



ORANIER
Dessauer

Gas-
(/Elektro)-
Standherde

F 2353 17

F 2355 17/18

FZL 2355 14

FUE 2555 27

Sehr geehrter Kunde,

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

ORANIER-DESSAUER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundendienst-Anforderung

eMail service-kt@oranier.com
Telefon 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Ersatzteil-Anforderung

eMail ersatzteil-kt@oranier.com
Telefon 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz

eMail service-kt@oranier.com
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 70
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80

CE-Konformitätserklärung

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet. Jegliche andere Verwendung des Geräts (z. B. Beheizen eines Raums) ist unzulässig und daher gefährlich.

Dieser Herd wurde unter Einhaltung der folgenden Richtlinien entwickelt, gebaut und auf den Markt gebracht:

- Sicherheitsvorschriften „Gas“-Richtlinie 2009/142/EC;
- Sicherheitsvorschriften der „Niedrigspannung“-Richtlinie 2006/95/EC;
- Sicherheitsvorschriften „EMC“-Richtlinie 2004/108/EC;
- Vorschriften der Richtlinie 93/68/EC.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 37).



Inhaltsverzeichnis

Kundendienstadressen	2	Installation	27
		Sicherheitshinweise	27
Ihr Gerät im Überblick	3	Aufstellungsvoraussetzungen	28
		Montage der Stellfüße	28
Sicherheitshinweise	5	Gasanschluss	29
Sicherheitshinweise		Elektroanschluss	30
für Einbau, Anschluss und Funktion	9	Versorgungsleitungen prüfen	30
Sicherheitshinweise für den Betrieb	10	Inbetriebnahme	30
Modellunterschiede	11	Umstellen auf andere Gasart	31
Vor dem ersten Benutzen	12	Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen	31
Erstreinigung und Inbetriebnahme	12	Umstellen des Backofenbrenners	32
Der Gebrauch der Kochstellen	13	Technische Daten	34
Kochstellenbrenner		Leistung, Verbrauch und Gerätemaße	34
zünden und einstellen	13	Effizienzwerte des Backraumes	35
Kochstelle ausschalten	13	Tabelle der zugelassenen Gasarten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	14	und Drücke	38
Hinweise zum		Düsendurchmesser	38
energiesparenden Kochen	14	Montageanleitung Kippschutz	39
Der Gebrauch des Backofens	15	Hinweise zur Entsorgung	40
Gas-Backofen zünden und einstellen	15	ORANIER-Werksgarantie	43
Gas-Backofen ausschalten	15		
So benutzen Sie Ihren Gas-Backofen	16		
Backofenbeleuchtung	16		
Backen	16		
Braten	16		
Grillen	17		
Geräte mit Elektrobackofen	18		
Betriebsart und Temperatur wählen	18		
Schalt symbole und Betriebsarten	18		
Elektrobackofen einschalten	20		
Elektrobackofen ausschalten	20		
Elektronische Schaltuhr	20		
So benutzen Sie Ihren Elektrobackofen	21		
Backen	22		
Braten	22		
Grillen	23		
Geschirraufbewahrung	23		
Reinigung und Pflege	24		
Alle Flächen und Teile	24		
Edelstahl	24		
Reinigen des Backofens	24		
Störfallhilfe	25		
Glühlampe der Backofenbeleuchtung			
auswechseln	26		
Backofentüt entfernen / wieder einsetzen	26		

Ihr Gerät im Überblick

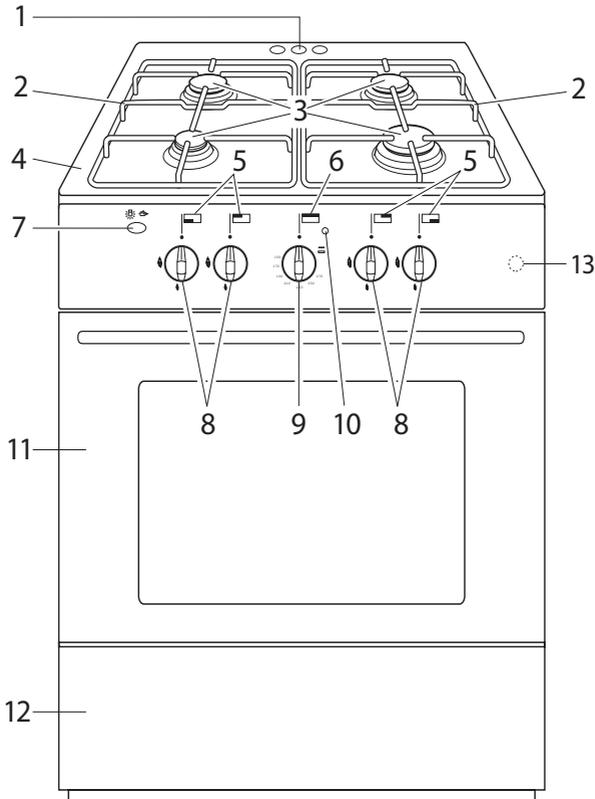


Abbildung beispielhaft für Geräte mit Gas-Backofen, Backofenbeleuchtung und Elektrogrill

Kochfläche

- 1 Abwärmeöffnungen
- 2 Topfträger (Achtung: Rechter und linker Topfträger sind unterschiedlich! Nicht vertauschen!)
- 3 Kochstellen
- 4 Kochmulde

Bedienfeld

- 5 Symbole für Bedienelemente Kochstellen
- 6 Symbol für Bedienelement Backofen
- 7 Schalter Backofenbeleuchtung*
- 8 Knebel für Kochstellen

- 9 Knebel für Backofen-Temperaturwahl und Einschalten des Grills*
- 10 Betriebsanzeige für elektrische Verbraucher*

Unterteil mit Backofen

- 11 Backofentür
- 12 Geschirraufbewahrung
- 13 Gasanschluss

Stellfüße lose beiliegend

*nur bei entsprechend ausgestatteten Modellen, siehe Seite 9

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

WARNUNG: Damit ein Umkippen des Herdes verhindert wird, müssen die Halteklammern angebracht werden. (Weitere Informationen hierzu finden Sie im *Antikipp-Kit Aufstellungshandbuch*).

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

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

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keine Dampfreiniger.

Sicherheitshinweise

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

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

- Ihr Herd wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.

- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Herds ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Einrichtung des Geräts kompatibel sind. Die Vorschriften für diesen Herd sind auf dem Typenschild angegeben.

- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

• Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an der Backraumbür.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten.

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stellen Sie ihn ab, öffnen Sie die Backraumbür und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden.

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

- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumbür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen den Herd, solange er nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.

- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie bitte nicht das Gerät, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Sicherheitshinweise

Während der Verwendung

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Herds werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.

- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen. Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.

- Stellen Sie Pfannen immer in die Mitte über die Kochzone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Schließen Sie auch, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, den Gaszufuhrhahn.

- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn der Herd nicht in Betrieb ist.

- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.

VORSICHT: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut gelüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Abzugsgerät (Abzugshaube).

- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Entlüftung vorhanden ist.

Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

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

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

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

Reinigung und Wartung

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

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

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

Sicherheitshinweise



für Einbau, Anschluss und Funktion

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

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
 - für Erdgas H, E 20 mbar
 - für Flüssiggas 3B/P 50 mbar.Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
 - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
 - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbarDer angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Nur für Geräte mit Elektroanschluss: Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf das heiße Kochfeld legen.
- 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) Kinder mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, 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.
- 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.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen.
- 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.
- Edelstahl kann sich im Bereich der Abwärmeöffnungen nach längerem Gebrauch leicht verfärben. Diese Verfärbungen können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Benutzen Sie Topflappen, Handschuhe (aus Stoff) oder ähnliches.
- Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände auf, von denen bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr ausgehen könnte.
- Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere. Verletzungsgefahr!

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 2353	F 2355	FZL 2355	FUE 2555
Grundausrüstung: Offenes Brennersystem mit thermoelektr. Zündsicherung, Gas-Backofen	•	•	•	
Grundausrüstung: Offenes Brennersystem mit thermoelektr. Zündsicherung, Elektro-Backofen				•
Anzahl der Kochstellen	3	4	4	4
Design weiß, Kochmulde emailiert	•	•	•	•
Design Edelstahl				
Elektrische Zündung der Brenner			•	•
Backofenbeleuchtung			•	
Umluftbetrieb				•
Elektrogrill			•	•
Geschirrwagen	•	•	•	•
Elektroanschluss				
Gerätemaße: B x T x H = 50 x 60 x 85 cm				
Gerätemaße: B x T x H = 55 x 55* x 85 cm	•	•	•	•
Abdeckung, gesteckt	•	•		
Einhängegitter	•			
Uhr				•

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

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“.

 Achtung: Öffnen Sie beim ersten Aufheizen des Backofens oder des Elektrogrills 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-/Fettpfanne) heraus. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.
- Entfernen Sie bei den Geräten mit Edelstahldesign die Schutzfolien von den Geräteteilen.
- Säubern Sie die Kochmulde, 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

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

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

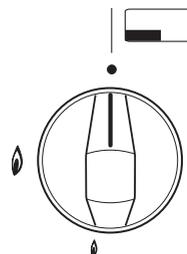
Beispiel: Knebel für die vordere linke Kochstelle:

Auf dem Bedienfeld sind für jeden Kochstellenknebel 3 Markierungen zu sehen:

„●“ „Aus“-Stellung

große Flamme

kleine Flamme



- Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und auf die Position „große Flamme“ drehen.
 - Bei **Geräten mit elektrischer Zündung** wird die Kochstelle selbsttätig gezündet.
 - Bei **Geräten ohne elektrische Zündung** muss die Kochstelle nun mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder gezündet werden.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt.

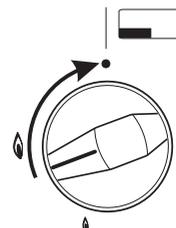
Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder verloschen sein, ist der Versuch abubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
 - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme“ verkleinert die Flamme.
 - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „große Flamme“ vergrößert die Flamme.

Einstellungen zwischen den Positionen „große Flamme“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Kochstelle abschalten

- Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●“ drehen.



Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zu der Größe der Kochstellen: Die Flammen sollten den Topfboden bedecken, aber nicht über den Rand des Topfbodens hinaus brennen. An der Seite vorbeifließende Wärme kann nicht genutzt werden und erhitzt die Griffe.
- Da der Wärmeübergang von der Flamme zum Topfboden bei Gasflammen optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, die hitzestabil sind und sich zum Kochen auf Flammen eignen. Ideal sind Töpfe aus Edelstahl, Aluminium, Email und Gusseisen, aber auch Glasformen eignen sich, wenn der Hersteller des Geschirrs dies ausdrücklich erlaubt.
- Es eignen sich auch Töpfe mit dünnen oder nicht ganz ebenen Böden, so dass eine Neuanschaffung von speziellem Kochgeschirr nicht notwendig ist. Töpfe mit Sandwichböden können sehr gut verwendet werden, bieten allerdings keine besonderen Vorteile gegenüber einfachen Töpfen.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden.
- Empfohlene Topfdurchmesser:
Starkbrenner (rechts vorne): 22 bis 26 cm
Normalbrenner (links und rechts hinten): 14 bis 24 cm
Garbrenner (links vorne): 8 bis 16 cm.

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 Flamme 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

Geräte mit Gas-Backofen

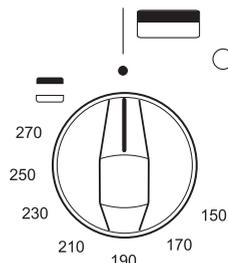
Neben den Temperaturangaben sind folgende weitere Symbole auf dem Bedienfeld um den Backofenknebel zu sehen:

„●“ „Aus“-Stellung

○ Betriebsanzeige für elektrische Verbraucher

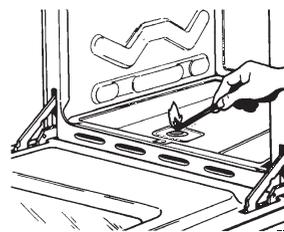
▬ Grillbetrieb

(nur bei entsprechend ausgestatteten Modellen, siehe Seite 9)



Gas-Backofen zünden und einstellen

- Backofentür vollständig öffnen.
- Den Backofenknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis in den Bereich der Temperaturangaben drehen.
 - Bei **Geräten mit elektrischer Zündung** wird der Backofen selbsttätig gezündet.
 - Bei **Geräten ohne elektrische Zündung** muss der Backofen nun mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder durch das mittlere Loch des Backofenbodens gezündet werden.



- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt. Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder verloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute bei geöffneter Backofentür warten.
- Nach erfolgter Zündung die gewünschte Temperatur einstellen.

Gas-Backofen ausschalten

- Zum Ausschalten Knebel auf „●“ drehen.

So benutzen Sie Ihren Gas-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 die Kombibleche nicht direkt als Träger für Kochgeschirr.
- Verwenden Sie unbedingt Backformen aus hellem Blech.

Backofenbeleuchtung

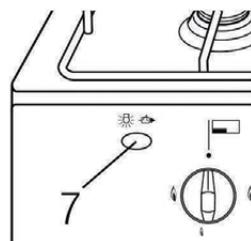
(nur bei entsprechend ausgestatteten Modellen, siehe Seite 9)

Durch die Backofenbeleuchtung können Sie den Garvorgang verfolgen, ohne die Backofentür öffnen zu müssen. Dies vermeidet unnötige Wärmeverluste.

- Schalten Sie die Beleuchtung mit der Taste (7) bei Bedarf ein und aus.

Hinweis:

Mit dieser Taste wird bei den Modellen FZ und FZE 2355 gleichzeitig der Motor für den Drehspieß ein- und ausgeschaltet.



Backen

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

	Temperatur
Trocknen (z.B. Baiser)	100 °C
Mürbeteig	190 – 220 °C
Hefeteig	180 – 210 °C
Rührkuchen	175 – 200 °C
Obstkuchen	200 – 225 °C
Blechkuchen	190 – 210 °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
Schmoren von Braten (abgedeckt)	190 – 220 °C
Garen von Braten (offen)	170 – 200 °C
Geflügel	180 – 200 °C
Filetstücke	220 – 240 °C
Fisch	200 – 220 °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

(Grill nur bei entsprechend ausgestatteten Modellen, siehe Seite 9)

Grillen

- Den Elektrogrill einschalten:
 - Den Backofenkebel eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zu Anschlag auf das Symbol  drehen. Die Betriebsanzeige leuchtet.
- 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

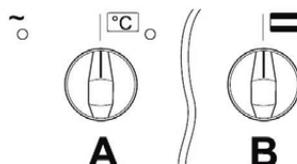


Achtung: Elektrogrill nicht thermostatisch geregelt!

Geräte mit Elektro-Backofen

Betriebsart und Temperatur wählen

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



Schaltsymbole und Betriebsarten (alle Geräte außer FUE 2555)

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

0 „Aus“- Position



Einschalten der Backofenbeleuchtung



Grillbetrieb

Der Backofen wird nur durch den Grill beheizt. Der Grill wird mit dem Temperaturregler gesteuert. Zum Grillen auf höchstens 200 °C einstellen.

Schaltsymbole und Betriebsarten (nur FUE 2555)

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.

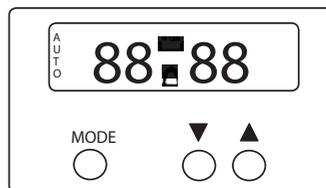
Elektro-Backofen ausschalten

- Zum Ausschalten beide Knebel auf „0“ drehen.

Elektronische Schaltuhr

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.

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.

So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen

- Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur den Backofen ca. 10 Minuten vorheizen.
- Geben Sie die zu bereiten Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf den eingeschobenen Backofenrost.
- Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die zweite Einschubebene.
- Das emaillierte Kombiblech kann sowohl als Fettpfanne unter dem Rost oder als Backblech verwendet werden.

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 x
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 x
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:

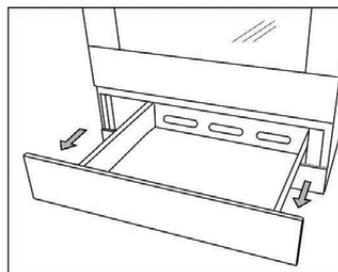
	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dünne Fleischstücke	8	5
Dünnere Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

Geschirraufbewahrung

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

Der Geschirrwagen

- Zum Öffnen die Klappe des Geschirrwagens 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.
- Achten Sie darauf, dass Brennerköpfe und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.



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.
- Edelstahl kann sich im Bereich der Abwärmeöffnungen nach längerem Gebrauch leicht verfärben. Diese Verfärbungen können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt 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.

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 Gas-Backofen kann nicht gezündet werden/funktionieren nicht. (alle Geräte)	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen.
Kochstelle oder Gas-Backofen kann nicht gezündet werden/funktionieren nicht. (nur für Geräte mit elektrischer Zündung))	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Brennstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen.
	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Brennstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Abschalten einer Kochstelle oder des Gas-Backofens nicht möglich.	Kochstellen- bzw. Backofenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Abschalten des Elektro-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.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Glühbirne der Backofenbeleuchtung auswechseln

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

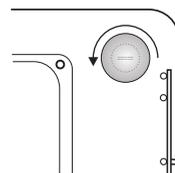
 Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Halogenbirne mit folgenden technischen Daten benötigt:

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

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

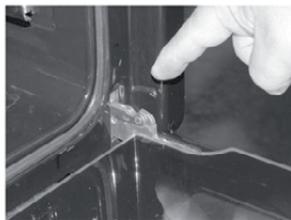
- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung ab.
- Ziehen Sie die defekte Halogenbirne heraus und stecken Sie die neue ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Backofentür entfernen / wieder einsetzen

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

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



5. Die Backraumtür vollständig schließen.

Installation



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.:

DVGW-TRGI 2008:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1 (2005):	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)
Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.

Unsatzgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.

Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Die Abwärme-Austrittsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner und die Backofendüse gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.

Aufstellungsvoraussetzungen

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

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

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.

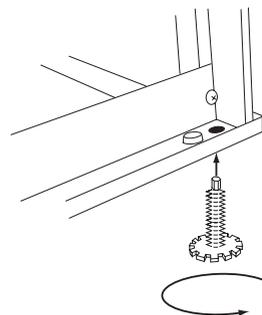
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

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.



Gasanschluss

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

DVGW-TRGI 2008: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1996: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1 (2005): Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

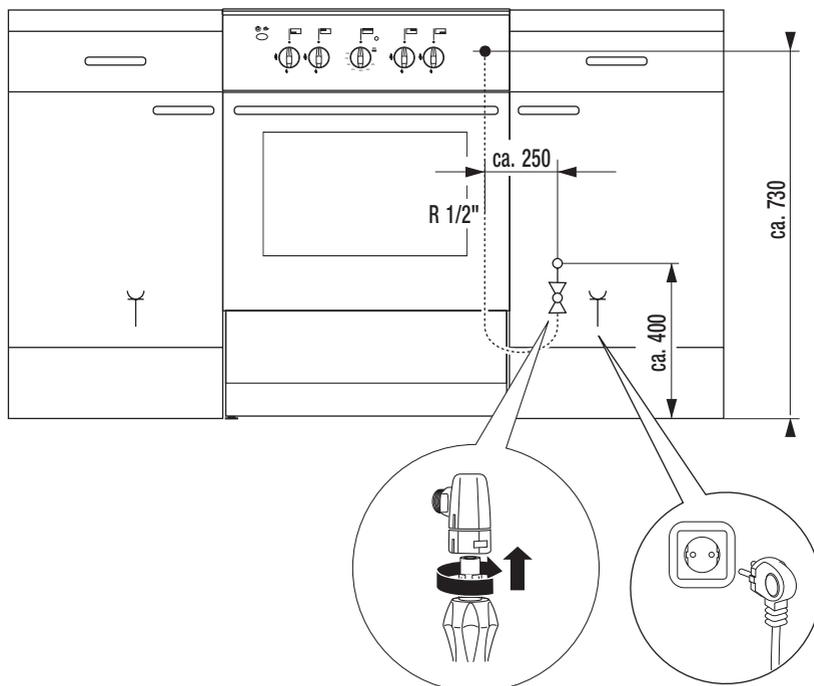
Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Technische Daten“.

Aus dem Gasart-Klebeschild (im Bereich des Gasanschlusses angebracht) ist ersichtlich, auf welche Gasart der Standherd eingestellt ist.

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

Der Stutzen für den Gasanschluss befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe Abb. unten).

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



Der Gasanschlusssutzen mit R ½"- Außengewinde ist so gestaltet, dass der Anschluss entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534 oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgt (DIN 3383, Blatt 1).

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

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

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

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

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

Elektro-Anschluss

(nur bei Modellen mit Elektroanschluss, siehe Seite 9)

Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 32.

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

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

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

Gasversorgung:

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

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
- Den Gasabsperrhahn öffnen, bzw. Stecker des Gassicherheitsschlauches in die Gas-Steckdose stecken.

Umstellen auf andere Gasart

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

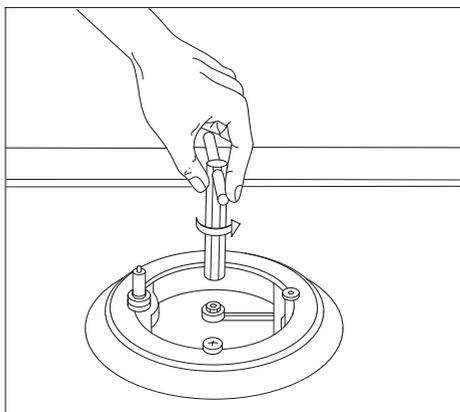
Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen

 Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 34 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

 Vor dem Wechsel die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen.

Wechsel der Düsen

- Topfträger aus der Mulde nehmen.
- Brennerdeckel und Brenner nach oben abnehmen.
- Die nun von oben durch die Mulde zugänglichen Hauptgasdüsen im Brennerunterteil mit einem 7 mm Steckschlüssel wechseln.
- Nach dem Düsentausch die Gasdichtheit überprüfen.

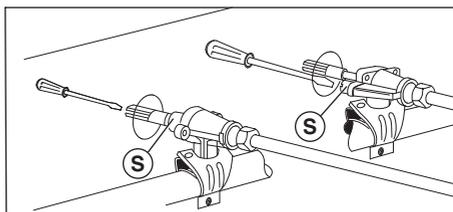


Kleinstellwärmelast der Kochstellenbrenner einstellen

Die Kleinstellwärmelast wird mit einer Bypass-Schraube an den Gasarmaturen der Kochstellenbrenner eingestellt. Dazu zunächst die Kochstellenbrenner (mit jeweils 2 Schrauben) sowie die beiden Schrauben im hinteren Muldenbereich lösen. Kochmulde nach vorne ziehen und nach oben abheben. Anschließend die Knebel von der Hahnachse abziehen. Es können zwei unterschiedliche Armaturen zum Einsatz kommen, bei denen die Lage der Bypass-Schraube  unterschiedlich ist:

- Beim Typ A sitzt die Bypass-Schraube  innen und kann mit einem kleinen Schraubendreher durch den Knebelstift erreicht werden.
- Beim Typ B sitzt die Bypass-Schraube  gemäß Abbildung rechts außen.

Die Vorgehensweise bei der Einstellung ist bei beiden Typen identisch.



Einstellung der Kleinstellwärmelast bei Flüssiggas:

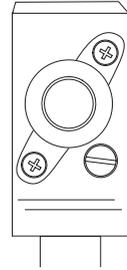
- Die Bypass-Schraube **(S)** bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Kleinstellwärmelast bei Erdgas:



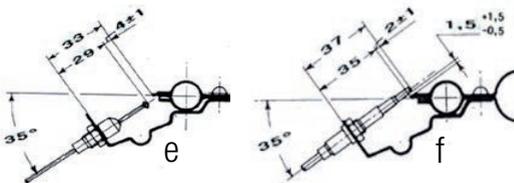
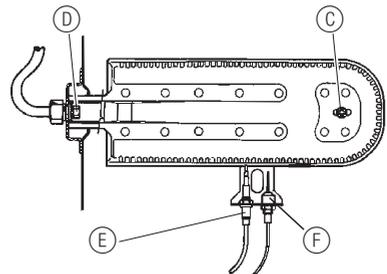
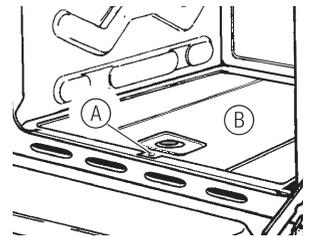
Die Einstellung der Minimalstellung der Brenner muss bei abgenommener Mulde erfolgen! Daher darf das Gerät nicht wieder an das Stromnetz angeschlossen werden! Brenner mit Streichholz o.Ä. zünden

- Zugehörige Brenner aufstecken und die Brennerdeckel auflegen.
- Gaszufuhr wieder herstellen.
- Kochstellenbrenner zünden und auf größte Stufe einstellen.
- Die Bypass-Schraube **(S)** ca. 3 Umdrehungen herausdrehen.
- Den Kochstellenknebel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf kleinste Stufe drehen.
- Die Bypass-Schraube langsam und ohne Druck auf die Schraube auszuüben zurückdrehen, bis die Flamme der Kochstelle nur noch ca. 1/4 der ursprünglichen Größe hat.
- Prüfen Sie, ob die Flamme auch bei leichter Luftströmung stabil bleibt und beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleinstellung nicht verlöscht.
Gegebenenfalls die Flamme wieder etwas größer stellen.



Umstellen des Backofen-Brenners

- Die Befestigungsschraube **(A)** des Bodenbleches **(B)** des Backofens lösen.
- Das Bodenblech nach vorne ziehen und herausnehmen.
- Die Befestigungsschraube **(C)** des Brenners lösen und den Backofenbrenner herausnehmen.
- Die Brennerdüse **(D)** mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels austauschen.
- Backofenbrenner wieder montieren.
- Prüfen Sie, ob die angegebenen Abstände für die Zündkerze **(E)** und das Thermoelement **(F)** eingehalten werden.



Kleinstellwärmelast des Backofenbrenners einstellen

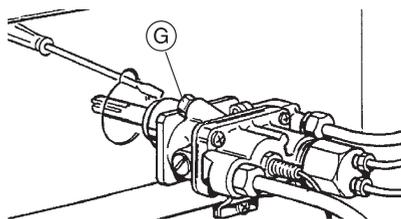
Dazu die Kochstellenbrenner (mit jeweils 2 Schrauben) sowie die beiden Schrauben im hinteren Muldenbereich lösen. Kochmulde nach vorne ziehen und nach oben abheben.

Einstellung der Kleinstellwärmelast bei Flüssiggas:

- Die Bypass-Schraube **G** bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Kleinstellwärmelast bei Erdgas:

- Das Bodenblech entfernen, falls noch nicht geschehen.
- Backofenbrenner zünden, auf größte Stufe einstellen und Backofentür schließen.
- Vor den weiteren Einstellungen den Backofenbrenner 5 – 6 Minuten brennen lassen.
- Die Bypass-Schraube **G** ca. 3 Umdrehungen herausdrehen.
- Den Backofenkebel auf kleinste Stufe drehen.
- Die Bypass-Schraube langsam und ohne Druck auf die Schraube auszuüben zurückdrehen, bis die Flamme des Backofenbrenners eine Höhe von ca. 4 mm erreicht.
- Prüfen Sie, ob die Flamme auch beim Öffnen und Schließen der Backofentür stabil ist und beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleinstellung nicht verlöscht. Gegebenenfalls die Flamme wieder etwas größer stellen.
- Anschließend den Brenner außer Betrieb nehmen.
- Nach dem Abkühlen das Bodenblech wieder einsetzen und festschrauben.
- Kochmulde, Brenner, Brennerdeckel und Klappdeckel wieder montieren.



Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Gerätemaße

	F 2353	F 2355	FZL 2355	FUE 2555
Brennerleistung bezogen auf H _S (H _i)				
Starkbrenner (VR)	1 x 2,8 (2,5) kW	1 x 2,8 (2,5) kW	1 x 2,8 (2,5) kW	1 x 2,8 (2,5) kW
EE ^{Starkbrenner*}	59,1%			
Normalbrenner (H)	1 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW
EE ^{Normalbrenner*}	60,6%	60,6% (HL) / 62,0% (HR)		
Garbrenner (VL)	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Energieeffizienz Kochmulde EE _{gas hob}	59,9%	60,6%		
Anschlusswerte				
Gas (Flüssiggas)	8,75 kW (636 g/h)	10,4 kW (756 g/h)	10,4 kW (756 g/h)	7,1 kW (516 g/h)
Elektro gesamt	20 W	20 W	2025 W	2220 W
Gerätemaße/mm				
Kochfeld B x T x H	540 x 590 x 867**	540 x 590 x 867**	540 x 582 x 867**	540 x 582 x 867**
Geräteklasse	1 / 2.1			
Produkt-Identnummer CE0085	CE0051BM1943			

*) "EE" entspricht der Energieeffizienz nach EN 30-2-1. Prüfgas G20.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G30 (Butan).

Die Geräte sind nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräte-richtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

**) + max. 30 mm Höhenverstellung

Angaben nach EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014 Effizienzwerte des Backraums

Name oder Warenzeichen Modellkennung	F 2353 / F 2355 2353 17 / 2355 17	
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}	[-]	92,3
Energieeffizienzklasse	[-]	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{gas\ cavity}$	[kWh]	1,50
	[MJ]	5,41
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{gas\ cavity}$	[kWh]	-
	[MJ]	-
Anzahl der Garräume n	[-]	1
Wärmequelle(n) je Garraum	[-]	Erdgas
Volumen jedes Garraumes V	[l]	53
Art des Backofens	[-]	Gas-Standherd
Masse des Geräts M	[kg]	38,0

ENERG
енергия - ενέργεια

F 2353 / F 2355

A+++

A++

A+

A

A

B

C

D

53,0 L

5,41 MJ/cycle*

1,50 kWh/cycle*

- MJ/cycle*

- kWh/cycle*

* Цикъл : cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

Angaben nach EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014 Effizienzwerte des Backraums

Name oder Warenzeichen	FZL 2355	
Modellkennung	2355 14	
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}	[-]	95,1
Energieeffizienzklasse	[-]	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{gas\ cavity}$	[kWh]	1,51
	[MJ]	5,45
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{gas\ cavity}$	[kWh]	-
	[MJ]	-
Anzahl der Garräume n	[-]	1
Wärmequelle(n) je Garraum	[-]	Erdgas
Volumen jedes Garraumes V	[l]	50
Art des Backofens	[-]	Gas-Standherd
Masse des Geräts M	[kg]	41,0

ENERG
енергия - ενέργεια

FZL 2355

50,0 L

5,45 MJ/cycle*

1,51 kWh/cycle*

- MJ/cycle*

- kWh/cycle*

* Цикъл : cyklus · portion · zyklus · porция · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

Angaben nach EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014 Effizienzwerte des Backraums

Name oder Warenzeichen Modellkennung	FUE 2555 2555 27	
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}	[-]	118,9
Energieeffizienzklasse	[-]	B
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$	[kWh]	0,92
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$	[kWh]	0,90
Anzahl der Garräume n	[-]	1
Wärmequelle(n) je Garraum	[-]	Strom
Volumen jedes Garraumes V	[l]	50
Art des Backofens	[-]	Gas-Elektro-Standherd
Masse des Geräts M	[kg]	47,0

ENERG
енергия - ενέργεια

ORANIER Dessauer FUE 2555

A+++
A++
A+
A
B **B**
C
D

50,0 L

0,92 kWh/cycle*

0,90 kWh/cycle*

* Цикъл / cycle / portion / zklus / программа / ciclo / tsükkel / ohjelma / ciklus / ciklas / cikls / ciklu / cyclus / cykl / ciclu / program / cykel

65/2014

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

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

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	Ø Düsen für Brenner			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Backofen
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,23 mm	0,97 mm	0,77 mm	1,35 mm
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,77 mm	0,58 mm	0,46 mm	0,80 mm



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

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

Montageanleitung - Kippschutz für Standherde

(Gilt nicht für die Modelle F 2355 und F 2353)

Um ein ungewolltes Kippen des Gerätes zu vermeiden, muss das Gerät mit einem Kippschutz abgesichert werden ! Als Kippschutz dienen zwei Sicherheitsketten (im Lieferumfang enthalten), die wie folgt befestigt werden müssen:

A) Befestigung an der Rückseite des Gerätes



Befestigung der
Kette am Gerät

Die erste Kette an der Rückseite des Gerätes links an vorhandener Schraube befestigen (Schraube lösen, Kette einlegen, Schraube wieder befestigen).

Die zweite Kette an der Rückseite des Gerätes rechts an vorhandener Schraube befestigen (Schraube lösen, Kette einlegen, Schraube wieder befestigen)

B) Befestigung an der Stellwand (Mauer, Trennwand)



Nach Befestigung, muss
die Kette gespannt sein

Die Ketten jeweils an der Stellwand auf der gleichen Höhe befestigen, wie bereits auf der Rückseite des Gerätes erfolgt. Die Befestigung muss mittels Schrauben (nicht im Lieferumfang) erfolgen. Es muss bauseits sichergestellt sein, dass die Schrauben fest und sicher verankert sind (z.B. mittels geeigneter Dübel im Mauerwerk). Hierzu einen Fachmann beauftragen oder sich die richtige Befestigung des Gerätes vom Fachmann bestätigen lassen.

Wenn die Installation richtig durchgeführt ist, sind die Ketten leicht gespannt !.

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



**Eine Entsorgung
von Gerät und
Verpackung über
den normalen
Haushaltsabfall
ist nicht zulässig!**

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät desbezüglich negative Konsequenzen haben.

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 Betriebsanleitung 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 Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
(vormals Sechsheldener Str. 122)
35708 Haiger

ORANIER

Küchentechnik



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbauherde
- Einbaubacköfen
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrpülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
(vormals Sechsheldener Str. 122)
35708 Haiger
Tel. +49 (0) 2771 2630-150
Fax: +49 (0) 2771 2630-348
info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 66 01 88 70
Fax: +43 (0) 732 66 01 88 80
service-kt@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren