



ORANIER

Dessauer



Koch-Back-Station
Elektro-Elektro
DC 1999

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

ORANIER-DESSAUER-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

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 23).



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
1. Ihr Gerät im Überblick	7
2. Installation und Vorbereitung für die Verwendung	8
2.1 Elektrischer Anschluss	8
2.2 Einstellung der Standfüße	8
2.3 Standherd-Kipperschutz	9
3. Verwendung Ihres Herdes	10
3.1 Bedienelemente	10
3.2 Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes	11
3.3 Steuerung des Elektrobackofens	12
3.3.1 Betriebsart und Temperatur einstellen	12
3.3.2 Betriebsarten Schaltsymbole	12
3.3.3 Elektrobackofen einschalten	13
3.3.4 Elektrobackofen ausschalten	13
3.4 Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik	14
3.4.1 Einstellung der Uhrzeit	14
3.4.2 Alarmfunktion	14
3.4.3 Garzeit einstellen	15
3.4.4 Auswahl des Sinaltones	15
3.5 Zubehör	16
4. Reinigung und Wartung	18
4.1 Reinigung	18
4.2 Ausbau der Backraumtür	19
4.2.1 Backraumscheiben reinigen	20
5. Wartung und Transport	21
5.1 Leuchtmittelaustausch	21
5.2 Störfallhilfe	22
5.3 Informationen zum Transport	23
Hinweise zur Entsorgung	23
Technisches Daten und Abmessungen	24
Maßzeichnungen	26
ORANIER-Werksgarantie	27

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

www.orianer-kuechentechnik.de

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

Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Backofens aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR HERD KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie den Herd aus und bedecken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

Sicherheitshinweise

WARNUNG - Feuergefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

WARNUNG: Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.

Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Für Kochfelder: Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.

WARNUNG: Damit ein Umkippen des Herdes verhindert wird, müssen die Halteklammern angebracht werden. (Weitere Informationen hierzu finden Sie im *Kapitel "Standherd-Kippschutz"*.

Der Herd wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Herds heiß.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keine Dampfreiniger.

Sicherheitshinweise

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Wenn der Grill verwendet wird, können die von außen zugänglichen Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Herd fern.

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

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.

- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

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

Sicherheitshinweise

- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie bitte nicht das Gerät, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen. Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Während der Verwendung

Wenn Sie den Herd das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher der Herd installiert ist, gründlich durch.

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Herds werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen. Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Stellen Sie Pfannen immer in die Mitte über die Kochzone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Schließen Sie auch, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, den Gaszufuhrhahn.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.
- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Entlüftung vorhanden ist.

Stellen Sie niemals etwas auf die geöffnete Backraumtür oder den Auszug. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in das Warmhaltefach. Damit ist auch Kochgeschirr mit Accessoires aus Kunststoff (z. B. Griffe) gemeint.

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

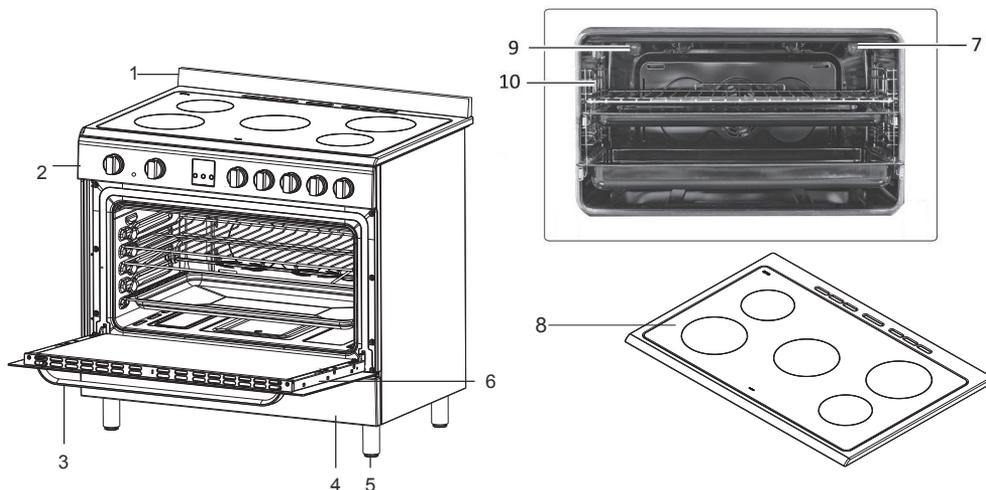
Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.

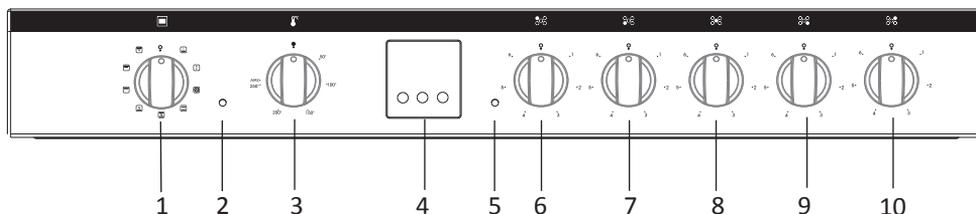
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

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

1. Ihr Gerät im Überblick



- 1 - Spritzschutz
- 2 - Bedienfeld
- 3 - Türgriff
- 4 - Warmhaltefach
- 5 - Verstellbare Standfüße
- 6 - Backraumtür
- 7 - Hintere Backraumleuchte
- 8 - Glaskeramik-Kochfeld
- 9 - Obere Backraumleuchte
- 10 - Seitliche Backraumleuchte



- 1 - Knebel für Backofen-Betriebsart
- 2 - Kontrollleuchte Heizung Backraum
- 3 - Knebel für Backofen-Temperaturwahl
- 4 - Digitale Zeitschaltuhr
- 5 - Betriebsanzeige Kochzonen
- 6 - Kochfeld Verstellknopf hinten links
- 7 - Kochfeld Verstellknopf vorne links
- 8 - Kochfeld Verstellknopf Mitte
- 9 - Kochfeld Verstellknopf vorne rechts
- 10 - Kochfeld Verstellknopf hinten rechts

2. Installation und Vorbereitung für die Verwendung

Damit Sie beim Betrieb auf keine Probleme stoßen und Sie das Gerät erfolgreich verwenden können, müssen Sie dieses Handbuch unbedingt genau durchlesen. Die folgenden Informationen enthalten die Vorschriften für den richtigen Einbau und die richtige Wartung. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

Wichtig: Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Technikern nach den Aufstellenweisungen des Herstellers, den örtlichen Bauvorschriften und den elektrischen Verdrahtungsanweisungen aufgestellt werden.

2.1 Elektrischer Anschluss

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

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

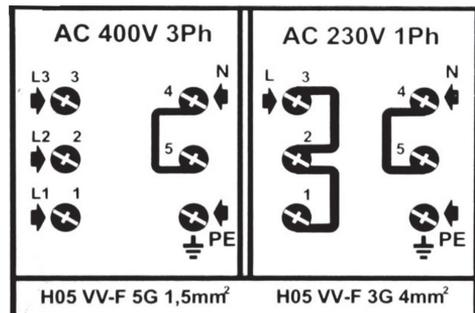
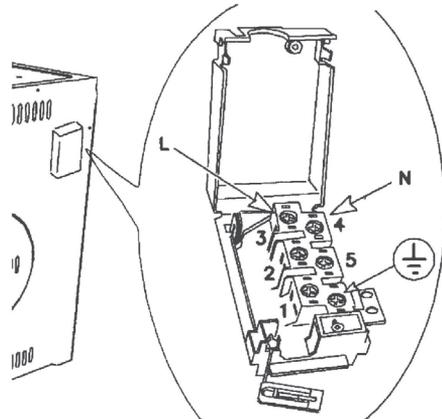
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen.

- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.

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

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

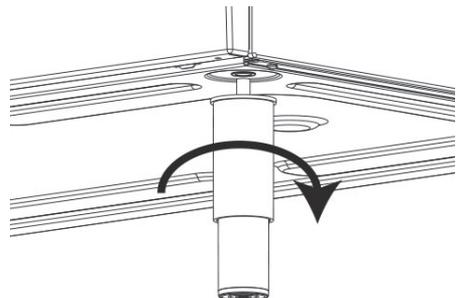
Der Hersteller haftet nicht, wenn die obigen Anweisungen und die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden.



2.2 Einstellung der Standfüße

Der Herd steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Wenn das Produkt zur Verwendung aufgestellt wird, müssen Sie prüfen, ob es in der Waage steht. Wenn es nicht in der Waage steht, können Sie die erforderlichen Einstellungen vornehmen, indem Sie im Uhrzeigersinn an den Füßen drehen. Über die Einstellung der Füße kann die Höhe des Geräts um max. 50 mm verändert werden.

Wenn die Füße richtig eingestellt sind, darf das Gerät nicht mehr durch Ziehen oder Schieben bewegt werden. Falls dies erforderlich ist, muss das Gerät **angehoben und neu platziert werden**.



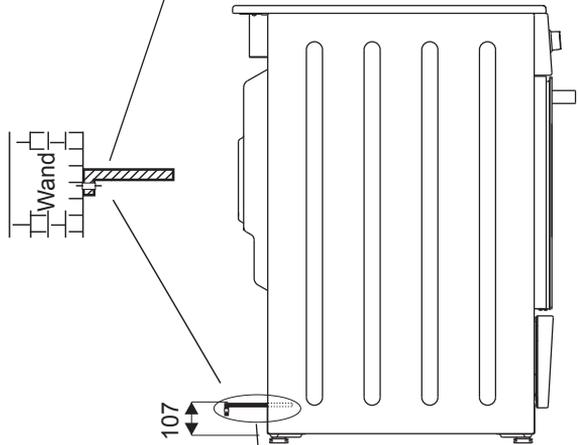
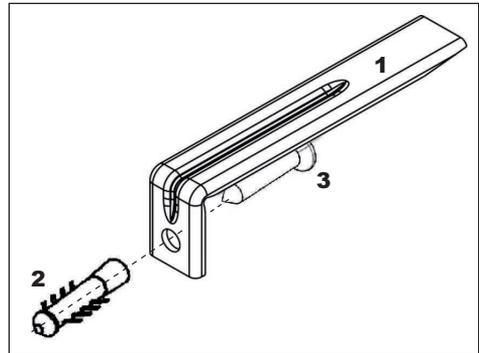
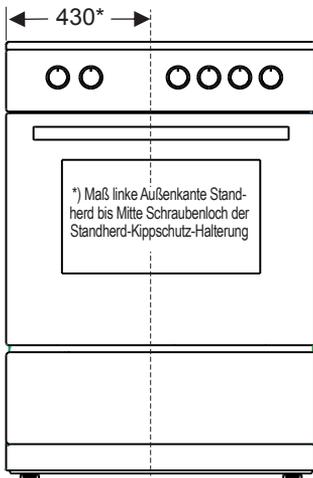
2.3 Standherd-Kippschutz

Der Zubehörbeutel zu diesem Standherd enthält u.a. auch alle Teile für einen Standherd-Kippschutz:

1 - Standherd-Kippschutz-Halterung (1x)

2 - Dübel
8 x 34 mm (1x)

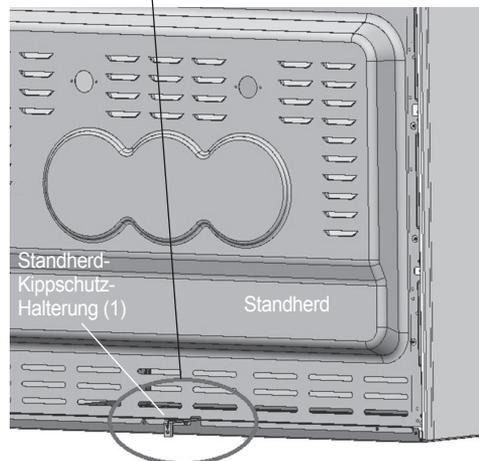
3 - Schraube
3,9 x 32 mm (1x)



Die Standherd-Kippschutz-Halterung (1) nach Ausrichtung des Gerätes entsprechend der Maßvorgaben anpassen und mit Dübel 8 x 34 mm (2) und Schraube 3,9 x 32 mm (3) an der Wand hinter dem Standherd befestigen.

Bei ordnungsgemäßer Ausrichtung verhindert die Standherd-Kippschutz-Halterung (1) ein Umkippen des Gerätes, beispielsweise bei einer unzulässigen Belastung der Backraumtüre, zuverlässig.

Der Standherd lässt sich dabei nach wie vor frei von der Wand weg und zur Wand hin bewegen.



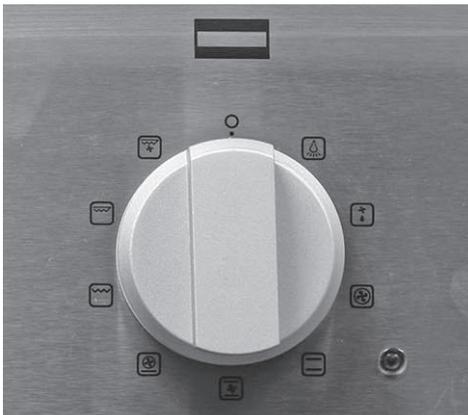
3. Verwendung Ihres Herdes

3.1. Bedienelemente



Thermostat

Mit dem Temperaturregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut zwischen 50°C und 250°C, ein.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.



Leistungsregler Kochzonen

Leistungsregler für die elektrischen Kochzonen. Hier z.B. für die Kochzone vorne rechts.

Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.

1 = Geringe Heizleistung...6 - Maximale Heizleistung

Verwendung Ihres Herdes

3.2 Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

Mit den Leistungsreglern an der Bedienblende können Sie die einzelnen Kochzonen einschalten und in der Leistung regeln.

Achten Sie auf die Zuordnung der Kochzonen!

Die gewünschte Temperatur kann mit den Leistungsreglern stufenlos eingestellt werden. Mit dem Drehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn kann die Temperatur bis zur maximalen Temperatur bei den einfachen Kochzonen eingestellt werden.

Für gute Koch- und Brätergebnisse empfehlen wir den Gebrauch geeigneten Geschirrs für Glaskeramik-Kochfelder.

Die Größe des Kochgeschirrs sollte den Kochzonen angepasst sein. Ist der Topf- bzw. Pfannenboden kleiner als der Durchmesser der jeweiligen Kochzone, geht Energie verloren und steigt am Kochgeschirr vorbei nach oben.

Achtung: Hierbei können die Griffe des Kochgeschirrs sehr heiß werden!

Energiespartipps

Zur Energieeinsparung empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Deckeln für Töpfe und Pfannen.

Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite und in der passenden Größe

Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.

Stellen Sie Ihr Geschirr auf die Kochzonen, bevor Sie diese einschalten. Nutzen Sie die Restwärme der Heizungen und schalten Sie die Kochzonen vor Ende des Koch- und Backvorgangs ab.

Reduzieren Sie die Hitze, sobald Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

Restwärmeanzeige

Dieses Glaskeramik-Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige. Ist eine Kochzone wärmer als 60°C, leuchtet die zugehörige Anzeige. Sie erlischt erst, wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist.

ACHTUNG: Das Leuchtmittel der Restwärmeanzeige kann ausfallen! In diesem Fall werden Sie nicht gewarnt - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Lassen Sie das Leuchtmittel bei Bedarf durch den Kundendienst umgehend erneuern.

Temperaturbegrenzer

Alle Kochzonen sind mit einer Thermosicherung ausgestattet, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Dadurch kann es auch in der höchsten Leistungsstufe zu Abschaltungen kommen.

Verwendung Ihres Herdes

3.3 Steuerung des Elektrobackofens

3.3.1 Betriebsart und Temperatur einstellen

A) Betriebsartenschalter

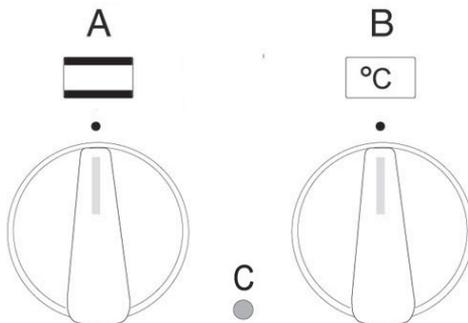
Knebel zum Einstellen der Betriebsart und zum Einschalten der Beleuchtung.

B) Temperaturregler

Knebel zum Einstellen der Backraum-Temperatur

C) Kontrollleuchte Heizung

Rote Kontrollleuchte; leuchtet, wenn Heizung aktiv ist. Erlischt, wenn vorgewählte Temperatur im Backraum erreicht ist.



3.3.2 Betriebsarten Schaltsymbole

0

AUS-Position



BACKRAUMBELEUCHTUNG

Backraumbeleuchtung in Betrieb.



AUFTRIBETRIEB

Backofenbeleuchtung und Ventilator sind in Betrieb.



HEISSLUFTBETRIEB

Beim Heißluftbetrieb erfolgt die Beheizung mit Heißluft, die mit dem Ventilator eingeblasen wird. Die Wärme verteilt sich gleichmäßig im Backraum. Dadurch besteht die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen. Ringheizkörper, Ventilator und Backofenbeleuchtung sind in Betrieb.



KONVENTIONELLER BETRIEB (Ober- und Unterhitze)

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich zwischen 50 und 250°C ohne Umluftventilation betrieben. Der obere und der untere Heizkörper sowie die Backofenbeleuchtung sind in Betrieb.



OBER- UND UNTERHITZE MIT UMLUFT

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich zwischen 50 und 250°C mit Umluftventilation betrieben. Der obere und der untere Heizkörper, der Ventilator sowie die Backofenbeleuchtung sind in Betrieb.

Verwendung Ihres Herdes



PIZZA-STUFE

Der untere Heizkörper, der Ringheizkörper sowie der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal für Pizza und Kuchen: Heiße Luft gart den Belag und die Unterhitze sorgt für knusprigen Boden!



GRILLBETRIEB

Das Grill-Heizelement ist in Betrieb. Der Grill wird vom Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss eine Temperatur von 190°C eingestellt werden. Die Backraumtür bleibt geschlossen.



SCHNELLGRILL

Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung. Zum Grillen muss eine Temperatur von 190°C eingestellt werden. Die Backraumtür bleibt geschlossen.



SCHNELLGRILL MIT UMLUFT

Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung. Zum Grillen muss eine Temperatur von 190°C eingestellt werden. Die Backraumtür bleibt geschlossen.

3.3.3 Elektrobackofen einschalten

Stellen Sie den Betriebsartenschalter auf die gewünschte Betriebsart.

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Die Kontrollleuchte Heizung leuchtet, so lange der Backofen aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, verlöscht die Kontrollleuchte Heizung. Während des Betriebes schaltet sich die Beheizung selbsttätig ein- und aus, um die eingestellte Temperatur zu halten.

3.3.4 Elektrobackofen ausschalten

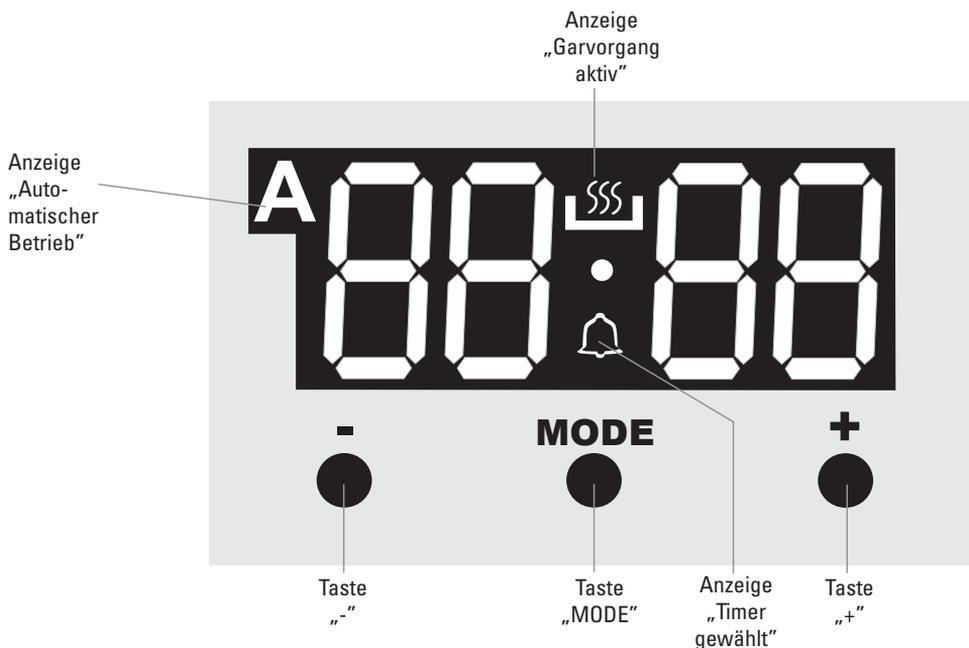
Zum Ausschalten Betriebsartenschalter und Temperaturregler auf "0" drehen.

Energiespartipps:

- Kochen Sie Mahlzeiten, wenn möglich, zur gleichen Zeit.
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.
- Vergessen Sie nicht, den Backofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Kochvorganges.

Verwendung Ihres Herdes

3.4 Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik



3.4.1 Einstellung der Uhrzeit

Achtung! Ohne gestellte Uhr ist kein Betrieb möglich! Nach jedem Stromausfall oder nach Abschluss des Gerätes blinkt die Anzeige **"Automatischer Betrieb"** in der Digitalanzeige der Zeitschaltautomatik.

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten **"-"** und **"+"** gleichzeitig. Anschließend kann mit den Tasten **"-"** und **"+"** die Uhrzeit eingestellt werden (24-Stunden-Format). Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Uhrzeit übernommen und das Gerät ist nun betriebsbereit.

3.4.2 Alarmfunktion (Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um die Alarmfunktion zu nutzen, drücken Sie Taste **"MODE"** so lange, bis die Anzeige **"Timer gewählt"** blinkt.

Der Alarmzeitpunkt kann mit den Tasten **"-"** und **"+"** im Bereich 00:00 bis 23:59 eingestellt werden. Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der eingestellte Alarmzeit übernommen. Beim Erreichen des eingestellten Alarmzeitpunktes ertönt ein Signalton und die Anzeige **"Automatischer Betrieb"** in der Digitalanzeige der Zeitschaltautomatik blinkt.

Verwendung Ihres Herdes

3.4.3 Garzeit einstellen

(Gerät startet sofort und schaltet sich nach programmierter Garzeit aus)

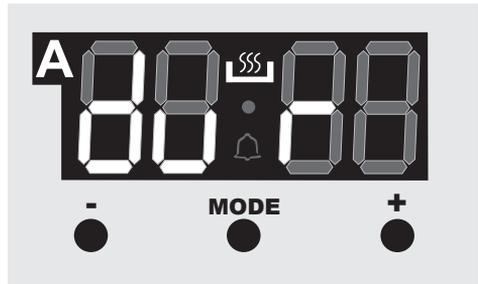
Drücken Sie Taste **"MODE"** so lange, bis in der Anzeige **"du r"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gardauer kann mit den Tasten **"-"** und **"+"** im Bereich 00:00 bis 9:59 eingestellt werden. Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen. Die Symbole **"Automatischer Betrieb"** und **"Garvorgang aktiv"** in der Digitalanzeige der Zeitschaltautomatik leuchten.

Statt der Anzeige **"du r"** wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton und die Symbole **"Automatischer Betrieb"** und **"Garvorgang aktiv"** blinken, das Gerät schaltet sich aus.

Der Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



3.4.4 Auswahl des Signaltones

So lange die Uhrzeit angezeigt wird, können Sie durch Drücken der Taste **"-"** für etwa 1-2 Sekunden den Signalton auslösen. Jeder weitere Druck der Taste spielt ein weitere von 3 möglichen Signalton-Varianten ab. Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.

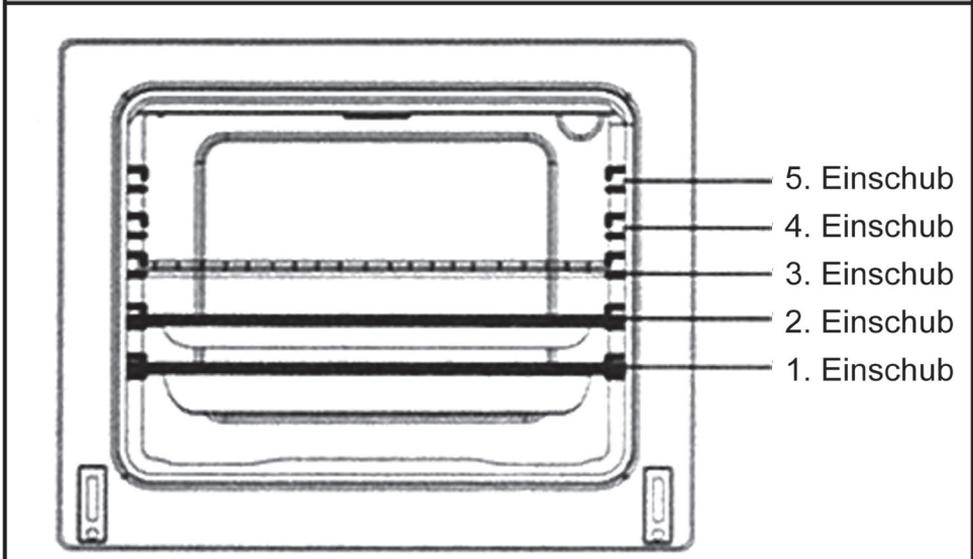
Verwendung Ihres Herdes

3.5 Zubehör

- Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung.
- Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, so dass sie sicher mittig darauf stehen. Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.
- Wenn Sie Glasgeschirr verwenden, dürfen Sie dieses nach der Entnahme aus dem Ofen nicht gleich in eine kalte Umgebung bringen. Nicht auf kalten oder nassen Boden stellen. Geben Sie es auf ein trockenes Tuch oder einen Untersetzer und lassen Sie es langsam auskühlen. Andernfalls kann das Glasgeschirr brechen.
- Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie den Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzusammeln. Geben Sie vorher ein wenig Wasser in das Blech. Dies erleichtert später die Reinigung.

Backraum

Einschubposition



Verwendung Ihres Herdes

Schienenpositionen



Ofenzubehör

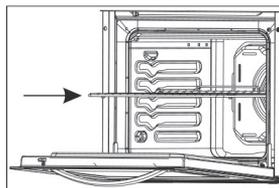
* Das Zubehör des Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Gitterrost



Gitterrost kann zum Grillen oder für unterschiedliches Backgeschirr als Untersetzer verwendet werden

WARNUNG-Passen Sie das Gitter korrekt in jede entsprechende Schiene im Garraum ein und schieben Sie es bis zum Ende durch.



Flaches Blech



Das flache Blech wird verwendet, um Backwaren wie Obstkuchen usw. zu backen.

Um das Blech richtig im Ofenraum zu plazieren, schieben Sie es in eine der Schienen und schieben Sie es bis zum Ende durch.

Tiefes Blech



Das tiefe Blech wird verwendet um Aufläufe zu garen.

Um das Blech richtig im Ofenraum zu plazieren, schieben Sie es in eine der Schienen und schieben Sie es bis zum Ende durch.

4. Reinigung und Wartung

4.1. Reinigung

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät ausgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz.

Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden.

Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Falls die auslaufende Flüssigkeit brennt, können emaillierte Teile beschädigt werden. Entfernen Sie ausgetretene Flüssigkeiten sofort.

Reinigung des Herdes

Die Innenseite des emaillierten Herdes wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab.

Es könnte erforderlich sein, dass Sie von Zeit zu Zeit ein flüssiges Reinigungsmittel benutzen und eine komplette Reinigung durchführen müssen. **Nicht mit trockenen und Pulverreinigern oder mit Dampfreinigern reinigen.**

Reinigung der Edelstahl-Oberflächen

Teile aus rostfreiem Stahl müssen regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden.

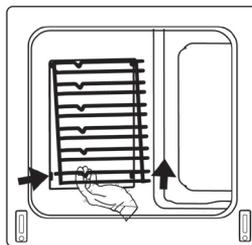
Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuermittel. Lassen Sie niemals Essig, Kaffee, Milch, Salz, Zitrone oder Tomatensaft über längere Zeit mit den Teilen aus rostfreiem Stahl in Kontakt kommen.

Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes

Das Glaskeramik-Kochfeld sollte regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie hierfür spezielle im Handel erhältliche Reinigungsmittel und Schaber.

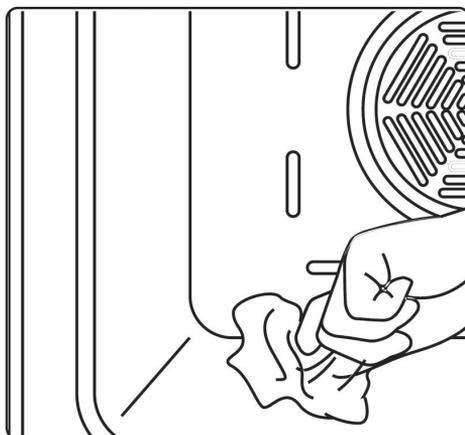
Beachten Sie die entsprechenden Gebrauchshinweise.

Ausbau der seitlichen Relling



Um die seitliche Relling zu entfernen:

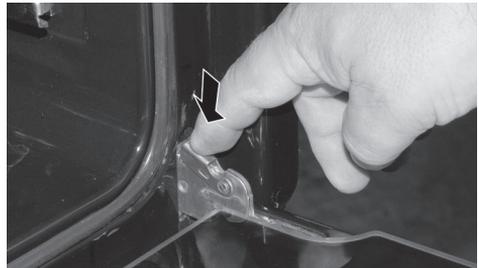
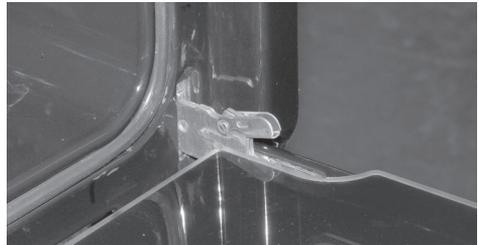
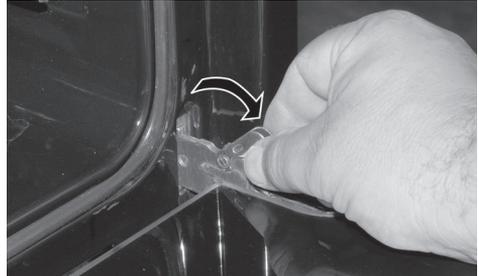
Ziehen Sie die seitliche Relling in die im Bild angegebene Richtung. Lösen Sie dann die Clips (1) und heben Sie sie an (2).



Reinigung und Wartung

4.2 Ausbau der Backraumtür

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 Wiederanbringen 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.



4.2.1 Backraumscheiben reinigen

Von Zeit zu Zeit kann es erforderlich werden, die beiden Backraumscheiben komplett zu reinigen. Dazu muss die Backraumtür ausgebaut werden.

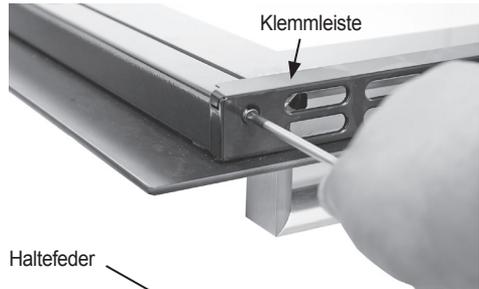
Legen Sie die ausgebaute Backraumtür mit der Außenseite nach unten auf eine ausreichend große, ebene Fläche. Legen Sie dazu vorher idealerweise ein weiches Tuch aus, um die Oberfläche der Backraumtür zu schonen.

Die Backraumtür sollte dabei so ausgerichtet werden, dass die Oberkante zu Ihnen weist.

Obere Scheibe entfernen:

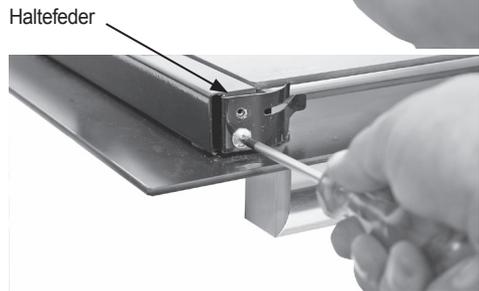
Lösen Sie die beiden Schrauben der Klemmleiste an der Oberkante der Backraumtür und nehmen Sie die Klemmleiste ab.

Die obere Backraumscheibe kann jetzt abgehoben werden.



Untere Scheibe entfernen:

Die Backraumscheiben werden durch zwei Haltefedern gesichert. Jede Haltefeder ist nach Entfernen der Klemmleiste noch mit jeweils einer Schraube am Rahmen der Backraumtür befestigt. Nach Entfernen dieser Schraube können beide Haltefedern abgenommen werden.

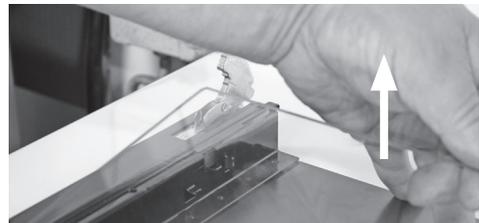


Die untere Scheibe wird durch insgesamt vier Führungen gehalten.

Ziehen Sie die untere Scheibe zu sich, bis sie von den beiden hinteren Halterungen frei ist.

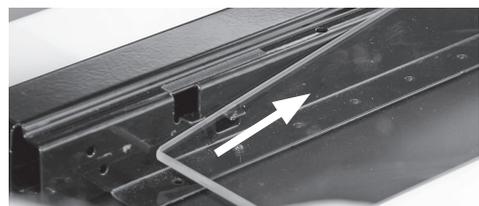


Jetzt die Scheibe hinten leicht anheben...



...und nach hinten schieben, bis sie von den vorderen Halterungen frei ist.

Jetzt kann die untere Backraumscheibe abgenommen werden.



Der Zusammenbau der Backraumtür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

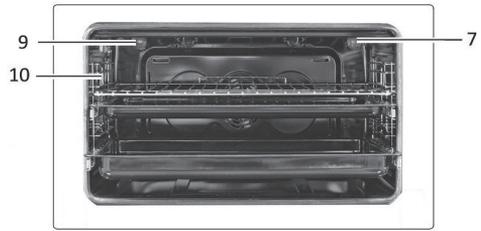
5. Wartung und Transport

5.1 Leuchtmittelaustausch Backraumbeleuchtung

Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung und prüfen Sie, ob er ausreichend abgekühlt ist.

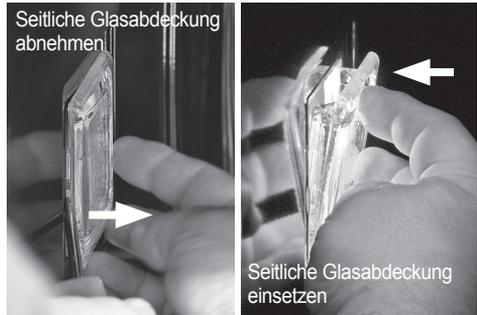
Der Backraum Ihres Gerätes ist mit 3 Backraumleuchten ausgestattet:

- Seitliche Backraumleuchte (10)
- Obere Backraumleuchte (9)
- Hintere Backraumleuchte (7)



Die seitliche Backraumleuchte (10) ist mit einer gesteckten Glasabdeckung versehen. Zum Leuchtmitteltausch muss die Glasabdeckung abgenommen werden.

Hebeln Sie die Glasabdeckung mit einem flachen Werkzeug aus der Halterung und sichern Sie sie gegen Herabfallen. Evtl. ein weiches Tuch im Backraum auslegen.



Die obere (9) und hintere Backraumleuchte (7) sind mit einer geschraubten Glasabdeckung versehen. Zum Leuchtmitteltausch muss die Glasabdeckung abgenommen werden.

Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn aus der Halterung und sichern Sie sie gegen Herabfallen. Evtl. ein weiches Tuch im Backraum auslegen.

Nachdem Sie die Glasabdeckung entfernt haben, können Sie das Leuchtmittel herausschrauben. Setzen Sie dann das neue Leuchtmittel ein (**230 V, 25 Watt, Typ E14, T 300 °C**).

Diese Leuchtmittel sind besonders für die Verwendung in Haushaltsbackgeräten vorgesehen und sollen nicht für die Raumbelichtung verwendet werden.

Setzen Sie anschließend die Glasabdeckung(en) wieder auf. Danach ist der Ofen wieder einsatzbereit.

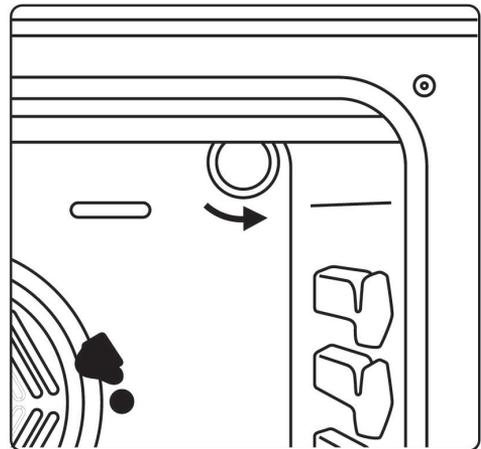


Abb. ähnlich

5. Wartung und Transport

5.2. 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	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anzeige „Zeit“ blinkt	Stromausfall	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
	Thermostat defekt	Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

Wartung und Transport

5.3. Informationen zum Transport

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Abdeckungen und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.

Befestigen Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Klappe und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Klappe beim Transport nicht beschädigen können. Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, bereiten Sie eine Transportbox vor, damit das Gerät, insbesondere die äußeren Flächen (Glas und lackierte Oberflächen) gegen äußerliche Gefahren geschützt sind.

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 desbezüglich negative Konsequenzen haben.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	DC 1999
Modellkennung:	1999 04
Energieeffizienzindex EEl_{cavity} :	94,9
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	1,03 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,94 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	105 l
Art des Backofens:	Koch-Back-Station Elektro-Elektro
Masse des Geräts:	61,5 kg
Temperaturbereich:	50 - 270 °C thermostatgesteuert
Backraumbeleuchtung:	75 W (3 x 25W, E14)
Anschlusswert:	11,3 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	890 x 850-900 x 850



ENERG
енергия - ενέργεια

Y IJA
IE IA



ORANIER Dessauer

DC 1999 04







105 L



1,03 kWh/cycle*



0,94 kWh/cycle*

* ЦИКЪЛ - cyklus - portion - zykus - программа - ciclo - tsükkel - ohjelma - ciklus - ciklas - cikls - ciklu - cyclus - cykl - ciclu - program - cykel

65/2014

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

24

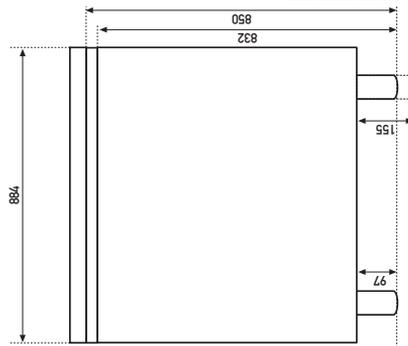
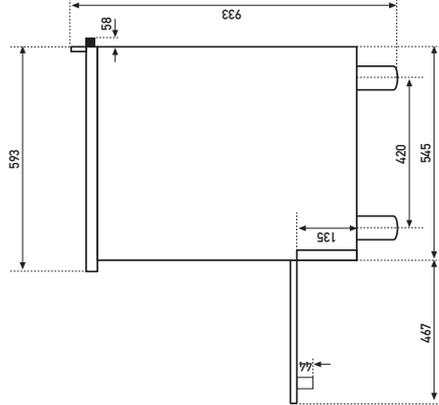
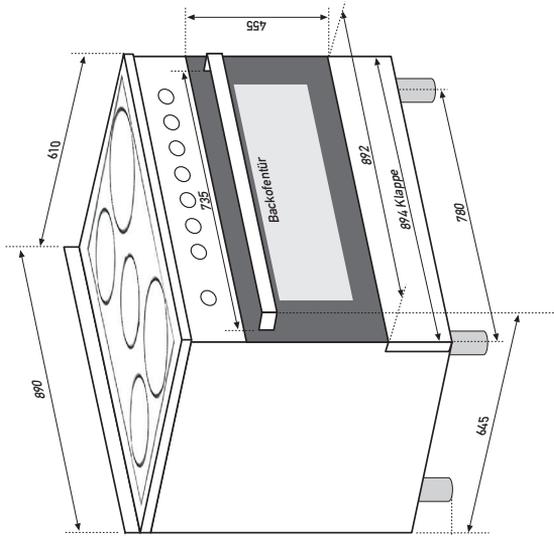
Technische Daten Glaskeramik-Kochfeld

Leistungsaufnahme:

Einkreis-Zone Ø145 mm (HL/VR):	2 x 1,2 kW
Energieverbrauch $EC_{\text{Einkreiszone}}^*$:	190 Wh/kg
Einkreis-Zone Ø180 mm (VL/HR):	2 x 1,8 kW
Energieverbrauch $EC_{\text{Einkreiszone}}^*$:	192 Wh/kg
Einkreis-Zone Ø210 mm (Mitte):	1 x 2,3 kW
Energieverbrauch $EC_{\text{Einkreiszone}}^*$:	187 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg $EC_{\text{electric hob}}^*$:	190,2 Wh/kg

*) Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014.

Maßzeichnungen



ORANIER
Küchentechnik
Maße Modell DC 1999 04
Alle Maße in mm.

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. Emaillie- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

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

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

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger



ORANIER

Dessauer

- 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