D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen

EBS220

EBS320

EBS420

EBS900

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 Behei-zen 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

2. Allgemeine Hinweise 8

3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes 8

4. Ihr Gerät im Überblick 9

5. Bedienfeld und Bedienelemente 10

6. Elektronische Zeitschaltuhr (nur EBS420) 11
- **6.1 Kurzzeitwecker** 12
- **6.2 Gardauer einstellen** 12
- **6.3 Display-Helligkeit einstellen** 12

7. Betriebsarten 13

8. Erstmalige Benutzung 14
- **8.1 Kühlventilator** 14

9. Zubehör / Sonderzubehör 15
- **9.1 Relings** 15
- **9.2 Reling aushängen** 15

10. Leuchtmittel wechseln 17

11. Reinigung und Pflege 18

12. Backraumtür ausbauen 20

13. Einbau des Backofens 21

14. Frontabmessungen 22

15. Elektrischer Anschluss 23

16. Fehlertabelle 24

17. EU-Produktdatenblatt 25

18. Technische Daten und Abmessungen 28

Hinweise zu Entsorgung 29

Umweltverträglichkeit 29

ORANIER-Werksgarantie 31

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 29).

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.

1. Sicherheit

WARNUNG - Stromschlaggefahr!

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

WARNUNG - Erstickungsgefahr!

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

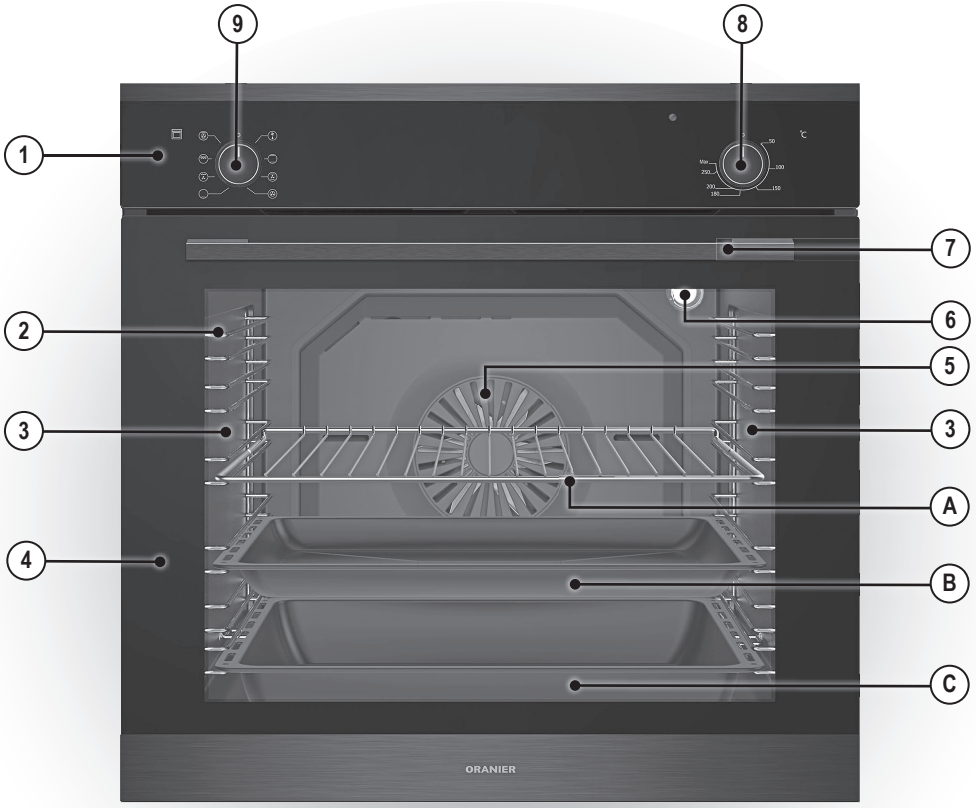
2. Allgemeine Hinweise

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen und das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
- Hinweise dieser Bedienungsanleitung sind modellabhängig.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.
- Vor der Installation sicherstellen, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumtür.
- Der Einbauschrank muss einer Temperatur von mindestens 100°C widerstehen.
- Beim erstmaligen Betrieb des Gerätes entsteht ein Geruch, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Das ist normal.
  Daher das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Während dieser Zeit den Raum gründlich lüften.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Regler in Position „0“ (Aus) stellen.
- Zubehörteile können sich beim Herausziehen neigen. Darauf achten, dass keine heißen Flüssigkeiten überlaufen.
- Auf dem Garraumboden stehendes Wasser vor dem Betrieb aufwischen.
- Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie legen.
- Korrosionsgefahr: Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Generell keine Speisen im Garraum lagern.
- Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Herabtropfender Obstsaft verursacht Flecken in der Emaille, die nicht mehr entfernt werden können.
- Niemals Backofenreiniger im warmen Garraum einsetzen. Rückstände vor dem nächsten Aufheizen vollständig entfernen.
- Das Gerät und die Garraumdichtung regelmäßig reinigen. Dabei darauf achten, die Dichtung nicht zu beschädigen.
- Niemals die Backofentür als Ablage verwenden.
- Beim Einschieben des Zubehörs darauf achten, dass es die Innenscheibe nicht berührt.

3. Hinweise zum energiesparenden Betrieb des Gerätes

- Öffnen der Backraumtür während des Garvorganges vermeiden.
- Restwärme des Backraumes nutzen, um den Garvorgang abzuschließen: Heizelemente bei längeren Garzeiten vor dem Garende ausschalten und mit der Restwärme fertig garen.
- Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

4. Ihr Gerät im Überblick (Bedienblende und Ausstattung modellabhängig)



1 **Bedienfeld**

2 **Reling**

3 **„shineUP“-Backraumbeleuchtung**
(2x links und rechts; nur EBS420)

4 **Backraumtür**

5 **Ringheizkörper und Umluftventilator**

6 **Backraumbeleuchtung**
(nur EBS220 / EBS320 / EBS900)

7 **Backraum-Türgriff**

8 **Thermostatregler**
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)

9 **Betriebsarten-Wahlschalter**
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)

Zubehör/Sonderzubehör:

A **Grillrost**

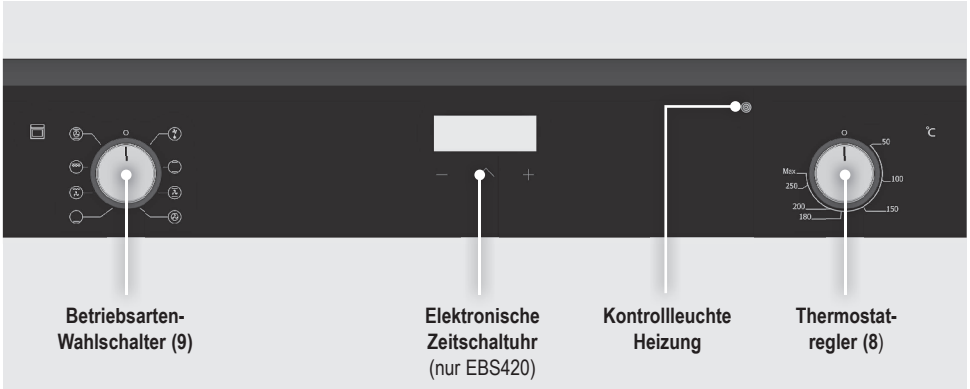
B **Backblech**

C **Fettpfanne**

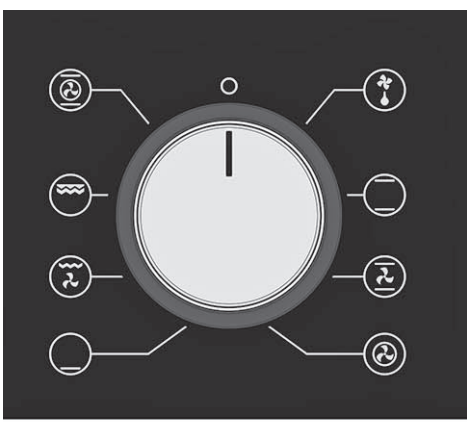
D **Teleskopauszüge** (o. Abb.)

Zubehör/Sonderzubehör:		EBS220 / EBS900	EBS320	EBS420
A	Grillrost	X	X	X
B	Backblech	X	X	X
C	Fettpfanne	Sonderzubehör	X	X
D	Teleskopauszüge	Sonderzubehör	Sonderzubehör	Sonderzubehör

5. Bedienfeld und Bedienelemente



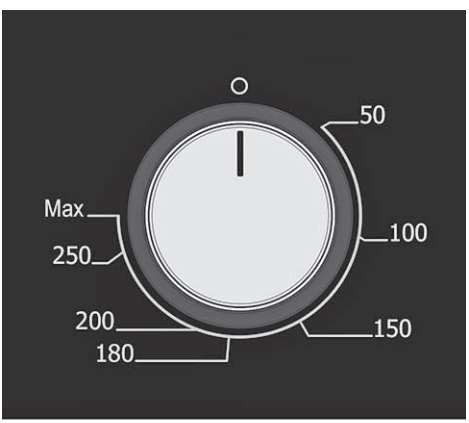
Betriebsarten-Wahlschalter (9)
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)



Mit dem **Betriebsarten-Wahlschalter (9)** bestimmen Sie die gewünschte Betriebsart des Garraumes
(➔ Kapitel **7. Betriebsarten**).

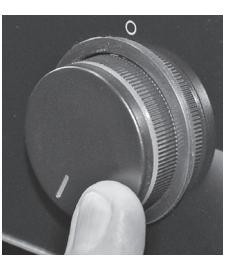
Durch die Auswahl einer Betriebsart schaltet sich die Backraumbeleuchtung gleichzeitig mit ein.

Thermostatregler (8)
(versenkbar bei EBS320 / EBS420 / EBS900)

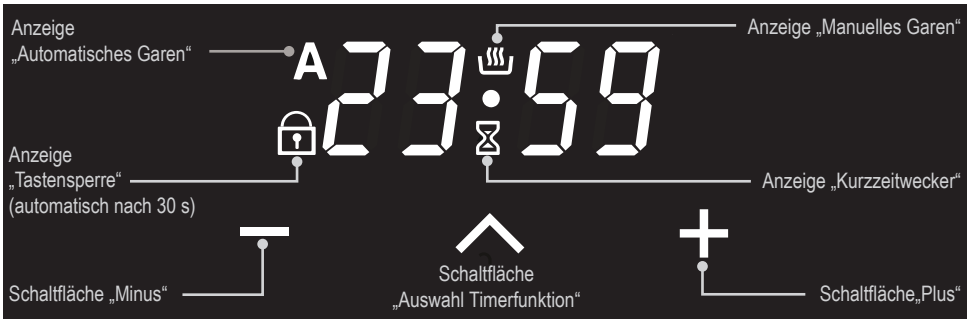


Mit dem **Thermostatregler (8)** stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50ºC und 275ºC, ein.

Die Bedienknebel der Geräte **EBS320 / EBS420 / EBS900** sind mit einem Fingerdruck versenkbar und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.
(Abb. ähnlich)



6. Elektronische Zeitschaltuhr (nur EBS420)



Einstellung der Uhrzeit nach Anschluss oder Stromausfall

Nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder einem Stromausfall blinken das Symbol **„A“** und die Ziffern „**12·00**“ oder „ **0·00** “ in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

HINWEIS:
Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, betätigen Sie zunächst die Schaltfläche „ ⌃“. Die Ziffern „ **12·00** “ oder „ **0·00** “ leuchten dauerhaft und der Punkt zwischen den Ziffern **„ • “** blinkt.

So lange der Punkt blinkt, kann die Uhrzeit mit den Schaltflächen **„ —** “ und **„ +** “ eingestellt werden.

Betätigen Sie erneut die Schaltfläche **„ ⌃“**, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Änderung der eingestellten Uhrzeit

Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche **„ ⌃“** ca. 3 s lang betätigen. Im Display erlischt das Verriegelungssymbol **„ 🔒 “**.

Betätigen Sie nun gleichzeitig die Schaltflächen „ — “ und „ + “ bis der Punkt zwischen den Ziffern „ • “ blinkt.

Die Uhrzeit kann jetzt mit den Schaltflächen „ — “ und „ + “ eingestellt werden.

Das Gerät ist nun erneut betriebsbereit.

HINWEIS:
Bei nicht erfolgter Bestätigung durch die Schaltfläche **„ ⌃“** wird die eingestellte Uhrzeit nach etwa 5 s übernommen.

Manueller Betrieb

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

Bedienfeldsperre (Kindersicherung)

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

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

Auswahl des Signaltones

Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche **„ ⌃“** ca. 3 s lang betätigen.

Betätigen Sie nun die Schaltfläche „ — “ für ca. 3 s.
Im Display erscheint **„ ton1 “** (Werkseinstellung).

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

Betätigen Sie die Schaltfläche **„ ⌃“,** um die Einstellung zu speichern. Oder warten Sie ca. 5 s, danach wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.

Nach einem Stromausfall oder einer Trennung des Gerätes vom Stromnetz wird die Werkseinstellung **„ ton1 “** aktiviert.

