D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen

EBP620

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!

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

1. Sicherheit 3
   1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 3
   1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
   1.3 Nutzerkreis 4
   1.4 Sicherer Gebrauch 4
   1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung 7
2. Allgemeine Hinweise 9
3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes 9
4. Ihr Gerät im Überblick 10
5. Bedienfeld und Bedienelemente 11
6. Elektronische Zeitschaltuhr 13
   6.1 Bedienfeldsperre (Kindersicherung) 13
   6.2 Einstellung der Uhrzeit nach Anschluss oder Stromausfall 13
   6.3 Änderung der eingestellten Uhrzeit 13
   6.4 Auswahl des Signaltones 13
   6.5 Display-Helligkeit einstellen 14
   6.6 Kurzzeitwecker 14
   6.7 Manueller Betrieb 14
   6.8 Gardauer einstellen 14
   6.9 Garzeitende einstellen 15
7. Betriebsarten 16
   7.1 Selbstreinigung durch Pyrolyse 17
   7.2 Pyrolyse durchführen 17
8. Erstmalige Benutzung 18
   8.1 Kühlventilator, -nachlauf 18
9. Zubehör / Sonderzubehör 19
10. Leuchtmittel wechseln 21
11. Reinigung und Pflege 22
12. Backraumtür ausbauen 24
13. Einbau des Backofens 25
14. Frontabmessungen 26
15. Elektrischer Anschluss 27
16. Störungen beheben 28
17. Kundendienst 30
18. EU-Produktdatenblatt 31
19. Technische Daten und Abmessungen 32

Hinweise zu Entsorgung 33
Umweltverträglichkeit 33
ORANIER-Werksgarantie 35

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 33).

1. Sicherheit

Beachten Sie die nachstehenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

1.4 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 Geräte-Türgriff hängen.
- Die Ventilationsöffnungen auf der Vorderseite des Gerätes grundsätzlich freihalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

- 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, Gargeschirr, 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.
- 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.

1. Sicherheit

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 Service-personal 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 Hochdruck-reiniger verwenden.

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

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.

1.5 Sichere Verwendung der pyrolytischen Reinigung

WARNUNG - Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

WARNUNG - Gefahr von Gesundheitsschäden!

- Während der pyrolytischen Reinigung den Aufstellungsraum intensiv lüften und längeren Aufenthalt im Aufstellungsraum 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.

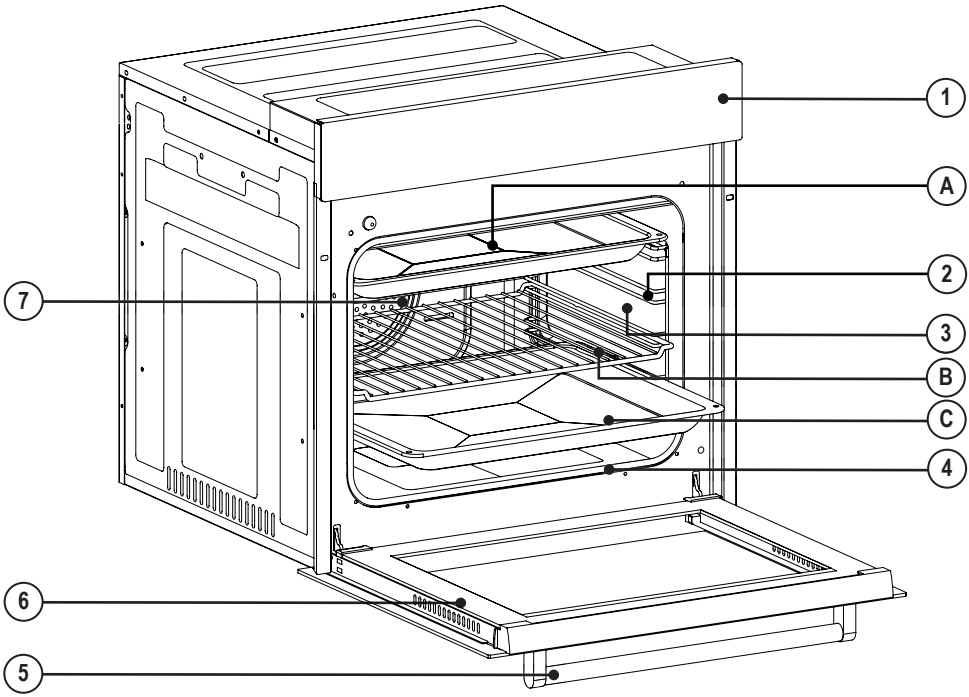
2. Allgemeine Hinweise

- 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

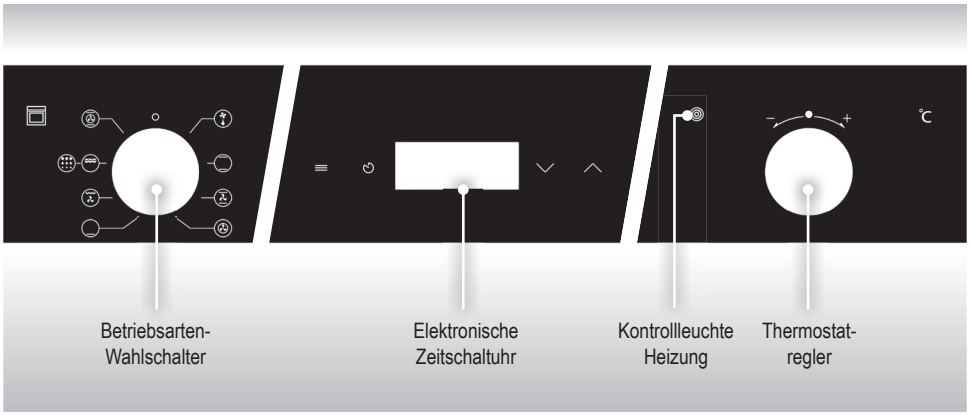


1 Bedienfeld
2 Reling
3 „shineUP“-Backraumbeleuchtung (2x, links und rechts)
4 Dichtung
5 Backraum-Türgriff
6 Backraumtür
7 Ringheizkörper und Umluftventilator

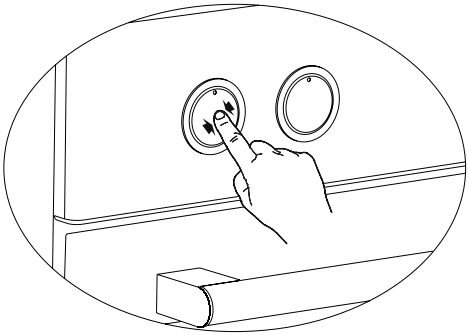
Zubehör:
A Backblech
B Grillrost
C Fettpfanne

Sonderzubehör:
Teleskopauszüge (o. Abb.)

5. Bedienfeld und Bedienelemente



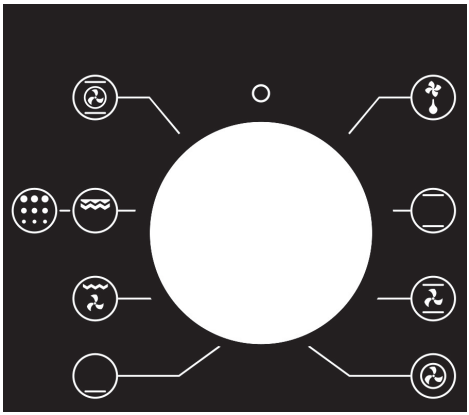
Versenkbare Bedienknebel



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

5. Bedienfeld und Bedienelemente

Betriebsarten-Wahlschalter

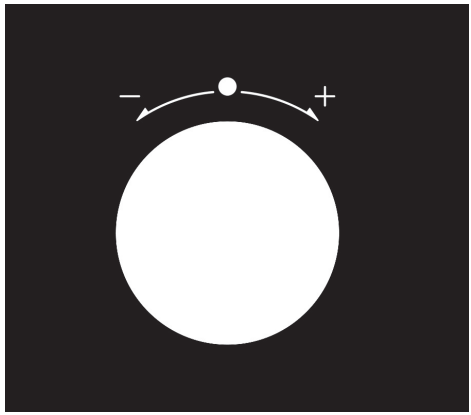


Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.

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

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

Thermostatregler

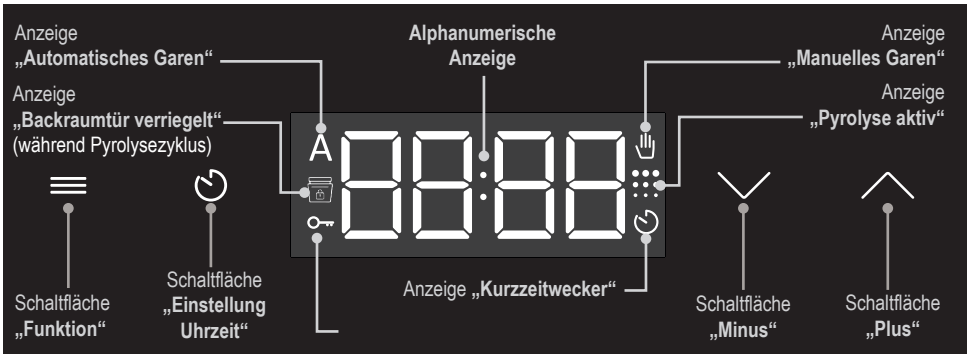


Vor dem Einstellen einer Garraumtemperatur wählen Sie zunächst eine Betriebsart aus.

Mit dem Thermostatregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50ºC und 240ºC, ein.

Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.
In den Betriebsarten „Auftauen“ und „Pyrolyse“ sind die Garraumtemperaturen vorgegeben und können nicht verändert werden.

6. Elektronische Zeitschaltuhr



6.1 Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

Das Gerät bietet die Möglichkeit einer Bedienfeldsperre (Kindersicherung) gegen unbefugte bzw. unbeabsichtige Bedienung. **Das Gerät hat keine automatische Bedienfeldsperre!**

Zum aktivieren/deaktivieren der Bedienfeldsperre drücken Sie ca. 3 s lang die Schaltfläche.

Im verriegelten Zustand zeigt das Display **„ “**.

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

6.2 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 einzustellen, betätigen Sie zunächst die Schaltfläche.
Der Doppelpunkt „ **:** “ zwischen den Ziffern blinkt.

Solange der Doppelpunkt „ **:** “ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen und eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach ca. 6 s automatisch übernommen.

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

6.3 Änderung der eingestellten Uhrzeit

Betätigen Sie bei entsperrtem Display die Schaltfläche.
Der Doppelpunkt „ **:** “ zwischen den Ziffern blinkt.

Solange der Doppelpunkt „ **:** “ blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen und eingestellt werden.

Die eingestellte Uhrzeit wird nach ca. 6 s automatisch übernommen. Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

HINWEIS:
Nach Beendigung eines Garvorgangs läuft der Gehäuselüfter nach, im Display erscheint die Anzeige „HOT“. Wenn die Temperatur im Backraum unter 55°C gesunken ist, schaltet sich der Gehäuselüfter aus, die Anzeige „HOT“ erlischt.

6.4 Auswahl des Signaltones

Betätigen Sie, bei entsperrtem Bedienfeld, für ca. 3 s die Schaltfläche. Im Display erscheint **„ ton 1“**.

Stellen Sie den gewünschten Signalton mit den Schaltflächen und ein. Zur Auswahl stehen **„ ton 1“**, **„ ton 2“**, **„ ton 3“** oder **„ off “** (kein Signalton).

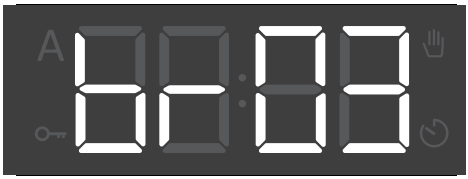
Nach einigen Sekunden wird der ausgewählte Signalton automatisch übernommen.

6. Elektronische Zeitschaltuhr

6.5 Display-Helligkeit einstellen

Betätigen Sie bei entsperrtem Display die Schaltfläche ⌃ für 3 s.

Im Display erscheint „ br 03 “:



Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Schaltflächen ⌃ und ⌄ ein.

Nach ca. 6 s wird die Einstellung übernommen und die Uhrzeit erscheint wieder im Display.

6.6 Kurzzeitwecker

Betätigen Sie, bei entsperrtem Bedienfeld, die Schaltfläche ≡, um den Kurzzeitwecker einzustellen. Im Display erscheint **„ 0:00 “**.

Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Schaltflächen ⌃ und ⌄ ein.

Nach einigen Sekunden wird die eingestellte Kurzzeit automatisch übernommen, die Anzeige „ ⏲ “ leuchtet.

Bei Betätigen der Schaltfläche ≡ erscheint die Restlaufzeit.

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 **0:00**.

6.7 ✋ Manueller Betrieb

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

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

Zusätzlich leuchtet die Anzeige „ ✋ “.

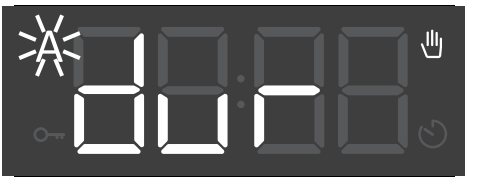
6.8 Gardauer einstellen

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, bedingt durch die Restwärme im Backraum, eine Nachgarung.

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

Betätigen Sie, bei entsperrtem Bedienfeld, 2x die Schaltfläche ≡. Im Display erscheint die Anzeige **„ *du r* “** abwechselnd mit **0:00** und das Symbol **„ A “** blinkt.



Die gewünschte Gardauer kann mit den Schaltflächen Schaltflächen ⌃ und ⌄ von **00:01** bis **10:00** eingestellt werden (z.B. 1 h 20 min).

Die eingestellte Gardauer wird nach einigen Sekunden automatisch übernommen.

Nach mehreren Sekunden erscheint wieder die Uhrzeit und die Symbole **„ A “** und „ ✋ “ leuchten stetig.

6. Elektronische Zeitschaltuhr

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein Signalton und das Symbol **„ A “** blinkt. Nach Betätigen der Schaltfläche erlischt das Symbol **„ A “**.

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

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

6.9 Garzeitende einstellen

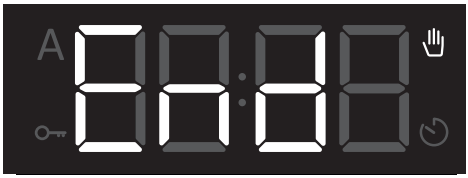
Sie programmieren die **Gardauer** und das **Garzeitende**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer zum gewünschten Zeitpunkt selbst aus.

HINWEIS:
Diese Funktion ist nur für Betriebsarten **ohne Grill** verfügbar!

Stellen Sie zunächst die **Gardauer** ein (➔ 6.2 Gardauer einstellen); im folgenden Beispiel 1 h 20 min.

Betätigen Sie nun Schaltfläche .

Im Display blinken abwechselnd die Anzeigen **„ *En d* “** und die **Uhrzeit**.



Stellen Sie das gewünschte **Garzeitende** mit den Schaltflächen und ein.
Die Anzeige **„ ✋ “** verschwindet und Anzeige **„ A “** beginnt zu leuchten. Das **Garzeitende** ist eingestellt, der Garvorgang hat aber noch nicht begonnen.

Zum Bestätigen des eingestellten **Garzeitendes** betätigen Sie Schaltfläche erneut oder Sie warten ca. 6 s, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden.

Sobald das Gerät anfängt zu arbeiten, erscheint die Anzeige **„ ✋ “** wieder.

7. Betriebsarten

	Gerät ausgeschaltet	
	Auftaufunktion	Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung. Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur.
	Pyrolyse	Selbstreinigungsfunktion des Backraumes, Ein Reinigungszyklus dauert 90 bzw. 150 Minuten
	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.
	Echte Heißluft	Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Aufgrund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.
	3D-Heißluft	Unteres, oberes Heizelement, Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal für Fleisch und Gratin auf zwei Ebenen gleichzeitig.
	Großflächengrill**	Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.
	Grill mit Umluft**	Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitendem Umluftventilator. besonders geeignet zum Braten von Geflügel, ganzen Fischen oder größeren Fleischstücken..
	Unterhitze	Das untere Heizelement ist in Betrieb. Zum Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!

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

**) WARNUNG:
Backraumtüre beim Grillen geschlossen halten! Die Backraumtemperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

7. Betriebsarten

7.1 Selbstreinigung durch Pyrolyse

Pyrolyse ist ein Heizzyklus mit besonders hoher Temperatur (ca. 460°C), 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. Im Display erscheint die **Anzeige „Backraumtür verriegelt“**.
- Während des Pyrolysezyklus leuchtet die Backraumbeleuchtung nicht.

HINWEIS:
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 auch 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.

7.2 Pyrolyse durchführen:

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 Rauchentwicklung und mögliche Verfärbung der Emaille zu vermeiden.

► Mit Betriebsarten-Wahlschalter

einstellen.

► Betätigen Sie für ca. 5 s gleichzeitig die Schaltflächen ⌃ und ⌄.

Im Display erscheint

Sie haben die Auswahl zwischen

- **PYr1**: Leicht (1h 30 min)

- **PYr2**: Intensiv (2h 30 min)

► Auswahl mit Schaltflächen ⌃ bzw. ⌄.

► Bestätigen Sie die Auswahl durch gleichzeitige Betätigung der Schaltflächen ⌃ und ⌄.

Die Selbstreinigung mit Pyrolyse startet.

Sofort nach Start eines Pyrolysezyklus verriegelt sich die Backraumtür automatisch.
Erst wenn der Backraum nach Ende eines Pyrolysezyklus wieder ausreichend abgekühlt ist, kann die Backraumtür wieder geöffnet werden.

► **Wenn Sie einen laufenden Pyrolysezyklus unterbrechen wollen, stellen Sie den Betriebsarten-Wahlschalter auf**

○ **(Gerät aus).**

Die Backraumtür entriegelt sich automatisch nach dem Abkühlen des Backraumes.

Nach Ende des Pyrolysezyklus

► Betriebsarten-Wahlschalter in die Position

○ (Gerät aus)

zurückdrehen.

► Sobald der Backraum vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie bitte die von der Verbrennung der Verunreinigungen herrührenden Aschenreste mit einem feuchten Tuch.

8. Erstmalige Benutzung

ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlägen

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

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

Wichtig:

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

8.1 Kühlventilator, -nachlauf

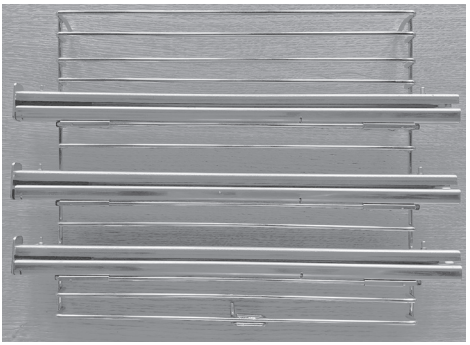
Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backraumtür.
Das Ein- und Ausschalten einer Betriebsart schaltet gleichzeitig den Kühlventilator ein und aus.

9. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

Die Relings haben 7 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile:

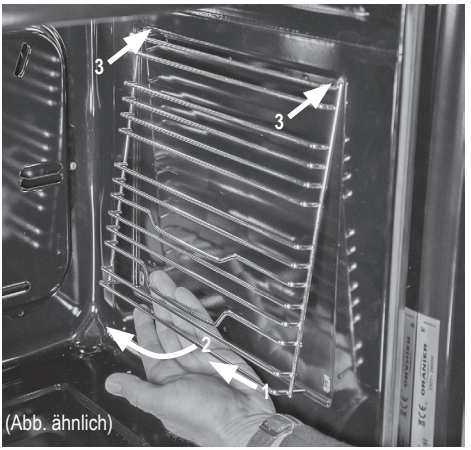
Es können bis zu 3 Teleskop-Vollauszüge eingesetzt werden:

HINWEIS:
Die Einschubene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



Achten Sie beim Einsetzen der Teleskop-Vollauszüge darauf, dass Backblech und Fettpfanne auch Raum nach unten beanspruchen!

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.

9. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

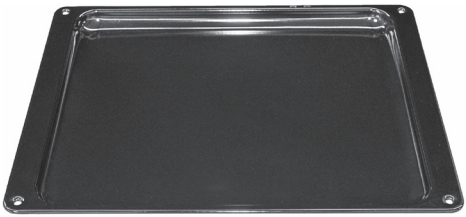
Grillrost

Der Grillrost eignet sich besonders gut zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in backofengeeigneten Behältern.

► Beim Einschieben muss der Bügel hinten platziert sein.

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

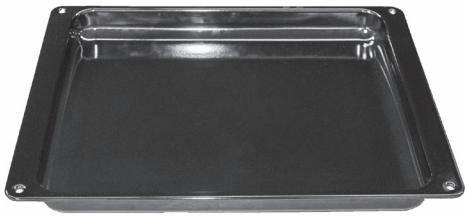
Backblech



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, 60 mm tief



► Schieben Sie die Fettpfanne in einer beliebigen Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

Teleskop-Vollauszüge (Sonderzubehör)

► Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar einer Reling aufgeklippt.

HINWEIS:
Die Einschubebene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!

► Den Clip auf die Strebe der Reling drücken, bis der Teleskop-Vollauszug einrastet.

(Abb. ähnlich)

10. Leuchtmittel wechseln - Dieses Gerät enthält Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G

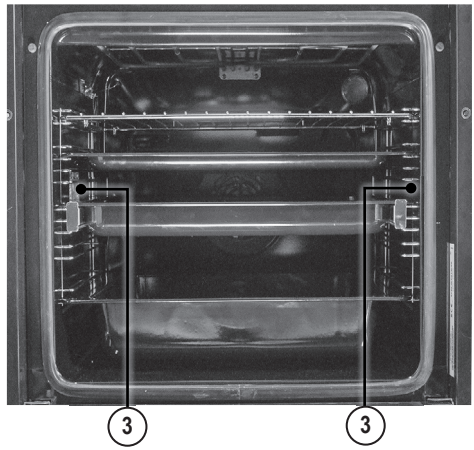
ACHTUNG!
Gefahr von Stromschlägen
Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!.

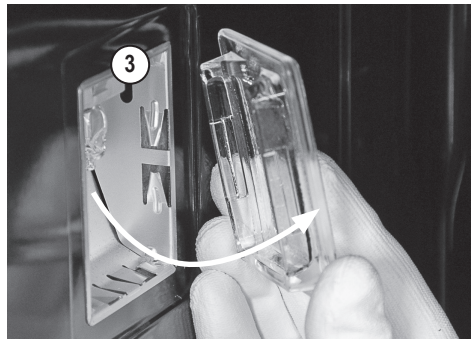
WICHTIG:
Die verwendeten Leuchtmittel sind speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

HINWEIS:
Zur Vermeidung von Beschädigungen durch versehentlich herabfallende Teile sollte im Backraum vor dem Wechsel des Leuchtmittels ein Tuch ausgebreitet werden.

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

Backraumbeleuchtung „shineUP“ (3), links und rechts:





Gläserne Lampenabdeckung an der vorderen senkrechten Kante herausklappen und abnehmen.

Verbrauchtes Leuchtmittel nach unten herausziehen und neues Leuchtmittel einsetzen.

Lampenabdeckung mit der hinteren senkrechten Kante voraus einsetzen. Dabei darauf achten, dass der runde Ausschnitt an der Rückseite der Lampenabdeckung oben sitzt.

Anschließend das Tuch aus dem Backraum entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

11. 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 trocken reiben.
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 wärmereflektierenden 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 wärmereflektierende 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.

Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in **Abb. 1** dargestellt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in **Abb. 2** dargestellt.

Abb. 1

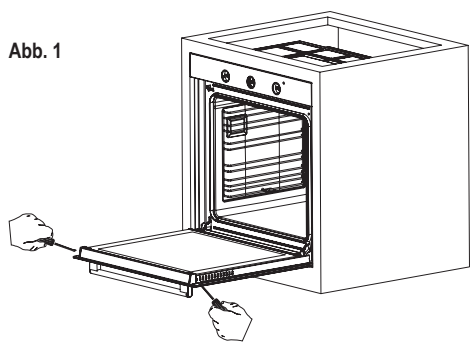
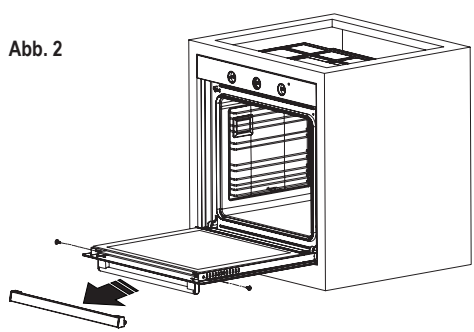


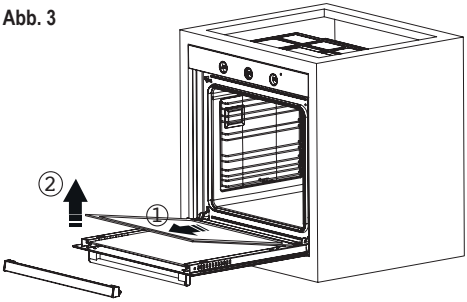
Abb. 2



11. Reinigung und Pflege

Die Innenscheibe wird frei, nachdem das Profil, wie in **Abb. 3** dargestellt, entfernt wurde. Entnehmen Sie nun die frei gewordene Innenscheibe vorsichtig.

Abb. 3



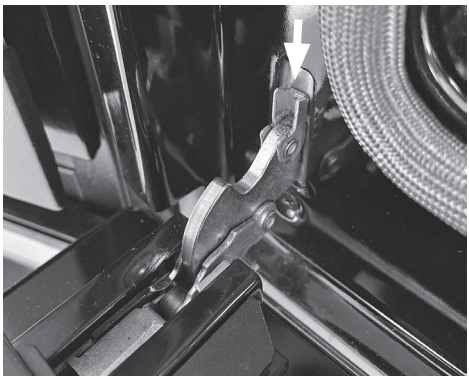
ACHTUNG!
Gefahr von Verletzungen
Die Backraumtür kann durch den Zug der Scharnierfedern ungewollt zuklappen!

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

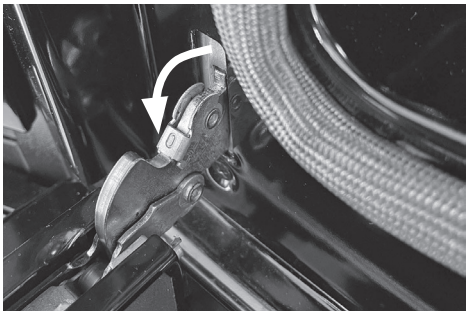
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Dabei auf korrekte Positionierung der Innenscheibe achten: Die Beschriftung muss lesbar sein und sich im oberen vorderen Bereich der Backraumtür befinden.

12. Backraumtür ausbauen

Öffnen Sie die **Backraumtür (3)** vollständig. In der nachfolgenden Abbildung ist das Scharnier verriegelt dargestellt:



Klappen Sie die Verriegelungen an beiden Scharnieren ganz nach unten, um die Scharniere zu entriegeln. Nehmen Sie dafür ggf. einen Schraubendreher zur Hilfe.

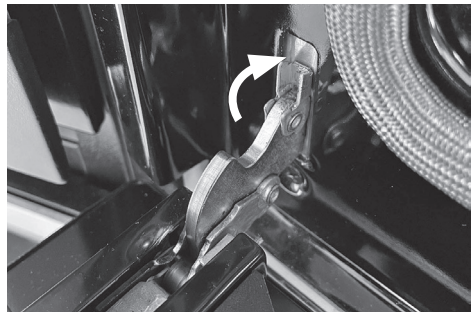


Die **Backraumtür (3)** an den Seiten greifen und zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und nach vorne herausheben. Die **Backraumtür (3)** gleichmäßig nach oben ziehen, dabei die **Backraumtür (3)** etwas weiter schließen und die **Backraumtür (3)** nach unten aus der Halterung rutschen lassen.

Zum Wiederanbringen die **Backraumtür (3)** wieder vollständig in die Scharnieröffnungen einsetzen.

Beim Einsetzen der **Backraumtür (3)** darauf achten, dass sie sich nicht verkantet.

Die **Backraumtür (3)** vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen (hochklappen):



Kondensat an der Türinnenscheibe

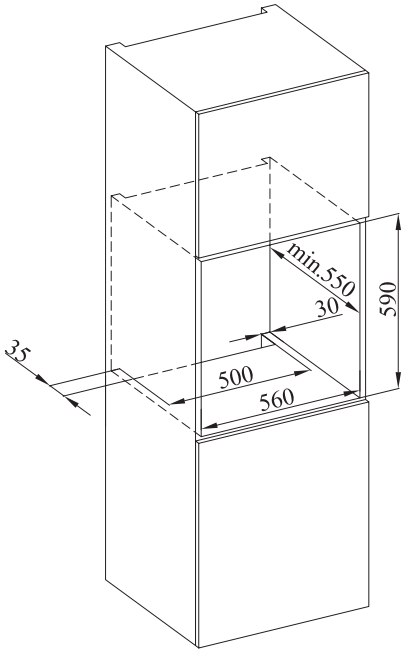
In einigen Garsituationen bildet sich Kondensat an der Innenscheibe der Backofentür. Das ist normal und stellt keine Fehlfunktion des Gerätes dar.

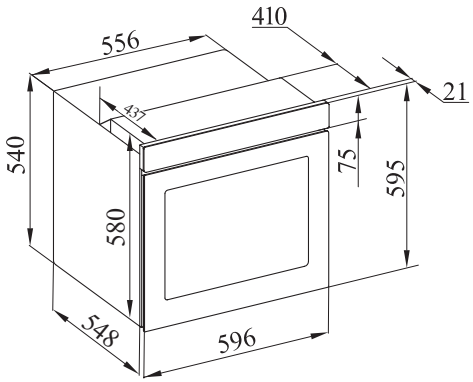
Um das Herabtropfen von Kondensat beim Türöffnen weitestgehend zu vermeiden, öffnen Sie die Backraumtür zunächst nur bis zur ersten Rastung und belassen Sie sie für ca. 20 Sekunden in dieser Position.

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.

13. Einbau des Backofens





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

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

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

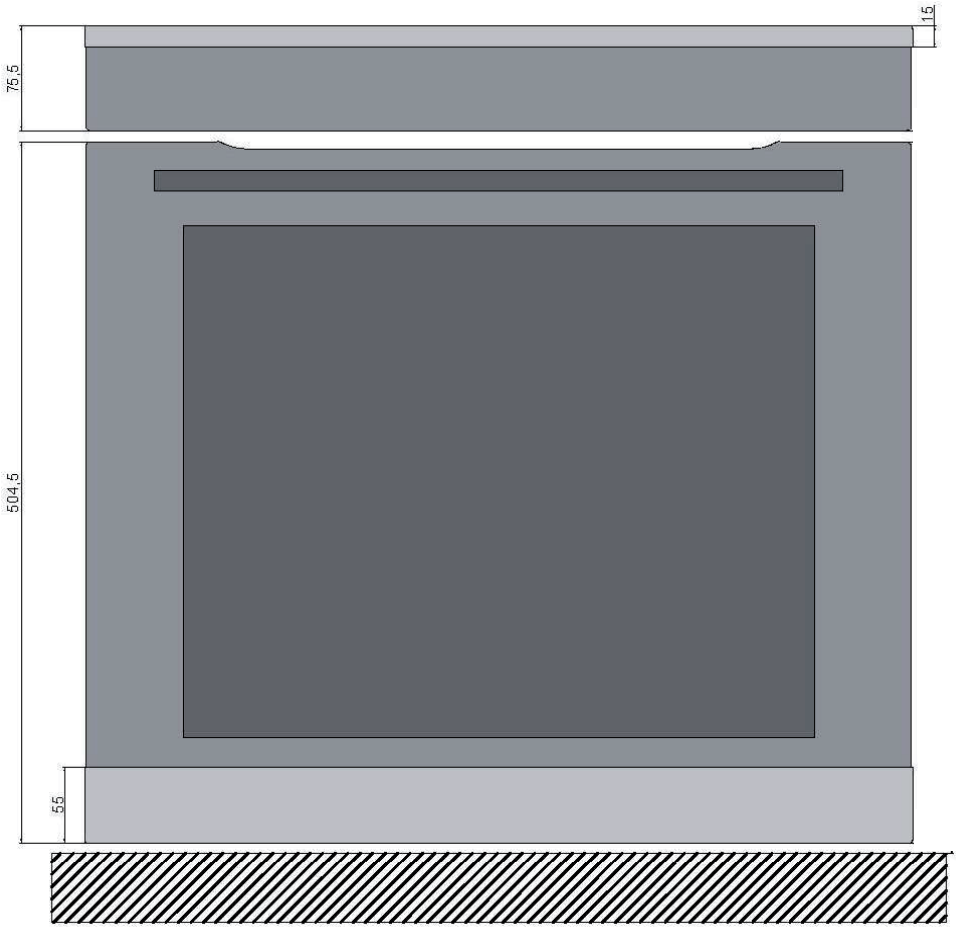
Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.
Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

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

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

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

14. Frontabmessungen



15. Elektrischer Anschluss

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

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

HINWEIS:
Das Gerät muss vorschriftsmäßig abgesichert sein (s. Leistungsangaben auf dem Typenschild).
Falschanschluss beschädigt das Gerät.
Das Netzkabel darf nur durch ein Original-Ersatzteil ersetzt werden.

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

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

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.

16. 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 an der Backraumfront.

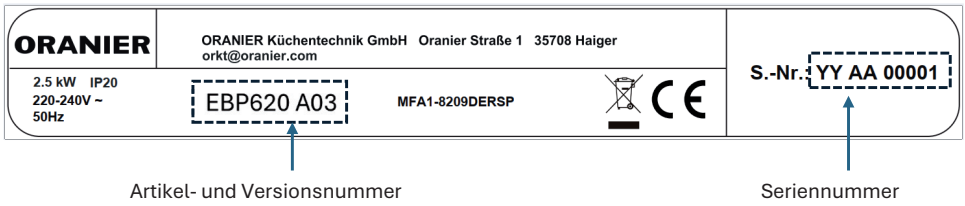
16. Störungen beheben

EBP620
Kodierte Störungsanzeigen

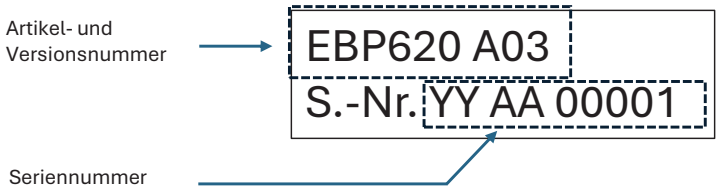
Anzeige	Beschreibung	Was ist zu tun?
ER01 ER02	Störung im Temperatursensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
ER03 ER04 ER07 ER08 ER09	Störung in der Türverriegelung	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
ER05 ER10	Störung der Temperaturregelung	Gerät abkühlen lassen. Wenn die Störung weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
ER06	Störung im Timer	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.

17. Kundendienst

Die Kontaktdaten des Kundendienstes stehen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.
Für die Kundendienstanforderung die Artikel- und Versions- sowie die Seriennummer bereithalten.
Diese Angaben finden Sie auf dem Typschild, das auf dem Frontrahmen des Backraums angebracht ist.



Je nach Modell befindet sich auch auf der vorderen Umschlagseite der Bedienungsanleitung ein Aufkleber mit den relevanten Daten:



18. EU-Produktdatenblatt

Datenblatt für Haushaltsbacköfen nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014			
Name oder Warenzeichen			ORANIER
Modellkennung			**EBP620 / EBP820 / EBD 830**
Art des Backofens			Einbau-Backofen
Masse des Geräts	M	kg	30,5
Anzahl der Garräume			1
Wärmequelle je Garraum			Strom
Volumen je Garraum	V	l	80
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{electric\ cavity}$	kWh	0,85
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{electric\ cavity}$	kWh	0,84
Energieeffizienzindex	EEI_{cavity}		94,4
Energieeffizienzklasse/Garraum A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)			A

Dieses Gerät enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse (z.B. Energieverbrauch):
Vermeiden Sie unnötig lange Vorheizzeiten; halten Sie den Kochvorgang so kurz wie möglich; schalten Sie den Backofen spätestens am Garende aus. Nutzen Sie wenn möglich die Restwärme des Backofens und schalten Sie den Backofen bereits vor Garende aus; Backofentür während des Garens nicht unnötig öffnen.

19. Technische Daten und Abmessungen

		EBP620
Anzahl der Funktionen		9
Thermostatgesteuerter Temperaturbereich		50 - 240°C
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1200 W
	Oberhitze	1200 W
	Grill	1200 W
	Ringheizkörper	1800 W
Backraumbeleuchtung		2 x 25 W
Kühlgebläsemotor		25 W
Anschlusswert		2,5 kW
Abmessungen	BxHxT (mm)	596 x 595 x 569
Netzkabel		Anschlusskabel mit Schukostecker

Produktinformation zur Leistungsaufnahme im und zur maximalen Zeit bis zum Umschalten in den Bereitschaftszustand (Standby-Modus)

Bereitschaftszustand (Standby-Modus) einschalten: Heizarten-Wahlschalter und Thermostatregler auf „0“ stellen

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (Standby-Modus)	W	<0,8
Zeit, nach der das Gerät in den Bereitschaftszustand (Standby-Modus) umschaltet	min	0

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.

Umweltverträglichkeit

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

Bei der Verpackung wurde auf ihre Umweltverträglich-keit 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

Die ORANIER Küchentechnik GmbH leistet unabhängig von gesetzlichen Pflichten des Händlers gegenüber dem Endverbraucher zusätzliche Werksgarantie für Geräte mit dem Markennamen ORANIER. Sie erstreckt sich auf die kostenlose Instandsetzung des in Deutschland oder Österreich bestimmungsgemäß betriebenen Gerätes.

Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und/oder in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Grundsätzlich gelten die Garantiebedingungen, die in der dem Gerät beigefügten Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Zur eindeutigen Bestimmung geeigneter Maßnahmen im Servicefall behalten wir uns vor, zusätzlich auf die Mitteilung spezifischer Gerätedaten zu bestehen, die sich auf dem Typschild des Gerätes befinden.
2. ORANIER gewährt eine kostenlose Garantieverlängerung um 36 auf insgesamt 60 Monate für Einbaugeräte mit dem Markennamen ORANIER. Ab dem 25. Monat wird dem Garantienehmer lediglich die zum Zeitpunkt der Reklamation gültige Anfahrtspauschale berechnet (s. dazu www.oranier.com). Ansonsten gelten die gleichen Garantiebedingungen wie in den ersten 24 Monaten. Standherde, Zubehör sowie Plasmafilter sind von der Garantieverlängerung ausgenommen.
3. Innerhalb der Werksgarantie werden 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.
4. Emaille- und Lackschäden sowie Schäden an Glas oder Glaskeramikbauteilen werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie unserem Kundendienst innerhalb von 5 Arbeitstagen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes an den Endverbraucher angezeigt werden.
5. Leuchtmittel sowie Batterien sind von Garantieleistungen ausgenommen.
6. Transportschäden müssen entsprechend den Transportbedingungen gegenüber dem Transporteur geltend gemacht werden. Sie fallen nicht unter diese Werksgarantie.
7. Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten z.B. an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
8. 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.
9. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Mängelbeseitigung entscheidet der ORANIER-Kundendienst nach billigem Ermessen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
10. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teilen, die verursacht wurden durch:
    - Falschanschluss
    - Äußere Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung
    - 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 sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und/oder Leitungen.
    - ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung
    - Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter die Werksgarantie, dann hat die Auftraggeberin für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

www.oranier.com

ORANIER

- Dunstabzugshauben
- Backöfen
- Herde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

www.oranier.com

Kundendienst:
Um Ihnen noch schneller helfen zu können, füllen Sie das Formular auf unserer Website aus.

https://service-kt.oranier.com/

Oder scannen Sie einfach diesen QR-Code:

Technik für Deine Familie