



ORANIER

Dessauer

Elektro-Standherd
mit Glaskeramik-Kochfeld

DC 1938 15



DC 1931 15



**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.

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.

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.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2012/19/EU (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbraucher, 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 2012/19/EU (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.

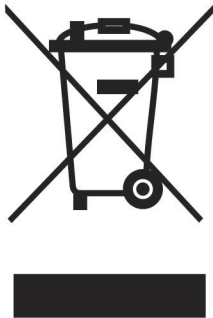


Fig. A

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.

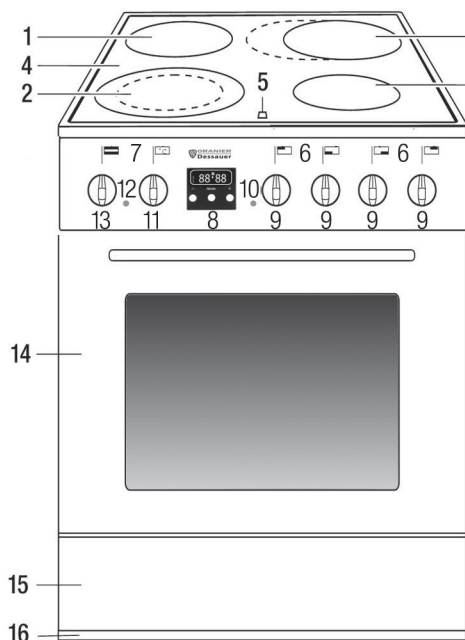
Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Inhaltsverzeichnis

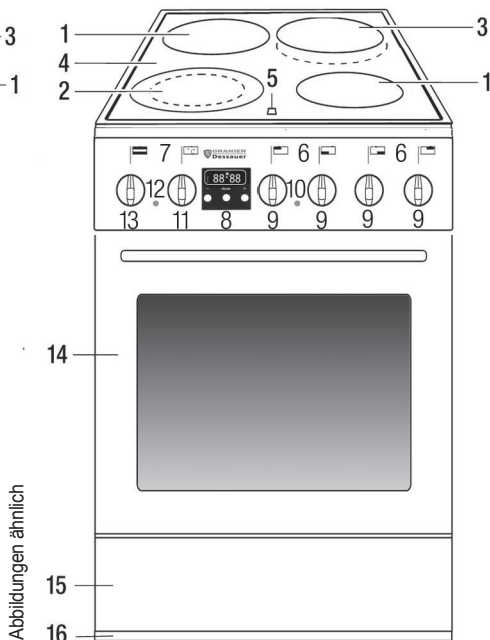
Ihr Gerät im Überblick	6
Sicherheitshinweise.	7
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Vor dem ersten Benutzen.	11
Erstreinigung und Inbetriebnahme	
Der Gebrauch der Kochstellen	12
Kochzone einschalten und einstellen	
Besonderheiten der Glaskeramik-Kochfläche	
Die Restwärmanzeige	
Kochzone ausschalten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Hinweise zum energiesparenden Kochen	
Der Gebrauch des Backofens	15
Betriebsart und Temperatur wählen	
Schaltsymbole und Betriebsarten	
Elektro-Backofen einschalten	
Elektro-Backofen ausschalten	
Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik	
Programmierbarer Timer	
So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen	
Backen	
Braten	
Grillen	
Geschirraufbewahrung	22
Zubehör	23
Relings	
Grillrost	
Backblech	
Fettpfanne, 40 mm tief	
Auszüge, Geschirrwagen	

Sonderzubehör	24
Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief	
Teleskop-Vollauszug	
Reinigung und Pflege	26
Alle Flächen und Teile	
Glaskeramik-Kochfläche	
Edelstahl	
Reinigen des Backofens	
Reling aushängen	
Backofentür entfernen / wieder einsetzen	
Störfallhilfe	28
Glühlampe der Backofenbeleuchtung auswechseln	
Installation	29
Sicherheitshinweise	
Aufstellungsvoraussetzungen	
Montage der Stellfüße	30
Versorgungsleitungen prüfen	30
Elektroanschluss	30
Standherd-Kippschutz	31
Technische Daten und Abmessungen	32
ORANIER Werksgarantie	35

Ihr Gerät im Überblick



Modell 1938



Modell 1931

Kochfläche Ceran (Beispiel)

