



ORANIER
Dessauer

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH *

Gas(/Elektro)-Standherde

F	2353
F / FZL	2355
F	2286
F / FL / FZ / FZE	2287
F	2296/2297
FZ / FZE	2556
FUE	2555

* CH nur Typen F/FZL 2355; FZ/FZE 2556; F/FZ/FZE 2287

ORANIER - Kundendienst

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

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

Kundenservice / Ersatzteile

Service für Standherde

Telefon 0 34 94 / 66 59 60
Telefax 0 34 94 / 69 96 25
E-Mail kundendienst-dessau@oranier.com

Zentrale Küchentechnik

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

Zentrale Heiztechnik

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

Alle Dienste sind erreichbar

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

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

Ländervertretungen:

Österreich:

TGK - Österreich

Technischer Geräte Kundendienst

Obachgasse 8

1220 Wien

Telefon <43> 01-259 80 18
Telefax <43> 01-259 80 18 33
E-Mail tgk@tgk.co.at

Schweiz:

Gas-Center Chur

M. Honegger AG

Sägenstr. 75

7000 Chur

Telefon

<41> 81-2 53 70 71

Telefax

<41> 81-2 53 73 31

E-Mail

info@oranier.ch

Luxemburg:

ENERGUS S.A.

40, rue Rangwee

2412 Luxembourg

Telefon

<352> 40 83 80

Telefax

<352> 40 83 81

E-Mail

magasins@energus.lu

Bitte beachten Sie

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

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

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

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

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

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



Fig. A

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

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

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

Entsorgung der Verpackung

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

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

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

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

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

Konformitätsbescheinigung

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	5
Sicherheitshinweise	6
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Modellunterschiede	9
Vor dem ersten Benutzen	10
Erstreinigung und Inbetriebnahme	
Der Gebrauch der Kochstellen	11
Kochstellenbrenner zünden und einstellen	
Kochstelle abschalten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Hinweise zum energiesparenden Kochen	
Der Gebrauch des Backofens	13
Gas-Backofen zünden und einstellen	
Gas-Backofen ausschalten	
So benutzen Sie Ihren Gas-Backofen	
Backofenbeleuchtung	
Backen	
Braten	
Grillen	
Betriebsart und Temperatur wählen	
Schaltsymbole und Betriebsarten (alle Geräte außer FUE 2555)	
Schaltsymbole und Betriebsarten (nur FUE 2555)	
Elektro-Backofen einschalten	
Elektro-Backofen ausschalten	
Elektronische Schaltuhr	
So benutzen Sie Ihren Elektro-Backofen	
Backen	
Braten	
Grillen	
Geschirraufbewahrung	21
Reinigung und Pflege	22
Alle Flächen und Teile	
Edelstahl	
Reinigen des Backofens	
Störfallhilfe	23

Glühlampe der Backofenbeleuchtung auswechseln
Backofentür entfernen / wieder einsetzen

Installation	25
Sicherheitshinweise	
Aufstellungsvoraussetzungen	
Montage der Stellfüße	
Gasanschluss	
Elektro-Anschluss	
Versorgungsleitungen prüfen	
Inbetriebnahme	
Umstellen auf andere Gasart	29
Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen	
Umstellen des Backofen-Brenners	
Technische Daten	32
Leistung, Verbrauch und Gerätemaße	
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	
Düsendurchmesser	
Tabelle Nennbelastung	
Gasanschlusswerte	
Kundendienstadressen	(2. Umschlagseite)
Garantiebedingungen	35

Ihr Gerät im Überblick

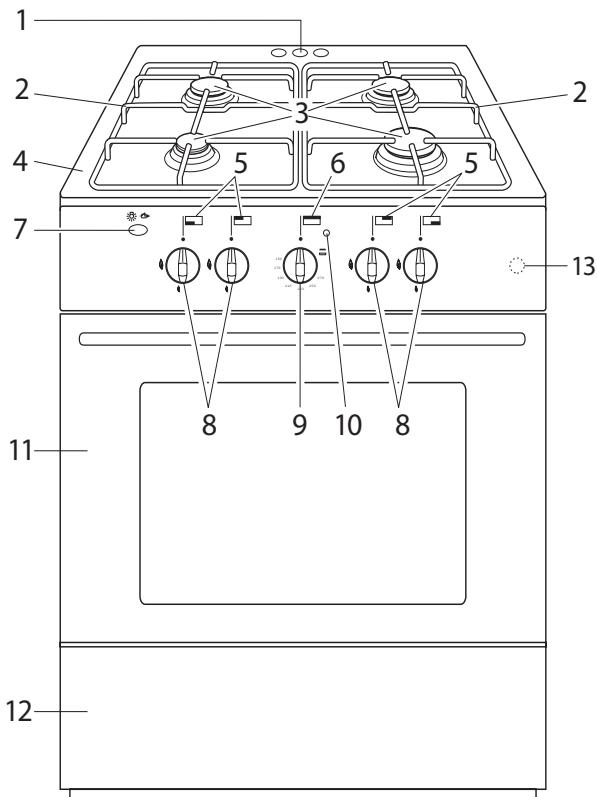


Abbildung beispielhaft für Geräte mit Gas-Backofen, Backofenbeleuchtung und Elektrogrill

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



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, LL 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 auf Seite 32.
- 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.



- 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 erhielten 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	F 2286	F 2287	FL 2287	FZ 2287	FZE 2287	FUE 2555	FZ 2556	FZE 2556	F 2296	F 2297
Grundausrüstung: Offenes Brennersystem mit thermoelektr. Zündsicherung, Gas-Backofen	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•
Grundausrüstung: Offenes Brennersystem mit thermoelektr. Zündsicherung, Elektro-Backofen									•	•	•		
Anzahl der Kochstellen	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Design weiß, Kochmulde emailliert	•	•	•	•	•	•	•		•	•		•	•
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	•			•	•	•	•	•		•	•	•	•

Ausstattung	F 2353	F 2355	FZL 2355	F 2286	F 2287	FL 2287	FZ 2287	FZE 2287	FUE 2555	FZ 2556	FZE 2556	F 2296	F 2297
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“ (S. 22).

 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 Edelstahl-Design 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 auf Seite 8!

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.

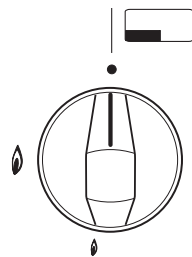
Beispiel: Knebel für die vordere linke Kochstelle:

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.

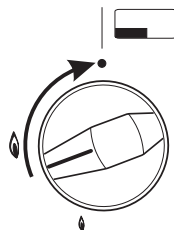
Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder verloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
 - Drehen gegen 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

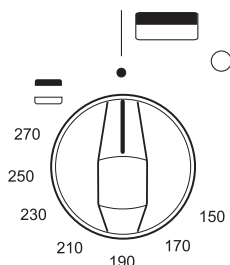
Geräte mit Gas-Backofen

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

„●“ „Aus“-Stellung

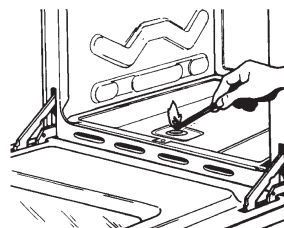
○ Betriebsanzeige für elektrische Verbraucher

▬ 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 Fettpfanne nicht direkt als Kochgeschirr oder als Träger für Kochgeschirr. Sie dient ausschließlich zum Auffangen von Fett beim Grillen.
- **Verwenden Sie unbedingt Backbleche und Formen aus hellem Blech.**

Backofenbeleuchtung

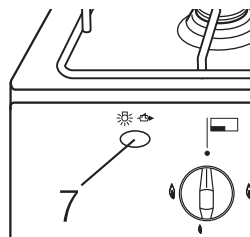
(nur bei entsprechend ausgestatteten Modellen, siehe Seite 9)

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.
- Die Fettpfanne 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

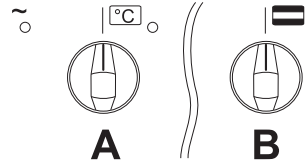


Achtung: Elektrogrill nicht thermostatisch geregelt!

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



Konventioneller Betrieb (Ober- und Unterhitze)

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 255 °C ohne Umluftventilation betrieben.



Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb wird zur konventionellen Beheizung der Umluftventilator zugeschaltet. Die Wärme verteilt sich schneller und gleichmäßiger im Backofen als bei konventionellem Betrieb. Dadurch kann eine um 20 °C niedrigere Temperatur gewählt werden. Es besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.

Sie können jederzeit zwischen Umluftbetrieb und konventionellem Betrieb umschalten.




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.

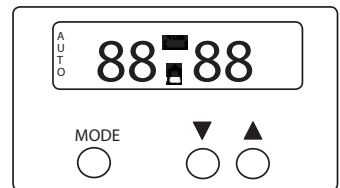
Elektro-Backofen ausschalten

- 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.


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

Drücken Sie die Taste  solange bis die Anzeige „0“ angezeigt, 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 bereitenden Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf den eingeschobenen Backofenrost.
- Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die zweite Einschubebene.
- Das emaillierte Kombi Backblech 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 ☒
Trocknen (z.B. Baiser)	100 °C	100 °C
Mürbeteig	190 – 220 °C	160 – 200 °C
Hefeteig	180 – 210 °C	160 – 180 °C
Rührkuchen	175 – 200 °C	175 – 200 °C
Obstkuchen	200 – 225 °C	180 – 210 °C
Blechkuchen	190 – 210 °C	160 – 180 °C

Braten

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

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

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

Grillen

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

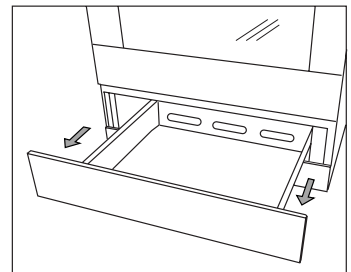
	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dünne Fleischstücke	8	5
Dünnere Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

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 Edelstahlfächen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel.

Reinigen des Backofens

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

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.

Glühlampe der Backofenbeleuchtung auswechseln



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

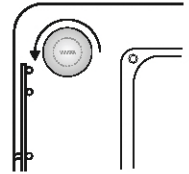


Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Glühlampe mit folgenden technischen Daten benötigt:
15 W, 230/240 V, Fassung E14, **temperaturbeständig bis 300 °C.**

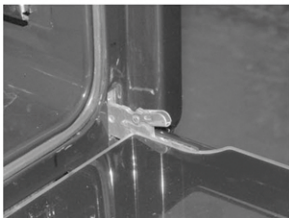
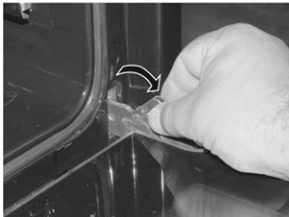
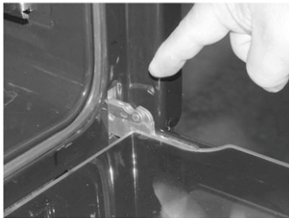
Die Glühlampe der Backofenbeleuchtung befindet sich links oben an der Rückwand des Backofens hinter der Glasabdeckung.

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

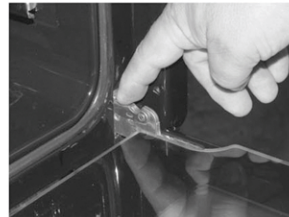
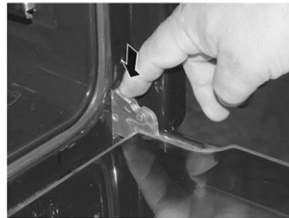


Backofentür entfernen / wieder einsetzen

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.
Unsachgemäß 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.

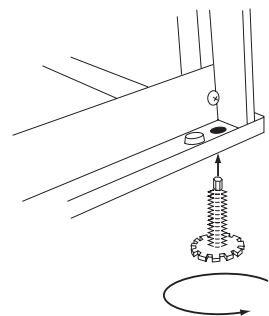
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

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 Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

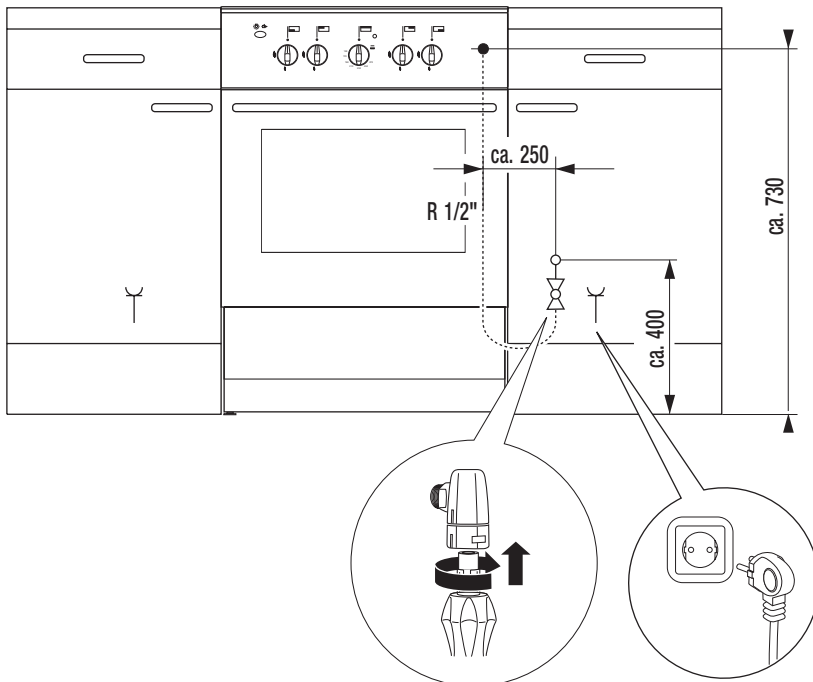
Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Technische Daten“.

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 Gasanschlusstutzen 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 Gassicherheitsschlauchs in die Gas-Steckdose stecken.

Umstellen auf andere Gasart

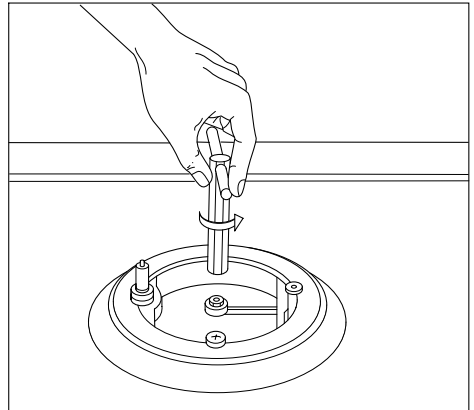
- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner sowie die Düse des Backofenbrenners gewechselt werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im 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.

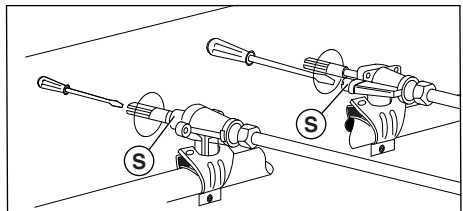


Kleinststellwärmelast der Kochstellenbrenner einstellen

Die Kleinststellwärmelast 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:

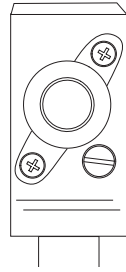
- Die Bypass-Schraube **(S)** bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Kleinstellwärmelast bei Erdgas:



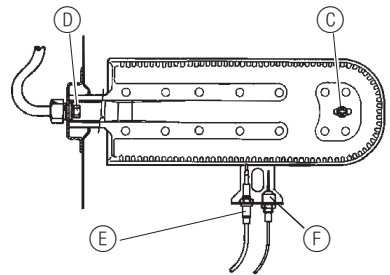
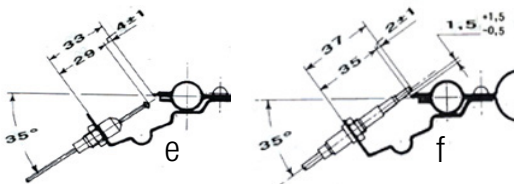
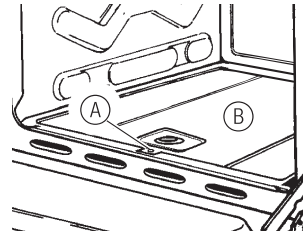
Die Einstellung der Minimalstellung der Brenner muss bei abgenommener Mulde erfolgen! Daher darf das Gerät nicht wieder an das Stromnetz angeschlossen werden! Brenner mit Streichholz o.Ä. zünden

- 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 Thermelement **(F)** eingehalten werden.



