

ORANIER

Küchentechnik

Elektro-Einbauherd **3010**

Gas-Cerankochfeld **EKG6**

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.

In diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

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.

Entsorgung der Verpackung

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

Die Styropor-Formteile sind FCKW-frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

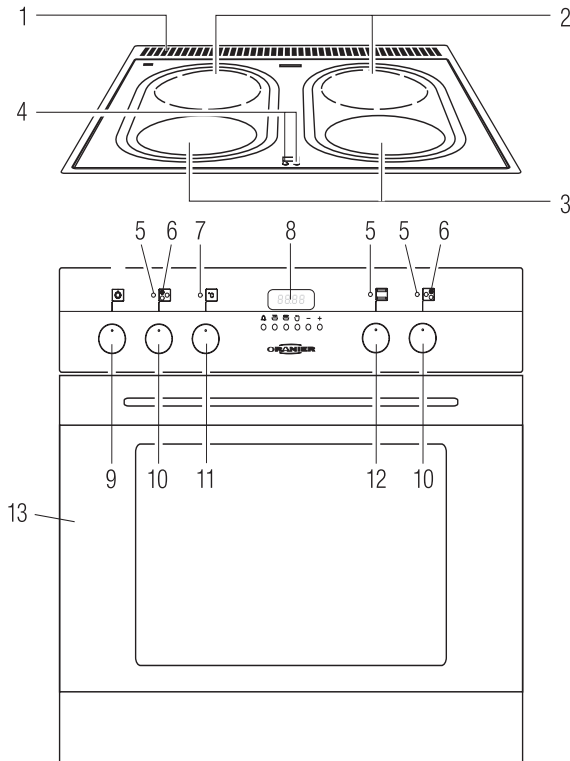
Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	6
Sicherheitshinweise	7
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Vor dem ersten Benutzen	10
Erstreinigung und Inbetriebnahme	
Der Gebrauch der Kochstellen	11
Kochzonen ein- und ausschalten	
Zweikreisbrenner zu- und abschalten	
Die Fortkochzonen	
Anwendungsbeispiel	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Tips zum energiesparenden Kochen	
Der Gebrauch des Backofens	14
Betriebsart und Temperatur wählen	
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Backofen einschalten	
Backofen ausschalten	
So benutzen Sie Ihren Backofen	16
Vorheizen	
Backen	
Braten	
Einkochen	
Die elektronische Schaltuhr	19
Reinigung und Pflege	21
Alle Flächen und Teile	
Glaskeramik-Kochfeld	
Edelstahl	
Reinigen des Backofens	
Backofentür entfernen / wieder einsetzen	
Scheibe entfernen / wieder einbauen	
Einschubgitter entfernen / wieder einbauen	
Störfallhilfe	25
Glühbirne der Backofenbeleuchtung auswechseln	
Montage und Installation	27
Sicherheitshinweise	

Einbauvoraussetzungen	
Gasanschluss	
Vereinfachter Gasanschluss	
Elektro-Anschluss	
Vorbereitungen zum Einbau	
Einbau	
Umstellen auf andere Gasart	37
Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen	
Technische Daten	38
Leistung, Verbrauch und Einbaumaße	
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	
Düsendurchmesser	
Gasanschlusswerte	
Kundendienstadressen	(2. Umschlagseite)
Garantiebedingungen	vorletzte Seite (3. Umschlagseite)

Ihr Gerät im Überblick



Kochfläche

- 1 Abwärmeöffnung
- 2 Fortkochzonen
- 3 Kochzonen
- 4 Restwärmeanzeige

- 9 Knebel für Zweikreis-Kochzone (links)
- 10 Knebel für Kochzonen
- 11 Knebel für Backofen-Temperaturwahl
- 12 Knebel für Backofen-Betriebsarten

Bedienfeld

- 5 Betriebsanzeigen
- 6 Fehleranzeigen für Kochzonen
- 7 Aufheizanzeige Backofen
- 8 Uhr

Unterteil mit Backofen

- 13 Backofentür

Sicherheitshinweise

für Einbau, Anschluss und Funktion



Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
 - für Erdgas H, E 20 mbar
 - für Flüssiggas 50 mbar.

Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:

 - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
 - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbar

Der angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 3200 W.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss (Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 30) sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf die heiße Kochfläche legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



für den Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat. (Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 30)
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Die Kochzonen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Das Kochfeld niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden!
- Die Oberflächen von Kochfeld, Kochgerät und Backofen werden im Betrieb heiß. Beachten Sie, dass Kleinkinder die Verbrennungsgefahr nicht einschätzen können.
- Die Abwärmeöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Edelstahl kann sich im Bereich der Abwärmeöffnungen nach längerem Gebrauch leicht verfärben. Diese Verfärbungen können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochzonen legen.
- Keine Aluminiumbehälter als Kochgeschirr benutzen.
- Bei kaltem Gerät sollten Sie das Gerät ca. 2 Minuten auf Kochstufe 12 aufheizen, bevor Sie auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Kochzonen legen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochzonenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.

- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Benutzen Sie Topflappen, Handschuhe (aus Stoff) oder ähnliches.
- Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände auf, von denen bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr ausgehen könnte.
- Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere. Verletzungsgefahr!

Vor dem ersten Benutzen



Sie dürfen das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es von einem autorisierten Fachmann korrekt installiert und geprüft wurde und Sie von ihm in die Bedienung eingewiesen worden sind.

(Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 30)

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 21).



Achtung: Öffnen Sie beim ersten Aufheizen des Backofens das Fenster oder belüften Sie den Raum so, dass sich bildende Gerüche und Dämpfe abziehen können.

Vor dem ersten Aufheizen:

- Nehmen Sie die in den Backraum eingelegten Begleitpapiere und Zubehörteile (Backbleche, Grill-/Fettpfanne) heraus. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.
- Säubern Sie das Kochfeld, den Backofen und das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Schalten Sie beide Kochzonen für ca. 10 Minuten auf Stellung 12 ein. Dabei können Reste des keramischen Binders als weißer Rauch austreten.
- Betreiben Sie den Backofen im konventionellen Betrieb (ohne Umluft) bei 225 °C für ca. 30 Minuten

Wichtiger Hinweis

Ihr Backofen hat einen Kühlventilator. Trotz guter Isolation des Backofens kann es nicht vermieden werden, dass der Backofen Hitze an seine Umgebung abgibt. Der Kühlventilator verhindert, dass sich diese Hitze im Gerät staut. Der Ventilator ist sensorgesteuert. Auch wenn der Backofen ausgeschaltet wird, kann der Ventilator nachlaufen oder sich einschalten. Dieses ist keine Störung!

Der Gebrauch der Kochstellen



Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 7!

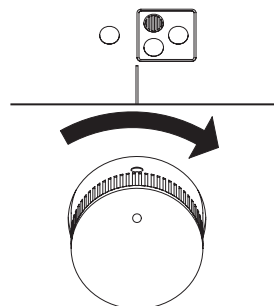
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen und den Kundendienst rufen. Bei weiterem Gebrauch können z. B. durch überkochende Flüssigkeiten Schäden im Gerät verursacht werden.

Kochzonen ein- und ausschalten

Das Gerät hat zwei Kochzonen. Jede Kochzone besitzt einen eigenen Knebel. Welcher Knebel zu welcher Kochzone gehört, können Sie an den Symbolen auf dem Bedienfeld erkennen.

Auf den Kochzonenreglern sind zwölf Kochstufen markiert. Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Kochstufe weiterkochen.

- Zum Einschalten den Kochzonenregler nach rechts auf die gewünschte Kochstufe drehen.
Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Nach ca. 5 Sekunden erfolgt die selbsttätige Zündung und Überwachung der Kochzone.
Die Verbrennung ist kaum sichtbar. Nach einiger Zeit (auf Kochstufe 12 nach ca. 2 Minuten) glühen die Strahlungsbrenner rot auf.



Während des Betriebes brennt der Brenner nicht ständig, sondern wird in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe von dem Kochzonen-Energieregler immer wieder ab- und eingeschaltet.



Wichtig! In Stellung 12 wird nicht durch den Energieregler abgeschaltet, die Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung! Der Schutz der Glaskeramik gegen Überhitzung funktioniert auch bei dieser Reglerstellung. Daher kann es bei nicht ausreichender Wärmeableitung durch nicht aufgestellte oder ungeeignete Töpfe auch in dieser Reglerstellung zu Abschaltungen kommen.

Da das Glaskeramik-Kochfeld die Wärme gut speichert, kann die Kochzone je nach Topfauslastung und Kochmenge 5 – 10 Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs abgestellt werden.

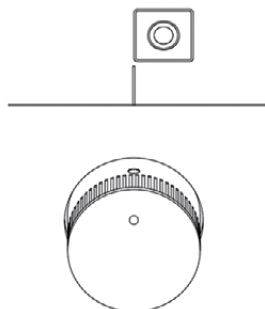
- Zum Abschalten den Kochzonenregler nach links auf Stufe „●“ drehen.

Zweikreisbrenner zu- und abschalten

Die linke Kochzone hat einen Zweikreisbrenner. Die äußere ringförmige Vergrößerung des Brennerdurchmessers wird durch den links neben dem Kochzonenregler angeordneten Bedienknebel zu- bzw. abgeschaltet.

Folgende Symbole finden Sie auf dem Bedienknebel:

-  = kleiner Brennerdurchmesser
-  = großer Brennerdurchmesser



Die äußere und innere Zone brennen gleichzeitig. Die äußere Zone wird mit der inneren gleichzeitig geschaltet.

Die Fortkochzonen

Die Fortkochzonen auf der Kochfläche können zum weiteren Garen und zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Ab Kochstufe 8 wird dieser Teil der Glas-Keramik-Kochfläche so stark erhitzt, dass zusätzliches Fortkochen möglich ist.

Anwendungsbeispiel

Menü: Rindfleischsuppe
Schweinebraten
Gemüse
Kartoffeln

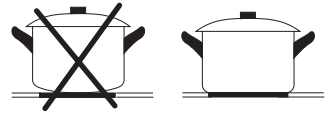
Die Rindfleischsuppe und den Schweinebraten auf den beiden vorderen Kochzonen zu $\frac{3}{4}$ gar werden lassen. Dann beide Töpfe auf die Fortkochzonen schieben und auf den vorderen Kochzonen das Gemüse und die Kartoffeln kochen.

Bei dieser Kochzonenbeschildung werden alle Gerichte fertig gegart.

Hinweise zu den richtigen Töpfen

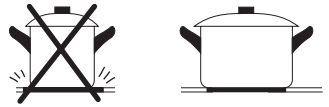
Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem und glattem Boden.
- Topf- und Pfannenböden müssen im kalten Zustand leicht nach innen eingezogen sein, da sie sich im heißen Zustand ausdehnen und dann auf der Kochfläche aufliegen. So wird die Wärme am besten weitergeleitet.
- Ideal zum Kochen auf Glaskeramik eignen sich Stahlmail, Kupfer und Edelstahl mit Sandwichboden. Andere Topfarten können zwar ebenfalls verwendet werden, allerdings ist meistens der Wärmeübergang zwischen Glaskeramik und Topf schlechter. So verlängert sich die Kochzeit und es wird mehr Energie verbraucht.



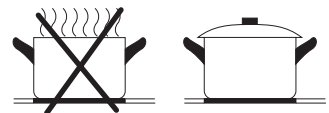
Achten Sie beim Kauf von Töpfen auf die Eignung für Glaskeramik-Kochflächen.

- Die optimale Bodendicke liegt für Stahlmail bei 2 – 3 mm und für Edelstahl mit Sandwich-Boden bei 4 – 6 mm.
- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzonengröße. Ist die Kochfläche größer als der Topfboden, fließt Wärme unge-nutzt an dem Topf vorbei und erhitzt die Griffe.
- Auf der rechten Kochzone soll der Topfdurchmesser mindestens 140 mm betragen. Auf der linken Kochzone soll der Topfdurchmesser bei maximaler Brenneinstellung mindestens 140 mm, bei minimaler Brenneinstellung mindestens 100 mm betragen.
- Verwenden Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder Töpfe mit elektrographiertem Boden.
- Die Topfböden müssen sauber und trocken sein, um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden!



Tips zum energiesparenden Kochen

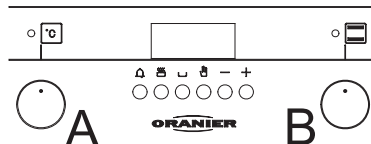
- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Kochstufe gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Kochstufe zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.
- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.
- Da das Glaskeramik-Kochfeld die Wärme gut speichert, kann die Kochzone je nach Topfinhalt 5 bis 10 Minuten vor Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Die Fortkochzonen kühlen dann allerdings stärker ab.



Der Gebrauch des Backofens

Betriebsart und Temperatur wählen

- A** Knebel zum Einstellen der Temperatur (Temperaturregler) mit Aufheizanzeige.
- B** Knebel zum Einstellen der Betriebsart und zum Einschalten der Beleuchtung (Betriebsartenschalter) mit Betriebsanzeige.



Schaltsymbole und Betriebsarten

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

- „Aus“ – Position



Auftauen

Die durch das Umluftgebläse verursachte Luftbewegung im Backraum sorgt für einen schonenden, beschleunigten Auftauvorgang.

Es kann keine Temperatur eingestellt werden.



Konventioneller Betrieb (Ober- und Unterhitze)

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation betrieben.



Heißluftbetrieb

Die vom Ringheizkörper des Umluftventilators erzeugte Hitze wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt. Es besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.



Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb wird zur konventionellen Beheizung der Umluftventilator zugeschaltet. Die Wärme verteilt sich schneller und gleichmäßiger im Backofen als bei konventionellem Betrieb. Dadurch kann eine um 20 °C niedrigere Temperatur gewählt werden. Es besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.

Sie können jederzeit zwischen Umluftbetrieb und konventionellem Betrieb umschalten.



Oberhitze / Grillbetrieb

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation nur mit Oberhitze durch den Grill betrieben. Der Grill heizt immer mit maximaler Leistung. Die Backofentür schließen.



Unterhitze

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation nur mit Unterhitze betrieben. Dadurch ist ein Nachbräunen und Nachgaren von unten möglich. Diese Einstellung eignet sich besonders für Kuchen mit feuchtem Belag.



Intensivgrillen (Großflächengrill)

Das Intensivgrillen bietet die Möglichkeit eines temperaturgesteuerten Grillens bei stetig laufenden Umluftventilator.

Durch die Luftumwälzung wird das Grillgut von allen Seiten knusprig gebräunt.

Die Backofentür bleibt geschlossen.



Pizzastufe (Unterhitze mit Umluft)

Der untere Heizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb.

Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll. Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.

Backofen einschalten

- Stellen Sie den Betriebsartenschalter auf die gewünschte Betriebsart.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Die Aufheizanzeige leuchtet auf, solange der Backofen aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Aufheizanzeige aus. Während des Betriebes schaltet sich die Beheizung selbsttätig ein und aus, um die gewünschte Temperatur im Backofen zu halten.

Backofen ausschalten

- Zum Ausschalten beide Knebel auf „●“ drehen.

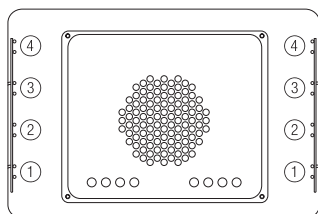
So benutzen Sie Ihren Backofen

 Um eine sichere Funktion dieses Backofens zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör der Firma ORANIER verwendet werden.

Vorheizen

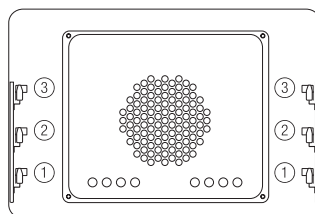
- Schalten Sie den Backofen mit den gewünschten Einstellungen ein.
Die Aufheizanzeige leuchtet nach dem Einstellen einer Temperatur auf.
Wenn die Aufheizanzeige das erste Mal erlischt, ist das Vorheizen beendet.

Backen



Ausrüstung mit Einschubgittern (Standard)

① – ④ Einschubschienen für Bleche



Ausrüstung mit Teleskop-Einschüben (optional)

① – ③ Teleskopeinschübe für Bleche

- Beim Backen flacher Kuchen (ein Blech, konventioneller Betrieb  ohne Umluft) wird die Verwendung der dritten Einschubschiene empfohlen; bei hohen Kuchen die Verwendung der zweiten oder ersten Einschubschiene.
- Arbeiten Sie im konventionellen Betrieb  nur auf einer Einschubebene.
Im Heißluft-  oder Umluftbetrieb  können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, da hier die heiße Luft zwischen den Blechen gleichmäßig verteilt wird. Auch verschiedenartige Gerichte können mit diesen beiden Betriebsarten gleichzeitig gebacken werden, da sich zwischen den Blechen Luftpolster bilden und die Gerüche isolieren.
- Empfohlene Einschubebenen **bei Heißluft- oder Umluft:**

1 Blech	2. Einschubebene von unten
2 Bleche	1. und 3. Einschubebene von unten

- Stellen Sie beim Backen die im Rezept angegebene Temperatur ein. Sollten Sie keine Temperaturangabe vorfinden, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb 	Temperatur für Heißluft-  oder Umluftbetrieb 
Trocknen (z.B. Baiser)	100 °C	100 °C
Mürbeteig	190 – 220 °C	160 – 200 °C
Hefeteig	180 – 210 °C	160 – 180 °C
Rührkuchen	175 – 200 °C	175 – 200 °C
Obstkuchen	200 – 225 °C	180 – 210 °C
Blechkuchen	190 – 210 °C	160 – 180 °C

- Wenn Sie für Umluft keine Temperaturangabe vorfinden, sollten Sie die Temperatur 20 °C niedriger als für konventionellen Betrieb einstellen.

Braten

- Benutzen Sie beim Braten Backblech oder Fettpfanne (1. Einschubebene) und Rost (2. Einschubebene).
- Stellen Sie die Temperatur nach den Angaben im Rezept oder nach Ihren Erfahrungswerten ein. Wenn Ihnen keine Temperaturangaben vorliegen, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb 	Temperatur für Heißluft-  oder Umluftbetrieb 
Schmoren von Braten (abgedeckt)	190 – 220 °C	170 – 200 °C
Garen von Braten (offen)	170 – 200 °C	150 – 180 °C
Geflügel	180 – 200 °C	160 – 180 °C
Filetstücke	220 – 240 °C	180 – 190 °C
Fisch	200 – 220 °C	150 – 180 °C

- Die Gardauer ist stark von dem Fleischstück abhängig. Mit zunehmender Dicke des Fleischstückes nimmt die Gardauer zu. Die Gardauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte gegenüber Fleisch ohne Fettschicht erhöhen.
- Offen gegarte Fleischstücke sollten beim Braten regelmäßig mit Fett oder Bratensaft übergossen werden, damit sie nicht austrocknen.

Einkochen

- Verschließen Sie die mit Einkochgut gefüllten Gläser mit Gummiring, Deckel und Klammer. Spannen Sie die Klammer nicht zu fest, weil sonst während des Einkochens der Deckel springen könnte.
- Stellen Sie nur so viele Gläser auf das Backblech, dass sie sich nicht berühren und die heiße Luft im Ofen um die Gläser zirkulieren kann.
- Schieben Sie das Backblech in den Ofen und geben Sie ca. 1 Liter lauwarmes Wasser in das Backblech (Blech nicht überfüllen).
- Schließen Sie die Backofentür und wählen Sie eine Temperatur von 220 °C und Pizzastufe . Sobald die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, verfahren Sie nach folgender Tabelle (Beispiele):

Einkochgut	Vorgehensweise (nach Beginn des Perlens)
Obst	abschalten
Gurken	
Tomaten	
Rosenkohl	60 – 70 Minuten weiter perlen lassen, dann abschalten
Blumenkohl	60 – 80 Minuten weiter perlen lassen, dann abschalten
Bohnen	
Karotten	
Pilze	
Erbsen	80 – 90 Minuten weiter perlen lassen, dann abschalten
Spargel	

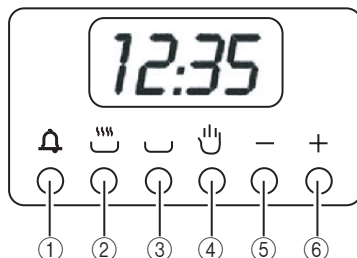
- Anschließend die Gläser im geschlossenen Backofen für 30 Minuten zum langsamen Abkühlen stehen lassen.

Die elektronische Schaltuhr

Mit der Schaltuhr können Sie die Backdauer für alle Backofen-Betriebsarten steuern. Die gewählten Betriebsarten können über die Schaltuhr automatisch ein- und abgeschaltet werden. Außerdem kann die Schaltuhr als Erinnerungshilfe dienen (Weckerfunktion).

Tasten:

- ① Timer
- ② Gar-Dauer
- ③ Gar-Ende
- ④ Manuell
- ⑤ Minus
- ⑥ Plus



Einstellen der Uhrzeit

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Schaltuhr. Es ist zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich, die Uhrzeit einzustellen um den Herd freizuschalten.

Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit möglich!

- Tasten „Gar-Dauer“ und „Gar-Ende“ zusammen drücken.
- Mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Manueller Betrieb

- Für unbestimmte Garzeiten die Taste „Manuell“ drücken.

Alle Automatikfunktionen sind außer Betrieb.

Kurzzeitmesser (Timer)

- Taste „Timer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ den gewünschten Kurz-Zeitraum eingeben.

Nach Ablauf des Kurz-Zeitraumes ertönt ein Signalton, der durch das Drücken einer beliebigen anderen Taste beendet werden kann.



Bei automatischem und halbautomatischem Betrieb muss noch der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Backofenwahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

Für bestimmte Garzeiten.

- Taste „Gar-Dauer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die erforderliche Garzeit (Gar- Dauer) einstellen.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Ende)

Für bestimmte Garzeiten.

- Taste „Gar-Ende“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Automatischer Betrieb (Gar-Dauer und Gar-Ende kombiniert)

Für bestimmte Garzeiten.

- Taste „Gar-Dauer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die erforderliche Garzeit (Gar- Dauer) einstellen.
- Taste „Gar-Ende“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Nach dem Programmende blinkt das Symbol „Auto“, es ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Die Uhrzeit Gar-Ende stellt sich automatisch ein.

Programmierfehler

Jedes Programm (jede Eingabe) kann durch das Drücken der Taste „Manuell“ gelöscht werden.

Akustisches Signal

Das akustische Signal ertönt am Ende jedes Back-/Bratprogramms für die Dauer von max. 7 Minuten.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.

Die Frequenz des akustischen Signals kann durch Drücken der Taste „-“ (leiser) und der Taste „+“ (lauter) geändert werden, wenn zuvor keine andere Funktion ausgewählt wurde.

Sie haben die Wahl zwischen drei unterschiedlichen Signalen.

Das gewählte akustische Signal ertönt solange, wie die Taste „-“ betätigt wird.

Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile

- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.



Glaskeramik-Kochfeld

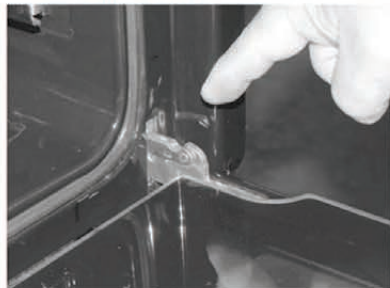
- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich die Kochfläche ausreichend abgekühlt hat.
Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen. **Zucker und geschmolzenen Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.**
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann die Oberfläche verfärben, wird aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar.
- Zum Schutz und zur Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B. Ceraclen® oder Vitroclen®. Sie schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Edelstahl

- Die Edelstahl-Oberfläche darf nicht mit rostigen Teilen in Berührung kommen. Beschädigungen der Oberfläche durch Töpfe, Werkzeug o. ä. aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.
- Verfärbungen von Edelstahl können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt werden.
- Pflegen Sie die Edelstahlfächen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel.

Backofentür entfernen / wieder einsetzen

1. Die Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen auf beiden Seiten der Backraumtür öffnen.
3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.



4. Zum Wiedereinbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten ist. Die Backraumtür vollständig absenken und Verriegelungen zuklappen und einrasten lassen.

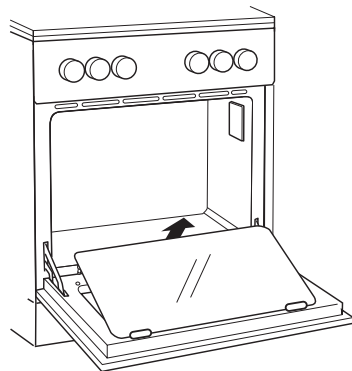


5. Die Backraumtür vollständig schließen.

Scheibe entfernen / wieder einbauen

Diese Backöfen und Einbaugeräte sind an der Backraumtür mit einer Isolierverglasung versehen, die zu Reinigungszwecken bequem ohne Spezialwerkzeug abgenommen werden kann:

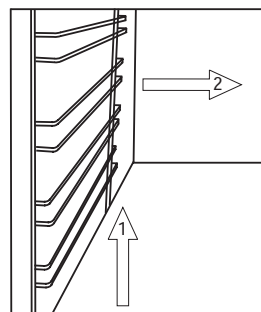
- Öffnen Sie die Backraumtür komplett. Die Isolierglasscheibe ist am oberen (vorderen) Bereich der Backraumtür eingehangen und wird im unteren (hinteren) Bereich mit 2 Verschlüssen gesichert. Die Glasscheibe vorsichtig im unteren (hinteren) Bereich anheben und die Haltezapfen aus den Verschlüssen hebeln.
- Isolierglasscheibe mit lauwarmen Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern, trocknen und wieder in die Backraumtür einsetzen: Erst im oberen (vorderen) Bereich einhängen, dann nach unten klappen und die Haltezapfen mit leichtem Druck in den Verschlüssen einrasten lassen.



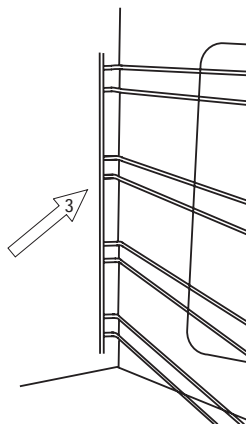
Einschubgitter entfernen / wieder einbauen

Zur leichten und gründlichen Reinigung des Innenraumes können die Einschubgitter bei abgekühlten Backofen herausgenommen werden:

- Betriebsartenschalter des Backofens in Stellung „●“ (Aus) drehen.
- Um die seitlichen Halterungen für Backbleche und Roste (Einschubgitter) herausnehmen zu können, heben Sie das Einschubgitter etwas an **1**, drehen es in das Innere des Backraumes **2** und heben das Einschubgitter aus der hinteren Halteöffnung nach schräg oben weg.



- Zum Einhängen des Einschubgitters verfahren Sie in der umgekehrten Reihenfolge: Erst Einschubgitter in die hintere Halteöffnung einsetzen **3**, dann zur Seite klappen und dabei leicht anheben. Dann das Einschubgitter in die vorderen Halteöffnungen einführen und etwas nach unten schieben um es zu befestigen.



Störfallhilfe



Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Abschalten des Backofens nicht möglich.	Elektronisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Keine Betriebsart oder Temperatur eingestellt.	Betriebsartenschalter bzw. Temperaturregler einstellen.
	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Einschaltautomatik der elektronischen Schaltuhr aktiv.	Einschaltautomatik deaktivieren.
Backofentemperatur weicht stark von der eingestellten Temperatur ab.	Thermostat defekt.	Thermostat durch den Kundendienst austauschen lassen.
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Luft in der Gasleitung (bei Erstinbetriebnahme).	Knebel in Position große Flamme drehen, eindrücken und solange eingedrückt halten, bis die Kochstelle zündet.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündung defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Lampe der Backofenbeleuchtung auswechseln



Bevor Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung entfernen, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.



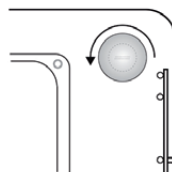
Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Lampe mit folgenden technischen Daten benötigt:

40 W, 230/240 V, Fassung G9, **temperaturbeständig bis 300 °C.**

Die Lampe der Backofenbeleuchtung befindet sich rechts oben an der Rückwand des Backofens hinter der Glasabdeckung.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung ab.
- Ziehen Sie die defekte Lampe heraus und stecken Sie die neue ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Montage und Installation



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:
 DVGW TRGI 2018: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland),
 TRF 2012: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland),
 ÖVGW G K-Richtlinie Erdgasinstallationen (Österreich),
 SVGW-Gasleitsätze G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden (Schweiz),
 EKAS-Richtlinie Nr. 6517: Flüssiggas (Schweiz).
 Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten
- Nur Fachpersonal darf an gasführenden Verschraubungen arbeiten! Reparaturen an der Gasausrüstung dürfen nur von einem anerkannten Gas-Installateur durchgeführt werden.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme (Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 28) sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner und -hähne gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.

Einbauvoraussetzungen

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 20 m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Zum Einbau des Einbaugerätes wird in der Küchenzeile ein Unterschrank für Einbaugeräte mit Nischenabmessungen 600 x 564 x min. 550 (H x B x T) benötigt.

Die Standfläche muss hinten einen 50 mm breiten Belüftungsschlitz haben.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.

Die Wandabschlussleiste muss aus **hitzebeständigem Material** bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.

In der Küchenzeile dürfen an dieses Gerät einseitig nur Möbel (z.B. Hochschrank) angestellt werden, wenn diese ab Arbeitsplattenhöhe vom Kochfeldrahmen einen Mindestabstand von 60 mm haben. Auf der gegenüberliegenden Seite darf nur ein Möbel in Arbeitsplattenhöhe angestellt werden.

Die Wand oberhalb der Wandabschlussleiste im Bereich des Gerätes muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65 °C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

Bei Einbaumöbeln und angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Gasanschluss

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende einschlägige Vorschriften zu beachten:

Für Deutschland: DVGW-TRGI 2018 Technische Regeln für Gasinstallation TRF-2012 Technische Regeln Flüssiggas.

Für Österreich: ÖVGW G K-Richtlinie Erdgasinstallationen.

Für die Schweiz: SVGW-Gasleitsätze G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden. EKAS-Richtlinie Nr. 6517: Flüssiggas.

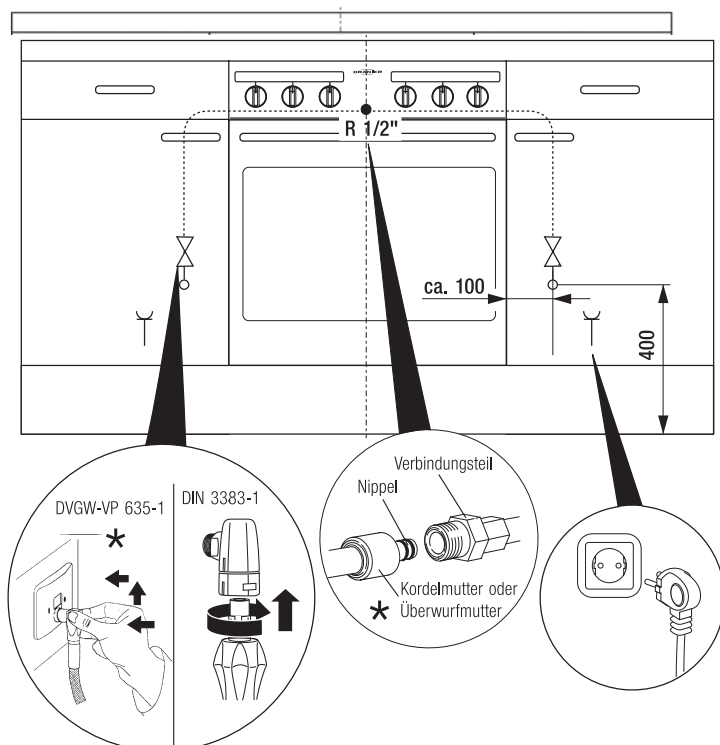
Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz) Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.

Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Sicherheitshinweise“ (Seite 7) und „Technische Daten“ (Seite 38).

Aus dem Gasart-Klebeschild ist ersichtlich, auf welche Gasart das Einbau-Kochfeld eingestellt ist.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart“ erläutert.

Der Stutzen für den Gasanschluss befindet sich an der Unterseite der Kochfläche (siehe Abb. unten).