- 1 Einkreis-Kochzone
- 2 Zweikreis-Kochzone
- 3 Bräterzone
- 4 Kochmulde
- 5 Restwärmanzeige

Bedienfeld (Beispiel)

- 6 Symbole für Bedienelemente Kochstellen
- 7 Symbol für Bedienelemente Backofen
- 8 Timer (Backofenprogrammierung)
- 9 Knebel für Kochstellen
- 10 Betriebsanzeige Kochstellen
- 11 Schalter Backofentemperatur
- 12 Aufheizanzeige Backofen
- 13 Schalter Backofen-Betriebsarten
- 14 Backofentür
- 15 Geschirrwagen
- 16 Sockelblende

Sicherheitshinweise



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN UND HALTEN SIE DIE ANLEITUNG STETS ZUR VERFÜGUNG, WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.
WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.
- Zur Vermeidung vom Kippen des Gerätes müssen die stabilisierenden Halterungen eingebaut sein.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
- Griffe, die während der Verwendung auch nur für kurze Zeit im normalen Gebrauch waren, können heiß werden.
- 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 keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

- **VORSICHT:** Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt 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 (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und 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 am Türgriff.
- Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Installateur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumbür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

Warnhinweise zur Installation

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Kundendienst. 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 etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung

- Wenn Sie Ihren Herd das erste Mal einschalten, kommt es zu einer gewissen Geruchsentwicklung, die 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 das Produkt installiert ist, gründlich durch.
- Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Gerätes heiß werden. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.
- Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
- 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.
- Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit diese nicht erhitzen und sicher angefasst werden können.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Die Backbleche neigen sich, wenn sie herausgezogen wurden. Achten Sie darauf, dass Sie die heiße Flüssigkeit nicht verschütten.
- Stellen Sie niemals etwas auf die Backofentür oder den Auszug, wenn diese offen oder heraus gezogen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Backofentür beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Schublade. Dazu gehören auch Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe)
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

Reinigung und Wartung

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen, in dem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

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

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. 21).



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

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 (soweit vorhanden) von den Backblechen.
- 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!

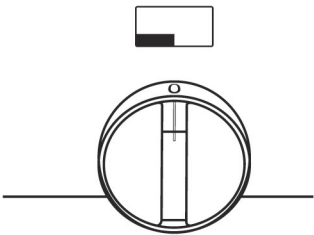
Kochzone einschalten und einstellen

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.

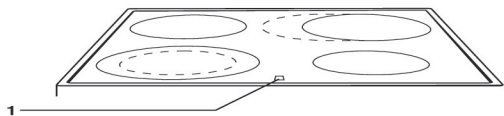
Abschalten der Zweikreiszone:

- 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 Anzeigenlampe auf. Sie erlischt erst wieder, wenn die Temperatur unter etwa 60 °C abgesunken ist.



Vorsicht!

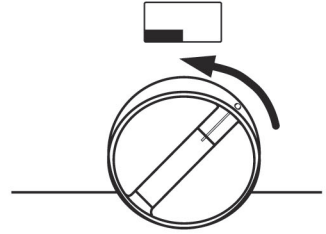
Die Anzeige kann ausfallen (Lampe defekt). In diesem Fall werden Sie nicht vor heißen Kochstellen gewarnt. Lampe sofort erneuern lassen!

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

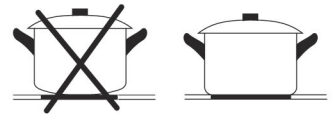
- Zum Abschalten den Kochzonenknebel gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.



Hinweise zu den richtigen Töpfen

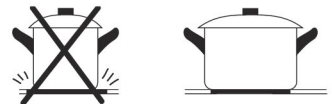
Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- 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 ungenutzt 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!



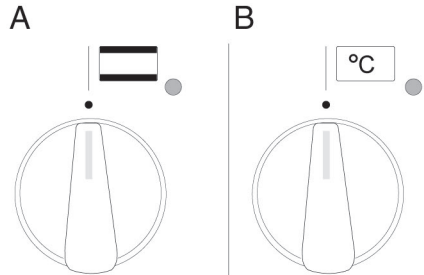
Hinweise zum energiesparenden Kochen

- 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:

0 „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

Nur der Ringheizkörper ist in Betrieb. Der Umluftventilator verteilt die heiße Luft völlig gleichmäßig im Backraum. Die Temperatur ist dadurch im ganzen Backraum annähernd gleich. Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.