Kleinststellwärmelastung 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 Kleinststellwärmelastung bei Flüssiggas:

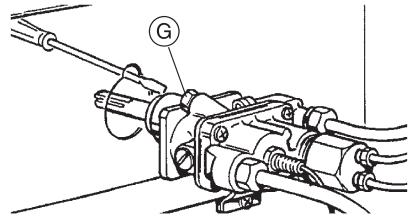
- Die Bypass-Schraube  bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Kleinststellwärmelastung 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  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 2286	F 2287	FL 2287
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
Normalbrenner (H)	1 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW
Garbrenner (VL)	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Backofen	1 x 3,3 (3,0) kW	1 x 3,3 (3,0) kW	1 x 3,3 (3,0) kW
Anschlusswerte			
Gas (Flüssiggas)	8,75 kW (636 g/h)	10,4 kW (756 g/h)	10,4 kW (756 g/h)
Elektro gesamt	20 W	20 W	20 W
Gerätemaße/mm			
B x T x H	500 x 600 x 850***		
Geräteklasse	1 / 2.1		
Produkt-Identnummer	CE0051		

	FZ / FZE 2287	F 2296	F 2297
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
Normalbrenner (H)	2 x 1,65 (1,49) kW	1 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW
Garbrenner (VL)	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Backofen	1 x 3,3 (3,0) kW	1 x 3,3 (3,0) kW	1 x 3,3 (3,0) kW
Anschlusswerte			
Gas (Flüssiggas)	10,4 kW (756 g/h)	8,75 kW (636 g/h)	10,4 kW (756 g/h)
Elektro gesamt	2020 W	20 W	20 W
Gerätemaße/mm			
B x T x H	500 x 600 x 850***		
Geräteklasse	1 / 2.1		
Produkt-Identnummer	CE0051		

	F 2353	F 2355	FZL 2355
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
Normalbrenner (H)	1 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW
Garbrenner (VL)	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Backofen	1 x 3,3 (3,0) kW	1 x 3,3 (3,0) kW	1 x 3,3 (3,0) kW
Anschlusswerte			
Gas (Flüssiggas)	8,75 kW (636 g/h)	10,4 kW (756 g/h)	10,4 kW (756 g/h)
Elektro gesamt	20 W	2020 W	20 W
Gerätemaße/mm			
B x T x H	550 x 550* x 850***		
Geräteklasse	1 / 2.1		
Produkt-Identnummer	CE0051BM1943		

	FUE 2555	FZ / FZE 2556
Brennerleistung bezogen auf H_S (H_i)		
Starkbrenner (VR)	1 x 2,8 (2,5) kW	1 x 2,8 (2,5) kW
Normalbrenner (H)	2 x 1,65 (1,49) kW	2 x 1,65 (1,49) kW
Garbrenner (VL)	1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Backofen	-	-
Anschlusswerte		
Gas (Flüssiggas)	7,1 kW (516 g/h)	7,1 kW (516 g/h)
Elektro gesamt	2220 W	2220 W
Gerätemaße/mm		
B x T x H	550 x 550 x 850***	500 x 600 x 850***
Geräteklasse	1 / 2.1	
Produkt-Identnummer	CE0051BM1943	

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.

* Durch beige packtes Adapterblech kann die Tiefe auf 600 vergrößert werden.

** Bei Verwendung der Stellfüße 878 bis +10 mm

*** Bei Verwendung der Stellfüße 860 bis +10 mm

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	II ₂ ELL3B/P	E (G20) 20 mbar LL (G25) 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
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	1,35 mm	1,05 mm	0,85 mm	1,45 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 eingeprägt! 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.

ORANIER-Werksgarantie

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

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

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

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

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

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

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

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

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

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

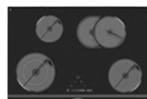
Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

ORANIER

Küchentechnik

Kompetenz im großen Stil



- Dunstabzugshauben
- Einbauberde
- Einbaubacköfen
- Einbau-Kochfelder: Gas- und Elektro, Induktion- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
 Tel.: +49(0) 6462 923-700 · Fax: +49(0) 6462 923-348 · E-Mail: info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren
www.oranier.com