

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER



Gas-Heiz-
und Kochherd

GHH 2024 02 N
GHH 2024 07 FZ

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eine ORANIER-Gaskochfeld entschieden haben!

ORANIER-Gaskochfelder 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:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Zentrale Küchentechnik

Telefon 0 64 62 / 9 23-355

Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Zentrale Heiztechnik

Telefon 0 64 62 / 9 23-360

Telefax 0 64 62 / 9 23-369

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 7.30 - 17.00 Uhr

Fr 7.30 - 15.00 Uhr

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

Länderververtretungen:

Österreich

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich

Dürnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88

Telefax <43> 07 32 / 66 02 23

eMail sales@oranier.at

Schweiz

Gas-Center Chur M. Honegger AG

Sägenstraße 75 · 7000 Chur

Telefon <41> 81-2 53 70 71

Telefax <41> 81-2 53 73 31

eMail info@oranier.ch

Luxemburg

Energus SA

40, rue Rangwee · 2412 Luxembourg

Telefon <352> 40 83 80

Telefax <352> 40 83 81

eMail magasin@energus.lu

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Sicherheitshinweise für Einbau, Anschluss und Funktion | 3 |
| Sicherheitshinweise für den Betrieb | 4 |
| Technische Daten | 5 |
| Installationanleitung | 6 |
| Voraussetzungen zur Aufstellung | 6 |
| Kaminanschluss | 6 |
| Gas-Anschluss | 8 |
| Elektro-Anschluss | 9 |
| Funktionskontrolle | 9 |
| Beschreibung des Gerätes | 10 |
| Bedienungsblende | 10 |
| Kochstellen | 10 |
| Backofen | 11 |
| Heizung | 11 |
| Allgemein | 11 |
| Inbetriebnahme | 12 |
| Inbetriebnahme der Kochstellen | 12 |
| Inbetriebnahme des Backofens | 13 |
| Abstellen des Backofens | 14 |
| Inbetriebnahme der Heizung | 14 |
| Abstellen der Heizung | 15 |
| Anwendungshinweise | 16 |
| Rationelle Nutzung der Kochstellen | 16 |
| Benutzung des Backofens | 17 |
| Einstelltablette des Backofens | 18 |
| Braten | 19 |
| Einkochen | 19 |
| Reinigung | 19 |
| Reinigung der Kochmulde | 19 |
| Aushängen der Backofentür | 20 |
| Einhängen der Backofentür | 20 |
| Reinigung des Backofens | 20 |
| Reinigung der Warmluftkanäle | 21 |
| Umstellen auf andere Gasart | 21 |
| Umstellen der Kochstellenbrenner | 22 |
| Umstellen des Backofenbrenners und des Backofenthermostaten | 22 |
| Umstellen des Heizeiles | 23 |
| Austausch der Hauptbrennerdüse | 23 |
| Einstellen der Nennwertbelastung | 23 |
| Servicehinweise | 25 |
| Austausch von Geräteteilen | 25 |
| Abnehmen der Kochmulde | 25 |
| Wechsel der Backofenlampe | 25 |
| Für den Schornsteinfeger | 26 |
| Wichtiger Hinweis für den Installateur | 26 |
| Stromlauf- und Schaltpläne | 27 |
| Hinweise zur Entsorgung | 30 |
| ORANIER-Werksgarantie | 31 |

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 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 für Einbau, Anschluss und Funktion

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

Nur Fachpersonal darf an gasführenden Verschraubungen arbeiten! Reparaturen an der Gas-ausrüstung 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 (Dunstabzughaube) 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
Erdgas G 25 - 2LL - 20 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 | | Erdgas G25 | | Flüssiggas G30 | |
|-------------------------------|---|---------------|--|---------------|--------------------------|-------------|
| Heizwert H_s | 37,78 MJ/m ³ 10,49 kWh/m ³ | | 32,49 MJ/m ³ 9,02 kWh/m ³ | | 50,0 MJ/kg 13,9 kW/kg | |
| Nennbelastung -kW | max. | min. | max. | min. | max. | min. |
| H- Brenner (LV) | 1,0 | 0,36 | 1,0 | 0,36 | 1,0 | 0,36 |
| N- Brenner (RV/ RH) | 1,65 | 0,42 | 1,65 | 0,42 | 1,65 | 0,42 |
| S- Brenner (LH) | 2,75 | 0,58 | 2,75 | 0,58 | 2,75 | 0,58 |
| Backofen | 3,5 | 0,92 | 3,5 | 0,92 | 3,5 | 0,92 |
| Heizteil | 5,4 | 1,4 | 5,4 | 1,4 | 5,4 | 1,4 |
| Durchfluß | l/min. | l/min. | l/min. | l/min. | g/h | g/h |
| H- Brenner | 1,6 | | 1,8 | | 72 | |
| N- Brenner | 2,6 | | 3,0 | | 118 | |
| S- Brenner | 4,4 | | 5,1 | | 198 | |
| Backofen | 5,6 | | 6,5 | | 251 | |
| Heizteil | 8,6 | | 10,0 | | 388 | |
| Düsendurchmesser | mm | mm | mm | mm | mm | mm |
| H- Brenner | 0,76 | 0,45 | 0,83 | 0,45 | 0,46 | 0,22 |
| N- Brenner | 0,94 | 0,50 | 1,05 | 0,50 | 0,58 | 0,25 |
| S- Brenner | 1,23 | 0,60 | 1,32 | 0,60 | 0,76 | 0,30 |
| Bachofen | 1,35 | 0,80 | 1,50 | 0,80 | 0,80 | 0,50 |
| Heizteil | 2,10 | 1,00 | 2,10 | 1,0 | 1,05 | 0,60 |
| Düsendruck mbar | 8,5 | | 12,6 | | 50 | |

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

Alle so gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich 11,3 - 15,2
(9,5 – 12,4) kWh/m³, 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:

Abgasmassenstrom 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

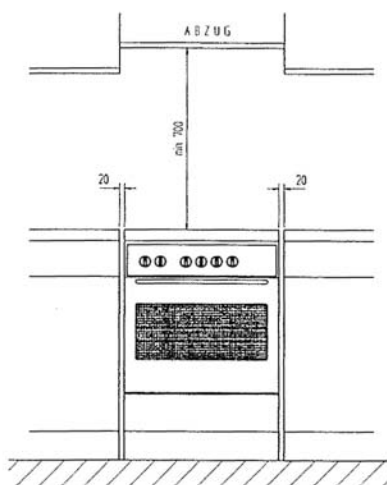
3. Installationsanleitung

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.

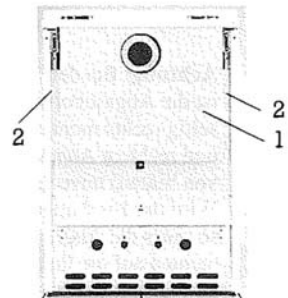


Abb. 1

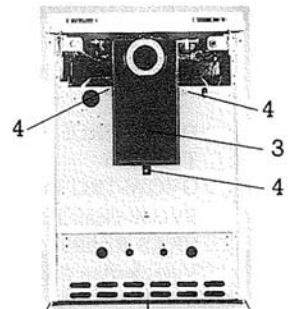


Abb. 2

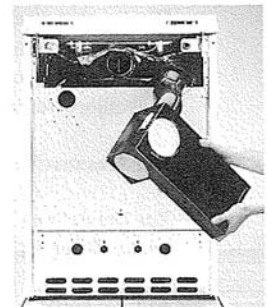


Abb. 3

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 1 (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.

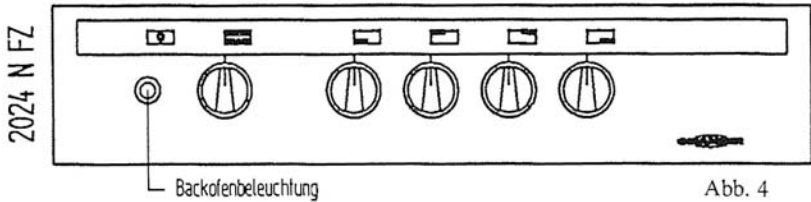
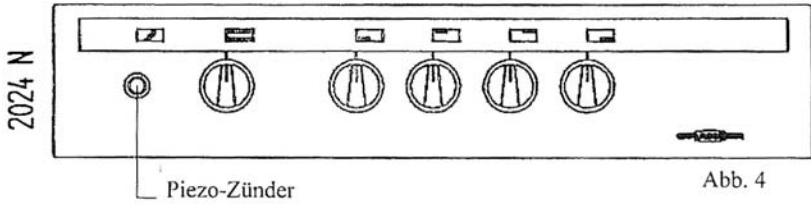
3.5.3 Zünden des Heizteibrenners durch die Zündflamme prüfen.

3.5.4 Durchfluß am Gaszähler mit den Angaben unter Ziffer 2 vergleichen.

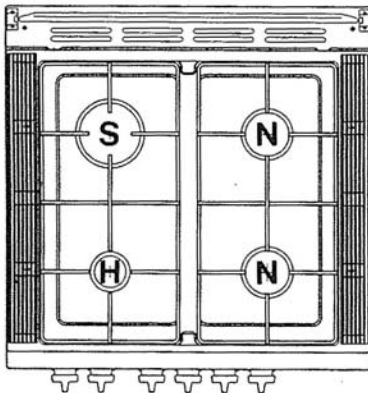
3.5.5 Prüfen der elektrischen Funktionen bei Geräten mit Netzanschluß.

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 Zubehöerteile 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.

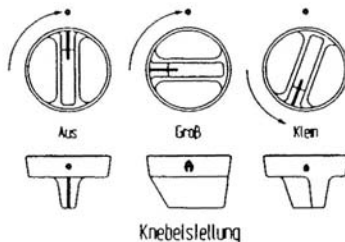


Abb. 6

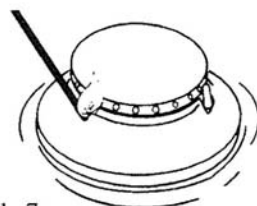


Abb. 7

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 Hochspannungsfunke 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.

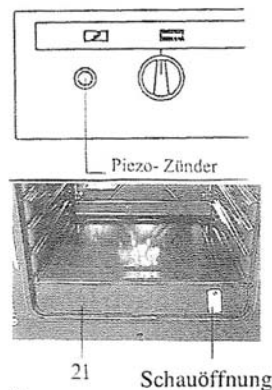


Abb.8

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).

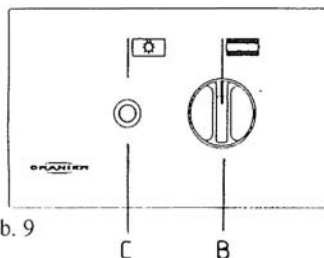


Abb. 9

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

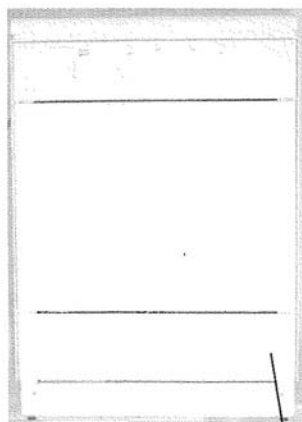


Abb.11

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.

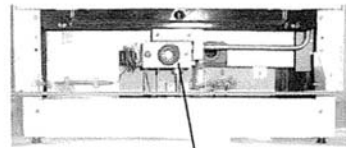


Abb.12

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.

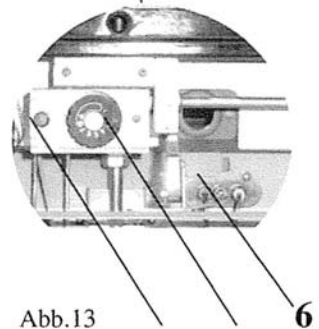


Abb.13

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.

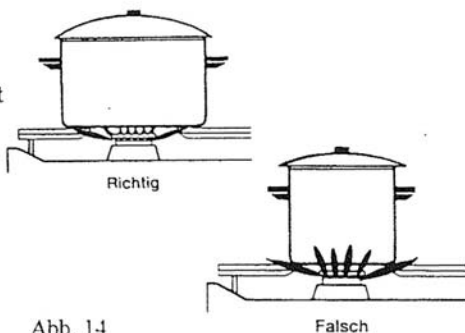


Abb. 14

| 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 Züandsicherung sind stets sauber zu halten.

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

7.2 Aushängen der Backofentür

Die Backofentür 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).

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

Die Backofentür läßt sich nun nach vorne aus den Scharnieröffnungen der Backofenfront herausziehen.



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

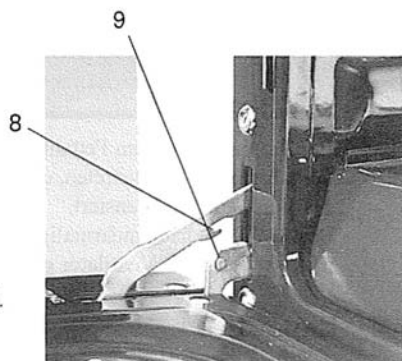


Abb. 16



Abb. 17

7.3 Einhängen der Backofentür

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

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

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

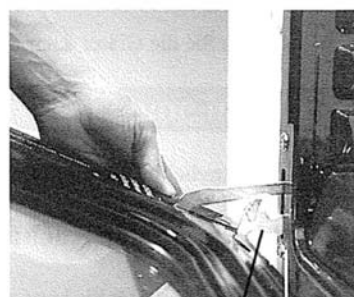


Abb. 18

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

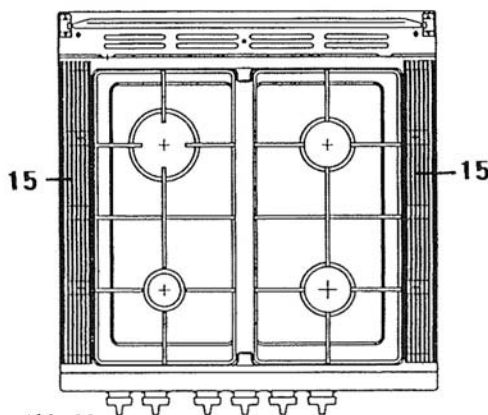


Abb. 21

Die Reinigung der Warmluftkanäle sollte vor Beginn der Heizperiode erfolgen.

Hierzu sind die Warmluftgitter 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_s 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.

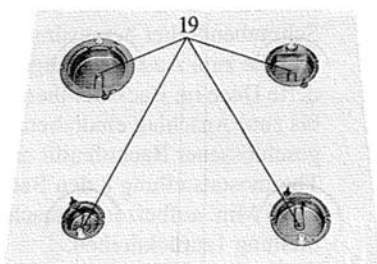


Abb. 22

8.1.2 Wechsel der Kleinstelldüsen

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

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.

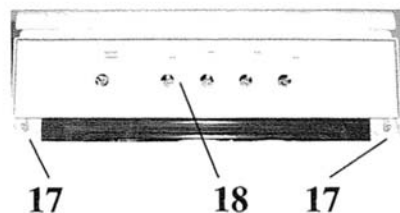


Abb. 23

Die zum Austausch angeforderten Düsen bis zum Anschlag eindrehen.

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

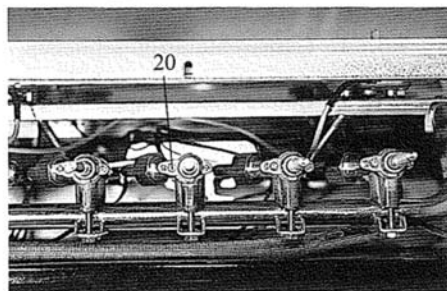


Abb. 24

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.

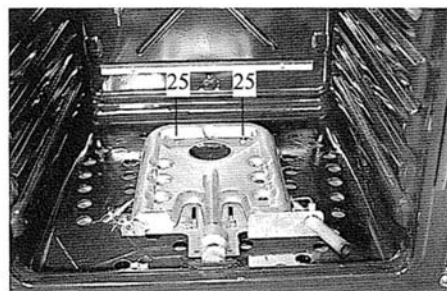


Abb. 25

8.2.2 Wechsel der Kleinstelldüse

Kleinstelldüse **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.

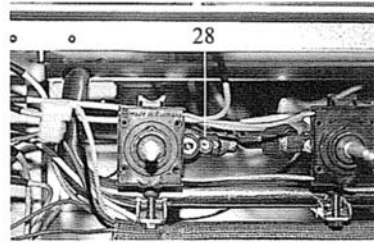


Abb. 26

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

An der Kleinstelldüse **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 Gasanschlußbahn 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 herausdrehen und durch die entsprechende Düse für die geforderte Gasart ersetzen (siehe Tech.Daten) Abdeckschraube **29** mit Dichtung gasdicht verschrauben.

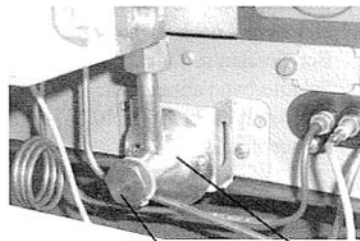


Abb.27 **29** **30**

8.3.2 Einstellen der Nennwärmebelastung nach der Düsendruckmethode.

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

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

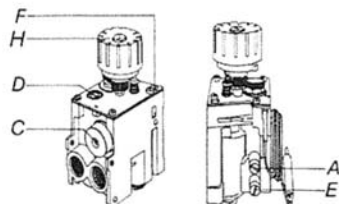


Abb. 28

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.

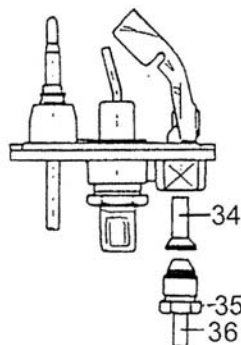
8.3.5 Nach erfolgtem Düsenwechsel.

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 heraus-schrauben - und die Langlochhaltetaschen in Richtung Herdmitte verschieben.
- 9.2.5 Mulde nach oben abnehmen.

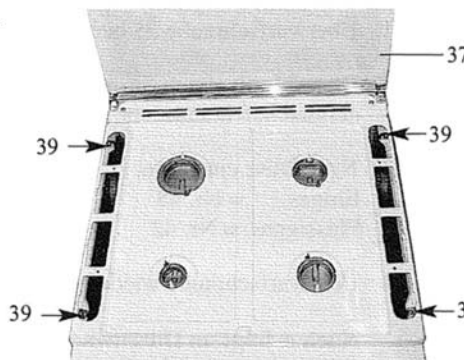
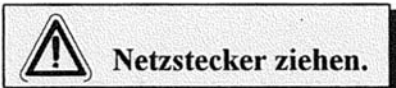


Abb. 30

9.3 Wechsel der Backofenlampe (15 W / 230 V)

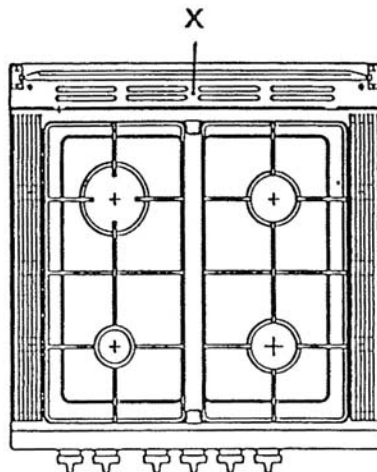


Es dürfen nur Lampen eingesetzt werden, die für einen Temperaturbereich von 300 °C ausgelegt sind.

