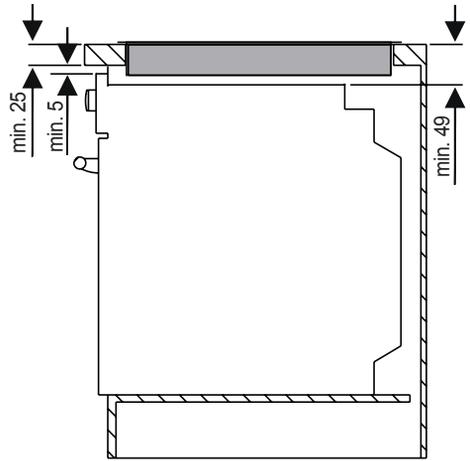
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräte-rahmen die Schrauben festziehen.

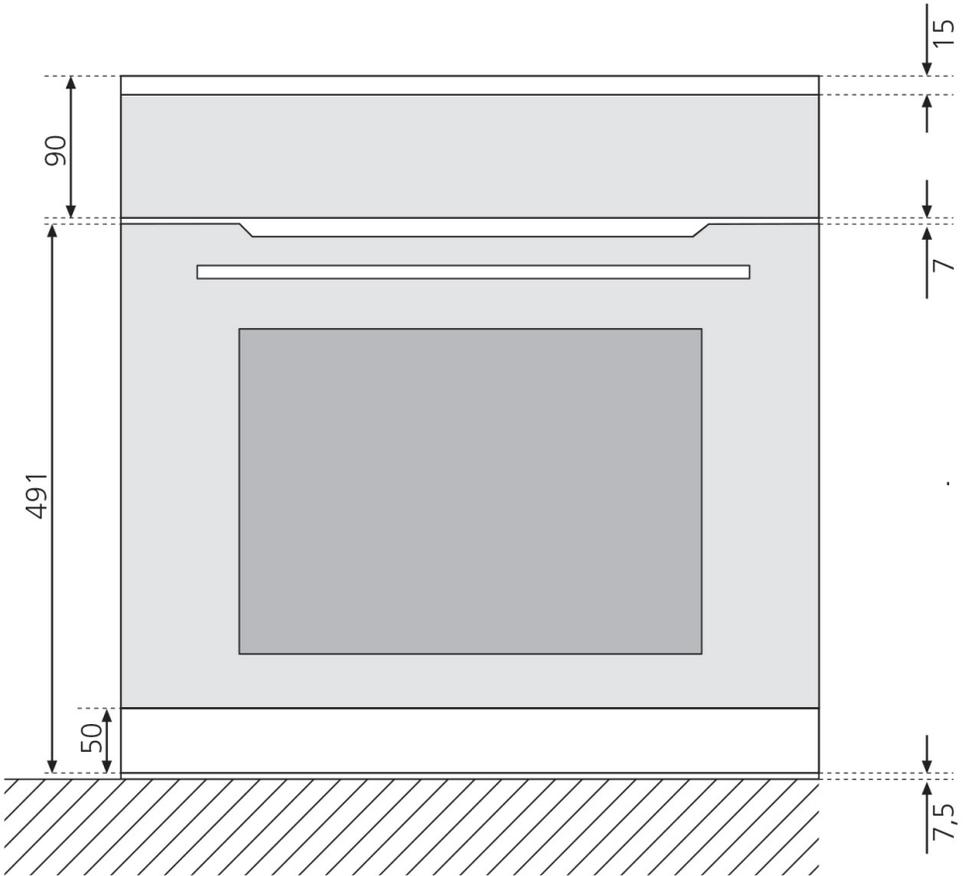
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

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

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



15 Gerätefront



16 Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

16.1 Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

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

Das Typenschild befindet sich

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

18 EU-Produktdatenblatt

Name oder Warenzeichen	Oranier		
Modellkennung	EBP 9872 20 / EBP 9872 30		
Art des Backofens			Einbau-Backofen
Masse des Geräts	M	kg	35,0
Anzahl der Garräume			1
Wärmequelle je Garraum			Strom
Volumen je Garraum	V	l	78
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	kWh	0,93
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	kWh	0,83
Energieeffizienzindex	EEI _{cavity}		94,3
Energieeffizienzklasse/Garraum			A
A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)			

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 2002/96/EG 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.

19 Technische Daten und Abmessungen

ORANIER		EBP 9872 20	EBP 9872 30
Art des Gerätes		Elektro-Einbaubackofen	
Anzahl Funktionen		9	
Temperaturbereich		50 - 275 °C, thermostatgesteuert	
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1,1 kW	
	Oberhitze	1,2 kW	
	Grill	1,4 kW	
	Ringheizkörper	2,0 kW	
Backraumbeleuchtung		25 W	
Leistungsaufnahme der Gerätekühlung		23 W	
Anschlusswert		2,6 kW	
Abmessungen	B x H x T (mm)	597 x 596 x 578	
Netzkabel		Anschlusskabel mit Schukostecker	

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.

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

www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com

www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie