

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Gas-Heiz-
und Kochherd

FZ 2024 07

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 38).



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Technische Daten	16
- Effizienzwerte der Kochmulde	17
- Effizienzwerte des Backraums	18
- Effizienzwerte Heizen	19

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung	20
- Voraussetzungen zur Aufstellung	20
- Kaminanschluss	20
- Gas-Anschluss	21
- Elektro-Anschluss	23
- Funktionskontrolle	23
Beschreibung des Gerätes	24
- Bedienungsblende	24
- Kochstellen	24
- Backofen	25
- Heizung	25
- Allgemein	25
Inbetriebnahme	26
- Inbetriebnahme der Kochstellen	26
- Inbetriebnahme des Backofens	27
- Abstellen des Backofens	28
- Inbetriebnahme der Heizung	28
- Abschalten der Heizung	29
Anwendungshinweise	30
- Rationelle Nutzung der Kochstellen	30
- Benutzung des Backofens	31
- Backen	31
- Einstelltablette des Backofens	32
- Braten	33
- Einkochen	33
Reinigung	33
- Reinigung der Kochmulde	33
- Aushängen der Backofentür	34
- Einhängen der Backofentür	34
- Reinigung des Backofens	34
- Reinigung der Warmluftkanäle	35
Umstellen auf andere Gasart	35
- Umstellen der Kochstellenbrenner	36
- Umstellen des Backofenbrenners und des Backofenthermostaten	37
- Umstellen des Heizteiles	38
- Austausch der Hauptbrennerdüse	38
- Einstellen der Nennwertbelastung	38
Servicehinweise	40
- Austausch von Geräteteilen	40
- Abnehmen der Kochmulde	40
- Wechsel der Backofenlampe	40
Für den Schornsteinfeger	41
Wichtiger Hinweis für den Installateur	41
Stromlauf- und Schaltpläne	42
Hinweise zu Entsorgung	46
ORANIER-Werksgarantie	47

Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Backofens aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens sollten diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR HERD KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können der Herd und die zugänglichen Teile heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Kinder unter 8 Jahren sollten vom Herd ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS brennendes Fett bzw. Öl mit Wasser zu löschen!

Schalten Sie den Herd aus und bedecken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

Sicherheitshinweise

WARNUNG - Feuergefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

WARNUNG: Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen. Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Für Kochfelder: Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.

WARNUNG: Damit ein Umkippen des Herdes verhindert wird, müssen die Halteklammern angebracht werden. (Weitere Informationen hierzu finden Sie im *Antikipp-Kit Aufstellungshandbuch*).

Der Herd wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Herds heiß.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keine Dampfreiniger.

Sicherheitshinweise

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Wenn der Grill verwendet wird, können die von außen zugänglichen Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Herd fern.

- Ihr Herd wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.: DVGW-TRGI (aktuelle Version): Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland), TRF 2012: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland), ÖVGW G K-Richtlinie Erdgasinstallationen (Österreich), SVGW-Gasleitsätze G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden (Schweiz), EKAS-Richtlinie Nr. 6517: Flüssiggas (Schweiz). Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Herds ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Einrichtung des Geräts kompatibel sind. Die Vorschriften für diesen Herd sind auf dem Typenschild angegeben.

Sicherheitshinweise

- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

• Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an der Backraumtür.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten.

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht gezündet hat, stellen Sie ihn ab, öffnen Sie die Backraumtür und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden.

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen den Herd, solange er nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.

- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung.

Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

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

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

Während der Verwendung

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

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Herds werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Sicherheitshinweise

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie eine Kasserolle oder Pfanne mit einem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Stellen Sie Pfannen immer in die Mitte über die Kochzone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Schließen Sie, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, auch den Gaszufuhrhahn.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Aus) stehen, wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeiten überlaufen.

VORSICHT: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut gelüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Abzugsgerät (Abzugshaube).

Sicherheitshinweise

- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Entlüftung vorhanden ist.
- Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf die geöffnete Backraumtür oder den Auszug. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Backraumtür beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in das untere Warmhaltefach. Damit ist auch Kochgeschirr mit Accessoires aus Kunststoff (z. B. Griffe) gemeint.
- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

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

Sicherheitshinweise für Einbau, Anschluss und Funktion

- Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.
- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan oder Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden.
Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes ist diese Anleitung zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt für Erdgas H, E 20 mbar, für Flüssiggas 50 mbar. Lassen Sie vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass der Gasdruck Ihrer Installation diesen Vorgaben entspricht.
- 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. 15 W (Garraumbeleuchtung).
- 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 finden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.

Sicherheitshinweise für Einbau, Anschluss und Funktion

- Der Backraum dieses Gerätes wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Das Gerät muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen werden.
Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Eine Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Gasinstallateur vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.
Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf die heiße Kochfläche legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Sicherheitshinweise für Einbau, Anschluss und Funktion**Gasanschluss**

Bei Umstellung auf eine andere Gasart den verwendeten Düsensatz mit einem entsprechendem Aufkleber neben dem Typenschild vermerken!

Anschluss, Inbetriebnahme und Umstellung auf eine andere Gasart müssen durch das zuständige Gasversorgungsunternehmen oder einem zugelassenem Installateur durchgeführt werden!

Dabei sind regional geltende Vorschriften zu beachten!

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

Für Deutschland: DVGW-TRGI (aktuelle Version) Technische Regeln für Gasinstallation TRF-2012 Technische Regeln Flüssiggas.

Für Österreich: ÖVGW G K-Richtlinie Erdgasinstallationen.

Für die Schweiz: SVGW-Gasleitsätze G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden. EKAS-Richtlinie Nr. 6517: Flüssiggas.



Nach erfolgter Umstellung muss die Versiegelung an Düsen und Einstellschrauben mit Siegelack erneuert werden!

Vorschriften der regionalen Gasanbieter und zum Feuerschutz sind ebenfalls zu beachten. Nur Fachpersonal darf an gasführenden Verschraubungen arbeiten! Reparaturen an der Gasanlage dürfen nur von einem anerkannten Gas-Installateur durchgeführt werden.

Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller!

Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an den Fachhändler.

Sicherheitshinweise für den Betrieb



GEFAHR - Bei Gasgeruch:

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

Verwenden Sie das Gaskochfeld nur, wenn Sie die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung gelesen und vollständig verstanden haben!

Verwenden Sie das Gaskochfeld nie bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung!

Stellen Sie in diesem Fall alle Brennerregler auf „Brenner aus“ und schließen Sie den Gas-Haupthahn!

Wenden Sie sich umgehend an den technischen Kundendienst.

Sicherheitshinweise 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 dieser Anleitung aufgeführten Informationen sorgfältig durch.
Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör des Herstellers verwendet werden.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt und unter ähnlichen Bedingungen und ist ausdrücklich nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
Gaszufuhr auch bei längerer Abwesenheit abstellen!
- Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie sie bei einem eventuellen Besitzerwechsel an den neuen Eigentümer weiter.
- Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen.
Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.
- Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden.
Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes-Frites, nur unter Aufsicht zubereiten.
- Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen!
Deckel auflegen, Kochstelle ausschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.

Sicherheitshinweise für den Betrieb

- 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 zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellraums zu achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung, wie z. B. eine Dunstabzugshaube, vorzusehen.
- Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z. B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen. EN 30-1-1:2008+A3:2013

Technische Daten

Anschlussdruck: Erdgas G20/20 mbar, Flüssiggas G30/50 mbar

Lassen Sie vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass der Gasdruck Ihrer Installation diesen Vorgaben entspricht.

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

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

Alle so gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich 11,3 - 15,2 kWh/m³, bezogen auf 15°C, 1013 mbar trockenes Gas, ohne Änderung der Einstellung zu betreiben.

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

Schornsteindaten:

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

Elektrischer Anschluß (soweit vorhanden):

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

Produkt- Ident- Nr. 0085 AQ0987

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

Informationen zu gasbeheizten Haushaltskochmulden
nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung		FZ 2024 07
Art der Kochmulde		Einbau-Gaskochmulde
Anzahl der Gasbrenner		4
Energieeffizienz je Gasbrenner	EE _{gas burner}	1. Garbrenner (VL) - 2. Normalbrenner (VR) 57,7 % 3. Starkbrenner (HL) 54,9 % 4. Normalbrenner (HR) 57,7 %
Energieeffizienz der Gaskochmulde	EE _{gas hob}	56,8%

Zur Ermittlung der Konformität mit den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung wurden Messmethoden und Berechnungen im Sinne folgender Normen angewandt: DIN EN 30-2-1.

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

Datenblatt gemäß EU-Verordnung 65/2014 und 66/2014

Name oder Warenzeichen	ORANIER Küchentechnik GmbH		
Modellkennung			FZ 2024 07
Energieeffizienzindex	EEl _{cavity}	[-]	95,6
Energieeffizienzklasse		[-]	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell*	EC _{gas cavity}	[kWh]	1,61
		[MJ]	5,81
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft	EC _{gas cavity}	[kWh]	-
		[MJ]	-
Anzahl der Garräume	n	[-]	1
Wärmequelle(n) je Garraum		[-]	Gas
Volumen jedes Garraums	V	[l]	58

*) Energieverbrauch ermittelt mit Prüfgas G20

Art des Backofens		[-]	Gas-Standherd
Masse des Geräts	M	[kg]	94,0

Zur Ermittlung der Konformität mit den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung wurden Messmethoden und Berechnungen im Sinne folgender Normen angewandt:

EN 15181, EN 30-2-1

Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse (z.B. Energieverbrauch):

Vermeiden Sie unnötig lange Vorheizzeiten; halten Sie den Kochvorgang so kurz wie möglich; schalten Sie den Backofen spätestens am Garende aus.

Nutzen Sie wenn möglich die Restwärme des Backofens und schalten Sie den Backofen bereits vor Garende aus; Backofentür während des Garens nicht unnötig öffnen.

Hinweise zur zerstörungsfreien Demontage und Recycling:

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



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

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

Angaben nach EU-Verordnung 2015/1186

Effizienzwerte des Heizteils

Datenblatt gemäß EU-Verordnung 2015/1186

Name oder Warenzeichen	Oranier Küchentechnik GmbH		
Modellkennung	FZ 2024 07		
Energieeffizienzklasse		[-]	D
Direkte Wärmeleistung	P_{nom}	kW	4,4
Indirekte Wärmeleistung		[kW]	keine indirekte Heizfunktion
Energieeffizienzindex	EEI	[-]	76
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung	$\eta_{th,nom}$	[%]	86,7

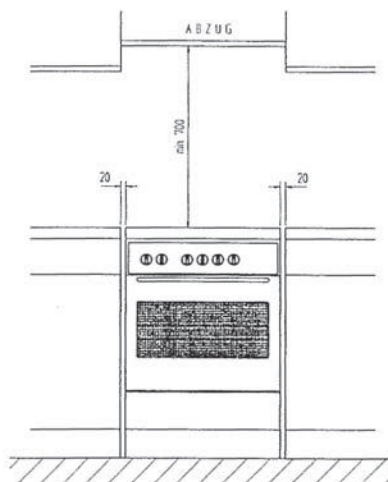
3. Installationsanleitung

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

3.1 Voraussetzungen zur Aufstellung

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

3.1.1



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

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

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

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

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

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

3.2 Kaminanschluß

Das Heizteil des Herdes ist an einen Kamin anzuschließen.

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

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

- 3.2.3 Werden die Abgase nicht ungehindert abgeführt, wird ein Temperaturfühler durch das aus der Strömungssicherung austretende Abgas erwärmt und die Gaszufuhr nach einer Verzögerungszeit unterbrochen. Im Vollastbetrieb des Heizteiles beträgt die Verzögerungszeit einige Sekunden.
- 3.2.4 Um das Heizteil nach Ansprechen der Abgasüberwachung wieder in Betrieb nehmen zu können, sind einige Minuten abzuwarten, bis sich der Temperaturfühler abgekühlt hat. Außerdem ist dafür zu sorgen, dass die Abgasführung (Anschlußrohr, Schornstein) an keiner Stelle blockiert oder behindert ist. Sollte die Abgasüberwachung wiederholt ansprechen, so muß ein Fachmann zur Überprüfung des Gerätes bzw. der Abgasführung hinzugezogen werden.
- 3.2.5 Die Gerätetype FZ2024 ist für den hinteren Abgasanschluß vorbereitet. Zum seitlichen Anschluß muß der beiliegende, gebogene Abgasstutzen montiert werden.

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

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

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

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

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

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

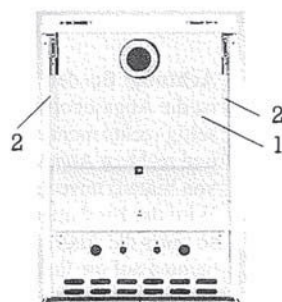


Abb. 1

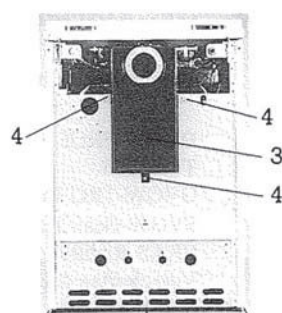


Abb. 2

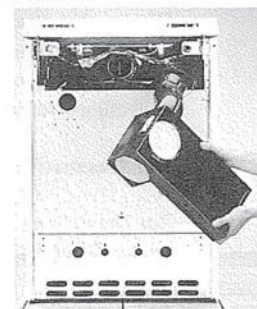


Abb. 3

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

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

- 3.2.6 Das Gerät FZ 2024 wird mit verschlossenen Abgasanschlüssen geliefert.

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

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

3.3 Gas-Anschluss

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

DVGW-TRGI (aktuelle Version)	- Technische Regeln für Gasinstallation (D)
TRF 2012	- Technische Regeln Flüssiggas (D)
ÖVGW-TRG 1 und TRG 2 Teil 1	- Technische Regeln (AT)
SVGW-Gasleitsätze G1	- Gasinstallationen (CH)
EKAS-Richtlinie Nr. 6517	- Flüssiggas (CH)
Vorschriften der kantonalen Instanzen	- z.B. Feuerpolizei-Vorschriften (CH)

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

Der Gasanschluß mittels einer Schlauchtülle ist nicht zulässig.

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

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

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

3.3.2 Flüssiggasanschluß

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

3.3.3 Gasanschlußdruck prüfen

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

3.3.4 Gasanschluß auf Dichtheit prüfen.

3.4 Elektro-Anschluß

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

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

3.5 Funktionskontrolle

Brennstellen wie unter Ziffer 5 beschrieben in Betrieb nehmen.

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

4. Beschreibung des Gerätes

4.1 Bedienungsblende

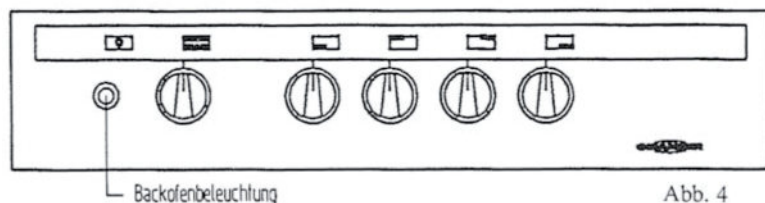
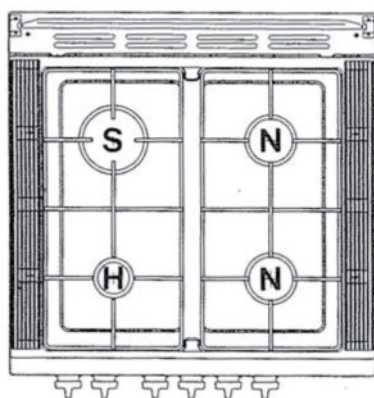


Abb. 4

4.2 Kochstellen



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

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

Abb. 5

4.3 Backofen

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

Diese Regulierung erfolgt nur bei geschlossener Backofentür.

4.4 Heizung

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

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

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

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

4.5 Allgemein

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

Diese Taktfunkenzündung wird beim Eindrücken der jeweiligen Knebel selbsttätig zugeschaltet.

Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

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

In dem Backraum eingelegte Begleitpapiere und Zubehörteile herausnehmen.



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



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



Schutzfolie von den Backblechen entfernen.

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

5.1 Inbetriebnahme der Kochstellen

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

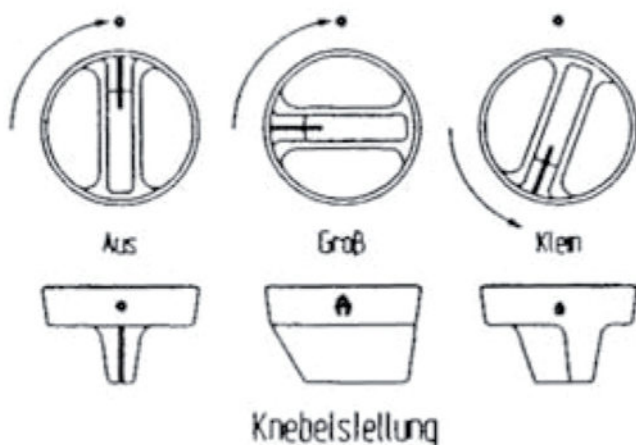


Abb. 6

5.1.2 Elektrische Zündung

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

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

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

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

5.1.5 Abschalten der Kochstellen

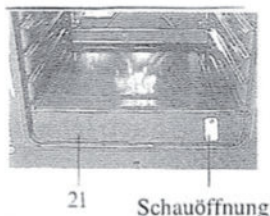
Das Abschalten der Brenner erfolgt durch Drehung des entsprechenden Knebels nach rechts bis zum Anschlag (Abb. 6).

5.2 Inbetriebnahme des Backofens

5.2.1 Knebel Backofen (Abb. 4) nach links auf Stellung 8 drehen und bis zum Anschlag eindrücken. Der Backofenbrenner wird durch die selbsttätig zugeschaltete Zündvorrichtung gezündet. Knebel noch für ca. 10 s eingedrückt halten und danach auf die gewünschte Stellung weiterdrehen.

Bei Stromausfall kann der Backofen mittels Streichholz gezündet werden. Dazu Backofentür und den Backofen-Zwischenboden (21; Abb. 8) nach vorne aus dem Backofen ziehen. Knebel Backofen nach links auf Stellung 8 drehen und bis zum Anschlag eindrücken. Mit brennendem Streichholz das am Backofenbrenner ausströmende Gas entzünden. Nach erfolgter Zündung den Knebel noch ca. 10 Sek. eingedrückt halten und danach auf die gewünschte Stellung weiterdrehen. Den Backofen-Zwischenboden (21) nun wieder bis zum Anschlag in den Backofen schieben und die Backofentüre schließen.

Abb.8



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

5.2.3 Backofenbeleuchtung

- 5.2.3.1 Bei der Gerätetype FZ2024 ist neben dem Backofenknebel **B** ein Druckschalter **C** für die Backofenbeleuchtung angeordnet (Abb. 9).

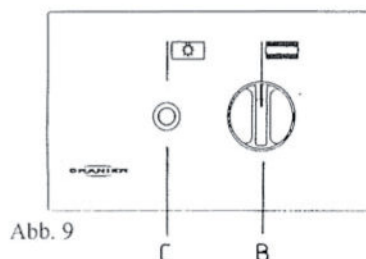


Abb. 9

5.3 Abstellen des Backofens

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

5.4 Inbetriebnahme der Heizung

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

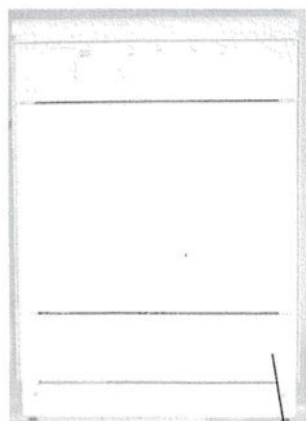


Abb. 11

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

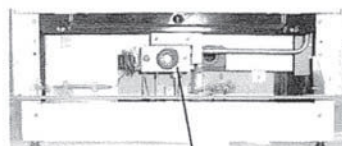


Abb.12

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

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

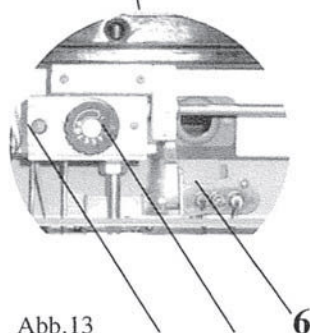


Abb.13

P H

6

- 5.4.6 Beim Ausfall der piezoelektrischen Zündung kann das Heizteil auch von Hand gezündet werden. Dazu die untere Blende **5**, wie beschrieben öffnen.
- 5.4.6.1 Zündklappe **6** öffnen.
- 5.4.6.2 Bedienungsknopf **H** der Gasarmatur in Zündposition *drehen, eindrücken und mit einem langen Streichholz bzw. Gasanzünder Zündflamme zünden. Nach dem Brennen der Zündflamme Zündklappe wieder schließen und wie unter 5.4.4 beschrieben fortfahren.

5.5 Abschalten der Heizung

- 5.5.1 Für kurze Zeit
Bedienungsknopf **H** nach rechts bis zum Anschlag drehen.
- 5.5.2 Für längere Zeit
Bei längerer Betriebsunterbrechung zusätzlich den Gasanschlußhahn schließen.

Nach dem Abschalten läßt sich das Heizteil nicht sofort wieder in Betrieb nehmen (Wiedereinschaltsperr).

Eine Wartezeit von ca. 3 Minuten ist einzuhalten.

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

5.5.3 Schließen der unteren Geräteklappe.

Dazu die Geräteklappe hochstellen und oben mittig bis zum Anschlag eindrücken

6. Anwendungshinweise

6.1 Rationelle Nutzung der Kochstellen

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

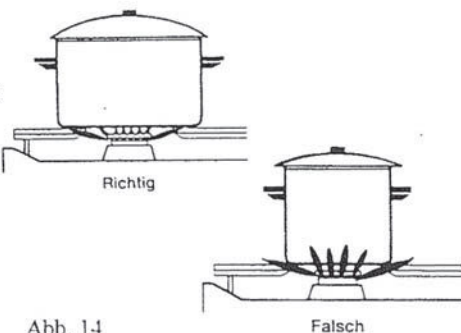


Abb. 14

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

6.2 Benutzung des Backofens



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



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

6.2.1 Backen

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

Bei konventioneller Betriebsweise wird vorzugsweise auf der untersten Einschub-
leiste gebacken.



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

6.2.2 Einstelltabelle Backofen (Richtwerte)

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

1. Leiste von unten: Hohe Form, große Braten

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

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

6.2.3 Braten

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

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

6.3 Einkochen

Verschließen Sie die Gläser mit Gummiring, Deckel und Klammer.

Spannen Sie die Klammer nicht zu fest, der Deckel könnte springen.

Fettpfanne (Sonderzubehör) in die untere Leiste einschieben.

Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht berühren.

Dann geben Sie 1 Liter lauwarmes Wasser in die Pfanne, schieben sie ein,

schließen die Backofentür und stellen den Knebel Backofen (Abb. 4) auf

Stellung 4. Sobald die Inhalt der Gläser perlt, nach etwa 10 - 20 min.,

schalten Sie den Backofen gemäß nachstehender Tabelle aus.

Zum Beispiel:

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

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

7. Reinigung

Alle Knebel in Aus-Stellung bringen.

7.1 Reinigung der Kochmulde

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

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

Die Fühler der thermoelektrischen Zündsicherung sind stets sauber zu halten.

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

7.2 Aushängen der Backofentür

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

Dazu sind folgende Handgriffe auszuführen:

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

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

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



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

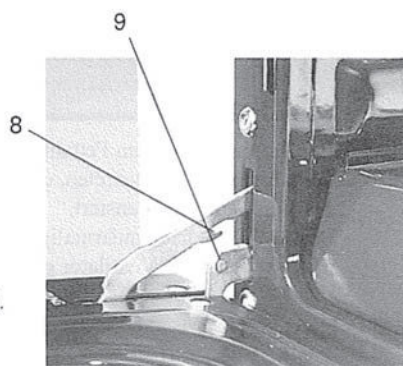


Abb. 16



Abb. 17

7.3 Einhängen der Backofentür

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

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

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

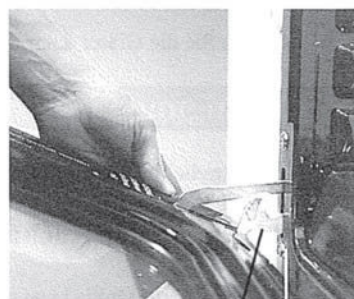


Abb. 18

10 11

7.4 Reinigung des Backofens

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

7.5 Reinigung der Warmluftkanäle

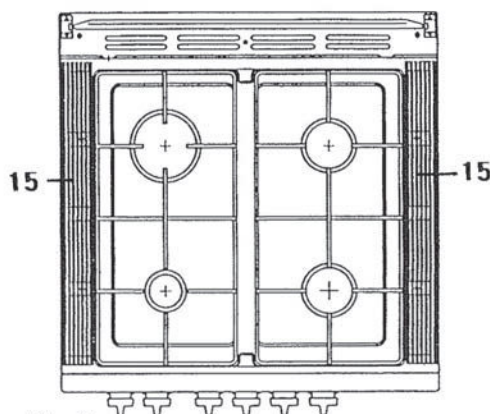


Abb. 21

Die Reinigung der Warmluftkanäle sollte vor Beginn der Heizperiode erfolgen. Hierzu sind die Warmluftgitter 15 (Abb. 21) und die ggf. darunterliegenden Siebe abzunehmen und die nun zugänglichen seitlichen Kanäle mit einer längeren flachen Bürste oder mittels einer auf den Staubsauger gesteckten Flachdüse zu reinigen.

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

8. Umstellen auf andere Gasart



Netzstecker ziehen.

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

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

- a) Gasart, auf die das Gerät umgestellt werden soll
- b) Heizwert H_u des Gases
- c) Wobbezahl des Gases
- d) Gerätenummer

Die Umstellgarnitur beinhaltet:

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



Nach erfolgter Umstellung muss die Versiegelung an Düsen und Einstellschrauben mit Siegelack erneuert werden!

8.1 Umstellen der Kochstellenbrenner

8.1.1 Wechsel der Hauptgasdüsen

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

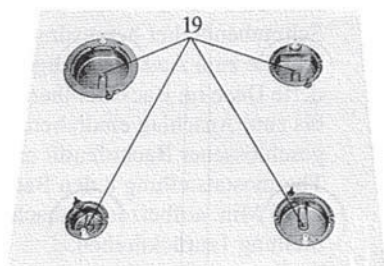


Abb. 22

8.1.2 Wechsel der Kleinstelldüsen

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

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

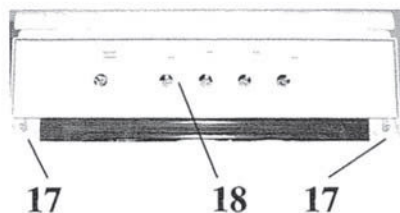
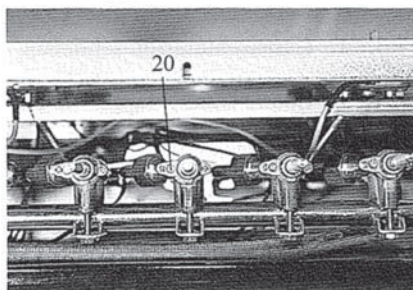


Abb. 23

Die zum Austausch angeforderten Düsen bis zum Anschlag eindrehen.

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



8.2 Umstellen des Backofenbrenners und Backofenthermostaten

8.2.1 Hauptgasdüse

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

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

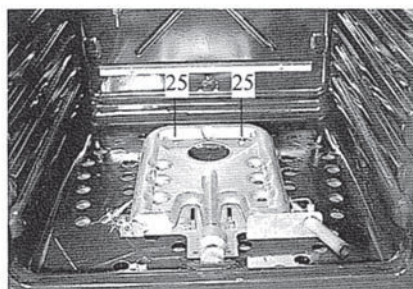


Abb. 25

8.2.2 Wechsel der Kleinstelldüse

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

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

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

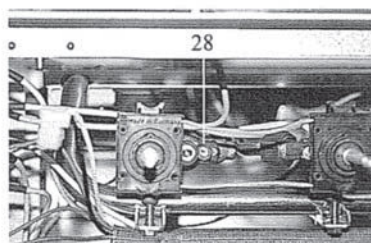


Abb. 26

8.3 Umstellung des Heizteiles

8.3.1 Austausch der Hauptbrennerdüse

8.3.1.1 Gasanschlußhahn schließen.

8.3.1.2 Untere Geräteklappe wie unter 5.4

beschrieben öffnen

Hauptbrennerdüse wechseln.

Dazu die Abdeckschraube **29** des Düsenstockes **30** herausdrehen

Die nun zugängliche Hauptbrennerdüse mit einem ca. 10 mm breiten Schraubendreher herausrauben und durch die entsprechende Düse für die geforderte Gasart ersetzen (siehe Tech.Daten)

Abdeckschraube **29** mit Dichtung gasdicht verschrauben.

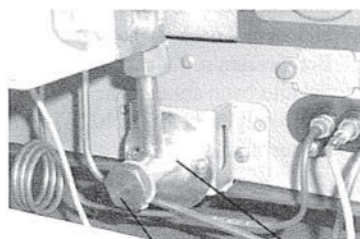


Abb.27

29

30

8.3.2 Einstellen der Nennwärmebelastung nach der Düsendruckmethode.

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

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

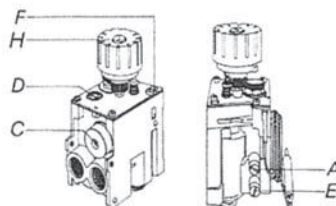


Abb. 28

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

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

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

8.3.2 Einstellen der Nennwärmebelastung über die Gasmenge.

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

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

8.3.3 Kleinstellung

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

8.3.4 Zündbrenner

- 8.3.4.1 Überwurfschraube **35** herausdrehen

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

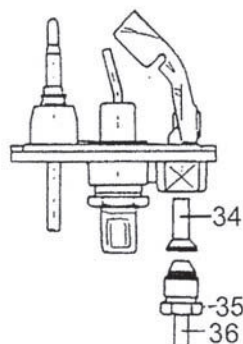
- 8.3.4.3 Neue Düse einsetzen.

Erdgas = Nr. 48

Flüssiggas = Nr. 42

- 8.3.4.4 Überwurfschraube wieder gasdicht verschrauben.

Abb.29



8.3.5 Nach erfolgtem Düsenwechsel.

- 8.3.5.1 Beigefügten Aufkleber auf den bisherigen Gasart-Aufkleber kleben.

- 8.3.5.2 Dichtprüfung durchführen.

- 8.3.5.3 Anschlußfließdruck kontrollieren.

Bei der Umstellung auf Flüssiggas ist der Druckregler in der Gasarmatur wie folgt zu blockieren:

Reglerschraube C (Abb. 28) bis zum Anschlag bzw. einem hörbaren Klicken einschrauben.

9. Service Hinweise

9.1 Austausch von Geräteteilen

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

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

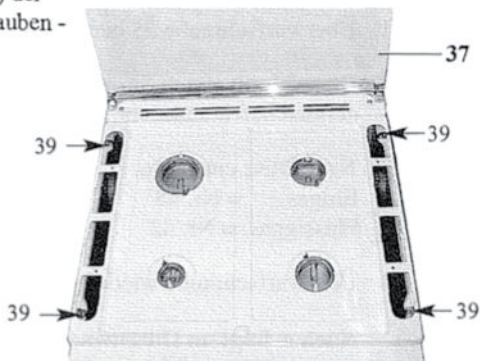
Der Austausch von Geräteteilen, der nur mit Werkzeugen möglich ist, darf nur vom zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

9.2 Abnehmen der Kochmulde

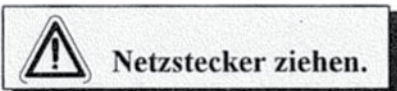
Im Bedarfsfall kann die Kochmulde zu Wartungszwecken abgenommen werden.

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

Abb. 30



9.3 Wechsel der Backofenlampe (G9 / 27 W / 230 V)

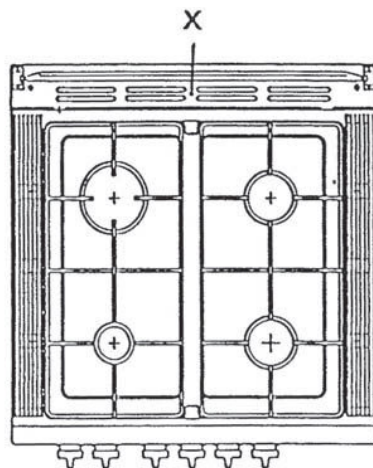


Es dürfen nur Lampen eingesetzt werden, die für einen Temperaturbereich von 300 °C ausgelegt sind.

Das Abdeckglas durch Drehen entfernen und die Backofenlampe auswechseln.

9.4 Für den Schornsteinfeger

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



9.5 Wichtiger Hinweis für den Installateur

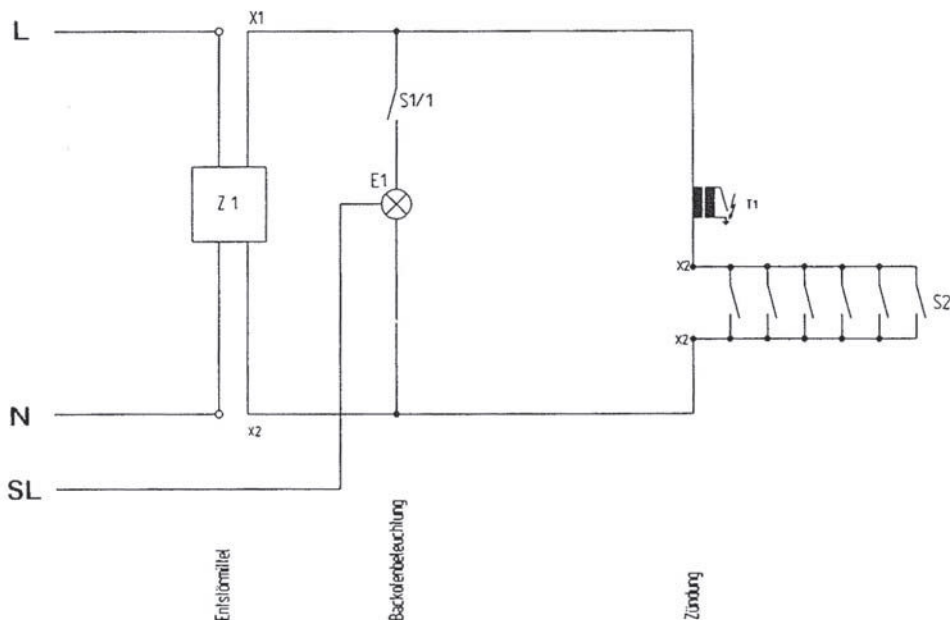
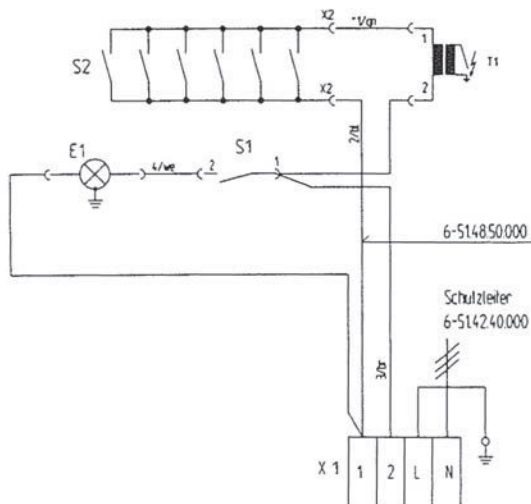
- Die Abgasüberwachungseinrichtung darf nicht durch den Installateur eingestellt oder verändert werden, es sei denn, in dieser Anleitung sind ausdrücklich Arbeiten bei der Installation vorgeschrieben.
- Die Abgasüberwachungseinrichtung darf nicht außer Betrieb genommen werden.
- Bei Austausch der Abgasüberwachungseinrichtung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

10. Stromlauf- und Schaltpläne

10.1 Typ FZ 2024

Legende zu FZ 2024

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



11. Hinweise zur Entsorgung

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



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



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

12. ORANIER-Werksgarantie

Die ORANIER Küchentechnik GmbH leistet unabhängig von gesetzlichen Pflichten des Händlers gegenüber dem Endverbraucher zusätzliche Werksgarantie für Geräte mit dem Markennamen ORANIER. Sie erstreckt sich auf die kostenlose Instandsetzung des in Deutschland oder Österreich bestimmungsgemäß betriebenen Gerätes.

Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und/oder in der Verarbeitung aufweisen.  bernommen werden sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Grundsätzlich gelten die Garantiebedingungen, die in der dem Gerät beif gten Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Zur eindeutigen Bestimmung geeigneter Maßnahmen im Servicefall behalten wir uns vor, zusätzlich auf die Mitteilung spezifischer Gerätedaten zu bestehen, die sich auf dem Typschild des Gerätes befinden.
2. ORANIER gewährt eine kostenlose Garantieverlängerung um 36 auf insgesamt 60 Monate für Einbaugeräte mit dem Markennamen ORANIER. Ab dem 25. Monat wird dem Garantien hmer lediglich die zum Zeitpunkt der Reklamation gültige Anfahrtspauschale berechnet (s. dazu www.oranier.com). Ansonsten gelten die gleichen Garantiebedingungen wie in den ersten 24 Monaten. Standherde, Zubehör sowie Plasmafilter sind von der Garantieverlängerung ausgenommen.
3. Innerhalb der Werksgarantie werden 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.
4. Emaille- und Lackschäden sowie Schäden an Glas oder Glaskeramikauteilen werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie unserem Kundendienst innerhalb von 5 Arbeitstagen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes an den Endverbraucher angezeigt werden.

5. Leuchtmittel sowie Batterien sind von Garantieleistungen ausgenommen.
6. Transportschäden müssen entsprechend den Transportbedingungen gegenüber dem Transporteur geltend gemacht werden. Sie fallen nicht unter diese Werksgarantie.
7. Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten z.B. an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
8. 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.
9.  ber Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Mängelbeseitigung entscheidet der ORANIER-Kundendienst nach billigem Ermessen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
10. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teilen, die verursacht wurden durch:
 - Falschanschluss
 -  u ere Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung
 - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizit tsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und/oder Leitungen.
 - ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung
 - Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter die Werksgarantie, dann hat die Auftraggeberin für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1

35708 Haiger

www.oranier.com

ORANIER

- Dunstabzugshauben
- Backöfen
- Herde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1
35708 Haiger

www.oranier.com

Kundendienst:

Um Ihnen noch schneller helfen zu können,
füllen Sie das Formular auf unserer Website
aus.

<https://service-kt.oranier.com/>

Oder scannen Sie einfach diesen QR-Code:



Technik für Deine Familie