6. Elektronische Zeitschaltuhr

6.1 Kurzzeitwecker

(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um den Kurzzeitwecker zu nutzen, betätigen Sie (nach Entriegelung der Bedienfeldsperre, s. Absatz Kindersicherung) die Schaltfläche „ ⌃“. Das Symbol „ ⌛ “ blinkt.
Der Kurzzeitwecker kann mit den Schaltflächen „ — “ und „ + “ im Bereich zwischen 00·01 bis 23·59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Kurzzeit übernommen, das Symbol „ ⌛ “ leuchtet stetig, die Uhrzeit wird wieder angezeigt.
Zum Aufrufen der verbleibenden Kurzzeit betätigen Sie die Schaltfläche „ ⌃“. Die verbleibende Kurzzeit wird ca. 5 s lang angezeigt, dann erscheint wieder die Uhrzeit. Die Kurzzeit läuft weiter ab.

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

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

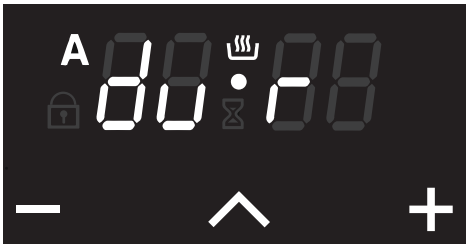
Zum vorzeitigen Beenden des Kurzzeitweckers stellen Sie die Kurzzeit zurück auf 00:00. Nach ca. 5 s erscheint wieder die Uhrzeit, und das Symbol „ ⌛ “ erlischt.

6.2 Gardauer einstellen

HINWEIS:
Der Temperaturregler muss auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart eingestellt werden.

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

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



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

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

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

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

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

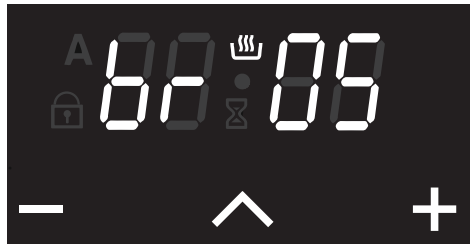
Dieser Signalton und das Blinken des Symbols **„ A “** kann, auch bei verriegeltem Bedienfeld, durch Betätigen einer beliebigen Schaltfläche der elektronischen Zeitschaltuhr abgestellt werden.

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

6.3 Display-Helligkeit einstellen

Entsperren Sie zunächst das Display, indem Sie die Schaltfläche „ ⌃“ ca. 3 s lang betätigen.

Betätigen Sie die Schaltfläche „ + “ für ca. 3 s. Im Display erscheint „ br 05 “.



Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten „ + “ und „ — “ ein.

Nach ca. 3s wird die Einstellung übernommen und die Uhrzeit erscheint wieder im Display.

7. Betriebsarten

Betriebsarten			EBS220/ EBS900	EBS320	EBS420
	Gerät ausgeschaltet		x	x	x
	Beleuchtung	ohne Einschalten der Heizelemente, ideal für Reinigungszwecke	x	x	x
	Auftauen			x	x
	Oberhitze	Oberes Heizelement, z.B. zum Überbacken von Aufläufen	x		
	Unterhitze	Unteres Heizelement, z.B. zum Nachbacken oder zum Garen im Wasserbad	x	x	x
	Ober-/Unterhitze[1]	Unteres + oberes Heizelement, z.B. zum Garen auf einer Ebene	x	x	x
	Ober-/Unterhitze mit Umluft[1]	Unteres + oberes Heizelement + Umluftventilator, z.B. für schnelle Bräunung auf einer Ebene	x	x	x
	Unterhitze mit Umluft	Unteres Heizelement + Umluftventilator, z.B. zum Erwärmen von Speisen, Pizza	x		
	Grill mit Umluft[2,3]	Grillheizelement + Umluftventilator, z.B. zum Braten von Geflügel, ganzen Fischen oder größeren Fleischstücken		x	x
	Großflächengrill[2,3]	Großflächiger Grill, z.B. zum Anbräunen		x	x
	Echte Heißluft	Ringheizkörper + Umluftventilator, z.B. zum Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen		x	x
	3D Heißluft	Unteres + oberes + Ringheizelement + Umluftventilator, z.B. für Fleisch und Gratin gleichzeitig auf 2 Ebenen		x	x

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

[2] **WARNUNG**: Backofentür beim Grillen geschlossen lassen

[3] Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden

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

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.

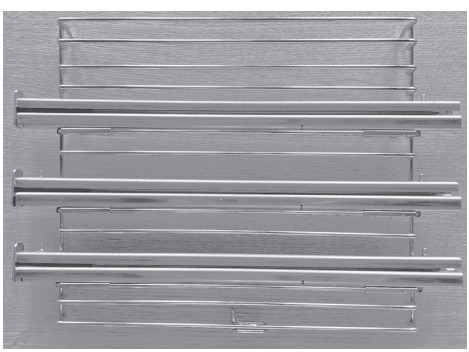
9. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

9.1 Relings

Die Relings haben 7 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile:

Es können bis zu 3 Teleskop-Vollauszüge eingesetzt werden:

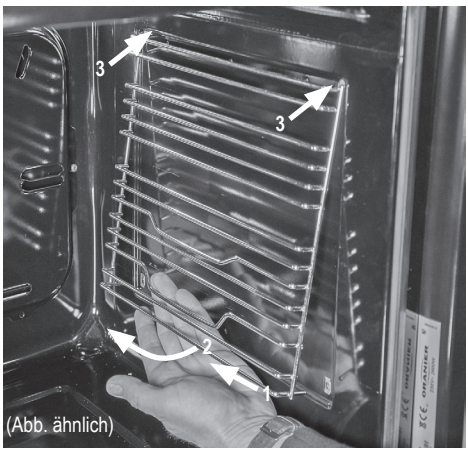
HINWEIS:
Die Einschubene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!



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

9.2 Reling aushängen

Ziehen Sie zunächst die Reling unten aus den Halterungen (1). Klappen Sie dann die Reling ein Stück nach innen, Richtung Backraummitte (2) und hängen Sie die oberen beiden Haken aus den Löchern in der Backraumwand aus (3).



(Abb. ähnlich)

Zum Einhängen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen. Dann die Reling unten in die Halterungen einsetzen.

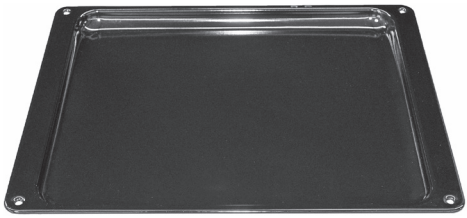
9. Zubehör / Sonderzubehör (modellabhängig)

Grillrost

Das Gitterrost 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 eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

Teleskop-Vollauszüge

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

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

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

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.

Die Leuchtmittel für die Backraumbeleuchtung müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)

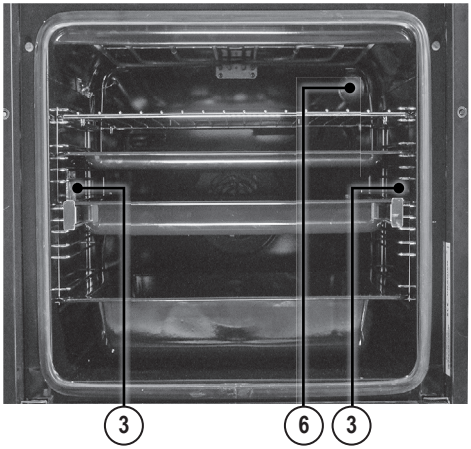
b) Spannung 230 V

c) Leistung 15-25 W

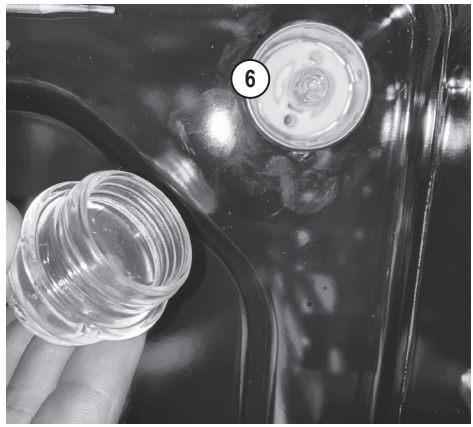
d) Sockel G 9

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..



Runde Backraumbeleuchtung (6), oben rechts:



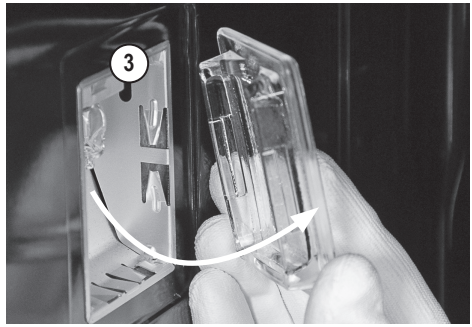
Die Glasabdeckung herausschrauben und abnehmen.

Das Leuchtmittel herausziehen und das neue Leuchtmittel einsetzen. Die Glasabdeckung wieder einsetzen.

Anschließend das Tuch aus dem Backraum entfernen.

Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

Backraumbeleuchtung „shineUP“ (3), links und rechts (nur EBS420)**:**



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.

Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts (Abb.1) und ziehen Sie das Profil ab, damit die Glasscheibe frei wird (Abb. 2).

Abb. 1

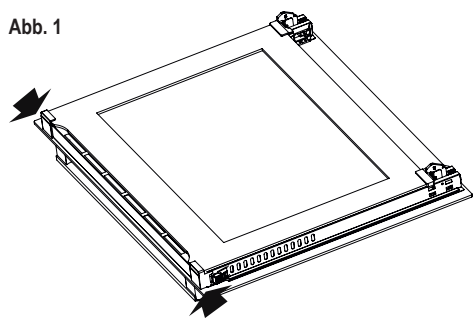
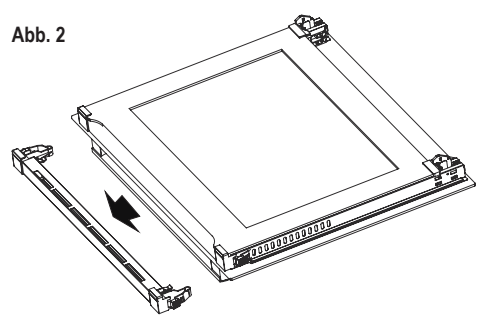


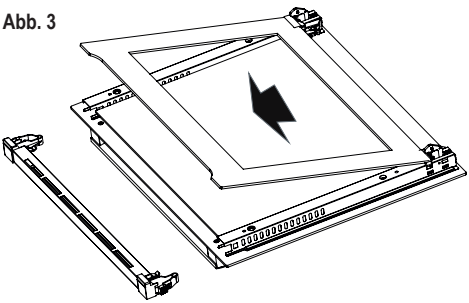
Abb. 2



11. Reinigung und Pflege

Die Glasscheibe kann zum Reinigen entnommen werden (Abb.3)

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.

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.

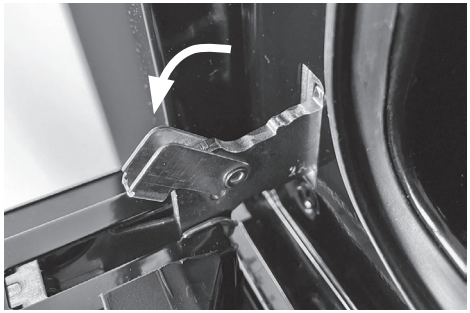
In dieser Zeit fängt die Auffangrinne unterhalb des Backraumes herabtropfendes Kondenswasser auf.

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

12. Backraumtür ausbauen

Das Scharnier ist verriegelt:

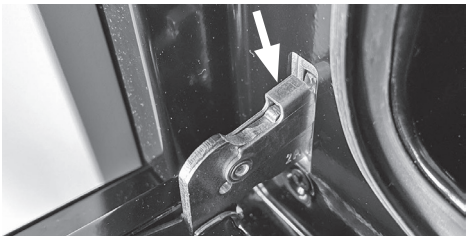
Klappen Sie die Verriegelung an beiden Scharnieren ganz nach hinten, um die Scharniere zu entriegeln:



Die Backraumtür an den Seiten greifen, zu etwa zwei Dritteln wieder schließen und abziehen:

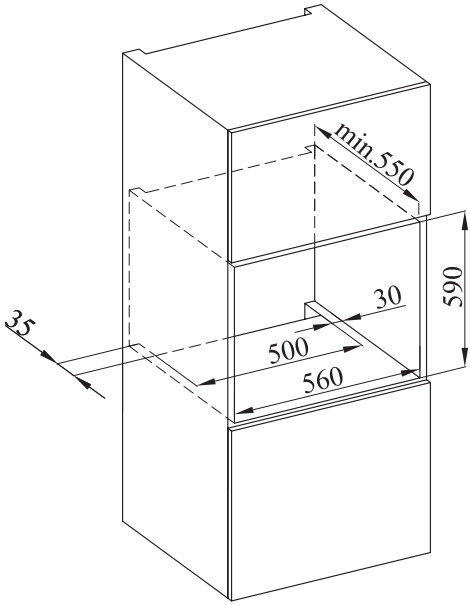
Zum Wiederanbringen die Backraumtür wieder vollständig in die Öffnungen einsetzen.
Beim Einsetzen der Backraumtür darauf achten, dass sie sich nicht verkantet.

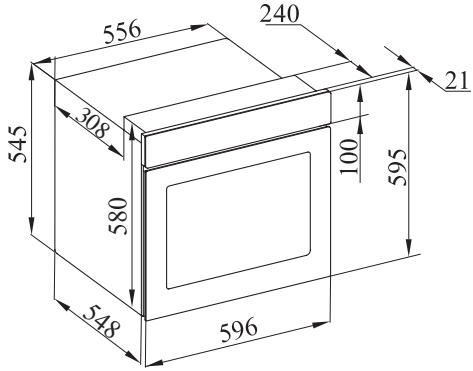
Die Backraumtür vollständig öffnen und die Klapp-Verriegelungen am linken und am rechten Scharnier wieder schließen:

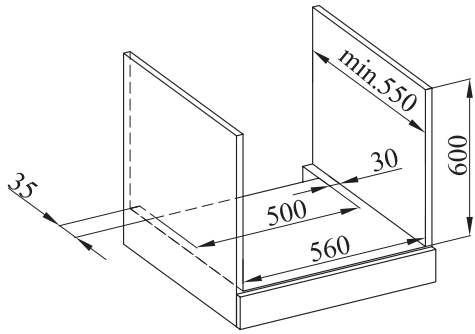


Bitte beachten Sie:
Bei Modell EBS420 werden „SoftCLOSE“-Scharniere eingesetzt. Diese sehen etwas anders aus, der Vorgang des Ein- und Ausbaus der Backraumtür ist aber der gleiche.

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.

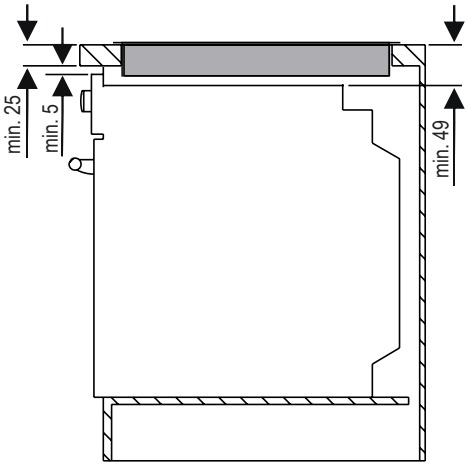
Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

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.

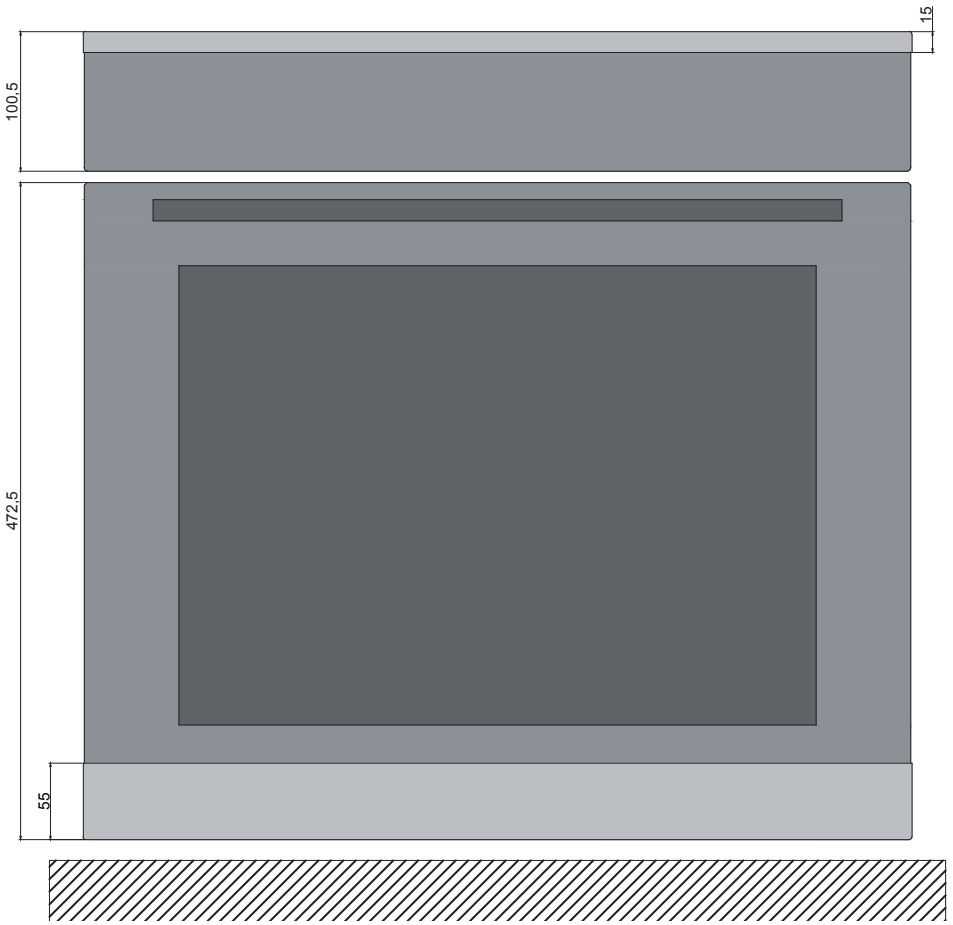
Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin eine Aussparung von mindestens 500 x 35 mm aufweisen.

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. Fehlertabelle

Störungen beheben

Kleinere Störungen am Gerät können Sie eventuell selbst beheben, s. nachstehende Tabelle.

WARNUNG! **Verletzungsgefahr! Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden!

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

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

17. EU-Produktdatenblatt

PRODUKT FICHE			
Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30 /EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Marke	**ORANIER**		
Modell	**EBS220 - EBS900**		
Typ des Ofens		Freistehend	
		Einbau	**X**
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg		**32,5**	
Anzahl der Kammern		**1**	
Hitzequelle per Kammer		Elektrisch	**X**
		Gas	
Volumen pro Kammer (l)		**80**	
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	**0,85**	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	**0,84**	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (‘)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (‘)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEI Kammer	**94,4**	
Energieeffizienzklasse	**A**		
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .			

17. EU-Produktdatenblatt

PRODUKT FICHE			
Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30 /EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Marke	**ORANIER**		
Modell	**EBS320**		
Typ des Ofens		Freistehend	
		Einbau	**X**
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg		**32,5**	
Anzahl der Kammern		**1**	
Hitzequelle per Kammer		Elektrisch	**X**
		Gas	
Volumen pro Kammer (l)		**80**	
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	**0,85**	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	**0,84**	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (‘)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (‘)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEI Kammer	**94,4**	
Energieeffizienzklasse	**A**		
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .			

17. EU-Produktdatenblatt

PRODUKT FICHE			
Entspricht der Richtlinie über das Energieetikett Eu 2010/30 /EU - Verordnung Nr. 65/2014 von Öfen gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Verordnung Nr. 66/2014 gemäß EN 60350-1 oder EN 15181			
Marke	**ORANIER**		
Modell	**EBS420**		
Typ des Ofens		Freistehend	
		Einbau	**X**
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg		**32,5**	
Anzahl der Kammern		**1**	
Hitzequelle per Kammer		Elektrisch	**X**
		Gas	
Volumen pro Kammer (l)		**80**	
Energieverbrauch (Strom), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	**0,85**	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einer Kammer eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (elektrische Endenergie)	EC elektrischer Kammer	**0,84**	kWh/Zyklus
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gashohlraum	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (‘)
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Gaskammerraum eines Ofens während eines Zyklus im Gebläsebetrieb pro Kammer zu erwärmen (Gasendenergie)	EC-Gaskammer	- -	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (‘)
Energieeffizienzindex pro Kammer	EEI Kammer	**94,4**	
Energieeffizienzklasse	**A**		
(¹) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus .			

18. Technische Daten und Abmessungen

		EBS220/ EBS900	EBS320	EBS420
Anzahl der Funktionen		6	9	9
Thermostatgesteuerter Temperaturbereich		50 - 275°C		
Leistung Heizelemente	Unterhitze	1200 W	1200 W	1200 W
	Oberhitze	1200 W	1200 W	1200 W
	Grill	1200 W	1200 W	1200 W
	Ringheizkörper	-	1800 W	1800 W
Backraumbeleuchtung		1 x 18 W	1 x 18 W	2 x 25 W
Kühlgebläsemotor		15 W		
Anschlusswert		2,5 kW		
Abmessungen	BxHxT (mm)	596 x 595 x 569		
Netzkabel		Anschlusskabel mit Schukostecker		

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

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
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:
Telefon +49 (0) 2771 2630-355
Telefax +49 (0) 2771 2630-351
E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:
Telefon +49 (0) 2771 2630-355
Telefax +49 (0) 2771 2630-351
E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie