ORANIER Dessauer

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Gas-Standherd

FZ 1465

FZE 1465

Kombi-Standherd

FZ 1565

FZE 1565

FZE 1575

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 wrobel@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 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.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 5

Sicherheitshinweise 6
- für Einbau, Anschluss und Funktion
- für den Betrieb

Modellunterschiede 8

Vor dem ersten Benutzen 9
- Erstreinigung und Inbetriebnahme

Der Gebrauch der Kochstellen 10
- Kochstellenbrenner zünden und einstellen
- Kochstelle abschalten
- Hinweise zu den richtigen Töpfen
- Hinweise zum energiesparenden Kochen

Der Gebrauch des Backofens 12
- Gas-Backofen zünden und einstellen
- Gas-Backofen ausschalten
- So benutzen Sie Ihren Gas-Backofen
- Backofenbeleuchtung
- Benutzung des mechanischen Kurzzeitweckers (Typ 1465)
- Backen
- Braten
- Grillen
- Benutzung des mechanischen Kurzzeitweckers (Typ 1575)
- Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik (Typ 1565)
- Betriebsart und Temperatur wählen
- Schaltsymbole und Betriebsarten
- Elektro-Backofen einschalten
- Elektro-Backofen ausschalten
- Backen
- Braten
- Grillen

Geschirraufbewahrung 21

Reinigung und Pflege 21
- Alle Flächen und Teile
- Edelstahl
- Reinigen des Backofens
- Backofentür entfernen / wieder einsetzen

Störfallhilfe 23
Glühbirne der Backofenbeleuchtung auswechseln

Installation 25
Sicherheitshinweise
Aufstellungsvoraussetzungen
Montage der Stellfüße
Gasanschluss
Elektro-Anschluss
Versorgungsleitungen prüfen
Inbetriebnahme

Umstellen auf andere Gasart 28
Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen
Wechsel der Hauptgasdüsen des Backofen- und Grillbrenners

Technische Daten 33
Leistung, Verbrauch und Gerätemaße
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke
Düsendurchmesser
Tabelle Nennbelastung

Ihr Gerät im Überblick

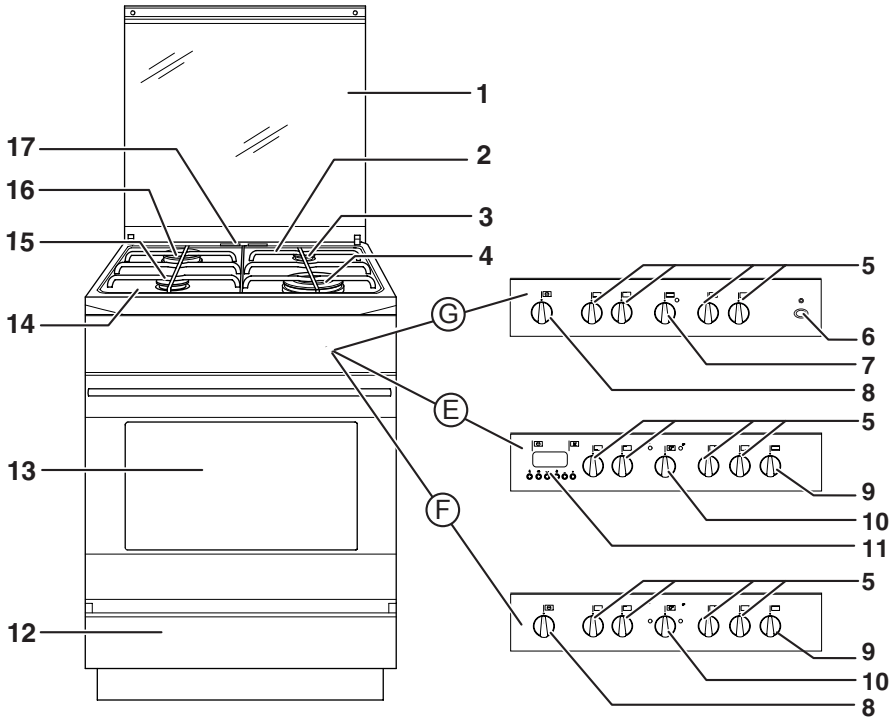


Abbildung beispielhaft

G = Bedienfeld FZ/FZE 1465
E = Bedienfeld FZ/FZE 1565
F = Bedienfeld FZE 1575

1 Glasabdeckung (nur FZ/FZE 1465 / 1565)
2 Kochmuldenrost 2-teilig
3 Garbrenner
4 Großflächenbrenner
5 Knebel für Kochstellen
6 Schalter für Backofenbeleuchtung
7 Knebel für Backofen
8 Kurzzeitwecker
9 Knebel für Backofen-Betriebsartenwahl
10 Knebel für Backofen-Temperaturwahl
11 digitale Schaltuhr
12 Geschirrwagen (FZE 1575: Geschirrfach)
13 Backofentüre
14 Kochmulde
15 Normalbrenner
16 Starkbrenner
17 Abwärmeöffnungen

Der Gasanschluss befindet sich rechts an der Rückseite des Gerätes.

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 mbar
    Der 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.
- 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“ (Seite 33).
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf das heiße Kochfeld legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über dem Kochfeld beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

für den Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden 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.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör der Firma ORANIER verwendet werden.
  Nur so ist sichergestellt, dass das die notwendigen Luftströmungen nicht behindert werden. Die Verwendung von Backofen-Innenverkleidungen aus Alu-Folie ist nicht zulässig und kann zu dauerhaften Beschädigungen und Gefahren für den Benutzer führen.
- 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 und Kochgerät werden im Betrieb heiß.
  Beachten Sie, dass Kleinkinder die Verbrennungsgefahr nicht einschätzen können.
- 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.
- 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	FZ 1465	FZE 1465	FZ 1565	FZE 1565	FZE 1575
Grundausstattung: Offenes Brennersystem mit thermo-elektr. Zündsicherung, Gas-Backofen	●	●			
Grundausstattung: Offenes Brennersystem mit thermo-elektr. Zündsicherung, Elektro-Backofen			●	●	●
Design weiß, Kochmulde emailliert	●		●		
Design Edelstahl		●		●	●
Umluftbetrieb / Heißluftbetrieb			●	●	●
Elektrogrill	●	●	●	●	●

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“ (Seite 21).

⚠ 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 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.

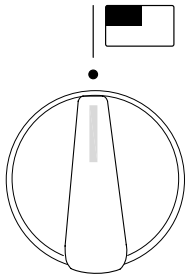
Der Gebrauch der Kochstellen

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 7!

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 hintere linke Kochstelle:



Auf jedem Kochstellenknebel befinden sich die nachfolgenden drei Symbole:

„●“ „Aus“-Stellung

große Flamme

kleine Flamme

- Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und auf die Position „große Flamme“ drehen.
  Die Kochstelle wird mit der elektrischen Zündung automatisch gezündet.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt.

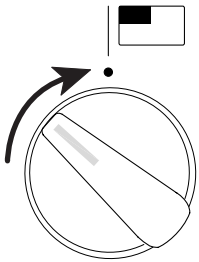
  Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder erloschen sein, ist der Versuch abzubrechen.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
  - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme“ verkleinert 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.

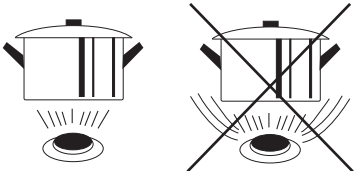
Kochstelle abschalten

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



Hinweise zu den richtigen Töpfen

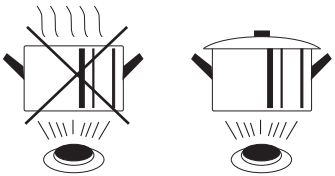
Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.