Das Abdeckglas durch Drehen entfernen und die Backofenlampe auswechseln.

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

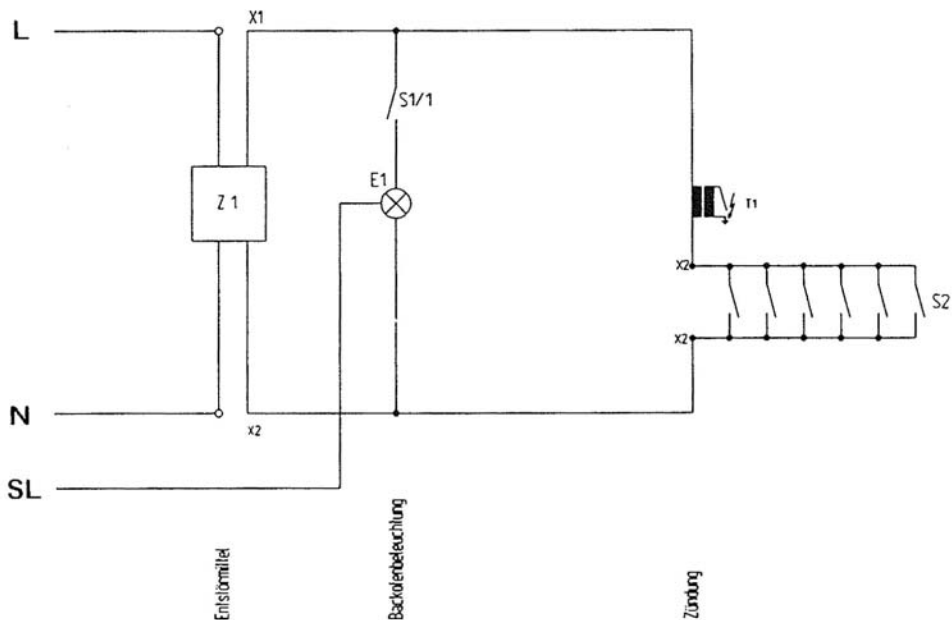
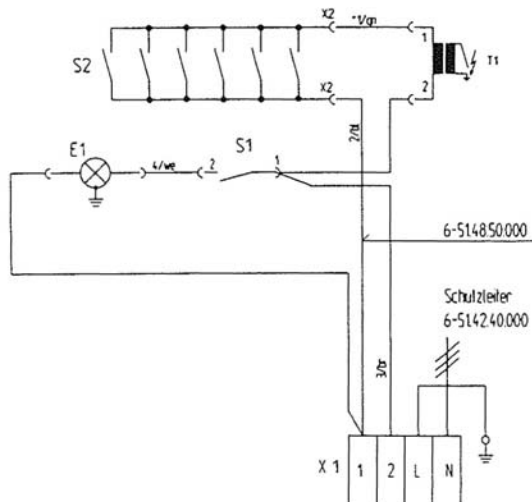
- Die Abgasüberwachungseinrichtung darf nicht durch den Installateur eingestellt oder verändert werden, es sei denn, in dieser Anleitung sind ausdrücklich Arbeiten bei der Installation vorgeschrieben.
- Die Abgasüberwachungseinrichtung darf nicht außer Betrieb genommen werden.
- Bei Austausch der Abgasüberwachungseinrichtung 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 Entlörmittel



Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG 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; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach



Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

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



KOCHTECHNIK

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



LÜFTUNGSTECHNIK

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



ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923 700 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com