



BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONS- ANLEITUNG

DE AT CH

Gas – Kochfeld

GFC 2732

ORANIER - Kundendienst

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

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

Kundenservice / Ersatzteile

E-Mail 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
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 33
E-Mail tgk@tgk.co.at

oder

Neubauzeile 57
4030 Linz
Telefon <43> 07 32-37 18 68
Telefax <43> 07 32-37 18 35

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 magasin@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

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

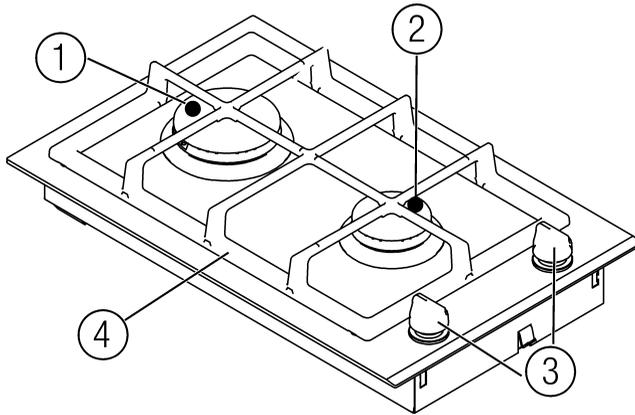
Wir erklären als Hersteller, daß das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräte-richtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

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

Inhalt

Ihr Gerät im Überblick	4
Sicherheitshinweise	5
für Einbau, Anschluß und Funktion	
für den Betrieb	
Das Gerät im Gebrauch	7
Kochstellenbrenner zünden und einstellen	
Kochstelle abschalten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Hinweise zum energiesparenden Kochen	
Reinigung und Pflege	9
Alle Flächen und Teile	
Glaskeramik-Kochfeld	
Störfallhilfe	10
Montage und Installation	11
Sicherheitshinweise	
Einbauvoraussetzungen	
Gasanschluß	
Elektro-Anschluß	
Einbau	
Umstellen auf andere Gasart	16
Wechsel der Düsen	
Funktionsprüfung	
Technische Daten	18
Leistung, Verbrauch und Einbaumaße	
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	
Tabelle Düsendurchmesser	
Tabelle Gasanschlußwerte	
Tabelle Nennbelastung	
Kundendienstadressen	linksstehend (2. Umschlagseite)
Garantiebedingungen	vorletzte Seite (3. Umschlagseite)

Ihr Gerät im Überblick



- ① Starkbrenner
- ② Normalbrenner
- ③ Bedienknebel
- ④ Topfträger

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 ist diese Anleitung zu beachten.
- Der Anschlußdruck beträgt
 - für Erdgas H, E, LL 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. 42,5 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.
- Der Netzanschluß für das Gerät muß 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 2 W.
- 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.
- Die 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.



für den Betrieb

- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Gasinstallateur 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.
- 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.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.
- 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 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.

Das Gerät im Gebrauch



Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 6!

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

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

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

„●“ „Aus“-Stellung



große Flamme, Zündstellung



kleine Flamme

- Zum Zünden eines Brenners drücken Sie den Knebel des gewünschten Brenners ein, und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position große Flamme (Zündstellung).
- Halten Sie nach dem Zünden den Knebel für weitere 10 Sekunden gedrückt. Dies ist notwendig, da die Gashähne des Gerätes thermoelektrisch gesichert sind. So wird verhindert, daß, falls ein Brenner ausgehen sollte, unverbranntes Gas ausströmen kann.

Sollte keine elektrische Spannung vorliegen, kann der Brenner auch durch ein Streichholz oder Anzünder gezündet werden. Bei weitergehenden Zündschwierigkeiten lesen sie bitte im Kapitel „Störfallhilfe“ nach.

- Stellen Sie danach die Flamme durch Drehen des Knebels 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.

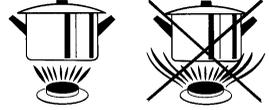
Kochstelle abschalten

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

Hinweise zu den richtigen Töpfen

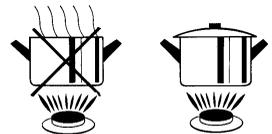
Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- 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: 240 mm
Normalbrenner: 200 mm



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.



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.



Glaskeramik-Kochfeld

- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat. Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzenen Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann die Oberfläche verfärben, wird aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar.
- Zum Schutz und zur Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B. Ceraclen[®] oder Vitroclen[®]. Sie schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Störfallhilfe

 Reparatur nur durch zugelassenen Gasinstallateur!

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
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Abschalten des Kochfeldes nicht möglich.	Kochstellenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung, Gasabsperrhahn oder Kochzonenbrenner defekt.	Gas Hauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Montage und 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 1986/96:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1:	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluß und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur 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.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.

Einbauvoraussetzungen

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

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.

Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

Die Wandabschlußleiste muß aus **hitzebeständigem Material** bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.

Die Wand oberhalb der Wandabschlußleiste im Bereich des Gerätes muß aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65 °C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

Bei Einbaumöbeln 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.

Gasanschluß

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

DVGW-TRGI 1986/96:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1:	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil 2 (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 ist ersichtlich, auf welche Gasart das Einbau-Kochfeld eingestellt ist.

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

Der Gasanschluß 1/2" (ISO 7) ist hinten mittig nach unten herausgeführt.

Der Anschluß erfolgt entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534 oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Steckdose (DIN 3383, Blatt 1).

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

Der bauseitige Gasanschluß ist vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen. Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, daß sie während des Betriebes nicht durch Wärme beschädigt 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.

Elektro-Anschluß

Für den Elektro-Anschluß ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluß muß gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden. Der Netzanschluß für das Gerät muß 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 2 W.

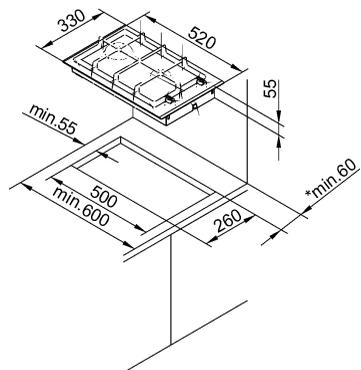
Die Anschlußleitung ist so zu führen, daß sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Einbau

Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muß zwischen 30 und 40 mm betragen.

* Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.



Vorbereitungen zum Einbau

- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen möglichst exakt mit einem geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse herstellen. Die Schnittkanten sollten danach versiegelt werden damit keine Feuchtigkeit eindringt.
- Gerät aus der Verpackung entnehmen.

 Die einzelnen Bauteile sind getrennt verpackt. Prüfen Sie diese vor dem Einbau auf Transportschäden.

Gerätemontage.

- Geräteseitigen Gasanschluß gemäß den auf S. 12 und 13 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben ⑩ aller Spannkammern ⑪ (für 30 mm Arbeitsplatte Spannkammern ⑪ drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.

 Ist ein Düsenwechsel für die Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart notwendig, sollte dieser vor der Montage der Glaskeramikplatte erfolgen.

Glaskeramik-Platte auspacken. Das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.

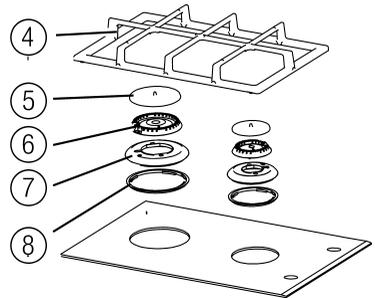
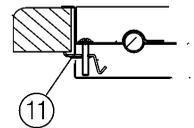
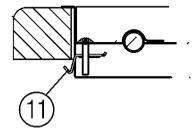
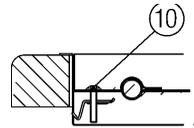
- Glaskeramikplatte so auf die Arbeitplatte auflegen, dass die unten aufgeklebten Winkel in das Kochfeldunterteil eingreifen.

 Die Glaskeramik-Platte muss unbedingt eben aufliegen und im Bereich der Brenneröffnung sorgfältig positioniert werden.

- Druckringe ⑦ mit den aufgezogenen Dichtungen ⑧ auflegen, Druckring so positionieren dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindeöffnungen im Brenner liegen.

 Der Druckring muss eben aufliegen!
(nicht verkanten).

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring mit dem Brenner ⑨ (siehe Seite 17) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen.
- Die Brennerköpfe ⑥ aufstecken, Brennerdeckel ⑤ auflegen.
- Topfträger ④ aufstecken.
- Bedienknebel ③ (siehe Seite 4) aus der Verpackung nehmen und aufstecken.



Den Gasanschluß herstellen

Den Gasanschluß unter Beachtung der Angaben auf Seite 12 und 13 herstellen.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlußkabels. Es darf nicht eingeklemmt sein oder unzulässig erwärmt werden.

Gasversorgung:

- Überprüfen Sie die Dichtheit aller Verbindungen. Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein. **Schläuche nicht einklemmen!**

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
- Den Gasabsperrhahn öffnen.



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 Bedienungsanleitung erklären. Die Bedienungsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen die Düsen der Kochstellenbrenner und die Kleinstell-düsen in den Gashähnen gewechselt werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 – 15,2 kWh/m³ ohne Ver-änderung der Einstellung zu betreiben.

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

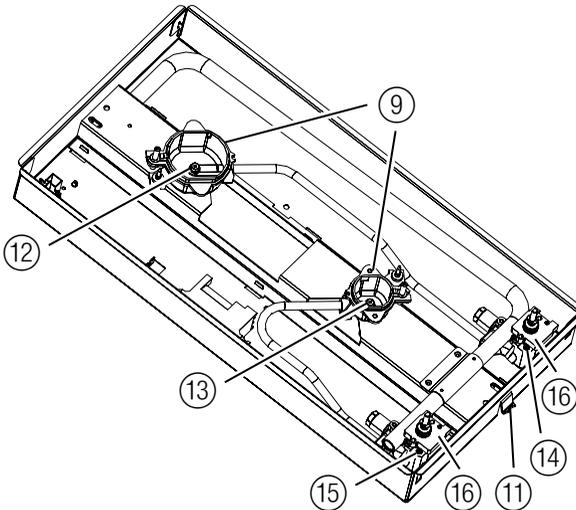
Zur Umstellung muß die Glaskeramikplatte entfernt werden.

Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 19 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

Nur beiliegende oder vom Hersteller gelieferte Spezialdüsen verwenden.

- Die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen.
- Bedienknebel ③ abziehen.
- Die Topfräger ④, Brennerdeckel ⑤ und -köpfe ⑥ abnehmen. (Siehe Abb. auf S. 14).
- Bei den Kochstellen-Brennern sind anschließend jeweils 2 Schrauben zugänglich, die herausgedreht werden müssen.
- Die nun losen Druckringe ⑦ mit den aufgezogenen Dichtungen abnehmen.
- Glaskeramik-Platte abheben.

Wechsel der Düsen



- Hauptbrennerdüsen (12 Starkbrenner, 13 Normalbrenner) wechseln
Düsen bis zum Anschlag eindrehen!
- Schalter 16 zur Seite drehen oder abnehmen.
- Kleinstelldüsen (14 Starkbrenner, 15 Normalbrenner) wechseln
Düsen bis zum Anschlag eindrehen!
- Schalter 16 zurückdrehen oder wieder aufsetzen.
- Glaskeramikplatte wieder auflegen.
- Druckringe 7 mit den aufgezogenen Dichtungen 8 auflegen, ausrichten und mit den Schrauben gleichmäßig mit den Brennerunterteilen verschrauben.
- Die Brennerköpfe 6 aufstecken.
- Brennerdeckel 5 auflegen.
- Topfträger 4 aufstecken.
- Bedienknebel 3 aufstecken.
- Funktionsprüfung durchführen.
- Gaskennzeichnung entsprechend der vorgenommenen Umstellung abändern.

Funktionsprüfung

⚠ Nachdem das Gerät wieder vollständig montiert worden ist, muß eine Funktionsprüfung durchgeführt werden!

- Gerät entsprechend dieser Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.
- Gerät auf Gasdichtheit prüfen (siehe DVGW-Arbeitsblatt G600 (DVGW TRGI 1986/96 / TRF 1996).
- Überzündung und regelmäßiges Flammenbild der Brenner prüfen (auch in Kleinstellung).

Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Einbaumaße

Brennerleistung H _S (H _i)	GFC 2732
Starkbrenner	1 x 3,00 kW (1 x 2,70 kW)
Normalbrenner	1 x 1,65 kW (1 x 1,49 kW)
Anschlußwerte	
Erdgas	4,65 kW
Flüssiggas	338 g/h
Elektro	2 W
Maße (mm)	
Kochfeld B x T x H	330 x 520 x 55
Ausschnitt B x T	260 x 500
Geräteklasse	3
Produktidentnummer CE-0085	BQ0415

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

Das Gerät ist nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

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

Tabelle Düsendurchmesser

Gasart	Ø Düsen für Brenner / mm (Einstellung Kleinbrand)	
	Starkbrenner	Normalbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,29 (0,60)	0,97 (0,50)
Erdgas G25, LL 20 mbar	1,40 (0,60)	1,05 (0,50)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,79 (0,30)	0,57 (0,25)

⚠ Achtung: Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingepreßt! Die Verwendung größerer als für den Gasanschlußdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)! Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm (einige zusätzlich mit einem Buchstaben) gekennzeichnet.

Tabelle Gasanschlußwerte

Gasart	Gasdurchfluß	
	Starkbrenner	Normalbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	286 l/h	157 l/h
Erdgas G25, LL 20 mbar	332 l/h	183 l/h
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	218 g/h	120 g/h

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar).

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 – 15,2 kWh/m³ (bezogen auf 15 °C, 1013 mbar) ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

⚠ Achtung! Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Wird eine Einstellung geändert, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

Tabelle Nennbelastung

Gasart	Nennbelastung H_s je Brenner / kW	
	Starkrenner	Normalbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	3,0	1,65
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	3,0	1,65
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	3,0	1,65

Oranier Werksgarantie

Gültig für die genannten Länder. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir zusätzlich zu 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 der Wertarbeit aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche Lohn- und Materialkosten, die bei der 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 vorschriftsmäßigen Anschlusses, 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 Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten 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 entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle 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 oder deren Teilen, die verursacht sind durch:

- äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speise, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrißbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Anschlußanweisungen, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungs-Unternehmen. Hierunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandsetzungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe und Heizöle bei kohle- und ölfefeuerten Geräten; ungewöhnliche Schwankungen von Gasbeschaffenheit und Gasdruck (auch Druckwellen) bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, mangelnde Sauberhaltung oder unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitungen).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte, soweit sie nicht unter die Garantie (Pkt. 1) fallen.

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

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



*Die Welt des Kochens und des Heizens
Tradition und Fortschritt*

Einbaugeräte

Für jede moderne Einbauküche die richtigen Geräte

- Einbauherde Gas oder Elektro,
in modernem oder nostalgischem Design
- Einbau-Gas-Kochmulden
- Glaskeramik-Kochfelder,
mit Bedienung über Herd oder Touch-Control
- Gas-Ceran-2000,
gasbeheiztes Ceranfeld mit energiesparender
Kochtechnik und Gasherd mit elektronischer Steuerung
- Gourmet-Koch-Backstationen 90 und 100 cm,
Ausführungen mit Gas-Kochfläche, Gas- oder
Elektro-Backofen
- Dunstabzugsgeräte,
Wand- und Kochinselhauben sowie Flachlüfter 60 und 90 cm
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten

**Standherde Gas- und Elektro
Gas-Heiz- und Kochherde
Gas-Zusatzherde**

**Kaminöfen für Holz- und Gasbefeuerung
Gasheizautomaten • Ölöfen
Dauerbrandöfen für Holz und Kohle**

***ORANIER produziert und vertreibt seit Jahrzehnten Produkte,
die sich durch Qualität und Design auszeichnen.***