- 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:
  Großflächenbrenner (mittig): 28 cm
  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 (160 - 275) sind folgende weitere Symbole auf dem Backofenknebel zu sehen:

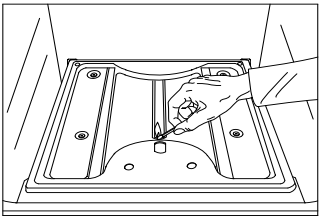
„●“ „Aus“-Stellung

„Grillbetrieb“

Gas-Backofen zünden und einstellen

- Backofentür vollständig öffnen.
- Den Backofenknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis in den Bereich der Temperaturangaben drehen.
  - Der Backofen zündet selbsttätig.
- 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.
- Bei einem Ausfall der elektrischen Zündung kann der Backofen auch von Hand gezündet werden. Das Zünden erfolgt durch ein brennendes Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder durch das mittlere Loch des Backofenbodens.
- 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 bereitenden Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf den eingeschobenen Backofenrost.
- Ebenfalls auf den Backrost aufzulegen ist das mitgelieferte Al-Backblech.
- Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die dritte Einschubleiste.
- 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

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

– Die Backofenbeleuchtung wird mit dem Schalter (Seite 5, Pos. 6) eingeschaltet.

Benutzung des mechanischen Kurzzeitweckers (Typ 1465)

Der Kurzzeitwecker kann auf eine Dauer von maximal 120 Minuten eingestellt werden.

– Der Knebel ist im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einzustellen.
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das automatisch endet.
– Mit dem Signalton des Kurzzeitweckers wird der Backofenbetrieb nicht unterbrochen.

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

Grillen

- Backofentür vollständig öffnen.
- Den Backofenknebel eindrücken und im Uhrzeigersinn auf das Grillsymbol drehen.
- Der elektrische Grill wird eingeschaltet.
- 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.

⚠ Verbrennungsgefahr! Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb sehr hohe Temperaturen. Daher Kinder fernhalten.

Geräte mit Elektro-Backofen

Benutzung des mechanischen Kurzzeitweckers (Typ 1575)

Der Kurzzeitwecker kann auf eine Dauer von maximal 120 Minuten eingestellt werden.

- Der Knebel ist im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einzustellen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das automatisch endet.
- Mit dem Signalton des Kurzzeitweckers wird der Backofenbetrieb nicht unterbrochen.

Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik (Typ 1565)

Die Zeitschaltautomatik gestattet die Voreinstellung der Uhr auf den Beginn des Garvorgangs und die Einstellung der Garzeit. Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Bei der Installation und wenn das Gerät längere Zeit von der Stromversorgung getrennt war, blinkt die Anzeige. Dies bedeutet, dass die Uhrzeit neu eingestellt werden muss.

Im Display leuchten je nach angewählter Betriebsart die Symbole „AUTO“, oder auf.

Eingabetasten

Neben der Plus- und der Minustaste stehen Ihnen vier weitere Tasten zur Verfügung.

Kurzzeitwecker

Garzeit

Ende Garzeit

manueller Betrieb

Einstellen der Uhr

- Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten und und stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste „+“ bzw. „-“ ein.

  Durch Drücken der Tasten „+“ bzw. „-“ wird die Zeit mit variabler Geschwindigkeit erhöht bzw. verkürzt, je nachdem wie lange die Tasten gedrückt werden.

  Alle eventuell gespeicherten Programme werden gelöscht und das Symbol „AUTO“ blinkt.

Wenn das Symbol „AUTO“ blinkt, kann der Backofen nicht manuell betrieben werden.

Manueller Betrieb

- Drücken Sie die Taste .

  Das Symbol „AUTO“ erlischt (wenn es zuvor blinkte oder ständig leuchtete) und das Symbol leuchtet auf.

  Im Handbetrieb kann der Backofen mit dem Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturanwahl betrieben werden.

Automatikbetrieb mit programmierter Garzeit und programmiertem Ende des Garvorgangs

Beispiel: Sie möchten, dass sich der Backofen um 11:00 Uhr ein- und um 12:00 Uhr wieder ausschaltet (Garzeit: 1 Stunde).

- Drücken Sie die Taste und innerhalb von 5 Sekunden die Taste „+“ , bis 01:00 angezeigt wird.
- Korrigieren Sie ggf. die Eingabe mit der Taste „-“.

  Die Symbole „AUTO“ und leuchten jetzt ständig.
- Drücken Sie die Taste und innerhalb von 5 Sekunden die Taste „+“ , bis 12:00 angezeigt wird.

  Das Symbol erlischt, während das Symbol „AUTO“ weiterhin ständig leuchtet.
- 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.

  Um 11:00 Uhr wird der Backofen automatisch eingeschaltet und das Symbol leuchtet auf. Nach einer Stunde Garzeit (12:00 Uhr) beginnt das Symbol „AUTO“ zu blinken, das Symbol erlischt und ein akustisches Signal signalisiert das Ende der Garzeit.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.
- Drehen Sie den Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturanwahl in Stellung „0“.

Halbautomatischer Betrieb mit programmierter Garzeit

Beispiel: Sie möchten, dass der Backofen sofort für eine Zeitdauer von 25 Minuten eingeschaltet wird.

- Drücken Sie die Taste und innerhalb von 5 Sekunden die Taste „+“ , bis 00:25 angezeigt wird.
- Korrigieren Sie ggf. die Eingabe mit der Taste „-“.

  Die Symbole „AUTO“ und leuchten jetzt ständig.
- 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 beginnt das Symbol „AUTO“ zu blinken, das Symbol erlischt und ein akustisches Signal signalisiert das Ende der Garzeit.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.
- Drehen Sie den Knebel für die Betriebsartenvorwahl und dem Knebel für die Temperaturanwahl in Stellung „0“.

Verwendung des Kurzzeitweckers

– Drücken Sie die Taste und stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste „+“ bzw. „-“ ein.
  Während des Betriebs des Kurzzeitweckers leuchtet das Symbol .
  Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol erlischt.

Akustisches Signal

Das akustische Signal ertönt am Ende jedes Back-/Bratprogramms für die Dauer von 7 Minuten.

– Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.
  Die Frequenz des akustischen Signals kann durch Drücken der Taste „-“ geändert werden, wenn zuvor keine andere Funktion angewählt wurde. Sie haben die Wahl zwischen drei unterschiedlichen Signalen. Das gewählte akustische Signal ertönt solange, wie die Taste „-“ betätigt wird.

Programmbeginn und Kontrolle

Das Programm beginnt etwa 4 Sekunden nach Beendigung der Programmeingabe.

Das eingestellte Programm kann jederzeit durch Betätigen der entsprechenden Taste überprüft werden.

Programmierfehler

Beispiel: Um 12:15 Uhr geben Sie eine Garzeit von 30 Minuten ein und legen das Garzeitende auf 12:30 Uhr.

Wenn ein Programmierfehler vorliegt wird der Backofen nicht eingeschaltet.

– Ändern Sie die Garzeit oder das Garzeitende. Oder Betätigen Sie die Taste und wiederholen Sie die gesamte Eingabe.

Programm löschen

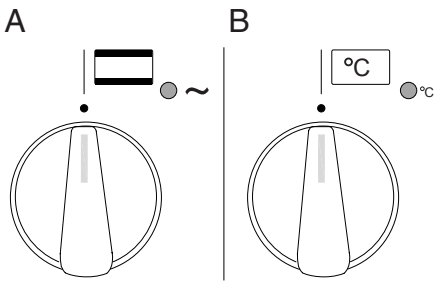
Drücken Sie die Taste und anschließend die Taste „-“ bis auf dem Display 0.00 erscheint.

Am Ende jedes Garprogramms empfiehlt es sich, die Taste zu drücken, da der Backofen anderenfalls nicht im manuellen Betrieb funktioniert.

Betriebsart und Temperatur wählen

A Knebel zum Einstellen der Betriebsart und zum Einschalten der Beleuchtung (Betriebsartenschalter) mit Betriebsanzeige (rot).

B Knebel zum Einstellen der Temperatur (Temperaturregler) mit Aufheizanzeige (gelb).



Schaltsymbole und Betriebsarten

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

0 „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.
- Stellen Sie an der Zeitschaltautomatik ein Programm ein oder betätigen Sie die Taste .
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur (70 - 250 °C).
  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. 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.
- Verwenden Sie die Fettpfanne nicht direkt als Kochgeschirr oder als Träger für Kochgeschirr.
  Sie dient ausschließlich zum Auffangen von Fett beim Grillen.

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 und Heißluftbetrieb
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 und Heißluftbetrieb
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.

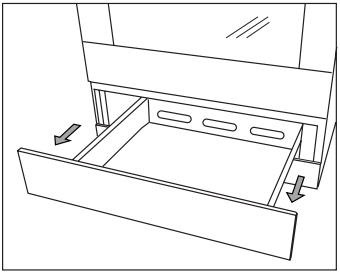
⚠ Verbrennungsgefahr! Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb sehr hohe Temperaturen. Daher Kinder fernhalten.

Geschirraufbewahrung

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

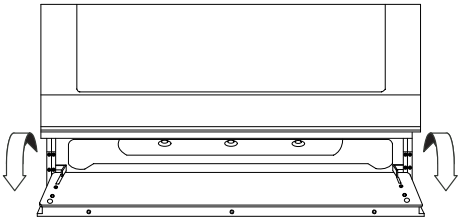
Der Geschirrwagen (Typ 1465 und 1565)

- Zum Öffnen die Klappe des Geschirrwagens an der linken und rechten Seite anfassen und herausziehen.
- Zum Schließen den Wagen einfach wieder einschieben.



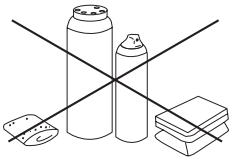
Die Geschirrfach (Typ 1575)

- Zum Öffnen die Klappe der Geschirrfaches an der linken und rechten Seite anfassen und aufklappen.
- Die Klappe des Geschirrfaches einfach wieder schließen.



Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile



- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Achten Sie darauf, dass Brennerköpfe und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.

Edelstahl

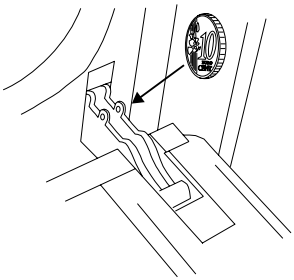
- Die Edelstahl-Oberfläche darf nicht mit rostigen Teilen in Berührung kommen. Beschädigungen der Oberfläche durch Töpfe, Werkzeug o. ä. aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.
- Edelstahl kann sich im Bereich der Abwärmeöffnungen nach längerem Gebrauch leicht verfärben. Diese Verfärbungen können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt werden.
- Pflegen Sie die Edelstahlflächen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel.

Reinigen des Backofens

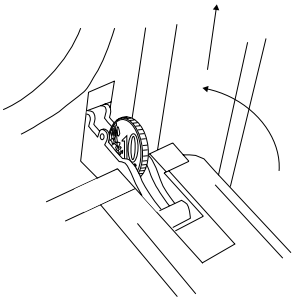
Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, wenn sich Verschmutzungen oder ein Fettfilm gebildet haben. Meistens reicht es aus, wenn der Backofen mit warmem Wasser mit Zugabe von Handspülmittel ausgewischt wird.

Backofentür entfernen / wieder einsetzen

- Die Backofentür kann bei Bedarf ausgehängt werden.
- Backofentür ganz öffnen.
- Ein 10 Eurocent-Stück in das Scharnier einlegen.



- Die Tür bis zum Anschlag des Geldstücks zuklappen, etwas nach oben ziehen und gleichzeitig mit dem Scharnier nach vorne herausziehen.
- Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



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.	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.
	Schaltuhr nicht eingestellt (Programm oder Hand).	Einstellung vornehmen.
	Das eingegeben Programm hat einen Programmierfehler .	Eingegebene Werte überprüfen und ggf. korrigieren.

Störung	Ursache	Abhilfe
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Glühbirne der Backofenbeleuchtung auswechseln

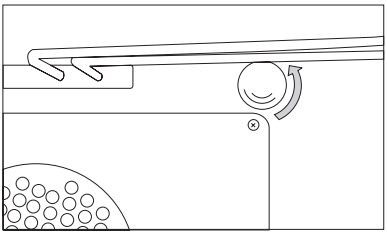
⚠ Bevor Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung entfernen, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

⚠ Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

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

Die Backofenbeleuchtung befindet sich bei den Typen FZ und FZE1565 rechts oben an der Rückwand des Backofens, bei den Typen FZ und FZE 1465 und FZE 1575 links oben, neben dem elektrischen Grill.

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



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: 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 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- 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)

- 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.

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.

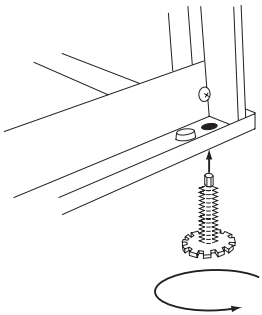
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

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: Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil2 (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 rechts, an der Rückseite des Gerätes.

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

⚠ Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der Gasanschlussstutzen 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 stekken.

⚠ 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

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 33.

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

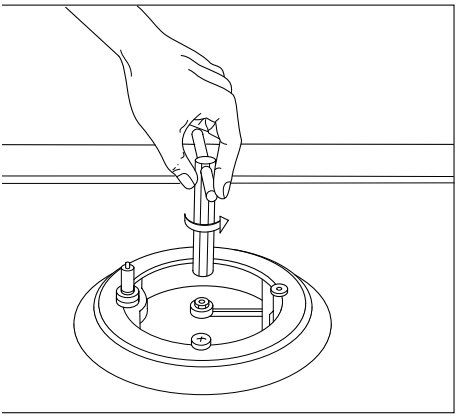
- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner sowie die Düse des Backofenbrenners gewechselt werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 – 15,2 kWh/m^3 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.

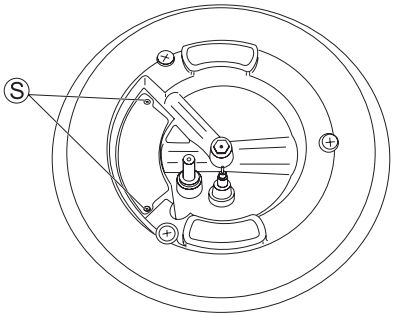
Wechsel der Düsen bei Normal-, Stark- und Garbrennern



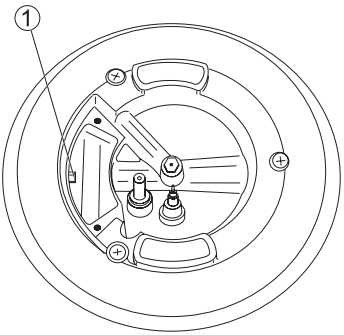
- Nehmen Sie den Topfträger aus der Mulde.
- Nehmen Sie den Brennerdeckel und den Brennerkopf nach oben ab.
- Wechseln Sie die Hauptgasdüse im Brennerunterteil mit einem 7 mm Steckschlüssel.
- Prüfen Sie nach dem Düsentausch die Gasdichtheit.

Wechsel der Düsen bei Großflächenbrennern

- Nehmen Sie den Topfträger aus der Mulde.
- Nehmen Sie den inneren und äußeren Brennerdeckel und den Brennerkopf nach oben ab.
- Entfernen Sie die beiden Schrauben Ⓢ und entnehmen Sie die Abdeckung.



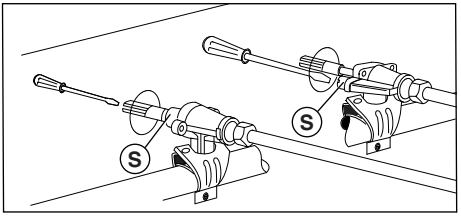
- Die Hauptgasdüse für den äußeren Kranz ① ist nun zugänglich.
- Wechseln Sie die Düsen mit einem Schlüssel mit Schlüsselweite 7 mm.
- Prüfen Sie nach dem Düsentausch die Gasdichtheit.



Kleinstellwärmebelastung der Kochstellenbrenner einstellen

Die Kleinstellwärmebelastung wird mit einer Bypass-Schraube an den Gasarmaturen der Kochstellenbrenner eingestellt. Es können zwei unterschiedliche Armaturen zum Einsatz kommen, bei denen die Lage der Bypass-Schraube s 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 Kleinstellwärmebelastung bei Flüssiggas:

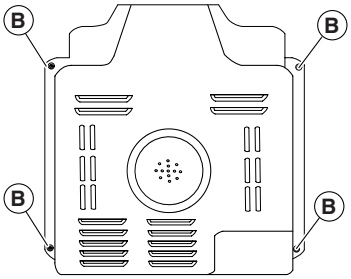
– Die Bypass-Schraube bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung bei Erdgas:

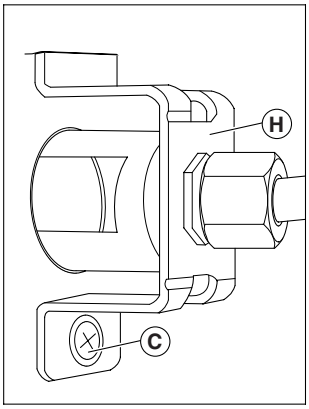
– Kochstellenbrenner zünden und auf größte Stufe einstellen.
– Den Bedienknebel abziehen ohne sich dabei gegen die Bedienblende abzustützen.
– Die Bypass-Schraube s ca. 3 Umdrehungen herausdrehen.
– Den Kochstellenknebel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf größte Stufe drehen.
– Die Bypass-Schraube langsam und ohne Druck auf die Schraube auszuüben zurückdrehen, bis die Flamme der Kochstelle nur noch ca. ¼ der ursprünglichen Größe hat.
– Prüfen Sie, ob die Flamme auch bei leichter Luftströmung stabil bleibt und beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleinstellung nicht erlischt.
  Gegebenenfalls die Flamme wieder etwas größer stellen.

Wechsel der Hauptgasdüsen des Backofen- und Grillbrenners

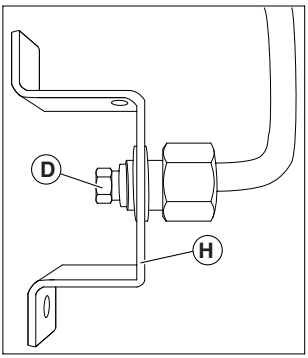
- Das Gerät von der Wand abrücken.
- Schrauben Sie die vier Befestigungsschrauben Ⓑ aus der Geräterückwand heraus und entfernen Sie die Blechverkleidung. Danach ist der Düsenhalter des Backofenbrenners zugänglich.



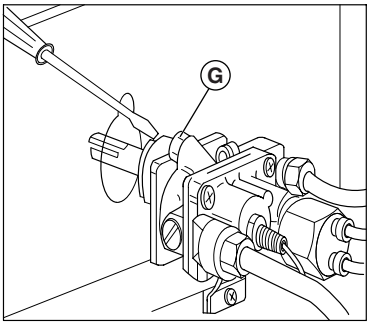
- Lösen Sie die Befestigungsschraube am Düsenhalter Ⓗ und ziehen Sie den Düsenhalter aus dem Brennerinjektor.



- Die Hauptgasdüse Ⓓ ist jetzt zugänglich und kann mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ausgetauscht werden.
- Nach dem Düsenwechsel erfolgt die Montage in umgekehrter Reihenfolge.
- Prüfen Sie nach dem Düsentausch die Gasdichtheit.



Einstellung der Backofen-Kleinstellwärmebelastung bei Flüssiggas:



- Die Bypass-Schraube Ⓖ bis zum Anschlag eindrehen.

Einstellen der Backofen-Kleinstellwärmebelastung bei Erdgas:

- Backofenbrenner zünden, auf größte Stufe einstellen und Backofentür schließen.
  Vor den weiteren Einstellungen den Backofenbrenner 5 – 6 Minuten brennen lassen.
- Den Bedienknebel abziehen ohne sich dabei gegen die Bedienblende abzustützen.
- Die Bypass-Schraube Ⓖ ca. 3 Umdrehungen herausdrehen.
- Den Backofenknebel 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 verlischt.
  Gegebenenfalls die Flamme wieder etwas größer stellen.
- Anschließend den Brenner außer Betrieb nehmen.

Der Grillbrenner hat keine Kleinstellung. Eine Einstellung der Kleinstellwärmebelastung entfällt somit.

Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Gerätemaße

	FZ / FZE 1465	FZ / FZE 1565	FZE 1575
Brennerleistung bezogen auf H_S (H_I)			
Starkbrenner (HL) Normalbrenner (VL) Garbrenner (HR) Großflächenbrenner (VR) Backofen	1 x 2,8 (2,52) kW 1x 1,65 (1,49) kW 1 x 1,0 (0,9) kW 1 x 4,0 (3,6) kW 1 x 3,0 (2,7) kW	1 x 2,8 (2,52) kW 1x 1,65 (1,49) kW 1 x 1,0 (0,9) kW 1 x 4,0 (3,6) kW	1 x 2,8 (2,52) kW 1x 1,65 (1,49) kW 1 x 1,0 (0,9) kW 1 x 4,0 (3,6) kW
Anschlusswerte			
Gas (Flüssiggas) Elektro gesamt	12,5 kW (909 g/h) 2,25 kW	9,45 kW (687 g/h) 2,62 kW	9,45 kW (687 g/h) 2,62 kW
Gerätemaße/mm			
B x T x H	600 x 600 x 865		
Geräteklasse	1 / 2.1		
Produkt-Identnummer	CE0051BM2157		

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-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	$II_{2ELL3B/P}$	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	∅ Düsen für Brenner			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Großflächen-brenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,23 mm	0,97 mm	0,77 mm	1,45 mm
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	1,35 mm	1,05 mm	0,85 mm	1,55 mm
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,77 mm	0,58 mm	0,46 mm	0,91 mm

Gasart, Drücke	∅ Düsen für Brenner
	Backofen
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,30 mm
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	1,42 mm
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,78 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.

Tabelle Nennbelastung

Gasart, Drücke	Nennbelastung bezogen auf H_S (H_I) je Brenner / kW			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Großflächen-brenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	2,8 (2,52)	1,65 (1,49)	1,0 (0,9)	4,0 (3,6)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	2,8 (2,52)	1,65 (1,49)	1,0 (0,9)	4,0 (3,6)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	2,8 (2,52)	1,65 (1,49)	1,0 (0,9)	4,0 (3,6)

Gasart, Drücke	Nennbelastung bezogen auf H_S (H_I) je Brenner / kW
	Backofen
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	3,0 (2,7)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	3,0 (2,7)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	3,0 (2,7)

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

ORANIER®

Die clevere Alternative

Gaskaminöfen mit Echtflamme und Fernbedienung

HEIZTECHNIK

Schon gewusst?

Die neuen Gaskaminöfen von ORANIER bieten ein einzigartiges Flammenbild, das dem **echten Holzfeuer täuschend** ähnlich sieht. Ein romantisches Feuer-Erlebnis ganz ohne Holzhacken.

Das funktioniert so:
Über dem Erdgas-Flächenbrenner sind Keramik-Holzscheite und Glutgranulat angeordnet. Die Flamme bringt in kurzer Zeit das Granulat und das „Feuerholz" zum Glühen – gleichzeitig züngelt gelbes Feuer im Brennraum – wie bei einem echten Holzfeuer – nur eben viel bequemer. Sie können den Gaskaminofen nämlich ganz einfach von Ihrem Sofa aus mit der **Fernbedienung** starten und auch die Größe des Feuers variieren. Ganz nach Lust und Laune.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com

ORANIER 90 JAHRE HEIZEN KOCHEN

ORANIER®

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 90 JAHRE HEIZEN KOCHEN

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com

6-99.06.15.000