Grillbetrieb mit Infrarot-Strahlung

Die direkte Infrarot-Strahlungshitze grillt flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Fisch auf der gesamten Fläche besonders gut. Auch ideal geeignet zum Überbacken von Toasts.



Grillbetrieb mit Umluft

Das Grill-Bratsystem eignet sich besonders zum Zubereiten von großen Fleischstücken (Braten): Bereits bei 165°C schließen sich die Fleischporen. Da Fett erst bei 172°C anfängt zu spritzen, bleibt der Garraum sauber.

Da die erhitzte Luft gleichmäßig um das Grillgut zirkuliert, können Sie alle Fleischgerichte bei 165°C schonend zubereiten. Der gleichzeitige Einsatz des Grills sorgt für eine appetitliche Bratenkruste.



Ober- und Unterhitze mit Umluftbetrieb

Unterer und oberer Heizkörper sind in Betrieb, gleichzeitig verteilt der Umluftventilator die Hitze gleichmäßig im Backraum. Ideal zum schnelleren Garen von großen Braten und für großes Geflügel.

Während des Backvorganges sollte die Ofentür möglichst selten geöffnet 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.

Programmierbarer Timer

Einstellung der Uhrzeit

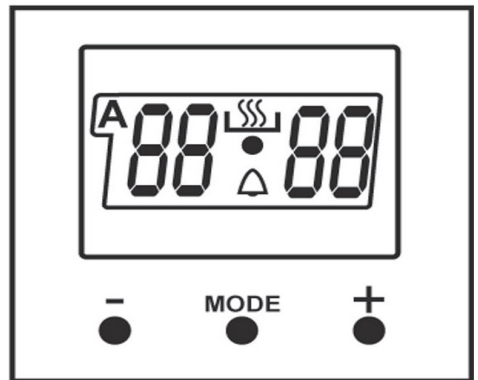
Nach jedem Stromausfall oder nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, blinkt das Symbol **"A"** in der Anzeige des Timers.

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten **"+"** und **"-"** gleichzeitig.

Anschließend kann die Uhrzeit mit den Tasten **"+"** und **"-"** eingestellt werden.

Etwas 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Uhrzeit übernommen und das Gerät ist nun betriebsbereit.



Alarmfunktion (Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um die Alarmfunktion zu nutzen, drücken Sie die Taste **"MODE"** so lange, bis das Symbol  blinkt.

Der Alarmzeitpunkt kann mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 00:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Etwas 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der eingestellte Alarmzeitpunkt übernommen. Beim Erreichen des eingestellten Alarmzeitpunktes ertönt ein Signalton und das Symbol  blinkt.

Dieser Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden.

Programmierbarer Timer (Fortsetzung)

Halbautomatischer Betrieb "Gardauer"

(Sie programmieren die Gardauer, starten selbst den Garvorgang und das Gerät schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

Drücken Sie die Taste **"MODE"** so lange, bis in der Anzeige des Timers statt der Uhrzeit **"du r"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gardauer kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 0:00 bis 9:59 eingestellt werden.

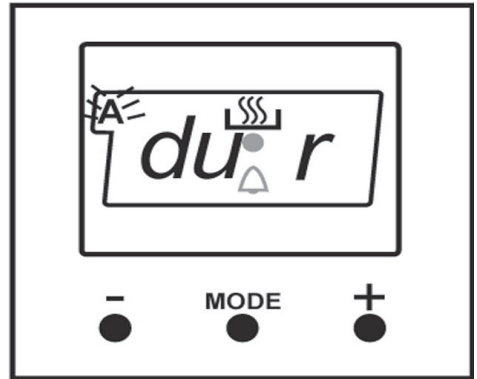
Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.

Die Symbole **"A"** und  beginnen zu leuchten.

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

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

Dieser Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden. Die Garzeit kann zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.



Halbautomatischer Betrieb "Gar-Endzeit"

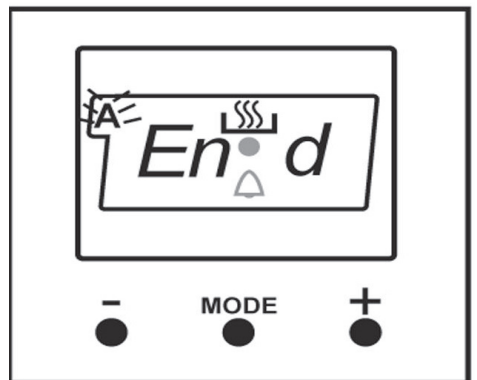
(Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beendet sein soll)

Drücken Sie die Taste **"MODE"** so lange, bis in der Anzeige des Timers statt der Uhrzeit **"En d"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gar-Endzeit kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 00:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gar-Endzeit übernommen.

Die Symbole **"A"** und  beginnen zu leuchten.



Statt der Anzeige des Timers **"En d"** wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

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

Dieser Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden.

Programmierbarer Timer (Fortsetzung)

Vollautomatischer Betrieb

(Sie programmieren die **Gardauer** und die **Gar-Endzeit**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

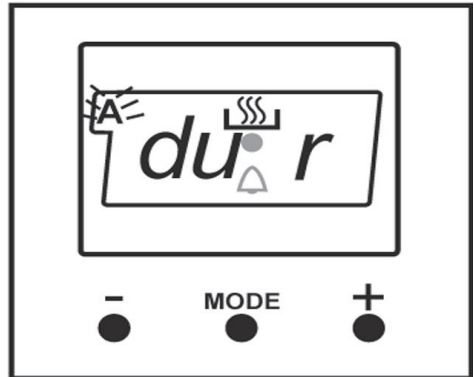
Programmierung "Gardauer"

Drücken Sie die Taste **"MODE"** so lange, bis in der Anzeige des Timers statt der Uhrzeit **"du r"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gardauer kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 0:00 bis 9:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.

Die Symbole **"A"** und  beginnen zu leuchten.



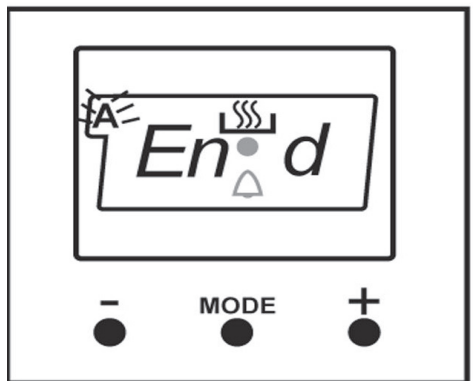
Programmierung "Gar-Endzeit" (Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beendet sein soll)

Drücken Sie die Taste **"MODE"** so lange, bis in der Anzeige des Timers statt der Uhrzeit **"En d"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gar-Endzeit kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 00:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gar-Endzeit übernommen.

Die Symbole **"A"** und  beginnen zu leuchten.



Statt der Anzeige des Timers **"En d"** wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Das Gerät schaltet sich zum vorgegebenen Zeitpunkt ein und schaltet sich nach der vorgegebenen Betriebsdauer selbstständig aus.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton und die Symbole **"A"** und  blinken, das Gerät schaltet sich aus. Dieser Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden.

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 eine weitere von 3 Signalton-Varianten ab.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.

So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen

- Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur den Backofen ca. 10 Minuten vorheizen.
- Geben Sie die zu bereitlebenden 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 Ober- und Unterhitze mit 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 Ober- und Unterhitze mit 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:

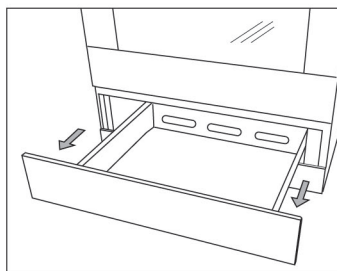
	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dünne Fleischstücke	8	5
Dünner Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

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.



Zubehör

- Beachten Sie stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung.
- Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, 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 großen 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.

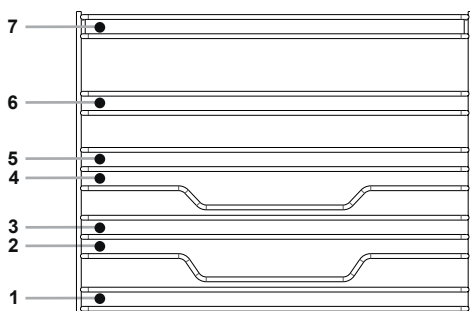
Relings

Die Relings haben 7 Einschubebenen zur Aufnahme der Zubehörteile.

Ebene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen (Sonderzubehör, Art.-Nr. 1122 15) geeignet.

Zum Garen auf einer Ebene ohne Teleskop-Vollauszüge wird Ebene 5 empfohlen.

Zum Garen auf einer Ebene mit Teleskop-Vollauszügen setzen Sie den Teleskop-Vollauszug in Ebene 4 ein.



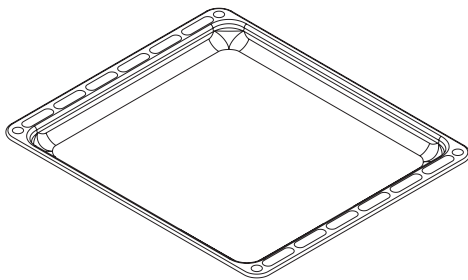
Grillrost (Art.-Nr. 9210 20)

Das Gitterrost eignet sich besonders gut zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in ofenfreundlichen Behältern. Beim Einschieben muss der Bügel hinten platziert sein. Beim Auflegen auf einen Teleskop-Vollauszug (Sonderzubehör) müssen die U-förmigen Ausbuchtungen der Längsstreben innen an der Schiene, also zur Backraummitte hin, positioniert werden.



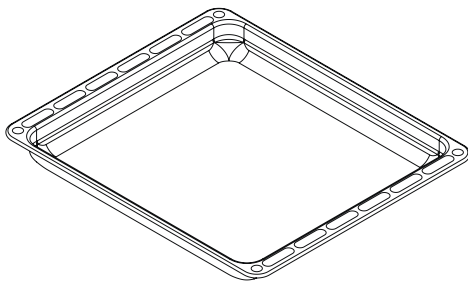
Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zur Zubereitung von Gebäck. Schieben Sie das Backblech so weit ein, dass ein Abstand von ca. 1 cm zur Backraumrückwand bleibt.



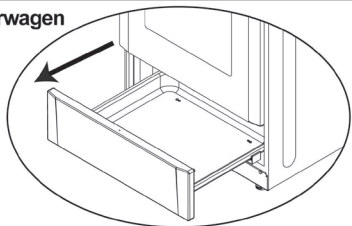
Fettpfanne, 40 mm tief

Schieben Sie die Fettpfanne so weit ein, dass ein Abstand von ca. 1 cm zur Backraumrückwand bleibt.



Auszüge

Geschirrwagen



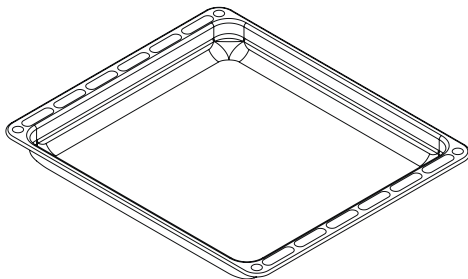
Sonderzubehör

Extratiefe Fettpfanne, 80 mm tief

Achten Sie bei Verwendung der extratiefen Fettpfanne auf Teleskop-Vollauszügen darauf, die extratiefe Fettpfanne mittig zu platzieren.

Hinweis:

- Nicht auf der ersten (untersten) Einschubebene verwenden!
- Gargut nicht in zwei extratiefen Fettpfannen gleichzeitig garen!



Sonderzubehör

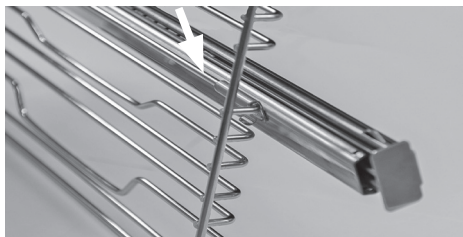
Teleskop-Vollauszug (Art.-Nr. 1122 15)

Die Teleskop-Vollauszüge werden jeweils auf ein Sprossenpaar aufgeklippt.

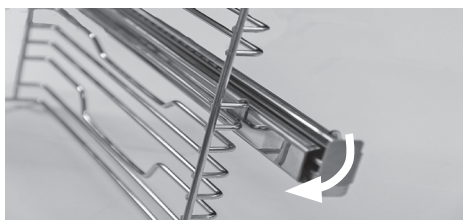
Achtung:

Die Ebene 1 ist nicht zur Verwendung von Teleskop-Vollauszügen geeignet!

Den oberen Clip des Teleskopauszugs auf der oberen Strebe des Sprossenpaares einhängen.



Dann den Teleskopauszug an die untere Strebe klappen...



...und den unteren Clip des Teleskopauszugs dann über die untere Strebe aufdrücken.

(Nebestehende Abbildung zeigt die Ansicht von der Rückseite des Teleskopauszugs)



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 o. ä. aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.
- Pflegen Sie die Edelstahlfächen 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.

Reling aushängen

Ziehen Sie die Reling zunächst unten aus den Halterungen (1).

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

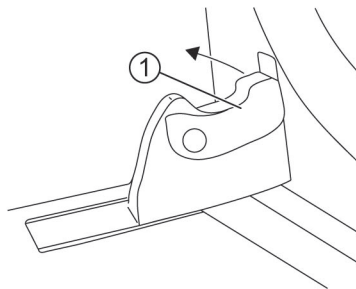
Zum Einhängen zunächst die beiden oberen Haken in die beiden Löcher der Backraumwand einhängen.

Dann die Reling unten in die Halterungen einsetzen.

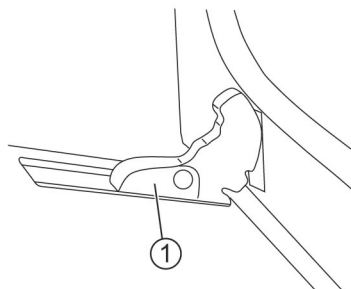


Backofentür entfernen / wieder einsetzen

- Die Backofentür kann bei Bedarf ausgehängt werden.
- Backofentür ganz öffnen.
- Den Sicherheitsbügel (1) an beiden Türscharnieren nach oben klappen.



- Die Tür bis zum Anschlag des Sicherheitsbügels nach oben klappen und 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.

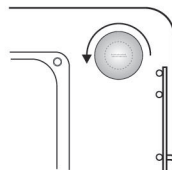
 Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Glühlampe mit folgenden technischen Daten benötigt:

Typ 230 V, 25 W, E14, T300, **temperaturbeständig bis 300 °C.**

Die Glühlampe der Backofenbeleuchtung befindet sich rechts 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.

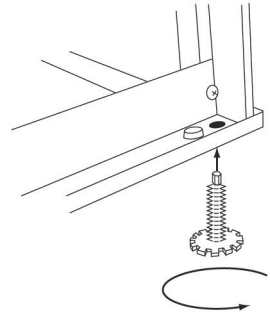
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

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 26.

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

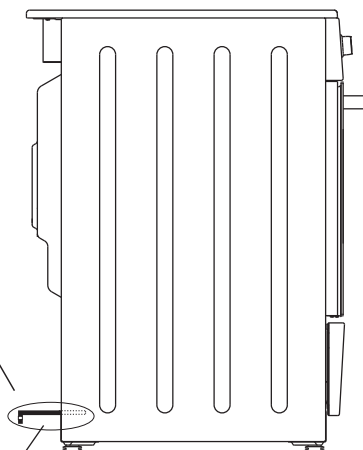
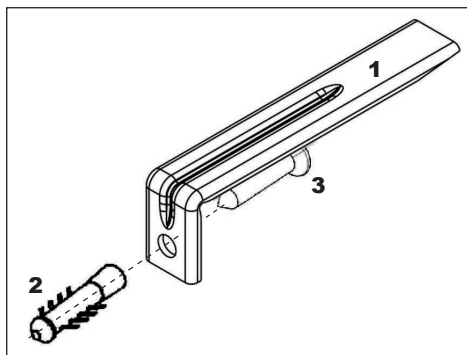
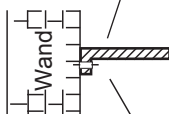
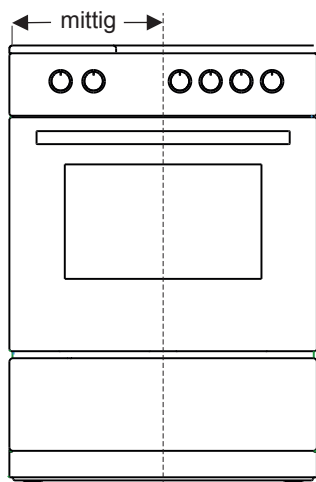
Standherd-Kippschutz

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)

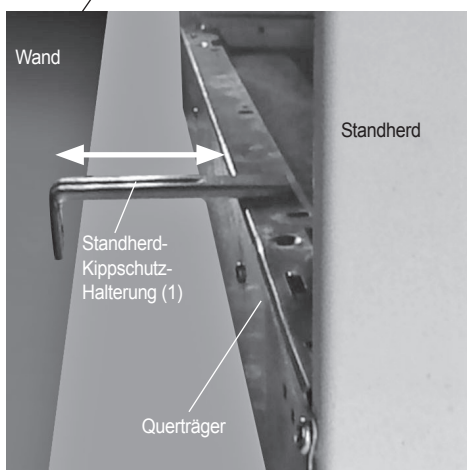
3 - Schraube
3,9 x 32 mm (1x)



Die Standherd-Kippschutz-Halterung (1) nach Ausrichtung des Gerätes an die Höhe des Querträgers und mittig im unteren Bereich des Standherdes 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 Backraumtür, zuverlässig.

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



Technische Daten und Abmessungen

Leistungsaufnahme Kochfeld DC 1931:

Hi-Light Ø145 mm (HL/VR):	2 x 1,2 kW
Energieverbrauch EC _{Hi-Light} *:	192 Wh/kg
Zweikreiszone 180/110 mm (VL):	1 x 1,8/0,7 kW
Energieverbrauch EC _{Zweikreiszone} *:	191 Wh/kg
Bräterzone 250/145 mm (HR):	1 x 2,0 kW
Energieverbrauch EC _{Bräterzone} *:	190 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg EC _{electric hob} *:	191,3 Wh/kg
Gerätekategorie:	1/2.1

Leistungsaufnahme Kochfeld DC 1938:

Hi-Light Ø145 mm (HL/VR):	2 x 1,2 kW
Energieverbrauch EC _{Hi-Light} *:	192 Wh/kg
Zweikreiszone 210/120 mm (VL):	1 x 2,0/0,7 kW
Energieverbrauch EC _{Zweikreiszone} *:	191 Wh/kg
Bräterzone 260/155 mm (HR):	1 x 2,1 kW
Energieverbrauch EC _{Bräterzone} *:	190 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg EC _{electric hob} *:	191,3 Wh/kg
Gerätekategorie:	1/2.1

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

Technische Daten und Abmessungen

Name:	DC 1931
Modellkennung:	1931 15
Energieeffizienzindex EEl _{cavity} :	94,5
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell EC _{electric cavity} :	0,81 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft EC _{electric cavity} :	0,73 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	53 l
Art des Backofens:	Elektro-Standherd
Masse des Geräts:	44,2 kg
Temperaturbereich:	50 - 285 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,0 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Ringheizkörper:	2,0 kW
Grill:	1,6 kW
Beleuchtung:	25 W
Anschlusswert:	7,9 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	500 x 850 x 600



ENERG
 енергия - ενέργεια

Y IJA
 IE IA


ORANIER
Dessauer

DC 1931 15



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



53 L



0.81 kWh/cycle*



0.73 kWh/cycle*

* ЦИКЛ : cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · 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.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	DC 1938
Modellkennung:	1938 15
Energieeffizienzindex EEl_{cavity} :	95,3
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,87 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,80 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	69 l
Art des Backofens:	Elektro-Standherd
Masse des Geräts:	47,1 kg
Temperaturbereich:	50 - 285 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,1 kW
Ringheizkörper:	2,0 kW
Grill:	1,4 kW
Beleuchtung:	25 W
Anschlusswert:	8,4 kW
Abmessungen (B x H x T) mm:	600 x 850 x 600



ENERG
 енергия - ενέργεια

Y IJA
 IE IA


ORANIER
Dessauer

DC 1938 15



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A



69 L



0.87 kWh/cycle*



0.80 kWh/cycle*

* ЦИКЛ - cyklus - portion - zyklus - πρόγραμμα - 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.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

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

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

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

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

- Falsche Größenwahl.

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

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

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

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

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