D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen
EBS 9936

Einbau-Herd
EBH 9938

4051543074443 / 4051543074412

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

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

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

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

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3

Ihr Gerät im Überblick 6

Bedienfeld 7

Bedienelemente 8

Funktionssymbole
Heizarten Wahlschalter 10

Elektronische Zeitschaltuhr 11

Erstmalige Benutzung 15
- Umweltverträglichkeit 15
- Kühlventilator 15

Reling aushängen 15

Reinigung und Pflege 15

Leuchtmittel im Backraum wechseln 16

Reinigung der Innenscheibe
der FullClear-Backraumtür 17

FullClear-Backraumtür ausbauen 18

Einbau des Backofens 19

Gerätefront 20

Elektrischer Anschluss 21
- Sicherheitshinweise 21

Elektrischer Anschluss EBS 9936 10 21

Anschluss Kochstellen (nur EBH) 21

Elektrischer Anschluss EBH 9938 10 22
- Anschlussschemata EBH 9938 10 22

Fehlertabelle 23

Technische Daten und Abmessungen 24

Hinweise zu Entsorgung 26

ORANIER-Werksgarantie 27

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESER BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESE BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN, SOLLTEN SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

WARNUNG:

Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

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

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

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

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

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

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.

- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen.

- Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. **Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl!**

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

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

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

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

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

Ihr Gerät im Überblick

1 Bedienfeld
2 Dichtung
3 Backraumbeleuchtung
4 Ringheizkörper
5 Umluftventilator
6 Oberes Heizelement
7 Grill-Heizelement
8 Grillrost
9 Backblech
10 FullClear-Backraumtür
11 Türgriff
12 Teleskopauszug (Sonderzubehör)
13 Reling
14 Fettpfanne

Bedienfeld

EBS 9936 10

Heizarten-
Wahlschalter

Thermostatregler

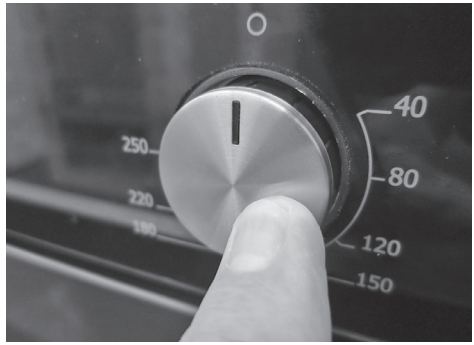
Kontrollleuchte
Heizung

EBH 9938 10

Heizarten-
Wahlschalter

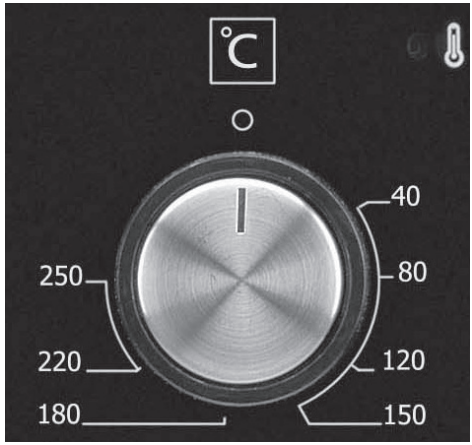
Thermostatregler

Die Bedienknebel dieser Geräte sind mit einem Fingerdruck in Position „0“ versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



Bedienelemente

Thermostatregler



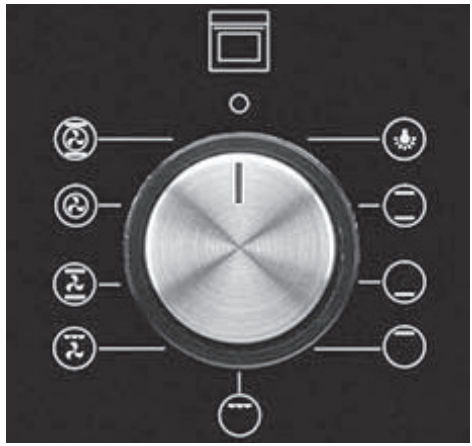
Mit dem Thermostatregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 40ºC und 250ºC, ein.

Bei Modell **EBS 9936** befindet sich die Skala der Funktionssymbole an der Gerätefront (Abb. rechts).

Bei Modell **EBH 9938** ist die Temperaturskala am Bedienknebel selbst angebracht. Sie wird erst sichtbar, wenn der Bedienknebel durch Fingerdruck in Position „0“ aus der versenkten Stellung ausgefahren wird.

Beim Einschalten der Backraumbeleuchtung oder einer Beheizungsart wird die Knebelrosette des Thermostatreglers hinterleuchtet.

Heizarten-Wahlschalter



Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.

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

Bei Modell **EBS 9936** befindet sich die Skala der Funktionssymbole an der Gerätefront (Abb. rechts).

Bei Modell **EBH 9938** ist die Skala der Funktionssymbole am Bedienknebel selbst angebracht. Sie wird erst sichtbar, wenn der Bedienknebel durch Fingerdruck in Position „0“ aus der versenkten Stellung ausgefahren wird.

Beim Einschalten der Backraumbeleuchtung oder einer Beheizungsart wird die Knebelrosette des Heizarten-Wahlschalters hinterleuchtet.

Bedienelemente

Leistungsregler Kochstellen

(Nur Modell EBH 9938 10)

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen. Hier z.B. für die Kochstelle hinten links.
Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.

Die Skala der Leistungsstufen ist rund um den Bedienknebel angebracht. Sie wird erst sichtbar, wenn der Bedienknebel durch Fingerdruck in Position „0“ aus der versenkten Stellung ausgefahren wird.

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

Kochstelle hinten links:
Zuschaltung Bräterzone

Kochstelle vorne rechts:
Zuschaltung Zweikreiszone

Bei Modell **EBH 9938** sind die Skalen am Bedienknebel selbst angebracht. Sie werden erst sichtbar, wenn die Bedienknebel durch Fingerdruck in Position „0“ aus der versenkten Stellung ausgefahren werden.

Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter

Gerät ausgeschaltet

Backraumbeleuchtung
In dieser Position wird der Backraum ohne Einschalten der Heizelemente beleuchtet, ideal für Reinigungszwecke.

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

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

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

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. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.

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 auch gut für eine schnelle Bräunung.

Echte Heißluft
Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.

3D-Heißluft
Das untere und obere Heizelement, der Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal für die Zubereitung auf zwei Ebenen, insbesondere wenn beispielsweise Fleisch und Gratin gleichzeitig auf zwei verschiedenen Ebenen gegart werden.

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 „**12·00**“ in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, betätigen Sie zunächst die Schaltfläche „ ∧ “. Die Ziffern „ **12 00** “ leuchten dauerhaft, und der Punkt zwischen den Ziffern „ **•** “ blinkt.

Anschließend kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen „ **—** “ und „ **+** “ eingestellt werden.

Betätigen Sie erneut die Schaltfläche „ ∧ “, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit
Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche „ ∧ “ ca. 5 s lang betätigen. Im Display erlischt das Verriegelungssymbol „ 🔒 “.

Betätigen Sie nun ca. 5 Sekunden lang gleichzeitig die Schaltflächen „ — “ und „ + “. der Punkt zwischen den Ziffern „ • “ blinkt.
Die Uhrzeit kann jetzt mit den Schaltflächen „ — “ und „ + “ eingestellt werden.

Betätigen Sie abschließend kurz die Schaltfläche „ ∧ “, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

Bei nicht erfolgter Bestätigung durch die Schaltfläche „ ∧ “ wird die eingestellte Uhrzeit nach etwa 5 s übernommen.

Manueller Betrieb
Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der elektronischen Zeitschaltuhr erforderlich. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie eine Beheizungsart. Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)
Das Gerät ist mit einer automatischen Bedienfeldsperre (Kindersicherung) versehen. Wenn die Schaltflächen ca. 30 s lang nicht betätigt worden sind, verriegelt diese automatische Sicherung die Schaltflächen der elektronischen Zeitschaltuhr. Im verriegelten Zustand zeigt das Display links „ 🔒 “.
Zum Entriegeln drücken Sie ca. 3 Sek lang die Schaltfläche „ ∧ “.

Achtung: Die durch Bedienknebel gesteuerten Funktionen bleiben von der Bedienfeldsperre unbeeinflusst!

Auswahl des Signaltones
Zur Anwahl dieser Funktion muss das Display die Uhrzeit anzeigen und das Bedienfeld entriegelt sein. Durch Betätigen der Schaltfläche „ — “ für etwa 1-2 Sekunden können Sie den aktuell eingestellten Signalton auslösen. . Werksseitig ist **„ton3“** hinterlegt.

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

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

Nach einem Stromausfall oder einer Trennung des Gerätes vom Stromnetz wird die Werkseinstellung **„ton3“** aktiviert.

Kurzzeitwecker
(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um den Kurzzeitwecker zu nutzen, betätigen Sie (nach Entriegelung der Bedienfeldsperre, s. Absatz Kindersicherung) Schaltfläche „ ∧ “. Das Symbol „ ⧖ “ blinkt.

Der Kurzzeitwecker kann mit den Schaltflächen „ — “ und „ + “ im Bereich zwischen 00·01 bis 10·00 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Kurzzeit übernommen, das Symbol „ ⧖ “ leuchtet stetig.

Nach Ablauf der eingestellten Kurzzeit ertönt ca. eine Minute ein Signalton, die Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol „ ⧖ “ blinkt.

Zum Aufrufen der verbleibenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche „ ∧ “. Die verbleibende Kurzzeit wird ca. 5 s lang angezeigt, dann erscheint wieder die Uhrzeit, die Kurzzeit läuft weiter ab.

Der Signalton kann durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche abgestellt werden(auch bei verriegeltem Bedienfeld).

Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf 00:00. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit, und das Symbol „ ⧖ “ erlischt.

Elektronische Zeitschaltuhr

Benutzung der elektronischen Zeitschaltuhr

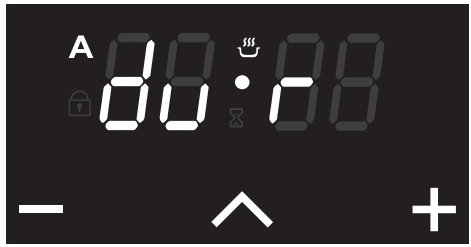
Die elektronische Zeitschaltuhr gestattet eine Voreinstellung der Garzeit und/oder des Gar-Endes für den Backraum. Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie so auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart eingestellt werden.

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

Halbautomatischer Betrieb "Gardauer"
(Sie programmieren die Gardauer, starten selbst den Garvorgang und das Gerät schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche **„ ^ “ 2-mal.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit **„ du r “** abwechselnd mit den Ziffern **„ 0 00 “** blinkend angezeigt, und das Symbol **„ A “** blinkt.



Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen **„ – “** und **„ + “** im Bereich 00·01 bis 10·00 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.
Die Symbole **„ A “** und **„ ** leuchten.

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

Zum Anzeigen der verbleibenden Gardauer betätigen Sie die Schaltfläche **„ ^ “ 2-mal.** Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd blinkend mit **„ du r “**, ca 5 s lang angezeigt. Dann erscheinen wieder die Uhrzeit und das stetig leuchtende Symbol **„ A “**.

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

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Beenden der programmierten Gardauer betätigen Sie (bei entriegeltem Bedienfeld) die Schaltfläche **„ ^ “ 2-mal.** Die verbleibende Gardauer wird, abwechselnd mit **„ du r “**, blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche **„ – “** die Gardauer auf 00·00. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol **„ A “** erlischt.

Wenn Sie den Signalton und das Blinken des Symbols „ A “ mit der Schaltfläche „ ^ “ abstellen, nimmt das Gerät den Garbetrieb wieder auf.
Dies vereinfacht das Einstellen zum eventuellen Nachgaren. **Falls Sie nicht nachgaren möchten, schalten Sie das Gerät mit dem Heizarten-Wahlschalter aus oder verwenden eine der Schaltflächen „ – “ oder „ + “ zum Abstellen des Signaltones.**

Elektronische Zeitschaltuhr

Halbautomatischer Betrieb "Gar-Ende"
(Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beendet sein soll)

Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche **„ ^ “ 3-mal.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit **„ En d “** abwechselnd mit den Ziffern **„ 0 00 “** blinkend angezeigt.

Der gewünschte Gar-Ende-Zeitpunkt kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich von 00·00 bis 23·59 Uhr eingestellt werden.

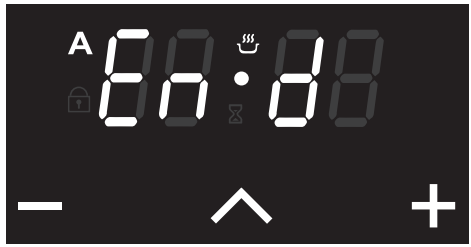
Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.
Die Symbole **„ A “** und **„** ♨ **“** leuchten.

Statt der Anzeige **„ En d “** wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Nach Erreichen des eingestellten Gar-Endes ertönt ein Signalton. Das Symbol **„ A “** blinkt, der Garvorgang wird beendet.

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Löschen des programmierten Gar-Endes betätigen Sie (bei entriegeltem Bedienfeld) die Schaltfläche **„ ^ “ 3-mal.**
Das Gar-Ende wird, abwechselnd mit **„ En d “,** blinkend angezeigt. Stellen Sie mit der Schaltfläche **„ — “** das Gar-Ende auf die aktuelle Uhrzeit zurück. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol **„ A “** erlischt. Das programmierte Gar-Ende ist gelöscht.



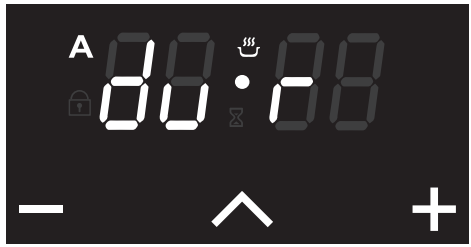
Wenn Sie den Signalton und das Blinken des Symbols „ A “ mit der Schaltfläche „ ^ “ abstellen, nimmt das Gerät den Garbetrieb wieder auf.
Dies vereinfacht das Einstellen zum eventuellen Nachgaren. **Falls Sie nicht nachgaren möchten, schalten Sie das Gerät mit dem Heizarten-Wahlschalter aus oder verwenden eine der Schaltflächen „ — “ oder „ + “ zum Abstellen des Signaltones.**

Vollautomatischer Betrieb
(Sie programmieren die **Gardauer** und die **Gar-Endzeit**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus.

1. Programmierung „Gardauer“
Nach dem Entriegeln des Bedienfeldes betätigen Sie die Schaltfläche **„ ^ “ 2-mal.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der Uhrzeit **„ du r “** abwechselnd mit den Ziffern **„ 0 00 “** blinkend angezeigt, und das Symbol **„ A “** blinkt.

Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich 00·01 bis 10·00 eingestellt werden.

Das Symbole **„ A “** blinkt, das Symbol **„** ♨ **“** leuchtet stetig.



Elektronische Zeitschaltuhr

2. Programmierung „Gar-Ende“
Anschließend betätigen Sie erneut die Schaltfläche **„ ^ “.** In der Anzeige der Zeitschaltuhr wird statt der aktuellen Uhrzeit **„ En d “** abwechselnd mit der Uhrzeit des Gar-Endes blinkend angezeigt. Die bereits programmierte Gardauer ist bereits in die Anzeige des Gar-Endes hineingerechnet.

Die gewünschte Gar-Ende kann mit den Schaltflächen **„ — “** und **„ + “** im Bereich von 00·00 bis 23·59 Uhr eingestellt werden.

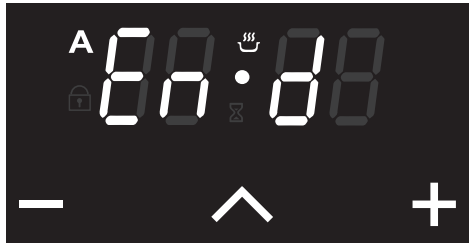
Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.
Das Symbol **„ A “** leuchtet und im Display wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Das Gerät berechnet aus Gardauer und Gar-Ende den Zeitpunkt des Einschaltens selbständig. Es schaltet sich zum so berechneten Zeitpunkt ein und nach der vorgebenen Betriebsdauer selbsttätig aus.

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

Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

Zum vorzeitigen Beenden des programmierten vollautomatischen Ablaufes stellen Sie (bei entriegeltem Bedienfeld) die verbleibende Gardauer zurück auf 00:00 und das Gar-Ende zurück auf die aktuelle Uhrzeit.
Nach ca 5 Sekunden erscheint wieder die Uhrzeit und das Symbol **„ A “** erlischt.
Der programmierte vollautomatische Ablauf ist gelöscht.



Wenn Sie den Signalton und das Blinken des Symbols „ A “ mit der Schaltfläche „ ^ “ abstellen, nimmt das Gerät den Garbetrieb wieder auf.
Dies vereinfacht das Einstellen zum eventuellen Nachgaren. **Falls Sie nicht nachgaren möchten, schalten Sie das Gerät mit dem Heizarten-Wahlschalter aus oder verwenden eine der Schaltflächen „ — “ oder „ + “ zum Abstellen des Signaltones.**

Erstmalige Benutzung

ACHTUNG!
Das Gerät vor Beginn von Reinigungsarbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

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

Wichtig:

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

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf ihre Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

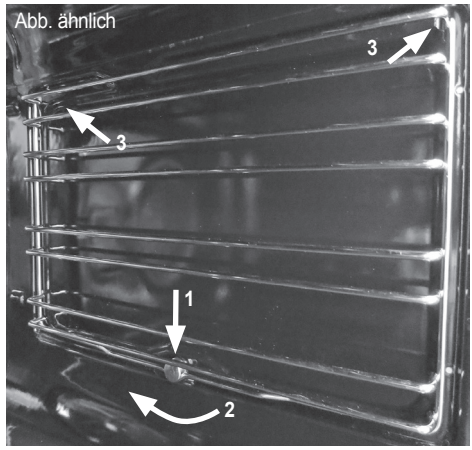
Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backraumtür.
Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, sobald die Backraumtemperatur 60ºC überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200ºC eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach einigen Minuten automatisch ein.

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

Reling aushängen

Drücken Sie zunächst die unterste Sprosse etwas nach unten, um sie aus der Bolzenhalterung zu entfernen (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 unterste Sprosse nach unten über den Haltebolzen hinweg drücken.

Reinigung und Pflege

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

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

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

Reinigen des Backofeninnenraumes:

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

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

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

Leuchtmittel im Backraum wechseln

ACHTUNG!
Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

WICHTIG:
Die Leuchtmittel für die zweifache Backraumbeleuchtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)

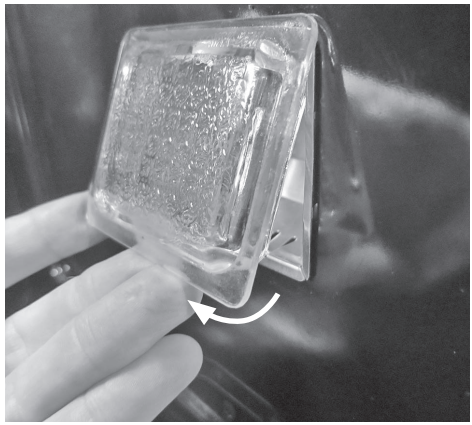
b) Spannung 230 V

c) Leistung 18 W

d) Sockel G 9

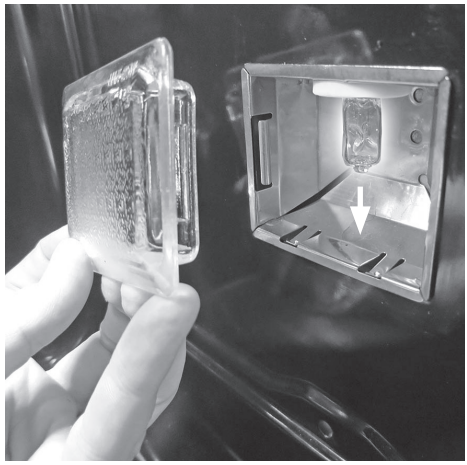
Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Backraum ein Tuch ausgebreitet werden.

Gläserne Lampenabdeckung an der Unterkante herausklappen und abnehmen.



Verbrauchtes Leuchtmittel nach unten herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.

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



Lampenabdeckung mit der Oberkante voraus einsetzen und anschließend Tuch entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

Reinigung der Innenscheibe der FullClear-Backraumtür

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

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

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

Diese Abdeckschiene ist in den Fixierungsschrauben des Türgriffs eingeklippt.

Abdeckschiene an den seitlichen Winkeln fassen (siehe Rahmen in Abb.1), nach vorne ziehen und abnehmen (Abb. 2).

Innenscheibe vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben (Abb. 3)...

...und abnehmen (Abb. 4).

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

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

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Dabei auf korrekte Positionierung der Innenscheibe achten: Die Beschriftung „THERMAL REFLECTOR“ muss lesbar sein und sich im oberen vorderen Bereich der FullClear-Backraumtür befinden (Abb. 5).

Abb.1

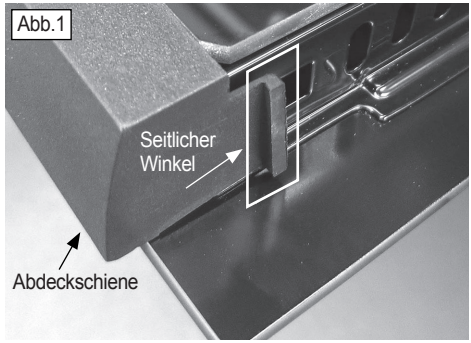


Abb.2

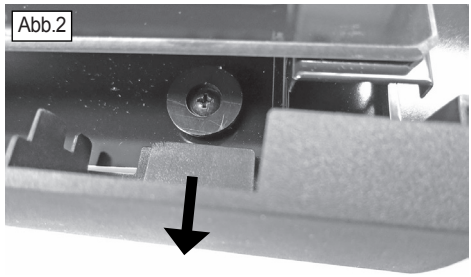


Abb.3

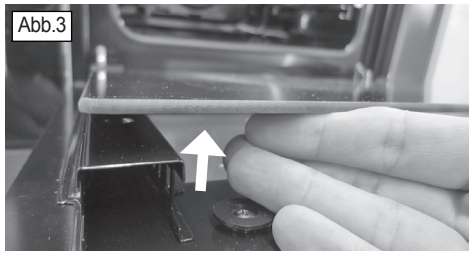


Abb.4

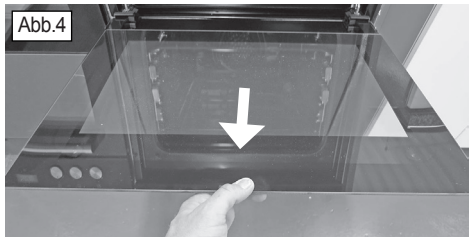
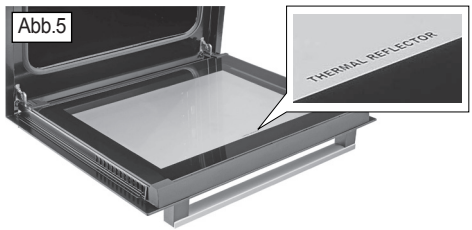


Abb.5

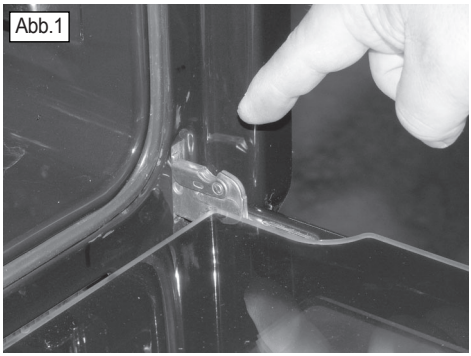


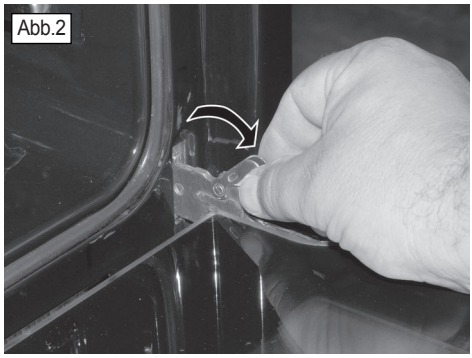
FullClear-Backraumtür ausbauen

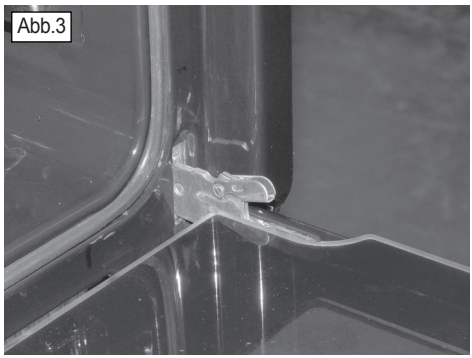
1. Die FullClear-Backraumtür vollständig öffnen.

2. Klapp-Verriegelungen an beiden Türscharnieren öffnen (Abb. 1-3).

3. Die FullClear-Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach vorn aushängen.

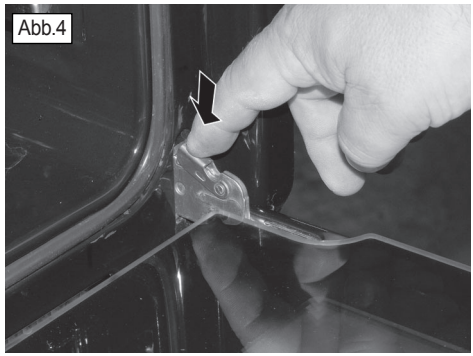


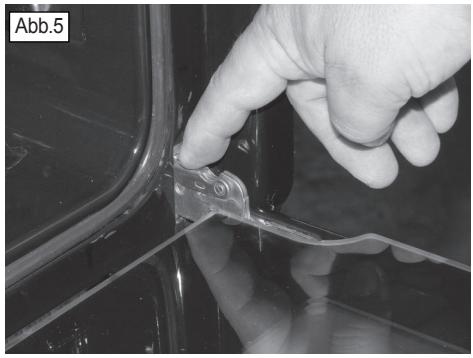




4. Zum Wiederanbringen der FullClear-Backraumtür die Scharniere wieder in ihre Halterungen einführen und sicherstellen, dass sie korrekt positioniert sind.

Die FullClear-Backraumtür vollständig absenken, die Scharnierverriegelungen wieder zuklappen (Abb. 4) und einrasten (Abb. 5).





5. Die FullClear-Backraumtür vollständig schließen.

Einbau des Backofens

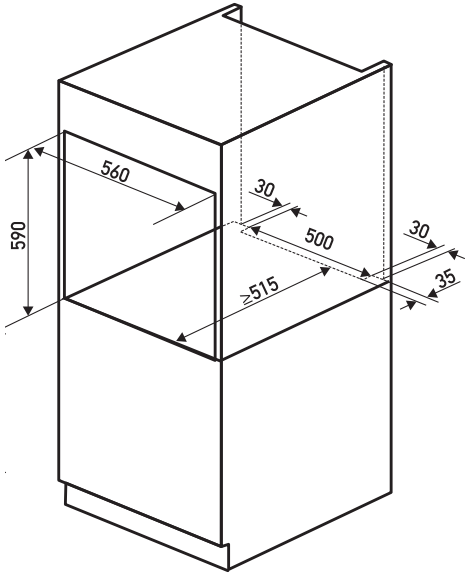
Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

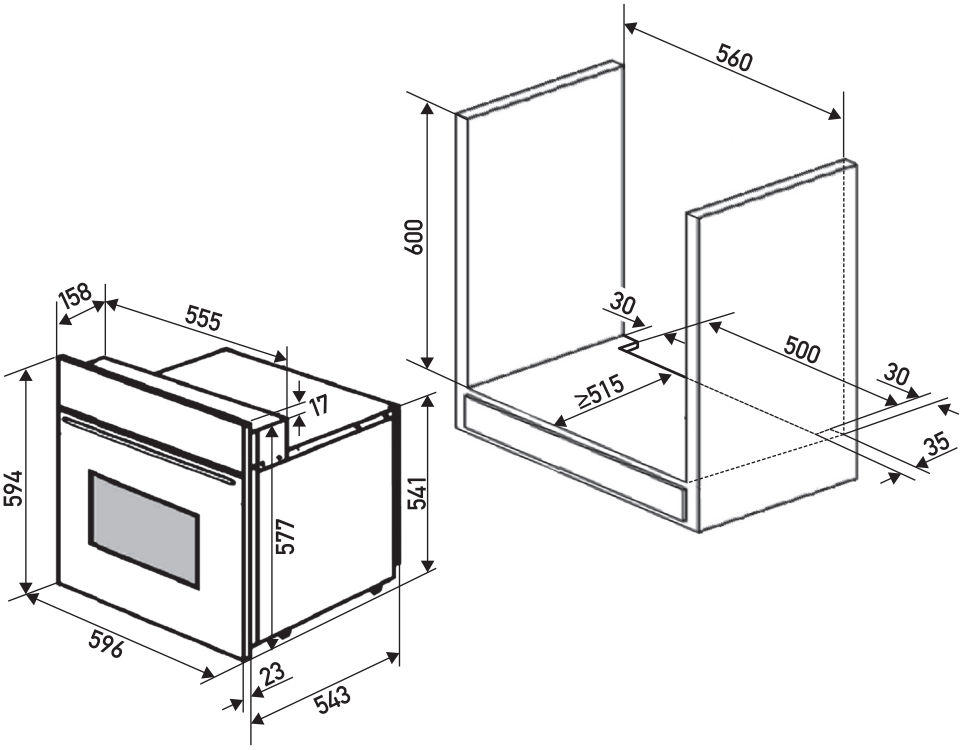
Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

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.

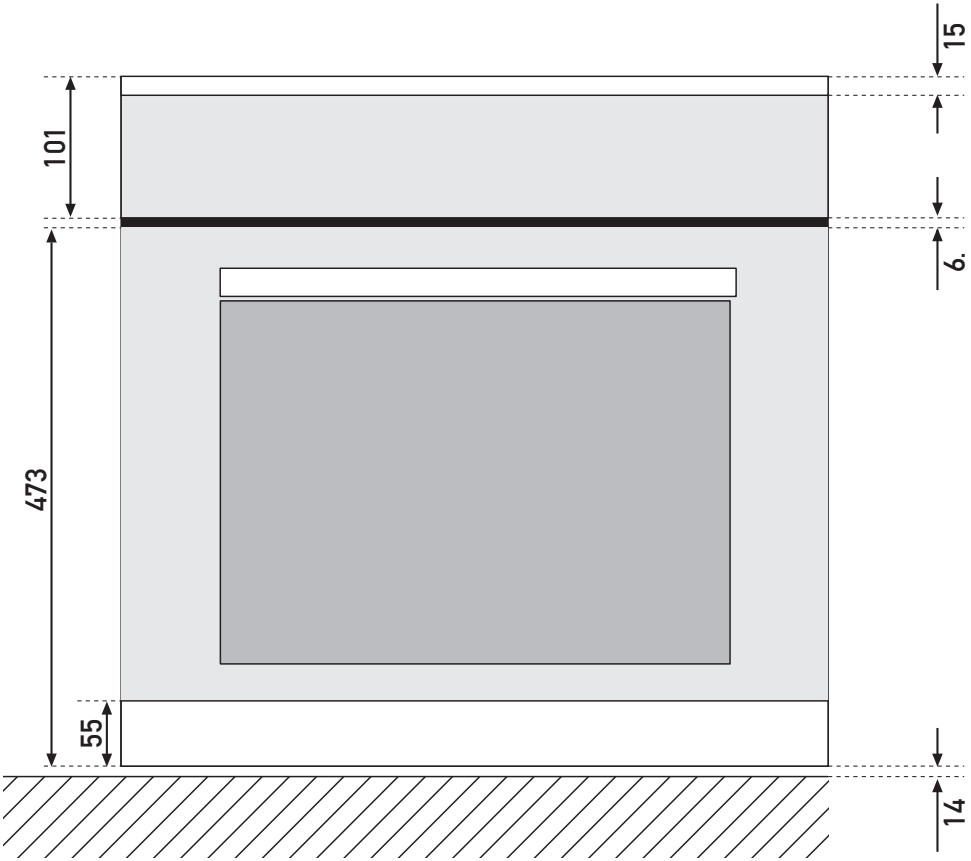
Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

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.





Gerätefront



Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

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

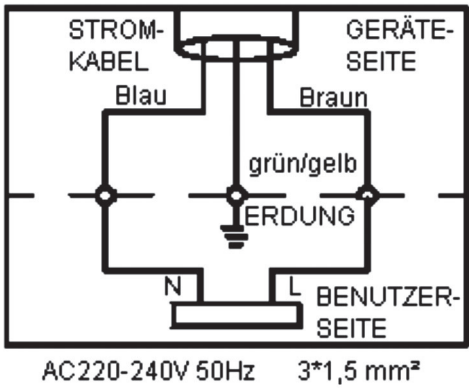
Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Elektrischer Anschluss EBS 9936 10

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

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose (“Schuko-Steckdose” nach DIN 49440).
Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poligen Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker” nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

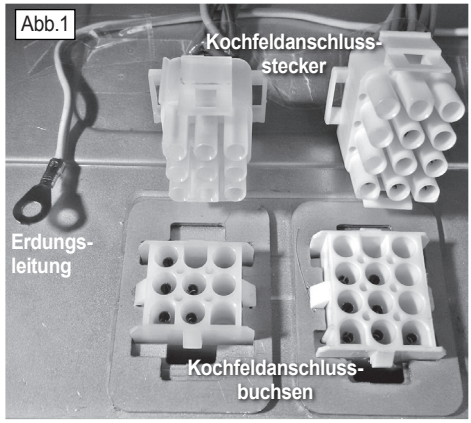
Dieser Steckanschluss (Stecker/Steckdose) muss auch nach dem Schrankeinbau zugänglich bleiben.

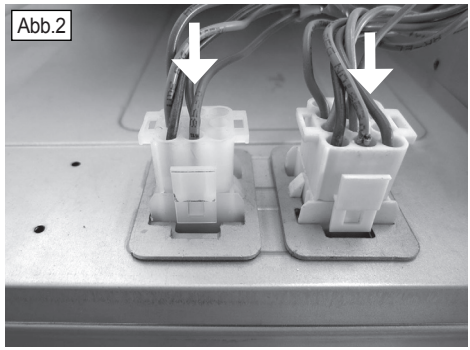


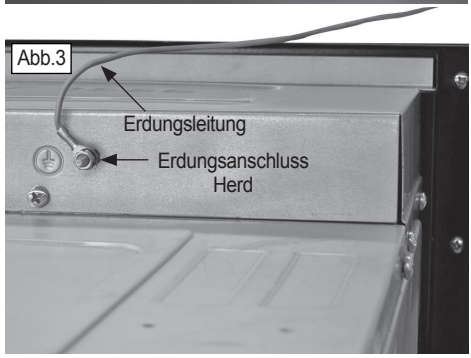
Anschluss Kochstellen (nur EBH)

Die beiden Kochfeldanschlussstecker werden in die, auf der Chassis-Oberseite befindlichen, entsprechenden Kochfeldanschlussbuchsen eingesteckt. Durch die unterschiedlichen Größen können beide Stecker-/Buchsenpaare leicht einander zugeordnet werden (Abb. 1, 2).

Die Erdungsleitung (gelb/grün) wird mit dem Erdungsanschluss verschraubt (Abb. 1, 3)







Elektrischer Anschluss EBH 9938 10

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

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

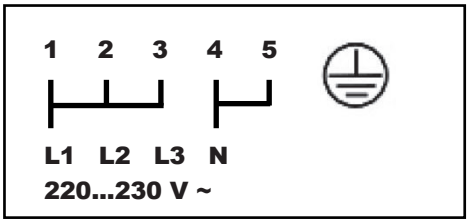
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
  Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet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

  Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50ºC erreichen.
- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.

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

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

Anschlussschemata EBH 9938 10



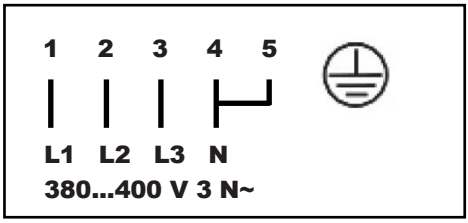
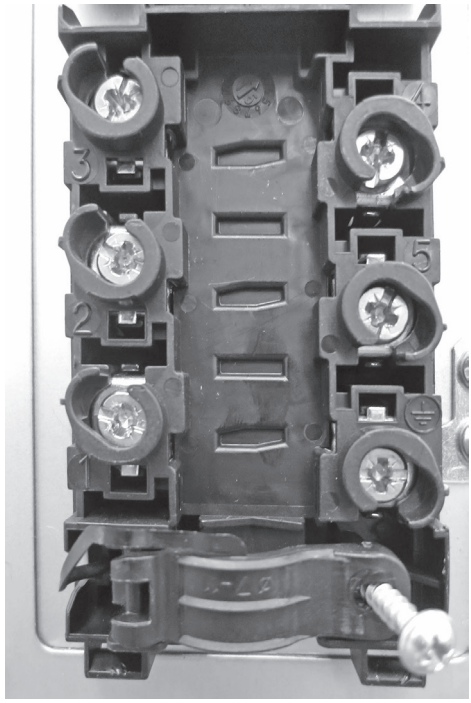


Abb. oben: Anschlussbox mit geschlossener Abdeckung

Abb. unten: Anschlussbox geöffnet



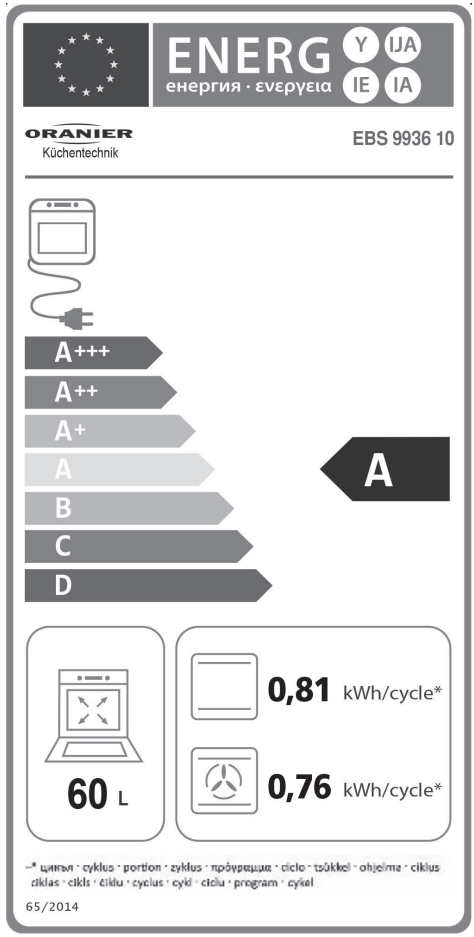
Fehlertabelle

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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EBS 9936**
Modellkennung:	9936 10
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	94,8
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,81 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,76 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	60 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 9 Funktionen
Masse des Geräts:	32,0 kg
Temperaturbereich:	40 - 250 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,2 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	1,0 kW
Ringheizkörper:	1,8 kW
Backraumbeleuchtung:	2 x 18 W
Lüfter:	20 W
Anschlusswert:	3,4 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	596 x 594 x 566

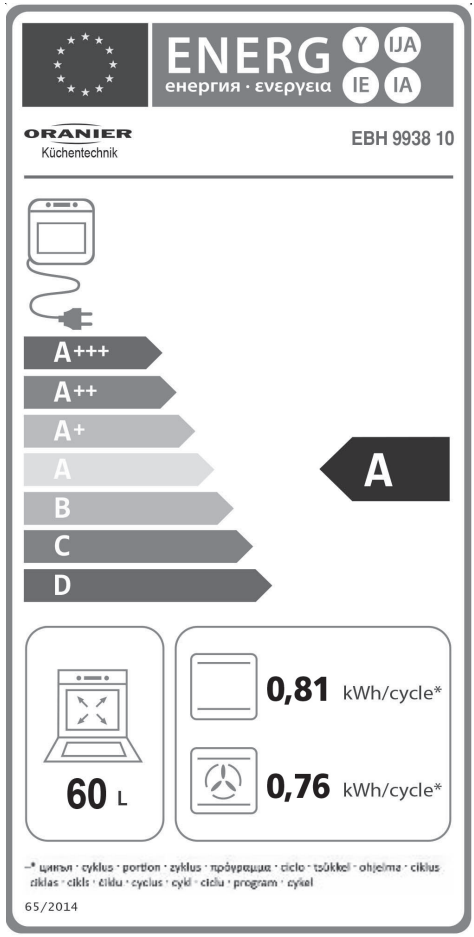
Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.



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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EBH 9938**
Modellkennung:	9938 10
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	94,8
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,81 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,76 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	60 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbauherd mit 9 Funktionen
Masse des Geräts:	32,4 kg
Temperaturbereich:	40 - 250 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,2 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	1,0 kW
Ringheizkörper:	1,8 kW
Backraumbeleuchtung:	2 x 18 W
Lüfter:	20 W
Anschlusswert:	max. 3,4 kW (nur Backofen)
Abmessungen (B x H x T) mm:	596 x 594 x 566



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

Hinweise zur Entsorgung

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

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

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

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

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

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.
Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

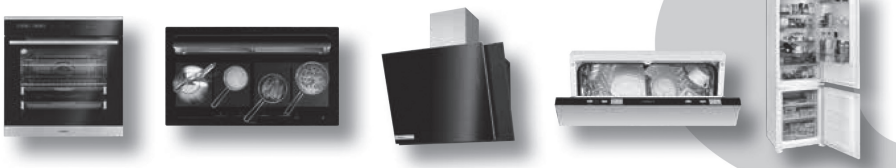
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER



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

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

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

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

EBS 9936 10 · EBH 9938 10 · V10 1128