* Diese Gasanschlussart ist nur bei werkseits mit einem Verbindungsteil auf dem R 1/2" Gewinde ausgerüsteten Geräten möglich!

 Ist der Gasanschlusstutzen werkseits nicht mit einem Verbindungsteil ausgerüstet, muss der Gasanschluss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich in einem Nebenschrank vorzusehen.

Die Verbindung zum bauseitigen Anschluss (Gassteckdose) muss flexibel, unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheits Schlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgen.

Bei Geräten in Flüssiggas-Ausführung kann im Bedarfsfall das dem Gerät beigegebene Übergangsstück von R 1/2" auf Rohrdurchmesser 8 mm eingesetzt werden.

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheits schläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht schädlich erwärmt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.

 Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stecken.

 Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion und Gasdichtheit überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

 Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Bedienungsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Vereinfachter Gasanschluss

Zur vereinfachten Gasinstallation sind die Geräte werkseitig mit einem Verbindungsteil ausgerüstet.

Hierdurch wird **in Deutschland** der Gasanschluss und Inbetriebnahme durch eine eingewiesene Person ermöglicht. Voraussetzung ist eine am Aufstellungsort vorhandene Gas-Steckdose, die von einem zugelassenen Gas-Installateur montiert worden ist.

Der Gasanschluss erfolgt nach DVGW-VP 618. Weitere notwendige Anschlussvoraussetzungen finden Sie in der nachstehenden Tabelle.

Die daran anschließenden Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Gas-Steckdose		
Bauart / Norm	DIN 3383-1	DVGW-VP 635-1
Strömungswächter	Nein	Ja
Gassicherheitschlauch		
Norm Schlauchanschluss bauseits	DIN 3383-1	DVGW-VP 635-2
Norm Schlauchanschluss geräteseits	DVGW-VP 618-1	DVGW-VP 618-2
Anschlussmerkmal geräteseits	2 O-Ring mit Kordelmutter	2 O-Ringe mit Kordelmutter

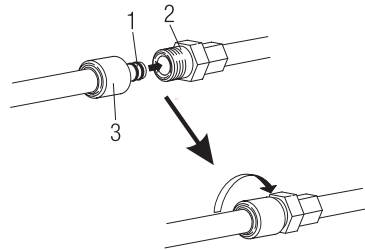
 Die Verwendung von Adaptern ist nicht zulässig.

 Eine Verlängerung durch Verbindung von zwei oder mehr Schlauchleitungen ist nicht zulässig.

- ⚠ Jeglicher Verschleiß oder Zerstörung einzelner Teile der Schlauchleitung erfordern den Austausch der gesamten Schlauchleitung.
- ⚠ Der Gassicherheitsschlauch muss zuerst am Gerät angeschlossen werden.
- ⚠ Die Erläuterungen in dieser Anleitung ersetzen nicht die nach DVGW-VP 618 notwendige Einweisung.

Gasanschluss

- Schutzkappe im Verbindungsteil **2** entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die beiden O-Ringe am Nippel **1** des Gassicherheitsschlauchs vorhanden und unbeschädigt sind.
- Den Nippel **1** des Gassicherheitsschlauchs ganz in das Verbindungsteil **2** einschieben.
- Die Kordelmutter **3** von Hand fest anziehen, um die Steckverbindung gegen Auseinanderziehen zu sichern.
- Den Gassicherheitsschlauch lose in Richtung Gas-Steckdose verlegen.



- ⚠ Den Stecker zunächst noch nicht in die Gas-Steckdose stecken.

Elektro-Anschluss



Bei nicht geerdeten elektrischen Versorgungsnetzen ist für das Gas-unter-Glas Kochfeld EKG 6 der Einbau eines Ionisationstrafo's zwingend erforderlich. Der entsprechende Einbausatz zum nachträglichen Einbau kann unter der Teile-Nr. 4-21.05.03 angefordert werden.

Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 3200 W.

Für den Anschluss von Geräten die ohne Netzanschlusskabel geliefert werden ist H05RR-F 3x1,5 zu verwenden.

Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

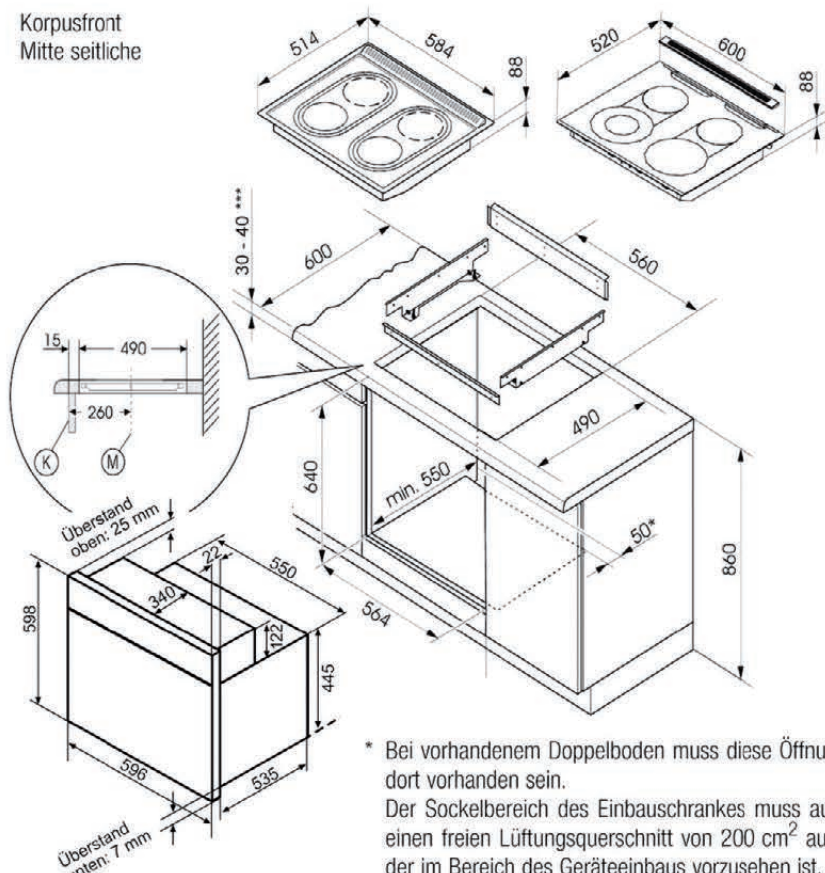
Vorbereitungen zum Einbau

- Den Einbauherd aus der Verpackung entnehmen und vor die Einbaunische stellen.
- Das Einbau-Kochfeld aus der Verpackung nehmen und auf einer geeigneten Unterlage ablegen.
- Prüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Sollten solche festgestellt werden, geben Sie diese sofort an Ihren Lieferanten weiter.
- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen herstellen.

