

**Bedienungs- und Installationsanleitung**

# ORANIER

## Küchentechnik



Gas-Heiz-  
und Kochherd

**GHH 2024 02 N**  
**GHH 2024 07 FZ**

**Sehr geehrter Kunde,**

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

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

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

**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.

**Ländervertretung 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

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 Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 38).



**Inhaltsverzeichnis**

**Sicherheitshinweise** 3

**Technische Daten** 9

- Effizienzwerte der Kochmulde 10
- Effizienzwerte des Backraums 11
- Effizienzwerte Heizen 12

**Inhaltsverzeichnis**

**Installationanleitung** 14

- Voraussetzungen zur Aufstellung 14
- Kaminanschluss 14
- Gas-Anschluss 15
- Elektro-Anschluss 17
- Funktionskontrolle 17

**Beschreibung des Gerätes** 18

- Bedienungsblende 18
- Kochstellen 18
- Backofen 19
- Heizung 19
- Allgemein 19

**Inbetriebnahme** 20

- Inbetriebnahme der Kochstellen 20
- Inbetriebnahme des Backofens 21
- Abstellen des Backofens 22
- Inbetriebnahme der Heizung 22
- Abschalten der Heizung 23

**Anwendungshinweise** 24

- Rationelle Nutzung der Kochstellen 24
- Benutzung des Backofens 25
- Backen 25
- Einstelltabelle des Backofens 26
- Braten 27
- Einkochen 27

**Reinigung** 27

- Reinigung der Kochmulde 27
- Aushängen der Backofentür 28
- Einhängen der Backofentür 28
- Reinigung des Backofens 28
- Reinigung der Warmluftkanäle 29

**Umstellen auf andere Gasart** 29

- Umstellen der Kochstellenbrenner 30
- Umstellen des Backofenbrenners und des Backofenthermostaten 31
- Umstellen des Heizteiles 31
- Austausch der Hauptbrennerdüse 31
- Einstellen der Nennwertbelastung 31

**Servicehinweise** 33

- Austausch von Geräteteilen 33
- Abnehmen der Kochmulde 33
- Wechsel der Backofenlampe 33

**Für den Schornsteinfeger** 34

**Wichtiger Hinweis für den Installateur** 34

**Stromlauf- und Schaltpläne** 35

**Hinweise zu Entsorgung** 38

**ORANIER-Werksgarantie** 39

## 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 Teile 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.

- 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: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden (Schweiz)

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

- 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.

Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das Ländersymbol auf den Gerät angebracht ist. Ist keine Ländersymbol am Gerät angebracht, müssen Sie in den technischen Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.

- Um Ihre Sicherheit zu garantieren, wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen.

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

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

- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete 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.

## Sicherheitshinweise

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

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

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

### Während der Verwendung

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Herds werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumbür 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 Netz Hauptschalter 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.

**VORSICHT:** Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden.

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 Backraumbür oder den Auszug. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

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

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

### Reinigung und Wartung

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

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

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

## Sicherheitshinweise

- Diese Anleitung muß mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.
- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan oder 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 ist diese Anleitung zu beachten.
- Der Anschlußdruck beträgt für Erdgas H, E 20 mbar, für Flüssiggas 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. 42,5mbar, max. 57,5 mbar

Der angegebene Anschlußdruck bezieht sich auf Deutschland.

- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Der Netzanschluß für das Gerät muß 230V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 2W.
- 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 Gasinstallateur vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlußbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Eine Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Gasinstallateur 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 die heiße Kochfläche legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm.  
Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

## Gasanschluss

Bei Umstellung auf eine andere Gasart den verwendeten Düsensatz mit einem entsprechendem Aufkleber neben dem Typenschild vermerken! Anschluss, Inbetriebnahme und Umstellung auf eine andere Gasart müssen durch das zuständige Gasversorgungs-Unternehmen oder einem zugelassenem Installateur durchgeführt werden! Dabei sind regional geltende Vorschriften zu beachten!

Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird:

### **Für Deutschland:**

DVGW-TRGI 2008 Technische Regeln für Gasinstallation  
TRF-1996 Technische Regeln Flüssiggas

### **Für Österreich:**

ÖVGW-TRG 1 und TRG 2 Teil 1

## Sicherheitshinweise

Vorschriften der regionalen Gasanbieter und zum Feuer-schutz sind ebenfalls zu beachten.

Nur Fachpersonal darf an gasführenden Verschraubungen arbeiten! Reparaturen an der Gasanlage dürfen nur von einem anerkannten Gas-Installateur durchgeführt werden.

**Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an den Fachhändler.**

## Sicherheitshinweise für den Betrieb

### Bei Gasgeruch:

- Keine offene Flamme, nicht rauchen! Keine elektrischen Schalter betätigen, keine elektrischen Geräte benutzen!
- Sofort Gas-Hauptahn und alle Brennerregler vollständig schließen! Sorgen Sie für maximale Belüftung der betroffenen Räume. Öffnen Sie umgehend alle Türen und Fenster!
- Benachrichtigen Sie sofort die Gas-Versorgungsgesellschaft von außerhalb des betroffenen Gebäudes! Aber nicht in diesem Gebäude telefonieren! Warnen und informieren Sie alle Ihre Mitbewohner! Nur anklopfen! Nicht läuten!

**Verwenden Sie das Gaskochfeld nur, wenn Sie die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung gelesen und vollständig verstanden haben! Verwenden Sie das Gaskochfeld nie bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung! Stellen Sie in diesem Fall alle Brennerregler auf „Brenner Aus“ und schließen Sie den Gas-Hauptahn! Wenden Sie sich umgehend an den technischen Kundendienst.**

- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Gasinstallateur das Gerät erklärt hat.
  - Bitte lesen Sie zusätzlich die in dieser Anleitung 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.
  - Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör des Herstellers verwendet werden.
  - Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt und unter ähnlichen Bedingungen und ist ausdrücklich nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
  - Das Gerät keinesfalls zum Heizen von Räumen benutzen.
  - Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen. Gaszufuhr auch bei längerer Abwesenheit abstellen!
  - Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie sie bei einem eventuellen Besitzerwechsel an den neuen Eigentümer weiter.
  - Achten Sie darauf, daß die Brennerdeckel richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.
  - Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
  - Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
  - 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 und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
  - 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 einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Aufstellungsraumes (Küche): Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung, z.B. eine Dunst-abzugshaube, vor.
- Intensive und längere Benutzung des Gasherdes kann eine verstärkte Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung durch den Einsatz der mechanischen Belüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) mit höherer Leistungsstufe, erforderlich machen (EN 30-1-1:1998).



## 2. Technische Daten

**Anschlußdrücke:** Erdgas G 20 - 2E - 20 mbar; Flüssiggas G 30 - 3B/P - 50 mbar

**Achtung:** Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas- Anschlußdruck  
Außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:

**Erdgas mind.17,0 mbar, max.25 mbar**

**Flüssiggas mind.42,5 mbar, max. 57,5 mbar**

	Erdgas G20		Flüssiggas G30	
<b>Heizwert H<sub>s</sub></b>	37,78 MJ/m <sup>3</sup> 10,49 kWh/m <sup>3</sup>		50,0 MJ/kg 13,9 kW/kg	
<b>Nennbelastung -kW</b>	<b>max.</b>	<b>min.</b>	<b>max.</b>	<b>min.</b>
H- Brenner (LV)	1,0	0,36	1,0	0,36
N- Brenner (RV/ RH)	1,65	0,42	1,65	0,42
S- Brenner (LH)	2,75	0,58	2,75	0,58
Backofen	3,5	0,92	3,5	0,92
Heizteil	5,4	1,4	5,4	1,4
<b>Durchfluß</b>	<b>l/min.</b>	<b>l/min.</b>	<b>g/h</b>	<b>g/h</b>
H- Brenner	1,6		72	
N- Brenner	2,6		118	
S- Brenner	4,4		198	
Backofen	5,6		251	
Heizteil	8,6		388	
<b>Düsendurchmesser</b>	<b>mm</b>	<b>mm</b>	<b>mm</b>	<b>mm</b>
H- Brenner	0,76	0,45	0,46	0,22
N- Brenner	0,94	0,50	0,58	0,25
S- Brenner	1,23	0,60	0,76	0,30
Bachofen	1,35	0,80	0,80	0,50
Heizteil	2,10	1,00	1,05	0,60
<b>Düsendruck mbar</b>	8,5		50	

**Einstellungen: G20-2E,2H-20 mbar ( G25 – 2LL – 20 mbar)**

Alle so gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich 11,3 - 15,2 kWh/m<sup>3</sup>, bezogen auf 15°C, 1013 mbar trockenes Gas, ohne Änderung der Einstellung zu betreiben.

Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

**Schornsteindaten:**

Abgasmassstrom 4,8 g/s  
Förderdruck 5 Pa  
Abgastemperatur 160 °C

**Elektrischer Anschluß (soweit vorhanden):**

Nennspannung 220/230 V AC 50 / 60 Hz  
Nennleistung 100 W


**Produkt- Ident- Nr. 0085 AQ0987**

## Angaben nach EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014 Effizienzwerte der Kochmulde

Name oder Warenzeichen Modellkennung	GHH 2024 2024 02 / 2024 07	
Art der Kochmulde	[-]	Gaskochmulde
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	[-]	4
<b>Brenner 1 (VL):</b>		
Nennleistung	[ kW ]	1,0
Energieeffizienz Brenner $EE_{\text{gas burner}}$	[ % ]	-
<b>Brenner 2 (VR):</b>		
Nennleistung	[ kW ]	1,65
Energieeffizienz Brenner $EE_{\text{gas burner}}$	[ % ]	56,93
<b>Brenner 3 (HL):</b>		
Nennleistung	[ kW ]	2,75
Energieeffizienz Brenner $EE_{\text{gas burner}}$	[ % ]	57,34
<b>Brenner 4 (HR):</b>		
Nennleistung	[ kW ]	1,65
Energieeffizienz Brenner $EE_{\text{gas burner}}$	[ % ]	56,93
<b>Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde <math>EE_{\text{gas hob}}</math></b>	[ % ]	57,07

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


Name oder Warenzeichen Modellkennung	GHH 2024 2024 02 / 2024 07	
Energieeffizienzindex $EI_{cavity}$	[-]	118,6 / 117,0
Energieeffizienzklasse	[-]	B
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{gas\ cavity}$	[ kWh ] [ MJ ]	1,97 / 1,97 7,08 / 7,10
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{gas\ cavity}$	[ kWh ] [ MJ ]	- -
Anzahl der Garräume n	[-]	1
Wärmequelle(n) je Garraum	[-]	Erdgas
Volumen jedes Garraumes V	[ l ]	55,0 / 58,0
Art des Backofens	[-]	Gas-Heiz- und Kochherd
Masse des Geräts M	[ kg ]	93,0 / 93,0





**ENERG**  
енергия - ενέργεια

Y IJA  
IE IA

**ORANIER** GHH 2024 02








**55** L

**7,08** MJ/cycle\*  
**1,97** 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





**ENERG**  
енергия - ενέργεια

Y IJA  
IE IA

**ORANIER** GHH 2024 07







**58** L

**7,10** MJ/cycle\*  
**1,97** 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-Verordnung 2015/1186 (Modell 2024 02)**

Datenblatt gemäß EU-Verordnung 2015/1186

Name oder Warenzeichen	Oranier Küchentechnik GmbH		
Modellkennung	2024 02		
Energieeffizienzklasse		[-]	A+
Direkte Wärmeleistung	$P_{nom}$	kW	4,4
Indirekte Wärmeleistung		[kW]	keine indirekte Heizfunktion
Energieeffizienzindex	EEl	[-]	117
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung	$\eta_{th,nom}$	[%]	86,7



**ENERG**  
енергия · ενεργεια

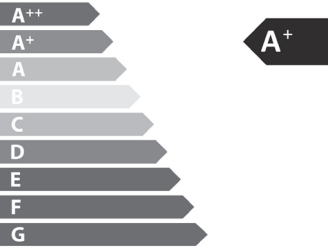
Y




IJA

IE

IA

Oranier Küchentechnik GmbH 2024 02



4,4

kW

ENERGIA · ЕНЕРГИЯ · ΕΝΕΡΓΕΙΑ · ENERGIA · ENERGY · ENERGIE · ENERGIE

2015/1186

**Angaben nach EU-Verordnung 2015/1186 (Modell 2024 07)**

Datenblatt gemäß EU-Verordnung 2015/1186

Name oder Warenzeichen	Oranier Küchentechnik GmbH		
Modellkennung	2024 07		
Energieeffizienzklasse		[-]	A+
Direkte Wärmeleistung	$P_{nom}$	kW	4,4
Indirekte Wärmeleistung		[kW]	keine indirekte Heizfunktion
Energieeffizienzindex	EEI	[-]	117
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung	$\eta_{th,nom}$	[%]	86,7

**ENERG**

енергия · ενεργεια

Y
IJA

IE
IA

Oranier Küchentechnik GmbH 2024 07

A<sup>++</sup>

A<sup>+</sup>

A

B

C

D

E

F

G

A<sup>+</sup>

4,4

kW

ENERGIA · ЕНЕРГИЯ · ΕΝΕΡΓΕΙΑ · ENERGIJA · ENERGY · ENERGIE · ENERGI

2015/1186

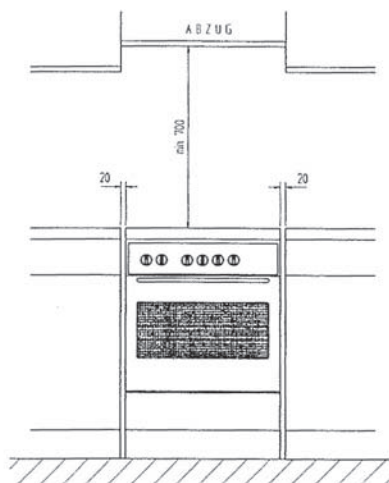
### 3. Installationsanleitung

Diese Anleitung ist für vergleichbare Geräte mit unterschiedlicher Ausstattung gültig. Beachten Sie bitte nur die Hinweise, die Ihrer Modell-Ausführung entsprechen.

#### 3.1 Voraussetzungen zur Aufstellung

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

##### 3.1.1



Der Herd muß mit einem seitlichen Sicherheitsabstand von 20 mm zum angrenzenden Küchenmöbel eingebaut werden, die nicht höher sind als die Arbeitsplattenoberfläche.

Kann dieser Abstand nicht eingehalten werden, muß zwischen Geräteseitenwand und Küchenmöbel eine wärmedämmende Isolierung angebracht werden.

Macht der Hersteller der Dunstabzugshaube bezüglich des Abstandes andere Angaben, so sind diese vorrangig zu beachten.

Bei Benutzung des Kochfeldes soll die Abzugshaube mind. in min. Stellung in Betrieb sein.

3.1.1 Werksseitig kann der Herd in den Einstellungen Erdgas und Flüssiggas geliefert werden. Die werksseitige Einstellung ist auf dem Gasartaufkleber neben dem Typenschild angegeben.

3.1.2 Zum Ausgleich von Bodenunebenheiten und zum Anpassen an die Höhe der Küchenmöbel sind im Sockel des Gerätes Stellschrauben angebracht.

#### 3.2 Kaminanschluß

Das Heizteil des Herdes ist an einen Kamin anzuschließen.

3.2.1 Bei Gemischtbelegung sind die Vorschriften der DVGW-TRGI und TRF zu beachten.

3.2.2 **Achtung:** Das Heizteil des Herdes ist mit einer Abgasüberwachungseinrichtung ausgestattet. Hierdurch ist gewährleistet, dass bei einer Störung in der Abgasführung keine Abgase in größerer Menge durch die Strömungssicherung in den Aufstellungsraum gelangen können.

- 3.2.3 Werden die Abgase nicht ungehindert abgeführt, wird ein Temperaturfühler durch das aus der Strömungssicherung austretende Abgas erwärmt und die Gaszufuhr nach einer Verzögerungszeit unterbrochen. Im Vollastbetrieb des Heizteiles beträgt die Verzögerungszeit einige Sekunden.
- 3.2.4 Um das Heizteil nach Ansprechen der Abgasüberwachung wieder in Betrieb nehmen zu können, sind einige Minuten abzuwarten, bis sich der Temperaturfühler abgekühlt hat. Außerdem ist dafür zu sorgen, dass die Abgasführung (Anschlußrohr, Schornstein) an keiner Stelle blockiert oder behindert ist. Sollte die Abgasüberwachung wiederholt ansprechen, so muß ein Fachmann zur Überprüfung des Gerätes bzw. der Abgasführung hinzugezogen werden.
- 3.2.5 Die Gerätetype 2024 N ist für den hinteren Abgasanschluß vorbereitet. Zum seitlichen Anschluß muß der beiliegende, gebogene Abgasstutzen montiert werden.

Dazu wird die Geräterückwand **1** nach Herausdrehen der Schrauben **2** abgenommen (Abb.1). Die beiden Litzen von der seitlich an der Strömungssicherung **3** angeordneten Abgasüberwachung abziehen. Nach Herausdrehen der Schrauben **4** (Abb.2) die Strömungssicherung abnehmen.

Anschließend wird der Abgasstutzen auf der Rückseite der Strömungssicherung abgeschraubt und die Öffnung mit dem auf der anzuschließenden Seite der Strömungssicherung abgeschraubten Verschlußdeckel, einschließlich Dichtung, verschlossen.

Auf die seitliche Öffnung wird nun das beigegebene gebogene Abgasrohr, ebenfalls mit zwischenliegender Dichtung, aufgeschraubt (Abb.3).

An der anzuschließenden Seite ist nun der Verschlußdeckel in der Seitenwand des Gerätes, nach Lösen der Schraube, zu entfernen.

Die so vorbereitete Strömungssicherung wird auf den inneren Abgasstutzen aufgesteckt und mittels der Schrauben **4** (Abb.2) angeschraubt.

Die zuvor abgezogenen Litzen sind wieder auf die Abgasüberwachung aufzustecken und die ebenfalls abgenommene Rückwand wieder zu montieren.

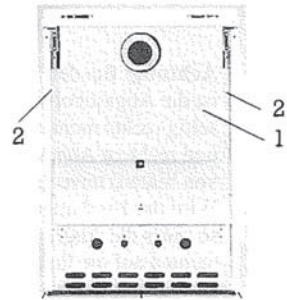


Abb. 1

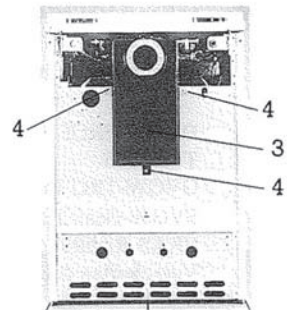


Abb. 2

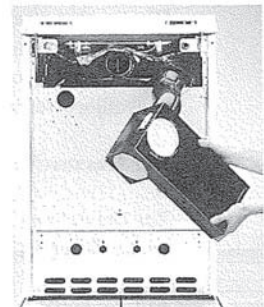


Abb. 3



Die Geräteabdeckung und die Wandanschlußleiste können zur besseren Zugänglichkeit abgenommen werden.

Hierzu ist die Geräteabdeckung nach oben aus der Halterung zu heben und die Wandanschlußleiste abzuschrauben.

- 3.2.6 Die Geräte 2024 N und 2024 N FZ werden mit verschlossenen Abgasanschlüssen geliefert.

Zum rückseitigen Anschluß wird der angeschraubte Verschlußdeckel entfernt und durch den beigegebenen Abgasstutzen ersetzt.

Zum seitlichen Anschluß ist die in der entsprechenden Seitenwand vorhandene Abdeckung und die darunterliegende Dichtung zu entfernen.

### **3.3 Gas-Anschluß**

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

DVGW-TRGI 2008	- Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1988	- Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRG 1 und TRG 2 Teil 1	- Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1	- Gasinstallationen (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942	- Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)
Vorschriften der kantonalen Instanzen	- z. B. Feuerpolizei-Vorschriften (Schweiz)

- 3.3.1 Für die Gasversorgung hat der Gas-Heizherd beidseitig oben einen 1/2"-Gasanschluß. Werksseitig ist der rechte Anschluß mit einer Kappe verschlossen. Der Gasanschluß kann "fest" mit einem Gasabsperrhahn 1/2" entsprechend DIN 3534 oder "flexibel" mit einem Sicherheitsschlauch der Ausführung M und Gassteckdose nach DIN 3383, Teil 1 ausgeführt werden.

**Der Gasanschluß mittels einer Schlauchtülle ist nicht zulässig.**

Zur Herstellung des Gasanschlusses ist die Geräterückwand I (Abb. 1) abzuschrauben (siehe Ziffer 3.2.3).

Auf der benötigten Seite werden zwei bauseitig zu stellende Winkel gasdicht aufgeschraubt und ggf. der Sicherheitsschlauch angeschlossen. Danach ist die Geräterückwand wieder zu montieren.



Der Sicherheitsgasschlauch muß so verlegt werden, daß er heiß werdende Teile des Herdes nicht berühren kann.

### 3.3.2 Flüssiggasanschluß

Auf den 1/2" -Gasanschluß muß dazu das dem Gerät beigegebene Anschlußstück (1/2" - 8 x 1) gasdicht aufgeschraubt werden. Die weitere Verlegung der Gasleitung erfolgt dann mit metallisch dichtenden Bauteilen (z. B. Schneidringverschraubung).

### 3.3.3 Gasanschlußdruck prüfen

Siehe hierzu die Angaben unter Ziffer 2 -Technische Daten- .

### 3.3.4 Gasanschluß auf Dichtheit prüfen.

## 3.4 Elektro-Anschluß

Für den Elektroanschluß ist eine geerdete, leicht zugänglich angeordnete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich.

Die ca. 1,2 m lange Anschlußleitung ist so zu führen, daß sie beim Betrieb des Gerätes nicht schädlich erwärmt wird.

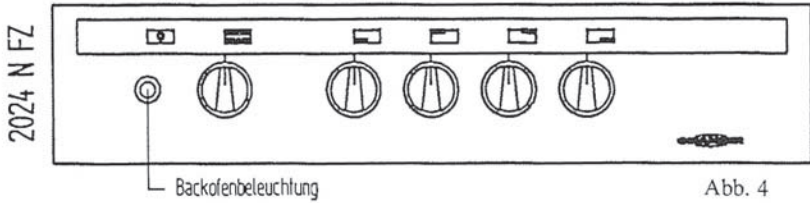
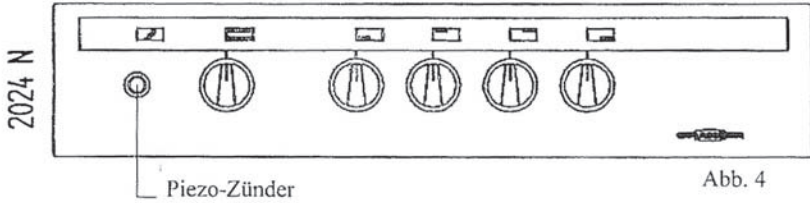
## 3.5 Funktionskontrolle

Brennstellen wie unter Ziffer 5 beschrieben in Betrieb nehmen.

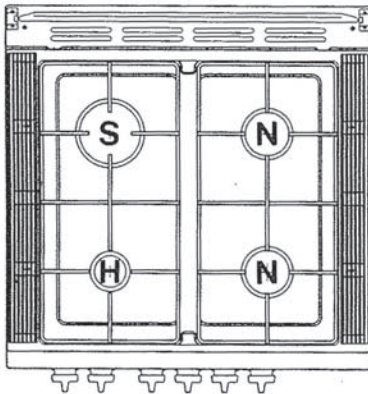
- 3.5.1 Brennsicherheit der Kochstellenbrenner kontrollieren z. B. durch schnelles Umschalten von Vollbrand auf Kleinstellung.
- 3.5.2 Brennsicherheit des Backofenbrenners in Kleinstellung kontrollieren. Hierzu muß der geschlossene Backofen ca. 15 Minuten aufgeheizt werden.
- 3.5.3 Zünden des Heizteibrenners durch die Zündflamme prüfen.
- 3.5.4 Durchfluß am Gaszähler mit den Angaben unter Ziffer 2 vergleichen.
- 3.5.5 Prüfen der elektrischen Funktionen bei Geräten mit Netzanschluß.

## 4. Beschreibung des Gerätes

### 4.1 Bedienungsblende



### 4.2 Kochstellen



Jedes Gerät ist mit einem Starkbrenner S, einem Hilfsbrenner H und zwei Normalbrennern N ausgestattet (Abb. 5). Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, d. h. wenn die Flamme einer Brennstelle aus irgendeinem Grund erlischt, wird die Gaszufuhr zu dieser Brennstelle automatisch gesperrt.

Geräteabdeckung, Rippenroste, Brennerdeckel und Brennerköpfe lassen sich zum Reinigen abnehmen.

Abb. 5

### 4.3 Backofen

- 4.3.1 Der Backofen ist ebenfalls thermoelektrisch gesichert. Die Temperatur im Backofen wird innerhalb eines Temperaturbereiches von 150 - 275 °C thermostatisch geregelt. Nach dem Anzünden arbeitet der Backofenbrenner solange mit voller Leistung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann verringert der Thermostat selbsttätig die Belastung des Brenners auf jenen Wert, der für die Einhaltung der eingestellten Temperatur erforderlich ist.

**Diese Regulierung erfolgt nur bei geschlossener Backofentür.**

### 4.4 Heizung

Das Gerät hat ein integriertes, thermostatisch geregeltes und thermoelektrisch gesichertes Heizteil.

Ein hydraulisches System regelt temperaturabhängig den Gasdurchfluß und damit die Wärmeabgabe. Fällt die Raumtemperatur ab, so wird vom Regelventil automatisch der Gasdurchfluß freigegeben, so daß die eingestellte Raumtemperatur erhalten bleibt.

Bei ansteigender Raumtemperatur - über den eingestellten Wert hinaus - wird der Gasdurchfluß bis auf die Zündflamme gesperrt.

- 4.4.1 Das Heizteil wird mit einem Piezo-Zünder gezündet.
- 4.4.2 Das Heizteil muß an den Kamin angeschlossen werden.

### 4.5 Allgemein

Ein Gerät **mit Elektroanschluß** hat eine auf alle Kochstellen und den Backofen wirkende elektrische Zündung.

Diese Taktfunkenzündung wird beim Eindrücken der jeweiligen Knebel selbsttätig zugeschaltet.

## Bedienungsanleitung

### 5. Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme säubern Sie bitte die Kochmulde, den Backofen und das Äußere des Gerätes.

In dem Backraum eingelegte Begleitpapiere und Zubehörteile herausnehmen.



**Backofen bei konventioneller Betriebsweise in Thermostatstellung 8 (Knebel Backofen, Abb. 4) ca. ½ Stunde in Betrieb nehmen.**



**Bei dieser Erstinbetriebnahme des Gerätes öffnen Sie bitte das Fenster oder belüften Sie den Aufstellungsraum anderweitig, damit die sich bildenden Ausdünstungen abziehen können.**



**Schutzfolie von den Backblechen entfernen.**

Danach das Backofeninnere mit heißem Wasser, dem ein handelsübliches Reinigungsmittel (kein Scheuermittel verwenden) zugegeben ist, gut abspülen und trockenreiben.

### 5.1 Inbetriebnahme der Kochstellen

Es wird empfohlen, den Rippenrost vor der ersten Inbetriebnahme mit Vaseline einzureiben.

#### 5.1.1 Gerät ohne elektrische Zündung (Typ 2024 N)

Den der Kochstelle zugeordneten Knebel (Abb. 4) entgegen dem Uhrzeigersinn in Großstellung drehen (Abb. 6), eindrücken und das ausströmende Gas, z. B. mittels Streichholz, anzünden (Abb. 7).

Nachdem die Flamme brennt, Knebel noch ca. 10 Sek. in eingedrückter Stellung halten.

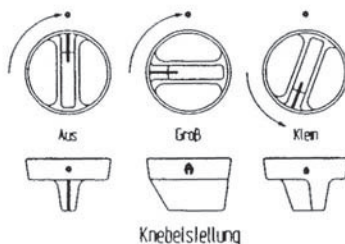


Abb. 6

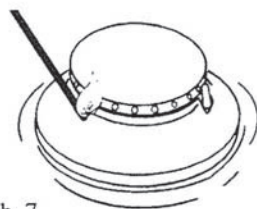


Abb. 7



**5.1.2 Gerät mit elektrischer Zündung  
(Typ 2024N FZ)**

Den der Kochstelle zugeordneten Knebel (Abb. 4) entgegen dem Uhrzeigersinn in Großstellung drehen (Abb. 6) und eindrücken.

Der an allen Brennern entstehende Hochspannungsfünke entzündet das am jeweiligen Brenner ausströmende Gas. Sobald die Flamme brennt, den Knebel noch ca. 10 Sek. fest eingedrückt halten.

5.1.3 Läßt man den Knebel früher los, kann die Flamme verlöschen. In diesem Fall muß der Zündvorgang wiederholt werden.

5.1.4 Bei Stromausfall können alle Brenner mit Streichholz oder Gasanzünder gezündet werden.

**5.1.5 Abschalten der Kochstellen**

Das Abschalten der Brenner erfolgt durch Drehung des entsprechenden Knebels nach rechts bis zum Anschlag (Abb. 6).

**5.2 Inbetriebnahme des Backofens**

**5.2.1 Gerät ohne elektrische Zündung (Typ 2024 N)**

Backofentür und die Abdeckung der Zündöffnung öffnen. Knebel Backofen nach links auf Stellung 8 drehen und bis zum Anschlag eindrücken.

Backofenbrenner durch gleichzeitiges, mehrmaliges Eindrücken des Piezoelements zünden.

Nach erfolgter Zündung den Knebel noch ca. 10 sek. eingedrückt halten und danach auf die gewünschte Stellung weiterdrehen.

Zündöffnung und Backofentür schließen.

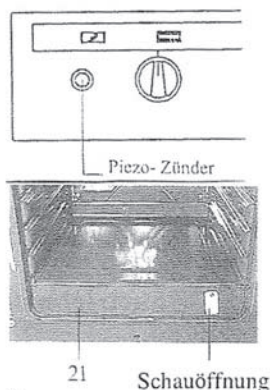


Abb.8

**5.2.2 Gerät mit elektrischer Zündung (Typ 2024N FZ)**

Knebel Backofen (Abb. 4) nach links auf Stellung 8 drehen und bis zum Anschlag eindrücken.

Der Backofenbrenner wird durch die selbsttätig zugeschaltete Zündung gezündet. Knebel noch ca. 10 Sek. eingedrückt halten und danach auf die gewünschte Stellung weiterdrehen.

Bei Stromausfall kann der Backofen, wie unter Ziffer 5.2.1 beschrieben, in Betrieb genommen werden

An Stelle des Piezo-Zünders wird der Brenner dabei mittels Streichholz gezündet.

Dazu ist der Backofen-Zwischenboden 21 (Abb.8) nach vorne aus dem Backofen zu ziehen und nach dem Zündvorgang wieder bis zum Anschlag einzuschieben.

- 5.2.3 Erlischt beim Loslassen des Knebels die Flamme, dann war die Wärmeeinwirkung auf den Thermofühler nicht ausreichend.  
Der Zündvorgang muß wiederholt und der Knebel dabei etwas länger eingedrückt werden.

5.2.4 **Backofenbeleuchtung**

- 5.2.4.1 Bei der Gerätetype 2024N FZ ist neben dem Backofenknebel **B** ein Druckschalter **C** für die Backofenbeleuchtung angeordnet (Abb. 9).

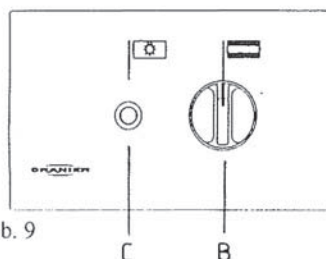


Abb. 9

**5.3 Abstellen des Backofens**

Zum Abstellen des Backofens wird der Knebel Backofen **B** nach rechts bis zum Anschlag gedreht. Bei einem Gerät mit Elektro-Anschluß ist die u. U. eingeschaltete Backofenbeleuchtung bzw. der eingeschaltete Umluftbetrieb an dem separaten Schalter abzuschalten.

**5.4 Inbetriebnahme der Heizung**

- 5.4.1 Öffnen der unteren Geräteklappe  
Dazu diese in der Mitte oben bis zum Anschlag eindrücken und danach nach unten aufklappen.
- 5.4.2 Den nun zugänglichen Bedienungsknopf **H** der Gasarmatur in Zündposition \* drehen und eindrücken.
- 5.4.3 Druckknopf **P** der Piezozündung zum Zünden der Zündflamme mehrfach eindrücken bis die Zündflamme brennt  
Beobachtung durch die geöffnete Zündklappe **6**.  
Bedienungsknopf **H** ca.10 Sekunden eingedrückt halten

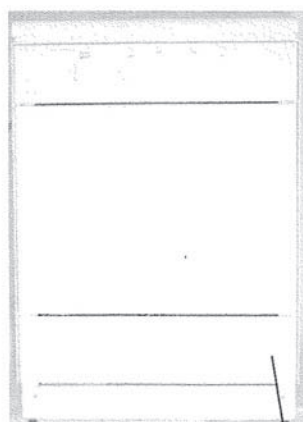


Abb.11

5

5.4.4 Bedienungsknopf **H** loslassen  
Erlischt die Zündflamme, darf der Zündvorgang erst nach 3 Minuten Wartezeit wiederholt werden.

5.4.5 Wenn die Zündflamme brennt, kann die Temperaturwahl vorgenommen werden. Dazu den Bedienungsknopf **H** zum Beispiel auf die Zahl 4 drehen.

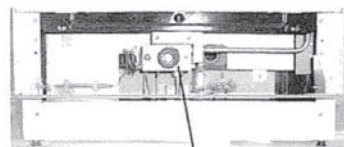


Abb.12

Entspricht die erreichte Temperatur nicht Ihren Wünschen, so können Sie durch Einstellen auf eine höhere Zahl die Temperatur erhöhen oder durch Einstellen auf eine kleinere Zahl die Temperatur absenken. Die so ermittelte Einstellung kann dann immer benutzt werden. Für die Nacht haben Sie die Möglichkeit den Bedienungsknopf auf eine kleinere Zahl zurück zu drehen oder auf das Symbol \*, wenn nur noch die Zündflamme brennen soll.

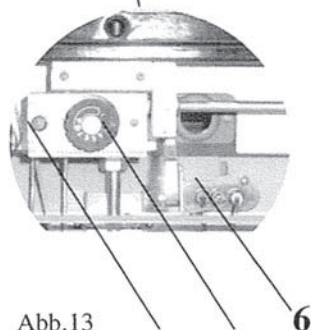


Abb.13

**P H**

5.4.6 Beim Ausfall der piezoelektrischen Zündung kann das Heizteil auch von Hand gezündet werden. Dazu die untere Blende **5**, wie beschrieben öffnen.

5.4.6.1 Zündklappe **6** öffnen.

5.4.6.2 Bedienungsknopf **H** der Gasarmatur in Zündposition \*drehen, eindrücken und mit einem langen Streichholz bzw. Gasanzünder Zündflamme zünden. Nach dem Brennen der Zündflamme Zündklappe wieder schließen und wie unter 5.4.4 beschrieben fortfahren.

## 5.5 Abschalten der Heizung

5.5.1 Für kurze Zeit  
Bedienungsknopf **H** nach rechts bis zum Anschlag drehen.

5.5.2 Für längere Zeit  
Bei längerer Betriebsunterbrechung zusätzlich den Gasanschlußhahn schließen.

Nach dem Abschalten läßt sich das Heizteil nicht sofort wieder in Betrieb nehmen (Wiedereinschaltsperr).  
Eine Wartezeit von ca. 3 Minuten ist einzuhalten.

Bei Störungen die nicht selbst beseitigt werden können, ist das Gerät außer Betrieb zu nehmen bis ein Fachmann die Störung behoben hat.

- 5.5.3 Schließen der unteren Geräteklappe.  
Dazu die Geräteklappe hochstellen und oben mittig bis zum Anschlag eindrücken

## 6. Anwendungshinweise

### 6.1 Rationelle Nutzung der Kochstellen

- Auf den Kochstellen können handelsübliche Töpfe und Pfannen mit ebenen, festen Böden verwendet werden. Energiesparend sind Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden.
- Beim Ankochen möglichst die Großstellung benutzen.
- Beim Fortkochen durch Linksdrehung des Schaltgriffes die Flamme entsprechend dem Wärmebedarf drosseln.
- Um Energie zu sparen, sollte beim Garvorgang der Topf möglichst mit einem Deckel verschlossen sein.
- Achten Sie darauf, daß die Flammenspitzen nicht über den Topfrand ragen, da sonst unnötige Energieverluste auftreten (Abb. 14).
- Die Größe der Töpfe sind jeweils den Größen der einzelnen Brenner anzupassen.

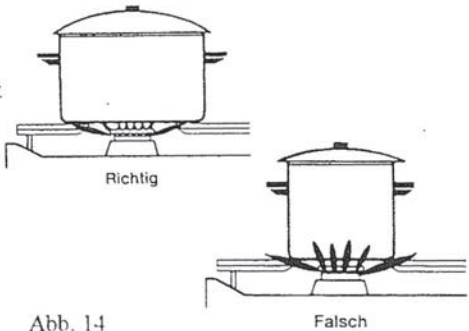


Abb. 14

Empfohlener Topfdurchmesser	
Starkbrenner LH	Ø 220 bis 260 mm
Normalbrenner RV/RH	Ø 140 bis 240 mm
Hilfsbrenner LV	Ø 100 bis 160 mm



## 6.2 Benutzung des Backofens



Während des Backens muß die Heizung auf Zündstellung \* zurückgedreht werden.



Die Backofentür bei Benutzung des Backofens nicht zuschlagen, da sonst die Möglichkeit besteht, daß die Flammen des Backofenbrenners verlöschen.

### 6.2.1 Backen

Beim Backen sind Backformen und Bleche mit dunklem Boden nicht empfehlenswert, weil sie zuviel der vom Backofenboden ausgestrahlten Wärme absorbieren. Empfehlenswert sind hellglänzende Backformen und Bleche.

Bei konventioneller Betriebsweise wird vorzugsweise auf der untersten Einschubleiste gebacken.



Ist der Backofenbrenner aus irgendeinem Grund verlöscht oder aus Versehen abgeschaltet worden, so muß ca. 3 Minuten gewartet werden, bis erneut gezündet werden darf.

**6.2.2 Einstelltabelle Backofen (Richtwerte)**

Stufe	Temperatur Konventionell	Back- bzw. Bratgut	Minuten
1	150 °C bis 160 °C	Aufgehen von Hefeteig Warmhalten von Speisen und Geschirr	
2	160 °C bis 180 °C	Baiser trocken Makronen u. ä. Sandkuchen Sterilisieren von Obst	20 - 30 60 - 90 50 - 65
3	180 °C bis 200 °C	Rührkuchen, Marmor-, Rosinenkuchen Biskuittorte, Stollen Honig- und Lebkuchen in der Form Honig- und Lebkuchen auf dem Backblech	50 - 60 45 - 55 50 - 60
4	200 °C bis 220 °C	Käsetorte Rührteig auf dem Blech Windbeutel, Eclaise Obstkuchen flaches Hefegebäck Mürbeteiggebäck, -böden Kleingebäck	50 - 60 30 - 45 30 - 35 35 - 40 20 - 25 25 - 40 15 - 25
5	220 °C bis 235 °C	Blätterteig Große Braten je cm Fleischhöhe. Garzeit	15 - 25 10 - 12
6	235 °C bis 250 °C	Fleisch braten Salzige Aufläufe Kasseler Rippenspeer Geflügel, klein und mager Wildbret und Kalbsbraten	30 - 40 30 - 45 40 - 50 60 - 90
7	250 °C bis 260 °C	Anbraten großer Braten je Seite	15 - 20
8	260 °C bis 275 °C	Überkrusten Toasten	15 - 25

1. Leiste von unten: Hohe Form, große Braten

2. Leiste von unten: Kleine Braten, hohe Blechkuchen, flache Formen

3. Leiste von unten: Flache Blechkuchen, Kleingebäck auf dem Blech.

### 6.2.3 Braten

Bei Bratgut mit hohem Fettanteil (Hähnchen) kann bei Temperaturen über 180 °C fetthaltiger Dampf austreten, der bei Umluftbetrieb auf der Rückwand unterhalb des Ventilators kondensiert.

Deshalb sollte nach mehrmaligem Braten stark fetthaltigen Fleisches die Backofenrückwand und der Ventilator gereinigt werden (Ziffer 7.4).

## 6.3 Einkochen

Verschließen Sie die Gläser mit Gummiring, Deckel und Klammer. Spannen Sie die Klammer nicht zu fest, der Deckel könnte springen. Fettpfanne (Sonderzubehör) in die untere Leiste einschieben. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht berühren. Dann geben Sie 1 Liter lauwarmes Wasser in die Pfanne, schieben sie ein, schließen die Backofentür und stellen den Knebel Backofen (Abb. 4) auf Stellung 4. Sobald die Inhalt der Gläser perlt, nach etwa 10 - 20 min., schalten Sie den Backofen gemäß nachstehender Tabelle aus.

Zum Beispiel:

Obst, Gurken, Tomaten	direkt abschalten
Rosenkohl	nach 60 - 70 Minuten abschalten
Blumenkohl, Bohnen, Karotten,	
Pilze	nach 60 - 80 Minuten abschalten
Erbsen, Spargel	nach 80 - 90 Minuten abschalten

Lassen Sie die Gläser dann zur langsamen Abkühlung noch 30 min. im Backofen.

## 7. Reinigung

Alle Knebel in Aus-Stellung bringen.

### 7.1 Reinigung der Kochmulde

Die emaillierte Mulde kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Sandhaltige Reinigungsmittel sollen nicht verwendet werden.

Kleine Emailabsplitterungen, die sich vom Rippenrost lösen, sind physikalisch bedingt und stellen keine Qualitätsminderung dar.

Die Fühler der thermoelektrischen Zündsicherung sind stets sauber zu halten.

Achten Sie bitte darauf, daß die Fühler nicht beschädigt und verbogen werden.

## 7.2 Aushängen der Backentür

Die Backentür ist aushängbar und kann im Bedarfsfall vom Gerät entfernt werden.

Dazu sind folgende Handgriffe auszuführen:

Den beweglichen Metallbügel 9 (Abb. 16) auf beiden Seiten soweit nach vorne klappen, daß er sich über die Nase 8 (Abb. 16) des obenliegenden Scharnierbügels legt (Abb. 17).

Backentür beidseitig kurz hinter dem Scharnier anfassen, ca. 30 ° schließen und ca. 5 mm anheben.

Die Backentür läßt sich nun nach vorne aus den Scharnieröffnungen der Backenfront herausziehen.

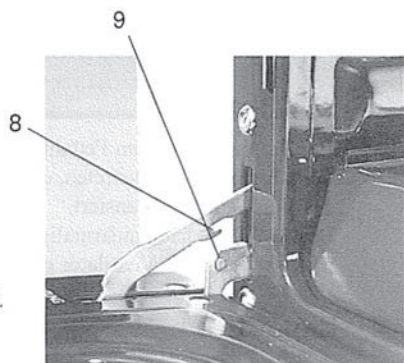


Abb. 16



**Mit der ausgebauten Backentür vorsichtig umgehen. Metallbügel unbedingt in seiner Position belassen.**



Abb. 17

## 7.3 Einhängen der Backentür

Backentür kurz hinter dem Scharnier anfassen und die Scharnierbügel soweit in die Öffnungen der Backenfront einführen, daß die rechteckige Einkerbung 10 (Abb. 18) im unteren Scharnierbügel im Scharniergegenlager 11 (Abb. 18) einrastet.

Dazu, falls erforderlich, die Backentür etwas vor und zurück bewegen.

Nach dem Einrasten des unteren Scharnierbügels die Backentür ganz öffnen und den Metallbügel 9 (Abb. 16) nach hinten klappen.

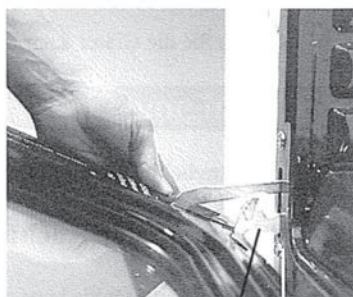


Abb. 18

10 11

## 7.4 Reinigung des Backofens

Nach jeder Benutzung des Backofens sollte der Fettfilm beseitigt werden. Bei der Reinigung müssen scharfe Mittel und harte Gegenstände vermieden werden. Das Email reinigen Sie am besten mit heißem Wasser, dem ein Spülmittel zugegeben ist.



## 7.5 Reinigung der Warmluftkanäle

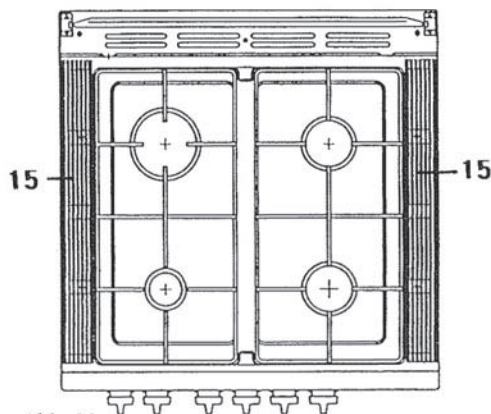


Abb. 21

Die Reinigung der Warmluftkanäle sollte vor Beginn der Heizperiode erfolgen.

Hierzu sind die Wärmeluftgitter 15 (Abb. 21) und die ggf. darunterliegenden Siebe abzunehmen und die nun zugänglichen seitlichen Kanäle mit einer längeren flachen Bürste oder mittels einer auf den Staubsauger gesteckten Flachdüse zu reinigen.

Außerdem sollte in regelmäßigen Abständen das Bodenblech von Staub befreit werden.

## 8. Umstellen auf andere Gasart



### Netzstecker ziehen.

Wenn bei der Bestellung keine Gasart angegeben ist, wird das Gerät grundsätzlich in Erdgas-Einstellung 2 E geliefert.

Soll das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, sind Umstellgarnituren mit folgenden Angaben im Werk zu bestellen:

- Gasart, auf die das Gerät umgestellt werden soll
- Heizwert  $H_u$  des Gases
- Wobbezahl des Gases
- Gerätenummer

Die Umstellgarnitur beinhaltet:

Hauptbrennerdüsen, Zündbrennerdüsen, Kleinstelldüsen und ein Klebeschild zur Kennzeichnung des umgestellten Gerätes.

## 8.1 Umstellen der Kochstellenbrenner

### 8.1.1 Wechsel der Hauptgasdüsen

Rippenroste, Brennerdeckel, und Brennerköpfe abnehmen. Die nun zugänglichen Hauptgasdüsen 19 (Abb. 22) im Brennerkörper wechseln.

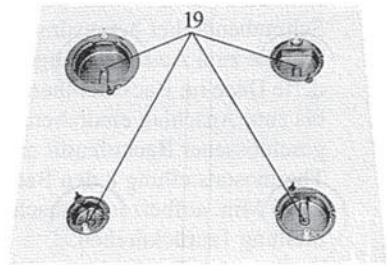


Abb. 22

### 8.1.2 Wechsel der Kleinstelldüsen

Bedienungsknebel, Federn, Rosetten und Scheiben abziehen. Backofentür öffnen und die nun zugänglichen Schrauben 17 (Abb. 23) herausdrehen.

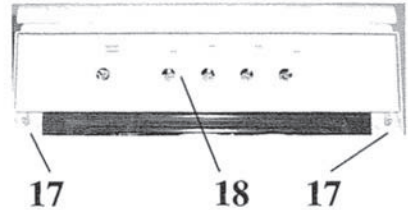


Abb. 23

Schalterblende 18 (Abb. 23) nach unten aus den oberen Haltebolzen ziehen und nach vorne abnehmen. Bei Geräten mit elektr. Zündung Schalterband abnehmen. Kleinstelldüsen 20 (Abb. 24) herausdrehen und abziehen.

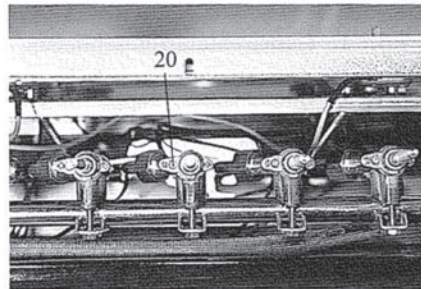


Abb. 24

Die zum Austausch angeforderten Düsen bis zum Anschlag eindrehen.

Die Kleininstellung muß so eingestellt werden, daß beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleininstellung die Flamme nicht erlischt.

## 8.2 Umstellen des Backofenbrenners und Backofenthermostaten

### 8.2.1 Hauptgasdüse

Backofen-Zwischenboden 21 (Abb. 8) aus dem Gerät nehmen.

Die beiden hinteren Befestigungsschrauben 25 (Abb. 25) des Backofenbrenners herausdrehen und den Brenner nach hinten vom Düsenhalter schieben. Die nun zugängliche Hauptgasdüse wechseln. Backofenbrenner wieder montieren und Backofen-Zwischenboden einschieben.

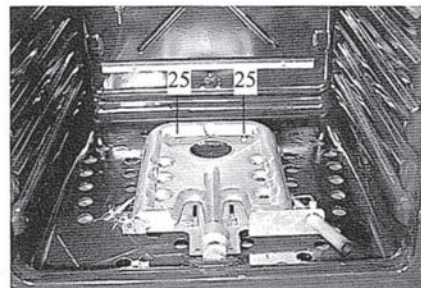


Abb. 25

## 8.2.2 Wechsel der Kleinsteldüse

Kleinsteldüse **28** (Abb. 26) mit Schraubendreher herausdrehen und die zum Austausch angeforderte Düse im Backofenthermostat bis zum Anschlag eindrehen. Bei geschlossener Backofentür und Thermostatstellung 8 den Backofen ca. 15 Min. aufheizen. Danach auf Stellung 1 zurückdrehen.

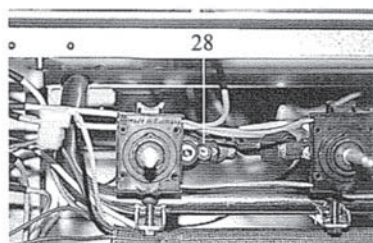


Abb. 26

Zur besseren Beobachtung der Brennerflammen Backofenzwischenboden **21** (Abb.8) herausziehen

An der Kleinsteldüse **28** des Backofenthermostates die Kleinstell-Gasmenge so einstellen, daß der Backofenbrenner noch sicher brennt.

## 8.3 Umstellung des Heizteiles

### 8.3.1 Austausch der Hauptbrennerdüse

8.3.1.1 Gasanschlußhahn schließen.

8.3.1.2 Untere Geräteklappe wie unter 5.4 beschrieben öffnen

Hauptbrennerdüse wechseln.

Dazu die Abdeckschraube **29** des Düsenstockes **30** herausdrehen Die nun zugängliche Hauptbrennerdüse mit einem ca. 10 mm breiten Schraubendreher herausschrauben und durch die entsprechende Düse für die geforderte Gasart ersetzen (siehe Tech.Daten) Abdeckschraube **29** mit Dichtung gasdicht verschrauben.

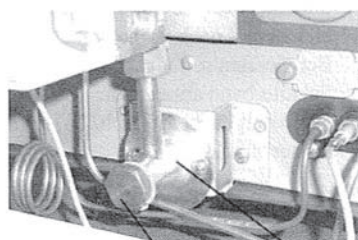


Abb.27 **29** **30**

### 8.3.2 Einstellen der Nennwärmebelastung nach der Düsendruckmethode.

Für die nachstehend beschriebenen Arbeitsgänge ist die Kunststoffkappe des Gasventiles abzunehmen.

8.3.2.1 Dichtschraube **A** entfernen und das Druckmeßgerät an den Meßstutzen anschließen und Heizteil nach Ziffr. 5.4 in Betrieb nehmen.

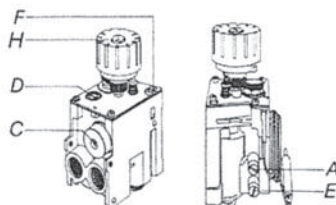


Abb. 28



Bedienungsknopf **H** auf höchste Stellung drehen (ggf. den Wärmefühler im Wasserbad kühlen).

8.3.1.1 Düsendruck entsprechend der Einstelltabelle mit der Reglerschraube **C** (Abb.28) einstellen.

8.3.1.2 Heizteil außer Betrieb nehmen und Druckmeßgerät vom Meßstutzen entfernen. Meßstutzen mit Dichtschraube wieder gasdicht verschließen.

8.3.2 Einstellen der Nennwärmebelastung über die Gasmenge.

8.3.2.1 Heizteil nach Ziffr. 5.4.in Betrieb nehmen und Bedienungsknopf **H** auf höchste Stellung drehen (ggf. Wärmefühler im Wasserbad kühlen).

8.3.2.2 Am Gaszähler die Gasmenge in Liter ablesen und mit den in den technischen Daten angegebenen Werten vergleichen. Bei nicht Übereinstimmung mit der Reglerschraube **C** korrigieren.

### 8.3.3 Kleinstellung

8.3.3.1 Kleinstelldüse **D** (Abb.28) in der Gasarmatur durch die für die Gasart geforderte Kenngröße (siehe technische Daten ) ersetzen und bis zum Anschlag einschrauben.

### 8.3.4 Zündbrenner

8.3.4.1 Überwurfschraube **35** herausdrehen

8.3.4.2 Düse **34** mit einem Streichholz oder dergleichen herausnehmen.

8.3.4.3 Neue Düse einsetzen.  
Erdgas = Nr. 48  
Flüssiggas = Nr. 42

8.3.4.4 Überwurfschraube wieder gasdicht verschrauben.

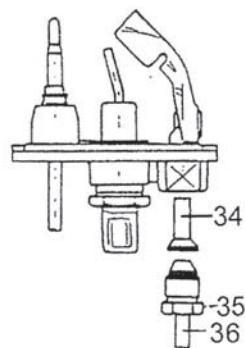
### 8.3.5 Nach erfolgtem Düsenwechsel.

8.3.5.1 Beigefügten Aufkleber auf den bisherigen Gasart-Aufkleber kleben.

8.3.5.2 Dichtprüfung durchführen.

8.3.5.3 Anschlußfließdruck kontrollieren.

Abb.29



**Bei der Umstellung auf Flüssiggas ist der Druckregler in der Gasarmatur wie folgt zu blockieren:  
Reglerschraube C (Abb. 28) bis zum Anschlag bzw. einem hörbaren Klicken einschrauben.**



## 9. Service Hinweise

### 9.1 Austausch von Geräteteilen

Im Falle einer Beschädigung können Sie selbst nur die Teile austauschen, die man ohne Werkzeuge abmontieren kann.

Das sind: Abdeckblech, Rippenroste, abnehmbare Teile der Kochstellenbrenner, abnehmbare Teile des Backofens.

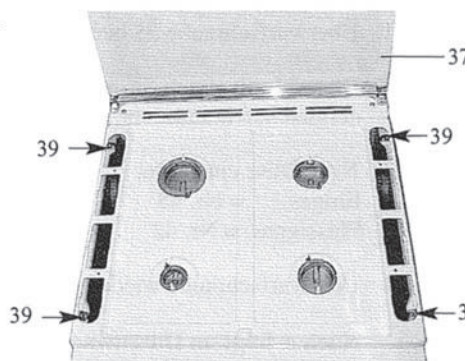
Der Austausch von Geräteteilen, der nur mit Werkzeugen möglich ist, darf nur vom zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

### 9.2 Abnehmen der Kochmulde

Im Bedarfsfall kann die Kochmulde zu Wartungszwecken abgenommen werden.

- 9.2.1 Geräteabdeckung 37 (Abb. 30) aufklappen.
- 9.2.2 Rippenroste, Brennerdeckel und Brennerköpfe abnehmen.
- 9.2.3 Warmluftgitter 15 (Abb. 21) und die ggf. darunterliegenden Siebe nach oben abziehen.
- 9.2.4 Befestigungsschrauben 39 (Abb. 30) der Mulde lösen - nicht voll herauserschrauben - und die Langlochhaltetaschen in Richtung Herdmitte verschieben.
- 9.2.5 Mulde nach oben abnehmen.

Abb. 30



### 9.3 Wechsel der Backofenlampe (15 W / 230 V)



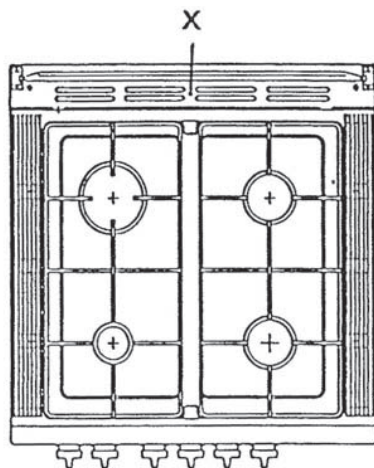
**Netzstecker ziehen.**

Es dürfen nur Lampen eingesetzt werden, die für einen Temperaturbereich von 300 °C ausgelegt sind.

Das Abdeckglas durch Drehen entfernen und die Backofenlampe austauschen.

## 9.4 Für den Schornsteinfeger

Im Bereich der Wandanschlußleiste befindet sich mittig eine Öffnung **X**, durch die eine darunterliegende Kontrollöffnung zugänglich ist. Diese wird durch ein drehbares Plättchen abgedeckt, daß zur Durchführung der Messung zur Seite geschoben werden muß. Nach Beendigung der Messung ist die Kontrollöffnung wieder zu verschließen.



## 9.5 Wichtiger Hinweis für den Installateur

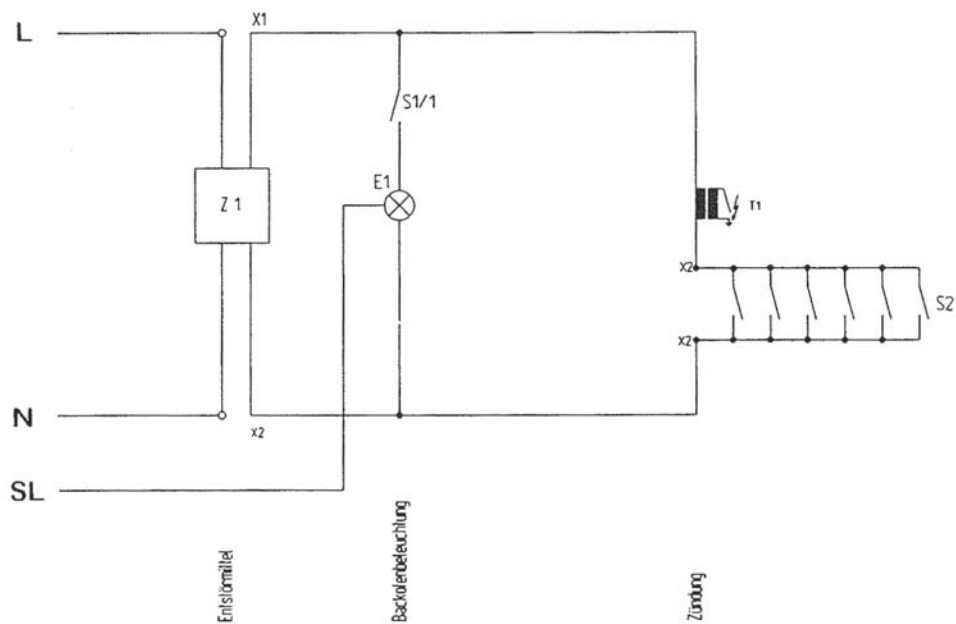
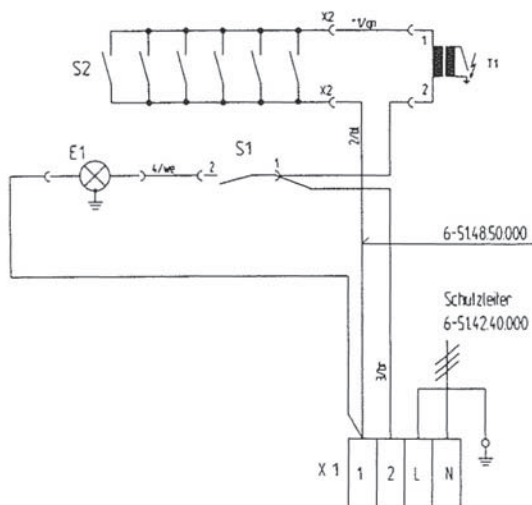
- Die Abgasüberwachungseinrichtung darf nicht durch den Installateur eingestellt oder verändert werden, es sei denn, in dieser Anleitung sind ausdrücklich Arbeiten bei der Installation vorgeschrieben.
- Die Abgasüberwachungseinrichtung darf nicht außer Betrieb genommen werden.
- Bei Austausch der Abgasüberwachungseinrichtung oder Bauteilen hiervon dürfen nur Originalteile des Herstellers verwendet werden.

# 10. Stromlauf- und Schaltpläne

## 10.1 Typ 2024 N FZ

### Legende zu 2024 FZ

- E 1 Backofenlampe
- S 1 Schalter für Backofenbeleuchtung
- S 2 Schalterband
- T 1 Taktfunken- Zündung
- X 1 4-polige Klemmleiste Rückwand
- X 2 Verbinder - Schalterblende
- Z 1 Entstörmittel







## Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

## ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Falsche Größenwahl.

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

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

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

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

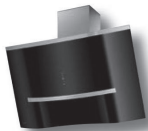
Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen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

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

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Oranier Str. 1**  
**35708 Haiger**

# ORANIER

## Küchentechnik



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

ORANIER Küchentechnik GmbH  
Oranier Str. 1  
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

