



ORANIER
Dessauer

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Elektro- (Glaskeramik)

Standherde

F	1915
DC	1932 1933
	1935 1936
	1937

ORANIER - Kundendienst

Serviceleistungen können innerhalb Deutschlands nur über unseren zentralen Kundendienst in Anspruch genommen werden.

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

Kundenservice / Ersatzteile

Service für Standherde
Telefon Kundendienst 0 340 / 5 19-56-12
Telefon Ersatzteile 0 340 / 5 19-56-14
Telefax 0 340 / 5 19-56-19
E-Mail wrobel@oranier.com
ziemer@oranier.com

Zentrale Küchentechnik

Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359
E-Mail: kundendienst-kuechentechnik@oranier.com

Zentrale Heiztechnik

Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369
E-Mail: kundendienst-heiztechnik@oranier.com

Alle Dienste sind erreichbar

Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 17.00 Uhr
Freitags von 7.30 bis 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich:

TGK - Österreich

Technischer Geräte Kundendienst

Obachgasse 8

1220 Wien

Telefon <43> 01-259 80 18

Telefax <43> 01-259 80 18 33

E-Mail tgk@tgk.co.at

Schweiz:

Gas-Center Chur

M. Honegger AG

Sägenstr. 75

7000 Chur

Telefon

<41> 81-2 53 70 71

Telefax

<41> 81-2 53 73 31

E-Mail

info@oranier.ch

Luxemburg:

ENERGUS S.A.

40, rue Rangwee

2412 Luxembourg

Telefon

<352> 40 83 80

Telefax

<352> 40 83 81

E-Mail

magasin@energus.lu

Bitte beachten Sie

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer / E-Mail
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Geräteschild enthaltenen Angaben (Doppel auf der Bedienungsanleitung)
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbrauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.

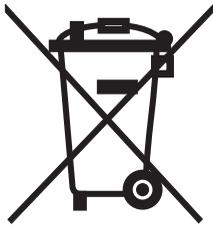


Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Andernfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.

Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.

Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben. Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

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

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräte-Richtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Das Gerät entspricht weiterhin den Richtlinien 2006/95/EG (Niederspannung) und 2004/108/EG (EMV).

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	5
Sicherheitshinweise	6
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Modellunterschiede	7
Vor dem ersten Benutzen	8
Erstreinigung und Inbetriebnahme	
Der Gebrauch der Kochstellen	10
Kochzone einschalten und einstellen	
Besonderheiten der Glaskeramik-Kochfläche	
Die Restwärmanzeige	
Kochzone abschalten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Hinweise zum energiesparenden Kochen	
Der Gebrauch des Backofens	13
Betriebsart und Temperatur wählen	
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Elektro-Backofen einschalten	
Elektro-Backofen ausschalten	
Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik	
3-Knopf-Uhr	
6-Knopf-Uhr	
So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen	
Backen	
Braten	
Grillen	
Geschirraufbewahrung	21
Reinigung und Pflege	22
Alle Flächen und Teile	
Glaskeramik-Kochfläche	
Edelstahl	
Reinigen des Backofens	
Backofentür entfernen / wieder einsetzen	
Störfallhilfe	24
Glühlampe der Backofenbeleuchtung auswechseln	

Installation	25
Sicherheitshinweise	
Aufstellungsvoraussetzungen	
Montage der Stellfüße	
Versorgungsleitungen prüfen	
Elektro-Anschluss	
Technische Daten	27
Garantiebedingungen	30
Kundendienstadressen	(2. Umschlagseite)

Ihr Gerät im Überblick

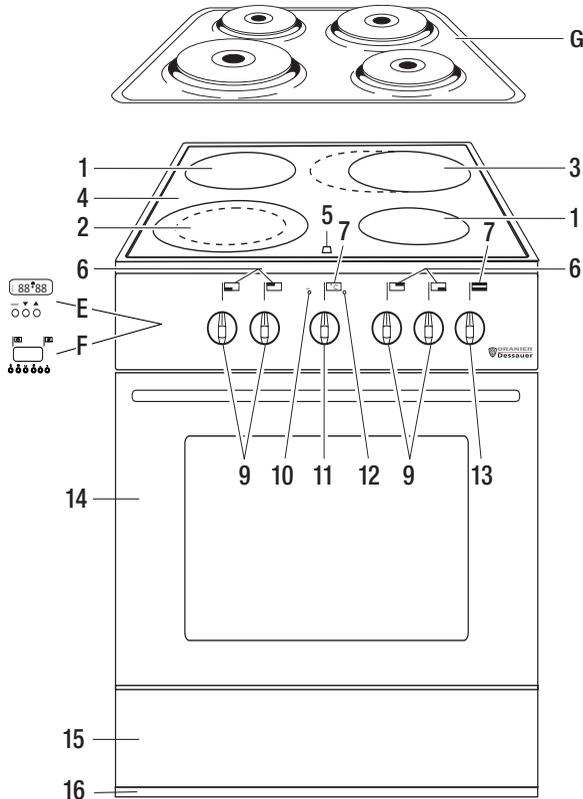


Abbildung zeigt alle möglichen Ausstattungsmöglichkeiten. Welche davon auf Ihr Gerät zutreffen s. S. 8

Kochfläche Gussplatten (Beispiel)

G Kochzone mit Gussplatten (Beispiel)

E 3-Knopf-Uhr

F 6-Knopf-Uhr

Kochfläche Ceran (Beispiel)

1 Einkreis-Kochzone

2 Zweikreis-Kochzone

3 Bräterzone

4 Kochmulde

5 Restwärmeanzeige

Bedienfeld (Beispiel)

6 Symbole für Bedienelemente Kochstellen

7 Symbol für Bedienelemente Backofen

8 Schaltuhr

9 Knebel für Kochstellen

10 Betriebsanzeige Kochstellen

11 Schalter Backofentemperatur

12 Aufheizanzeige Backofen

13 Schalter Backofen-Betriebsarten

14 Backofentür

15 Geschirrwagen

16 Sockelblende

Sicherheitshinweise



für Einbau, Anschluss und Funktion

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

- Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 27.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Der Elektroanschluss darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über dem Kochfeld beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

für den Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, daß Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Die Oberflächen von Kochfeld, Kochgerät und Backofen werden im Betrieb heiß. Beachten Sie, daß Kleinkinder die Verbrennungsgefahr nicht einschätzen können.
- Die Abwärmeöffnungen des Gerätes dürfen nicht verdeckt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellen zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.

- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Benutzen Sie Topflappen, Handschuhe (aus Stoff) oder ähnliches.
- Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände auf, von denen bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr ausgehen könnte.
- Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere. Verletzungsgefahr!
- Nicht direkt auf der Glaskeramik-Kochfläche braten.
- Nicht in im Betrieb befindliche Halogenkochzonen schauen. Das Licht kann den Augen schaden.

Modellunterschiede

Da sich die Ausstattungen der Geräte unterscheiden sind einige Passagen dieser Anleitung nicht für alle Geräte gültig. Für die Bedienung und Installation relevante Ausstattungsmerkmale sind aus der nachstehenden Tabelle ersichtlich.

Ausstattung	F 1915	F 1935	DC 1935	DCU 1935	DC 1933	DC 1932	DC 1936	DC 1937
Gerätebreite cm	50	55	55	55	50	50	60	60
Design weiß, Kochmulde emailliert	•	•	•	•	•	•	•	
Design braun, Kochmulde emailliert					•	•		
Design edelstahl					•	•	•	•
Ceran-Kochfeld			•	•	•	•	•	•
Anzahl der Kochstellen	4	4	4	4	4	4	4	4
Kochzonen in High-Light Ausführung			•	•	•	•	•	•
Restwärmeanzeige, 4-fach			•	•	•	•	•	•
Blitzkochplatte	2	2						
Zweikreis-Kochzone			•	•	•		•	•
Bräterzone			•	•	•		•	•
Abdeckhaube steckbar	•	•						
Geschirrwagen	•	•	•	•	•	•	•	•
Höhenverstellbar (Niveauregelung)	•	•	•	•	•	•	•	•
Backofenoberfläche Clean-Email	•	•	•	•	•	•	•	•
Thermostatisch geregelter Grill	•	•	•	•	•	•	•	•
Ober-/Unterhitze, getrennt schaltbar	•	•	•	•	•	•	•	•
Multifunktions Umluft			•	•	•	•	•	•
Herd Schaltuhr				•			•	•

Ausstattung	F 1915	F 1935	DC 1935	DCU 1935	DC 1933	DC 1932	DC 1936	DC 1937
Kombiblech, emalliert	•	•	•	•	•	•	•	•
Grillrost	•	•	•	•	•	•	•	•
Glasschaber			•	•	•	•	•	•
Einhängegitter		•	•	•	•	•	•	•

Vor dem ersten Benutzen



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

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 22).



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

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

- Nehmen Sie die in den Backraum eingelegten Begleitpapiere und Zubehörteile (Backbleche, Grill-/Kombiblech) heraus. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.
- Entfernen Sie bei den Geräten mit Edelstahl-Design die Schutzfolien von den Geräteteilen.
- Säubern Sie die Kochfläche, den Backofen und das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, daß sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Betreiben Sie den Backofen bei 225 °C für ca. 30 Minuten.
- Betreiben Sie anschließend den Elektrogrill für ca. 10 Minuten sofern dieser zur Ausstattung Ihres Gerätes gehört.

Der Gebrauch der Kochstellen

 Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 7!

Kochzone einschalten und einstellen

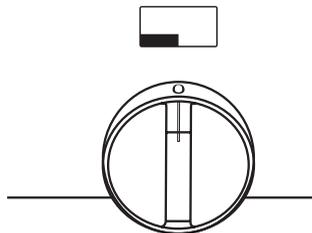
Jede Kochzone besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochzone gehört, können Sie an den Symbolen auf dem Bedienfeld erkennen.

Beispiel: Knebel für die vordere linke Kochzone:

Auf allen Kochzonenknebeln sind folgende Markierungen zu sehen:

0 „Aus“-Stellung

1–6 Kochstufen 1–6



Kochstufe	Geeignet zum
1	Warmhalten; Butter schmelzen
2	Aufwärmen geringer Mengen
3	Garen bei normaler Wärme; Spiegeleier
4	Sieden; Fleisch braten; Gemüse
5	Suppenfleisch; Braten; Schnitzel
6	Garen großer Mengen

Besonderheiten der Glaskeramik-Kochfläche

Bräter- oder Zweikreiskochzonen

Standardmäßig wird der kleinere Kochzonen-Durchmesser beheizt. Für Bräter oder große Töpfe kann der äußere Kochzonenkreis zugeschaltet werden.

Zuschalten der Zweikreiszone:

- Regler nach rechts bis zum Anschlag drehen
- Anschließend den Knebel auf die gewünschte Kochstufe zurückstellen.

Beide Zonen heizen nun mit der eingestellten Kochstufe.

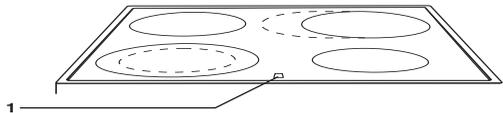
Abschalten der Zweikreiszone:

- Drehen Sie den Kochzonenknebel gegen den Uhrzeigersinn auf „0“.
- Anschließend den Knebel auf die gewünschte Kochstufe zurückstellen.

Der kleinere Kochzone wird nun mit der eingestellten Kochstufe beheizt.

Die Restwärmeanzeige

Geräte mit Glaskeramik-Kochstellen verfügen über eine Restwärmeanzeige (1). Ist eine Kochzone heiß, so leuchtet die zugehörige Anzeigelampe auf. Sie erlischt erst wieder, wenn die Temperatur unter etwa 60 °C abgesunken ist.



Vorsicht!

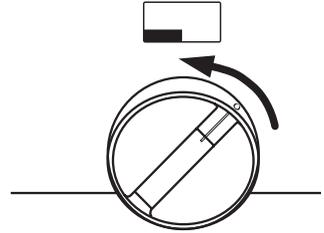
Die Anzeige kann ausfallen (Lampe defekt). In diesem Fall werden Sie nicht vor heißen Kochstellen gewarnt. Lampe sofort erneuern lassen!

Temperaturbegrenzer

Alle Kochzonen sind mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Dadurch kann es zu Abschaltungen kommen, wenn die höchste Kochstufe eingeschaltet ist.

Kochzone abschalten

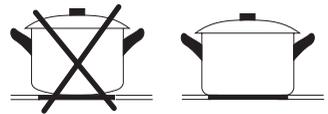
- Zum Abschalten den Kochzonenknebel gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.



Hinweise zu den richtigen Töpfen

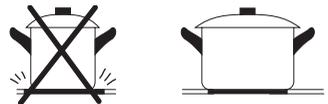
Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

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



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

- Die optimale Bodendicke liegt für Stahlemail bei 2 – 3 mm und für Edelstahl mit Sandwich-Boden bei 4 – 6 mm.
- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzonengröße. Ist die Kochfläche größer als der Topfboden, fließt Wärme ungeutzt an dem Topf vorbei und erhitzt die Griffe.
- Verwenden Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder Töpfe mit elektrographiertem Boden.
- Die Topfböden müssen sauber und trocken sein, um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden!



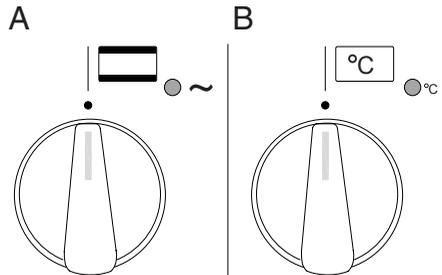
Hinweise zum energiesparenden Kochen

- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Flamme gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Stufe zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.
- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.

Der Gebrauch des Backofens

Betriebsart und Temperatur wählen

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



Schaltsymbole und Betriebsarten

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

 „Aus“ – Position

 **Auftaubetrieb**

Die Backofenbeleuchtung, der Ventilator und die rote Betriebsanzeige werden eingeschaltet.

 **Konventioneller Betrieb (Ober- und Unterhitze)**

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation betrieben. Oben wird nur der äußere Heizstab eingeschaltet.

 **Heißluftbetrieb**

Beim Heißluftbetrieb erfolgt die Beheizung mit Heißluft, die mit dem Ventilator eingeblasen wird. Die Wärme verteilt sich gleichmäßig im Backofen. Dadurch besteht die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.

 **Grillbetrieb**

Der Backofen wird nur durch den inneren Heizstab des Grills beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss die höchste Temperatur eingestellt werden.

 **Grillbetrieb mit Infrarot-Strahlung**

Der Backofen wird nur durch den Grill beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen muss die höchste Temperatur eingestellt werden.

 **Grillbetrieb mit Umluft**

Der Backofen wird durch den Grill im Umluftbetrieb beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert.

 **Umluftbetrieb mit Unterhitze**

Der Backofen wird nur durch Unterhitze im Umluftbetrieb beheizt. Hierdurch ist ein langsames Backen oder Braten möglich. Der Temperaturregler muss auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

Elektro-Backofen einschalten

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

Elektro-Backofen ausschalten

- Zum Ausschalten beide Knebel auf „0“ drehen.

Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik

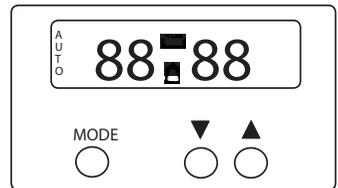
Die Zeitschaltautomatik gestattet die Voreinstellung der Garzeit. Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Bei der Installation und wenn das Gerät längere Zeit von der Stromversorgung getrennt war, blinkt die Anzeige. Dies bedeutet, dass die Uhrzeit neu eingestellt werden muss, ansonsten ist das Gerät außer Funktion.

3-Knopf-Uhr

Einstellen der Zeit

- Drücken Sie die Taste "Mode" und stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten ▼ bzw. ▲ ein. Durch Drücken der Tasten ▼ bzw. ▲ wird die Zeit mit variabler Geschwindigkeit erhöht bzw. verkürzt, je nachdem wie lange die Tasten gedrückt werden.



Wird für 7 Sekunden keine der Tasten gedrückt, wird die eingestellte Zeit übernommen und die Anzeige hört auf zu blinken.

Umstellen Sommerzeit / Normalzeit

- Drücken Sie die Taste „Mode“ für ca. 4 Sekunden. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste ▼ bzw. ▲, um die richtige Uhrzeit einzustellen. Die Minutenanzeige wird dabei nicht verstellt.

Manueller Betrieb

Im Handbetrieb kann der Backofen mit dem Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturwahl betrieben werden.

Halbautomatischer Betrieb mit programmierter Garzeit

Beim halbautomatischen Betrieb wird die Dauer der Garzeit eingegeben. Nach Ablauf der Garzeit wird der Ofen abgeschaltet und es ertönt ein Signalton.

Beispiel: Sie möchten, dass der Backofen sofort für eine Zeitdauer von 25 Minuten eingeschaltet wird.

- Drücken Sie die Taste  bis 00:25 angezeigt wird.
- Korrigieren Sie ggf. die Eingabe mit der Taste .
Die Symbole  und  werden angezeigt.
- Schalten Sie den Temperaturwahl-Knebel auf die gewünschte Temperatur und stellen Sie am Betriebsartenwahl-Knebel die gewünschte Beheizungsart ein.
Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und die Zeitschaltautomatik ist aktiviert.
Nach einer 25 Minuten Garzeit wird der Ofen und die Symbole  und  abgeschaltet und ein akustisches Signal signalisiert das Ende der Garzeit.
- Drücken Sie die Taste „Mode“, um das akustische Signal abzuschalten.
- Drehen Sie den Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturwahl in Stellung „0“.

Anzeige

Die Garzeit wird je nach Dauer in unterschiedlichen Maßeinheiten angezeigt.

Bis zu einer Gardauer von 99 Minuten und 50 Sekunden wird die Zeit in Minuten und Sekunden angezeigt und in 10 Sekunden-Schritten heruntergezählt.

Ab einer Garzeit von 1 Stunde und 40 Minuten bis zur Maximalzeit von 10 Stunden wird die Zeit in Stunden und Minuten angezeigt und in 1 Minuten-Schritten heruntergezählt.

Drücken Sie die Taste  solange bis die Anzeige „0“ anzeigt, um die Garzeit zurückzusetzen.

Akustisches Signal

Das akustische Signal ertönt für 7 Minuten.

Durch Drücken der Taste „Mode“ während der letzten 15 Sekunden der Garzeit wird das akustische Signal deaktiviert, d. h. der Ofen wird nach Ablauf der Garzeit ohne ein akustisches Signal abgeschaltet.

Wenn Sie die Taste  drücken ohne zuvor eine Funktion angewählt zu haben können Sie das akustische Signal verändern. Sie haben 3 verschiedene Signale zur Auswahl. Der ausgewählte Ton ertönt solange die Taste gedrückt wird.

6-Knopf-Uhr

Eingabetasten

Neben der Plus- und der Minustaste stehen Ihnen vier weitere Tasten zur Verfügung.



 **Kurzzeitwecker**

 **Garzeit**

 **Ende Garzeit**

 **manueller Betrieb**

Einstellen der Uhr

- Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten  und  und stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste „+“ bzw. „-“ ein.

Durch Drücken der Tasten „+“ bzw. „-“ wird die Zeit mit variabler Geschwindigkeit erhöht bzw. verkürzt, je nachdem wie lange die Tasten gedrückt werden.

Alle eventuell gespeicherten Programme werden gelöscht und das Symbol „AUTO“ blinkt.



Wenn das Symbol „AUTO“ blinkt, kann der Backofen nicht manuell betrieben werden.

Manueller Betrieb

- Drücken Sie die Taste .

Das Symbol „AUTO“ erlischt (wenn es zuvor blinkte oder ständig leuchtete) und das Symbol  leuchtet auf.

Im Handbetrieb kann der Backofen mit dem Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturwahl betrieben werden.

Automatikbetrieb mit programmierter Garzeit und programmiertem Ende des Garvorgangs

Beispiel: Sie möchten, dass sich der Backofen um 11:00 Uhr ein- und um 12:00 Uhr wieder ausschaltet (Garzeit: 1 Stunde).

- Drücken Sie die Taste  und innerhalb von 5 Sekunden die Taste „+“, bis 01:00 angezeigt wird.
- Korrigieren Sie ggf. die Eingabe mit der Taste „-“.

Die Symbole „AUTO“ und  leuchten jetzt ständig.

- Drücken Sie die Taste  und innerhalb von 5 Sekunden die Taste „+“, bis 12:00 angezeigt wird. Das Symbol  erlischt, während das Symbol „AUTO“ weiterhin ständig leuchtet.

- Schalten Sie den Temperaturwahl-Knebel auf die gewünschte Temperatur und stellen Sie am Betriebsartwahl-Knebel die gewünschte Beheizungsart ein.

Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und die Zeitschaltautomatik ist aktiviert.

Um 11:00 Uhr wird der Backofen automatisch eingeschaltet und das Symbol  leuchtet auf. Nach einer Stunde Garzeit (12:00 Uhr) beginnt das Symbol „AUTO“ zu blinken, das Symbol  erlischt und ein akustisches Signal signalisiert das Ende der Garzeit.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.
- Drehen Sie den Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturwahl in Stellung „0“.

Halbautomatischer Betrieb mit programmierter Garzeit

Beispiel: Sie möchten, dass der Backofen sofort für eine Zeitdauer von 25 Minuten eingeschaltet wird.

- Drücken Sie die Taste  und innerhalb von 5 Sekunden die Taste „+“, bis 00:25 angezeigt wird.
- Korrigieren Sie ggf. die Eingabe mit der Taste „-“.

Die Symbole „AUTO“ und  leuchten jetzt ständig.

- Schalten Sie den Temperaturwahl-Knebel auf die gewünschte Temperatur und stellen Sie am Betriebsartwahl-Knebel die gewünschte Beheizungsart ein.

Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein und die Zeitschaltautomatik ist aktiviert.

Nach einer 25 Minuten Garzeit beginnt das Symbol „AUTO“ zu blinken, das Symbol  erlischt und ein akustisches Signal signalisiert das Ende der Garzeit.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.
- Drehen Sie den Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturwahl in Stellung „0“.

Verwendung des Kurzzeitweckers

- Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste „+“ bzw. „-“ ein.

Während des Betriebs des Kurzzeitweckers leuchtet das Symbol .

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  erlischt.

Akustisches Signal

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

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

Die Frequenz des akustischen Signals kann durch Drücken der Taste „-“ geändert werden, wenn zuvor keine andere Funktion angewählt wurde. Sie haben die Wahl zwischen drei unterschiedlichen Signalen. Das gewählte akustische Signal ertönt solange, wie die Taste „-“ betätigt wird.

Programmbeginn und Kontrolle

Das Programm beginnt etwa 4 Sekunden nach Beendigung der Programmeingabe.

Das eingestellte Programm kann jederzeit durch Betätigen der entsprechenden Taste überprüft werden.

Programmierfehler

Beispiel: Um 12:15 Uhr geben Sie eine Garzeit von 30 Minuten ein und legen das Garzeitende auf 12:30 Uhr.

Wenn ein Programmierfehler vorliegt wird der Backofen nicht eingeschaltet.

- Ändern Sie die Garzeit oder das Garzeitende. Oder Betätigen Sie die Taste  und wiederholen Sie die gesamte Eingabe.

Programm löschen

Drücken Sie die Taste  und anschließend die Taste „-“ bis auf dem Display 0.00 erscheint.



Am Ende jedes Garprogramms empfiehlt es sich, die Taste  zu drücken, da der Backofen anderenfalls nicht im manuellen Betrieb funktioniert.

So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen

- Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur den Backofen ca. 10 Minuten vorheizen.
- Geben Sie die zu bereitenden Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf den eingeschobenen Backofenrost.
- Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die zweite Einschubebene.
- Verwenden Sie das Kombiblech nicht direkt als Kochgeschirr oder als Träger für Kochgeschirr. Sie dient ausschließlich zum Auffangen von Fett beim Grillen.

Backen

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

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

Braten

- Stellen Sie die Temperatur nach den Angaben im Rezept oder nach Ihren Erfahrungswerten ein. Wenn Ihnen keine Temperaturangaben vorliegen, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

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

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

Grillen

- Den Temperaturregler auf höchstens 200 °C einstellen und den Elektrogrill einschalten.
- Das Grillgut auf den Backofenrost legen und in die oberste Einschubebene schieben.
- Das Kombiblech in die darunter liegende Einschubebene schieben.
- Die Backofentür schließen.
- Das Grillgut nach einigen Minuten wenden.
Die Werte der nachfolgenden Tabelle dienen dabei zur Orientierung:

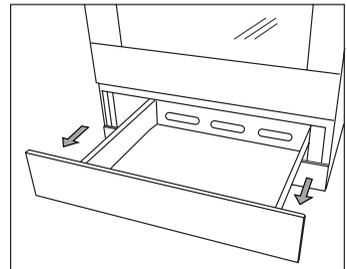
	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dünne Fleischstücke	8	5
Dünnere Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

Geschirraufbewahrung

Es dürfen keine Lebensmittel oder wärmeempfindliche Gegenstände in der Geschirraufbewahrung (Geschirrwagen) gelagert werden, da sie beim Betrieb des Backofens warm wird.

Der Geschirrwagen

- Zum Öffnen, den Geschirrwagen an der linken und rechten Seite anfassen und herausziehen.
- Zum Schließen den Wagen einfach wieder einschieben.



Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile

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



Glaskeramik-Kochfläche

 Zucker, zuckerhaltige Speisen (wie z. B. Marmelade) und geschmolzener Kunststoff müssen sofort aus der heißen Kochzone mit dem Reinigungsschaber weggeschoben werden, sonst kann die Oberfläche beim Erkalten zerstört werden!

Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber, am besten von der noch warmen Kochfläche.

Reinigen Sie die abgekühlte Kochfläche mit Wasser und etwas Spülmittel, evtl. auch mit einem Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen. Wischen Sie unbedingt mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Glaskeramik trocken.

- Rückstände von Reinigungsmitteln können beim nächsten Aufheizen Verfärbungen hervorrufen. Auch durch Tücher oder Schwämme, die zum Reinigen anderer Flächen in Gebrauch sind, können Verfärbungen entstehen.
- Die wöchentliche Pflege mit einem Pflegemittel für Glaskeramikflächen schützt vor Verfärbungen, vermindert die Gefahr einer Beschädigung durch Zucker und kann oft Verfärbungen oder hartnäckige Flecken beseitigen.

Edelstahl

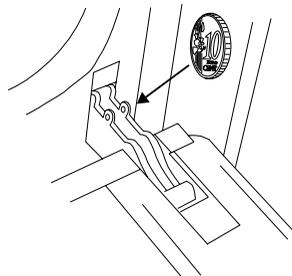
- Die Edelstahl-Oberfläche darf nicht mit rostigen Teilen in Berührung kommen. Beschädigungen der Oberfläche durch Töpfe, Werkzeug u. ä. aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.
- Pflegen Sie die Edelstahlflächen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel.

Reinigen des Backofens

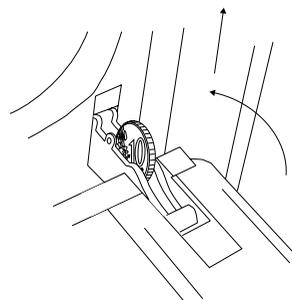
Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, wenn sich Verschmutzungen oder ein Fettfilm gebildet haben. Meistens reicht es aus, wenn der Backofen mit warmem Wasser mit Zugabe von Handspülmittel ausgewischt wird.

Backofentür entfernen / wieder einsetzen

- Die Backofentür kann bei Bedarf ausgehängt werden.
- Backofentür ganz öffnen.
- Ein 10 Eurocent-Stück in das Scharnier einlegen.



- Die Tür bis zum Anschlag des Geldstücks zuklappen, etwas nach oben ziehen und gleichzeitig mit dem Scharnier nach vorne herausziehen.
- Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Störfallhilfe

 Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

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

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

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochstelle oder Backofen funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
Abschalten einer Kochstelle oder Backofens nicht möglich.	Elektrisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Elektro-Backofen heizt nicht auf.	Keine Betriebsart oder Temperatur eingestellt.	Betriebsartenschalter bzw. Temperaturregler einstellen.
	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.

Glühlampe der Backofenbeleuchtung auswechseln

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

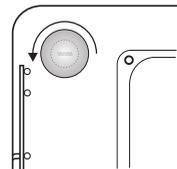
 Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Glühlampe mit folgenden technischen Daten benötigt:

15 W, 230/240 V, Fassung E14, **temperaturbeständig bis 300 °C**.

Die Glühlampe der Backofenbeleuchtung befindet sich links oben an der Rückwand des Backofens hinter der Glasabdeckung.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung ab.
- Drehen Sie die defekte Glühlampe heraus und setzen Sie die Neue ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Installation



Sicherheitshinweise

- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät stromlos zu machen.
- Die Abwärme-Austrittsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.

Aufstellungsvoraussetzungen

- Prüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Sollten solche festgestellt werden, geben Sie diese sofort an Ihren Lieferanten weiter.

Das Gerät darf nur in Küchenzeilen eingebaut werden, deren angrenzende Möbel nicht über die Muldenoberfläche hinausragen.

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

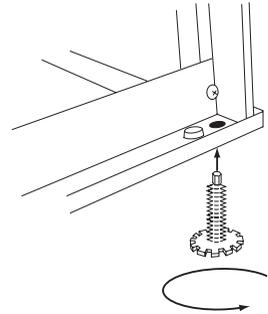
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Montage der Stellfüße

Der Herd ist mit verstellbaren Füßen ausgerüstet, die an den vier Ecken angeschraubt werden müssen. Durch die Stellfüße kann der Herd ausgerichtet und an benachbarte Möbel angeglichen werden.

- Legen Sie den Herd auf die Seite (weiche Unterlage verwenden!) und schrauben Sie die vier Stellfüße an den Ecken der Herdunterseite ein.
- Stellen Sie den Herd mit zwei Personen auf die Füße.
- Die Stellfüße können nach Herausnahme des Geschirrwagens von oben mit einem Steckschlüssel justiert werden.



Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.

Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Elektro-Anschluss

Der elektrische Anschluß muß gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden. Das am Gerät angebrachte Schaltschema ist zu beachten. Eine wirksame Erdung des Anschlusses muss vorhanden sein. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 27.

Die Anschlußleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht unzulässig erwärmt werden kann.

Technische Daten

	F 1915	DC 1932	DC 1933	F * 1935	DC 1935	DCU 1935	DC 1936	DC 1937
Gerätemasse/cm								
Breite	50	50	50	55	55	55	60	60
Tiefe	60	60	60	55	60	60	60	60
Tiefe, mit geöffneter Tür	96	96	96	96	96	96	96	96
Höhe	85	85	85	85	85	85	85	85
Backofen Nutzmasse/cm								
Breite	41	41	41	41	41	41	41	41
Tiefe	43	40	40	43	40	40	40	40
Höhe	32	32	32	32	32	32	32	32
Inhalt in Liter	56	52	52	56	52	52	52	52
Nennleistung								
Anschlusswert kW	6,72	8,22	8,22	8,85	8,75	9,45	9,45	9,45
Kochfeld-Ausstattung								
Guß-Kochplatten								
Ø 145 mm/ 1000 W	HL			HL				
Ø 180 mm/ 1500 W	HR			HR				
Ø 145 mm Blitz-Kochplatte/ 1500 W	VR			VR				
Ø 180 mm Blitz-Kochplatte/ 2000 W	VL			VL				
Glaskeramik-Kochfelder								
Ø 145 mm Hi-Light/ 1200 W		HL/VR	HL/VR		HL/VR	HL/VR	HL/VR	HL/VR
Ø 180 mm Hi-Light/ 1800 W		VL/HR						
Ø 180/110 mm Zweikreis/ 1700-700 W			VL					
Ø 250/145 mm Bräterzone/ 2000-1100 W			HR		HR	HR		
Ø 210/120 mm Zweikreis/ 2100-700 W					VL	VL	VL	VL
Ø 265/180 mm Bräterzone/ 2000-1100 W							HR	HR

	F 1915	DC 1932	DC 1933	F * 1935	DC 1935	DCU 1935	DC 1936	DC 1937
Heizleistung								
Unterhitze W	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Oberhitze W	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Ringheizkörper W		2000	2000		2000	2000	2000	2000
Grill W	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Beleuchtung W	15	15	15	15	15	15	15	15
Gewicht kg	37,5	40		42	46		52	
Geräteklasse	1/2.1							
Produkt-Identnummer	CE0051 BM1946	CE0051 BM	CE0051 BM1946	CE0051 BM1943	CE0051 BM1943	CE0051 BM1943	CE0051 BM	CE0051 BM2157

* Durch beigefügtes Adapterblech kann die Tiefe auf 60 cm verlängert werden.

Die Geräte sind nach VDE-Richtlinien geprüft.

Oranier – Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere ORANIER- Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER- Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER- Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER- Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER- Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen 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 Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 – 7
35075 Gladenbach



Die clevere Alternative

Gaskaminöfen mit Echtflamme und Fernbedienung



HEIZTECHNIK



Schon gewusst?

Die neuen Gaskaminöfen von ORANIER bieten ein einzigartiges Flammenbild, das dem **echten Holzfeuer täuschend** ähnlich sieht. Ein romantisches Feuer-Erlebnis ganz ohne Holzhacken.

Das funktioniert so:

Über dem Erdgas-Flächenbrenner sind Keramik-Holzsplitte und Glutgranulat angeordnet. Die Flamme bringt in kurzer Zeit das Granulat und das „Feuerholz“ zum Glühen – gleichzeitig züngelt gelbes Feuer im Brennraum – wie bei einem echten Holzfeuer – nur eben viel bequemer. Sie können den Gaskaminofen nämlich ganz einfach von Ihrem Sofa aus mit der **Fernbedienung** starten und auch die Größe des Feuers variieren. Ganz nach Lust und Laune.

ORANIER®

Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas- und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
Kontrollierte Be- und Entlüftung
inkl. Wärmetauscher,
Entfeuchtungs-Modul und
Kaminofenschaltung



ORANIER
90
JAHRE
HEIZEN
KOCHEN