Einbau

Einbaumaße

- (K) Korpusfront
 (M) Mitte seitliche



* Bei vorhandenem Doppelboden muss diese Öffnung auch dort vorhanden sein.

Der Sockelbereich des Einbauschranks muss außerdem einen freien Lüftungsquerschnitt von 200 cm² aufweisen, der im Bereich des Geräteeinbaus vorzusehen ist.

** Maß für Auflagefläche

***Im Ausnahmefall kann auch eine 30 mm Arbeitsplatte verwendet werden. Es werden dadurch jedoch Umbauarbeiten am Einbauschrank erforderlich:

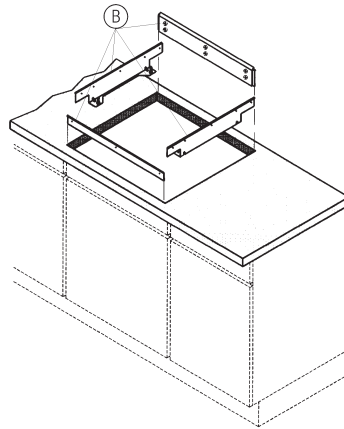
- Das Bodenbrett muss so versetzt werden, dass der Abstand zur Oberkante der Arbeitsplatte 640 mm beträgt.
 - Die Blende unterhalb der Einbaunische muss entsprechend ausgeschnitten werden.
- Beachten Sie bitte, dass sich durch diese Arbeiten der Spalt zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und dem Bedienfeld vergrößert.

- Das Bodenbrett der Einbaunische muss hinten auf gesamter Einbaubreite 50 mm ausgeschnitten werden, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Zwischen der Unterkante der Arbeitsplatte und dem Bedienfeld muss ein Luftspalt von 7 – 8 mm verbleiben.

Arbeitsplattenausschnitt für den Einbau des Kochfeldes vorbereiten

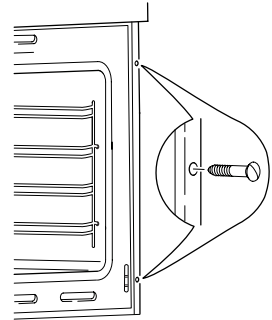
- Die Blechverkleidung **B** an allen vier Seiten im Arbeitsplattenausschnitt mit den beigefügten Nägeln befestigen. Der abgewinkelte Teil der Verkleidung liegt dabei auf der Arbeitsplatte auf.

Die Kerbe an der abgewinkelten Seite der seitlichen Bleche muss mit der Mitte des Arbeitsplattenausschnittes übereinstimmen.



Geräteunterteil einbauen

- Backofen vorläufig in die Einbaunische stellen und prüfen, ob eine Anpassung der Stellfläche notwendig ist. Falls erforderlich den Backofen aus der Einbaunische nehmen und die Winkleisten verstellen.
- Gegebenenfalls die Elektro-Anschlussleitung durch den vorbereiteten Ausschnitt im Nebenschrank führen.
- Backofen wieder in die Einbaunische schieben. Bei geöffneter oder ausgehängter Backofentür (s. S. 22) pro Seite jeweils zwei der beigegebenen Schrauben durch die Löcher in der Wrasenleiste in die Seitenwände des Einbauschranks drehen.



Zwischen der Unterkante der Arbeitsplatte und dem Bedienfeld muss ein Luftspalt von 7 – 8 mm verbleiben.



Den Stecker noch nicht in die Steckdose einführen.

Abdichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte anbringen



Dichten Sie den Kochfeldrahmen **nicht** zusätzlich mit Silikon oder ähnlichem ab. Beim Abnehmen des Kochfeldes kann sonst die Arbeitsplatte beschädigt werden.

Bevor das Gerät an Strom und Gas angeschlossen wird, muss zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte die lose beiliegende, selbstklebende Dichtung angebracht werden. Diese Dichtung wird von unten randbündig auf das Glaskeramik-Kochfeld geklebt.

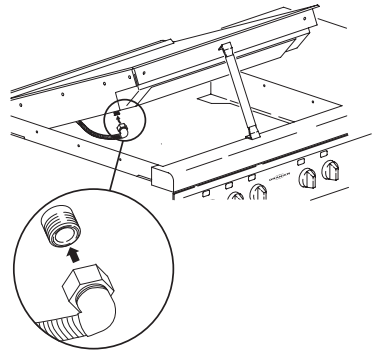
- Drücken Sie die selbstklebende Moosgummidichtung ausgehend von der Mitte hinten rundherum auf den Kochfeldrahmen.

Das Kochfeld einbauen und anschließen



Beachten Sie die Hinweise zum „Elektro-Anschluss“ auf Seite 32.

- Das Kochfeld hinten auf den verkleideten Arbeitsplatten-ausschnitt auflegen und vorne mit der beigelegten Stütze hochstellen.
- Kunststoffstopfen aus dem Anschlussstück der Gasleitung des Kochfeldes herausdrehen.
- Gasanschlussschlauch durch den vorbereiteten Ausschnitt im Nebenschrank führen.
- Anschlussnippel des Gasanschlussschlauchs (möglichst mit 1/2" Winkelanschluss oder mittels eines 1/2" IA-Winkels) in den Gasanschluss des Kochfeldes eindichten.
- Überwurfmutter auf den Gasanschluss des Kochfeldes aufschrauben und anziehen.
- Gasanschlussschlauch in die Gassteckdose einführen, öffnen und die vorgenommene Verbindung auf Dichtheit prüfen.
- Gassteckdose schließen.
- Die beiden elektrischen Verbindungen für das Kochfeld in die Gegenstücke auf der linken Seite des Backofens stecken.



Wenden Sie dabei keine Gewalt an! Form und Größe verhindern, dass die Stecker für linke und rechte Kochstelle vertauscht eingesteckt werden.

- Das Kochfeld in die Arbeitsplattenöffnung einsetzen. Die Bolzen auf den seitlichen Verkleidungsblechen müssen in die Federlaschen im Kochfeld einrasten.
- Den Kochfeldrand von Hand leicht andrücken.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.
Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

- Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein.
Schläuche nicht einklemmen!

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Wenn die Kontrollampen am Bedienfeld beim Einstecken des Steckers schwach aufglimmen, den Stecker umgekehrt einstecken.
- Gassteckdose öffnen.

Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Düsen der Kochzonenstrahler gewechselt werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 – 15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen

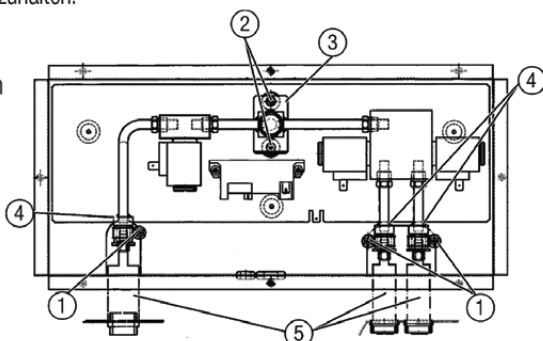
Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 39 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

- Gassteckdose schließen und Gasanschluss Schlauch aus der Gassteckdose ziehen.
- Elektrische Verbindungen zum Kochfeld trennen.
- Das Kochfeld vorsichtig vorne aus der Arbeitsplatte herausheben (z.B. einen Schraubendreher o. ä. unter den Kochfeldrand schieben). Vorne mit der beigelegten Stütze hochstellen.
- Das Kochfeld herausheben und mit der Glaskeramik-Kochfläche nach unten auf einer geeigneten Unterlage ablegen.
- Die gelochte Schutzverkleidung im Bereich des Gasanschlusses abnehmen.
- Die Schellen ① an den Injektorrohren ⑤ lösen.
- Die Halteschrauben ② herausdrehen und den Armaturenblock ③ nach hinten schieben. Dabei werden die Düsenhalter ④ aus den Injektorrohren gezogen.
- Die Düsen mit einem 9-mm-Schlüssel herausdrehen; die neuen Düsen einsetzen. Dabei ist am Düsenhalter ④ in geeigneter Weise zugegriffen zu werden.



Nach erfolgter Umstellung muss die Versiegelung an Düsen und Einstellschrauben mit Sieglack erneuert werden!

- ① Schelle
- ② Halteschraube
- ③ Armaturenblock
- ④ Düsenhalter
- ⑤ Injektorrohr



- Nach dem Wechsel der Düsen die Düsenhalter wieder bis zum Anschlag in die Injektorrohre einstecken und mit den Schellen befestigen.
- Die Halteschrauben des Gasanschlusses wieder eindrehen und die gelochte Schutzverkleidung anschrauben.
- Gasanschluss Schlauch wieder durch den Ausschnitt im Nebenschrank führen, in die Gassteckdose einführen, öffnen und auf Gasdichtheit prüfen.
- Elektrische Verbindung mit dem Schalterblendegehäuse herstellen.
- Das Kochfeld wieder in die Arbeitsplatte einsetzen.

Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Einbaumaße

Brennerleistung (H _s)	
Links vorne	2,5 kW (2 x 1,25 kW)
Rechts vorne	2,5 kW
Anschlusswerte	
Gas (Flüssiggas)	5 kW (357 g/h)
Elektro:	
Nennaufnahme	3200 W
Nennspannung	230 V AC 50 Hz
Gerätemaße/mm	
Kochfeld (B x T x H)	584 x 514 x 88
Geräteunterteil (B x T x H)	560 x 492 x 592
Ausschnittmaße/mm	
Kochfeld (B x T)	560 x 490
Gerätekategorie	
Gerätekategorie	2.2
Produkt-Identnummer	
Produkt-Identnummer	CE-0085AT0092

Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G31 (Propan).

Das Gerät ist nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der Verordnung (EU) 2016/426 und EN 30 geprüft.

Technische Daten

Leistung, Verbrauch

Name:	EHG 3010
Modellkennung:	3010 26
Energieeffizienzindex EEE _{cavity} :	95,0
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell EC _{electric cavity} :	0,76 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft EC _{electric cavity} :	0,78 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen jedes Garraums:	60 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbauherd
Masse des Geräts:	38,0 kg

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

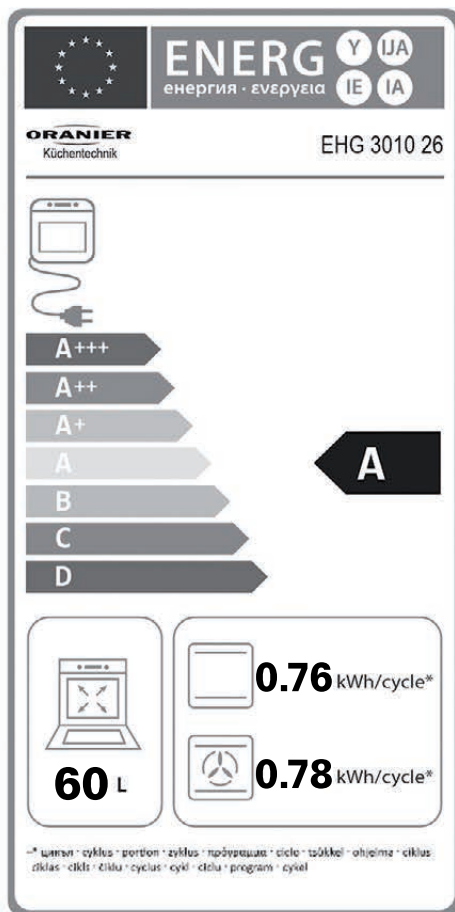


Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	II ₂ ELL3B/P	E (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	II ₂ H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	II ₂ H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
	II ₂ H3+	H (G20) 20 mbar	Druckpaar Butan/Propan (G30/G31) 28-30/37 mbar

Düsendurchmesser

Gasart	Ø Düsen für Brenner	
	Kochzone links	Kochzone rechts
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	2 x 0,85 mm	1,20 mm
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar *	2 x 0,52 mm	0,72 mm
Flüssiggas G30/G31, 3+ Butan/Propan 28-30/37 mbar	2 x 0,54 mm	0,76 mm



Achtung: Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingepreßt! Die Verwendung größerer als für den Gasanschlussdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)!

- * Diese Düsen sind für Propan optimiert. Diese Düsen werden für die Flüssiggaseinstellung für Deutschland als Standard verwendet. Der Betrieb mit Flüssiggasgemisch (Butan/Propan) ist ebenfalls mit diesen Düsen geprüft und ohne Beeinträchtigung möglich.

Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm gekennzeichnet.

Gasanschlusswerte

Gasart	Nennbelastung je Brenner Kochzone	Gasdurchfluss je Brenner Kochzone
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	2,5 kW	4,0 l/min
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar *	2,5 kW	178 g/h
Flüssiggas G30/G31, 3+ Butan/Propan 28-30/37 mbar	2,5 kW	182/178 g/h

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar)

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C, 1013 mbar) von 11,3 – 15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.



Achtung! Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Wird eine Einstellung geändert, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

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; ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- 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

6-99.06.56.0000

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren