

Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Gas-Wok

GFC 2731

Gas-Kochfeld

GFC 2732

GFC 2764

GFC 2795

ORANIER

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:

Kundendienst-Anforderung

eMail service-kt@oranier.com
Telefon 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Ersatzteil-Anforderung

eMail ersatzteil-kt@oranier.com
Telefon 0 2771 / 2630-355
Telefax 0 2771 / 2630-359

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

eMail service-kt@oranier.com
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 70
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80

Schweiz

ORANIER Heiz- und Küchentechnik GmbH

Niederlassung Schweiz

Hartbertstrasse 1

CH-7000 Chur

eMail swiss@oranier.com
Telefon +41(0) 812 5066 25
Telefax +41(0) 812 5066 26

Bitte beachten Sie:

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

- 1. Ihre genaue Anschrift**
- 2. Ihre Telefonnummer**
(ggf. Telefaxnummer, eMail-Adresse)
- 3. Wann kann unser Kundendienst Sie besuchen?**
- 4. Alle auf dem Typenschild enthaltenen Angaben**
- 5. Kaufdatum (Kaufbeleg)**
- 6. Eine möglichst genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.**

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.

Entsorgung der Verpackung

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

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

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

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der Verordnung (EU) 2016/426 einschließlich Änderungen gebaut wurde. Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumuster-prüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	5
GFC 2731	
GFC 2732	
GFC 2764	
GFC 2795	
Sicherheitshinweise	9
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Das Gerät im Gebrauch	11
Wok-Brenner zünden und einstellen	
Wok-Brenner abschalten	
Kochstellenbrenner zünden und einstellen	
Kochstelle abschalten	
Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Hinweise zum energiesparenden Kochen	
Reinigung und Pflege	14
Alle Flächen und Teile	
Glaskeramik-Kochfeld	
Störfallhilfe	15
Montage und Installation	16
Sicherheitshinweise	
Einbauvoraussetzungen	
Gasanschluss	
Elektro-Anschluss	
Einbau	
Inbetriebnahme	
Umstellen auf andere Gasart	26
Wechsel der Gasdüsen	
Technische Daten	30
Leistung, Verbrauch und Gerätemaße	
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	
Düsendurchmesser	
Gasanschlusswerte	
Tabelle Nennbelastung	
Kundendienstadressen	(2. Umschlagseite)
Garantiebedingungen.	vorletzte Seite (3. Umschlagseite)

Ihr Gerät im Überblick

GFC 2731

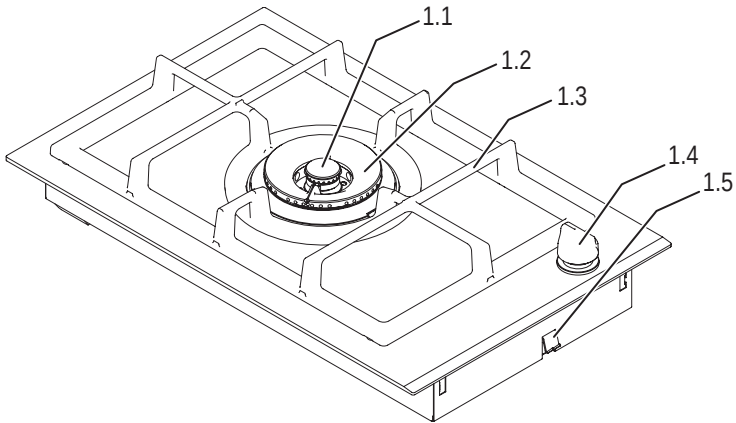


Abbildung 1

- 1.1 Innenkreisbrenner
- 1.2 Aussenkreisbrenner
- 1.3 Topfträger
- 1.4 Bedienknebel
- 1.5 Spannkammern

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) befindet sich hinten mittig an der Unterseite des Gerätes.

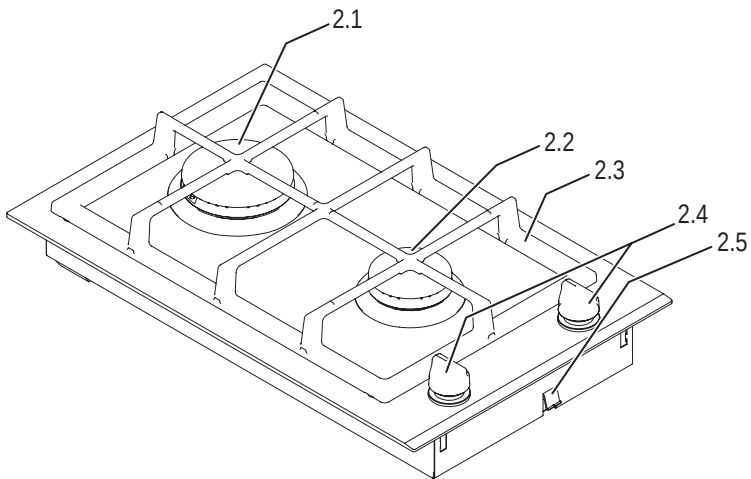


Abbildung 2

- 2.1 Starkbrenner
- 2.2 Normalbrenner
- 2.3 Topfträger
- 2.4 Bedienknebel
- 2.5 Spannkammern

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) befindet sich hinten mittig an der Unterseite des Gerätes.

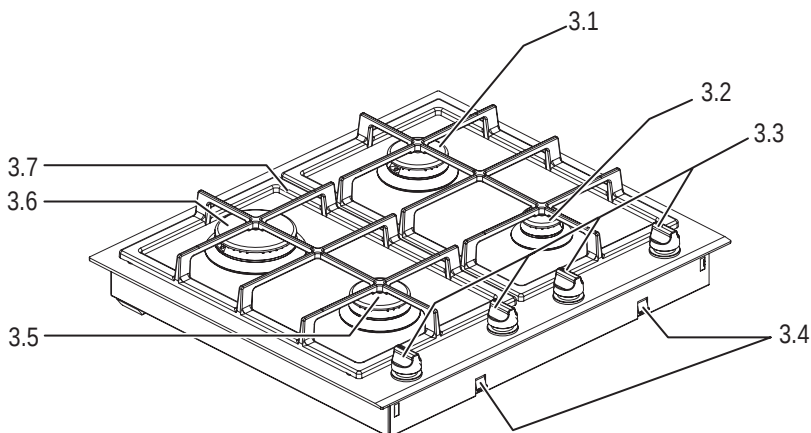


Abbildung 3

- 3.1 Normalbrenner
- 3.2 Garbrenner
- 3.3 Knebel für Kochstellen
- 3.4 Spannkammern
- 3.5 Normalbrenner
- 3.6 Starkbrenner
- 3.7 Kochmuldenrost 2-teilig

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) befindet sich rechts hinten an der Unterseite des Gerätes.

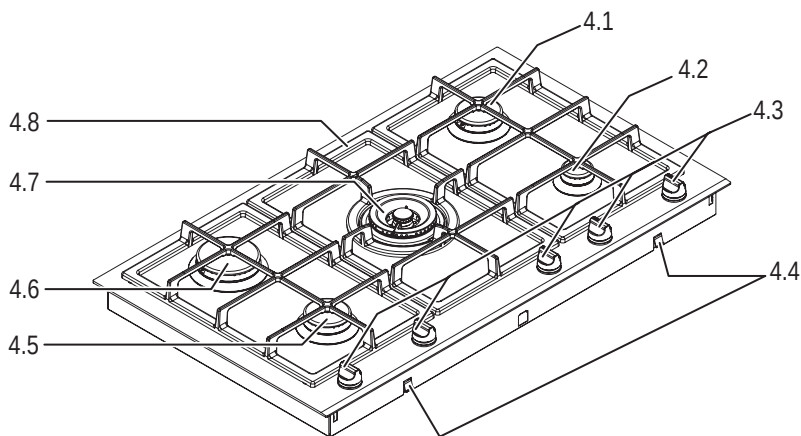


Abbildung 4

- 4.1 Normalbrenner
- 4.2 Garbrenner
- 4.3 Knebel für Kochstellen
- 4.4 Spannkammern
- 4.5 Normalbrenner
- 4.6 Starkbrenner
- 4.7 Wok-Brenner
- 4.8 Kochmuldenrost 3-teilig

Der Gasanschluss 1/2" (ISO 7) befindet sich rechts hinten an der Unterseite 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 20 mbar
 - für Flüssiggas 3B/P 50 mbar.Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
 - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
 - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbarDer angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- 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 30).
- 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 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.
- 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. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.
- Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offen halten 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.
- Für den Gerätetyp 2795 muss gemäß der TRGI (Technische Regeln Gas Installation) während des Betriebs eine Dunstabzugshaube mitbetrieben werden.

Das Gerät im Gebrauch

 Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 10!

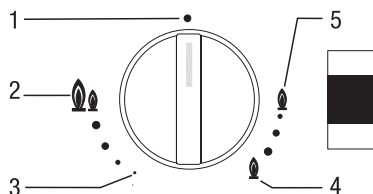
 Schalten Sie beim Betrieb der Kochstellen die Abluft-Dunstabzugseinrichtung ein.

Wok-Brenner zünden und einstellen

Der Zweikreisbrenner besitzt nur einen Knebel, mit dem alle Funktionen eingestellt werden. Die Symbole für die einzelnen Bedienstellungen sind kreisförmig um den Bedienknebel angeordnet.

Positionen des Bedienknebels

- 1 Geschlossen (Aus)
- 2 Zündstellung
Außen- und Innenkreis Vollbrand
- 3 Außenkreis Kleinbrand
- 4 Innenkreis Vollbrand
Außenkreis geschlossen
- 5 Innenkreis Kleinbrand



- Zum Zünden den Kochstellenknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „Zündstellung“ (2) drehen. Der Wok-Brenner wird mit der elektrischen Zündung automatisch gezündet.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt.
Dies ist notwendig, da die Gashähne des Gerätes thermoelektrisch gesichert sind. So wird verhindert, dass, falls ein Brenner ausgehen sollte, dauerhaft unverbranntes Gas ausströmen kann.
Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder erloschen sein, ist der Versuch abubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Falls der Strom ausgefallen ist oder die Zündkerzen feucht sind, kann das ausströmende Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein. Die sichtbare Veränderung der Flammengröße zwischen Position (4) und (5) ist nur gering. In kleinster Einstellung (5) ist die Flammenstabilität eingeschränkt.
 - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „Innenkreis Kleinbrand“ (5) verkleinert die Flamme.
 - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „Zündstellung“ (2) vergrößert die Flamme.

 Einstellungen zwischen den Positionen „Zündstellung“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

- Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Wok-Brenner abschalten

- Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●“ (1) drehen.

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochstelle gehört, können Sie am Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Knebel erkennen.

Beispiel: Knebel für die hintere Kochstelle:

Neben jedem Kochstellenknebel befinden sich die nachfolgenden drei Symbole:

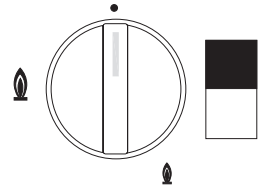
„●“ „Aus“-Stellung



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.
Dies ist notwendig, da die Gashähne des Gerätes thermoelektrisch gesichert sind. So wird verhindert, dass, falls ein Brenner ausgehen sollte, dauerhaft unverbranntes Gas ausströmen kann.
Sollte nach 10 Sekunden noch keine Zündung erfolgt, oder die Flamme wieder erloschen sein, ist der Versuch abzubrechen. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute warten.
- Falls der Strom ausgefallen ist oder die Zündkerzen feucht sind, kann das ausströmende Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.
- Nach erfolgter Zündung stellen Sie die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
 - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme“ verkleinert die Flamme.
 - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „große Flamme“ vergrößert die Flamme.

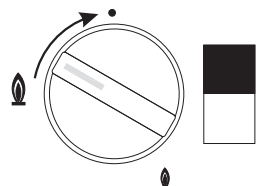


Einstellungen zwischen den Positionen „große Flamme“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

- Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Kochstelle abschalten

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



Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zu der Größe der Kochstellen: Die Flammen sollten den Topfboden bedecken, aber nicht über den Rand des Topfbodens hinaus brennen. An der Seite vorbeifließende Wärme kann nicht genutzt werden und erhitzt die Griffe.
- Da der Wärmeübergang von der Flamme zum Topfboden bei Gasflammen optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, die hitzestabil sind und sich zum Kochen auf Flammen eignen. Ideal sind Töpfe aus Edelstahl, Aluminium, Email und Gusseisen, aber auch Glasformen eignen sich, wenn der Hersteller des Geschirrs dies ausdrücklich erlaubt.
- Es eignen sich auch Töpfe mit dünnen oder nicht ganz ebenen Böden, so dass eine Neuanschaffung von speziellem Kochgeschirr nicht notwendig ist. Töpfe mit Sandwichböden können sehr gut verwendet werden, bieten allerdings keine besonderen Vorteile gegenüber einfachen Töpfen.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden.

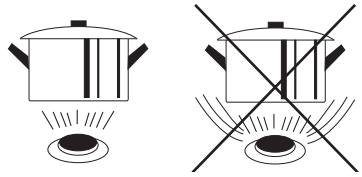
Empfohlene Topfdurchmesser:

Starkbrenner: 22 bis 26 cm

Normalbrenner: 14 bis 24 cm

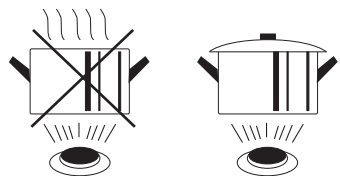
Garbrenner: 8 bis 16 cm.

Wok-Brenner: 24 bis 28 cm.



Hinweise zum energiesparenden Kochen

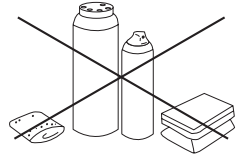
- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große 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.



Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile

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



Glaskeramik-Kochfeld

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

Störfallhilfe



Reparatur nur durch 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
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Zündkerze austauschen lassen. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	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.
Abschalten einer Kochstelle nicht möglich.	Kochstellenhahn defekt.	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt.	Gashaupventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Montage und Installation



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 30).
- 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.:

Für Deutschland: DVGW-TRGI 2018 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.

Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.

Einbauvoraussetzungen

Bei Anschlusswerten kleiner 11 kW

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

Bei Anschlusswerten größer 11 kW

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 4 m³ pro kW Nennbelastung haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können und mit einer Abluft-Dunstabzugseinrichtung, die über ein Mindest-Fördervolumen von 15 m³/h pro kW Nennbelastung verfügt, ausgerüstet sein. Entsprechende Zuluftöffnungen aus dem Freien müssen vorhanden sein.



Bei dieser Auslegung kann die Betrachtung des unmittelbaren Verbrennungsluftverbundes herangezogen werden.

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

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

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

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

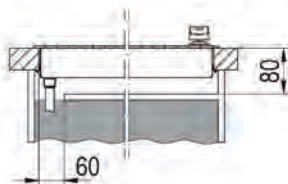
Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65°C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

Bei 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.

Das ordnungsgemäß eingebaute Kochfeld ist auf der Unterseite durch eine Abdeckung (K-Boden) so zu schützen, dass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist.

Diese Abdeckung darf nur mit Werkzeug abnehmbar sein.



Gasanschluss

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

Bei Aufstellung, Installation und 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 2018: 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.

Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

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

Aus dem Gasart-Klebeschild ist ersichtlich, auf welche Gasart die Gas-Kochmulde eingestellt ist.

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



Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der Gasanschlussstutzen mit 1/2"- Außengewinde (ISO 7) 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-zertifizierten Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht durch Wärme beschädigt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.



Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stecken.

Elektro-Anschluss

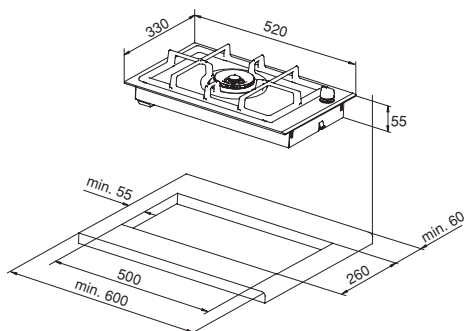
Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 30.

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

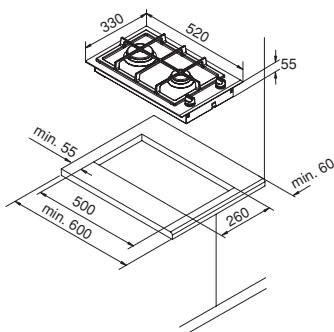
Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muss zwischen 30 und 40 mm betragen. Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

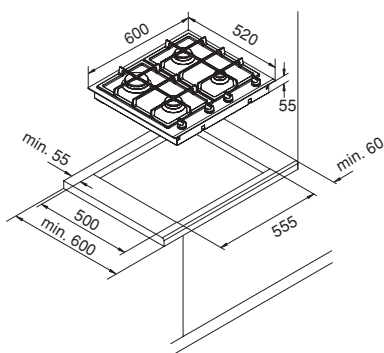
GFC 2731



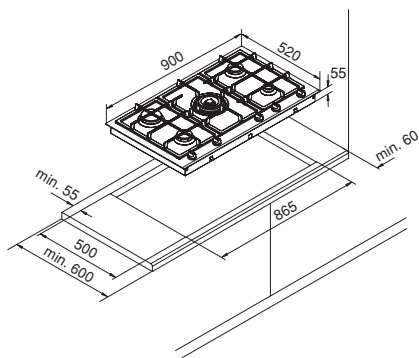
GFC 2732



GFC 2764



GFC 2795



Vorbereitungen zum Einbau

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

Gerätetyp GFC 2731

- Gerät aus der Verpackung entnehmen.



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

Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seite 18 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (5.1) aller Spannklemmen (5.2) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannklemmen (5.2) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.
- Eine der Dichtungen (6.7) aus der Verpackung nehmen und auf den Brennerkörper (6.9) legen.



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

- Glaskeramik-Kochfläche auspacken. Das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte so auf die Arbeitsplatte auflegen, dass die unten aufgeklebten Winkel in das Kochfeldunterteil eingreifen.



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

- Zweite Dichtung (6.7) zusammen mit dem Druckring (6.6) in die Brenneröffnung einlegen. Druckring so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner (6.9) liegen.



Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)!

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring (6.6) mit dem Brenner (6.9) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen und nacheinander auflegen (siehe Zeichnung), dabei auf erforderliches Einrasten achten.
- Bedienknebel (6.8) aus der Verpackung nehmen und aufstecken.
- Topfträger (6.1) auflegen.

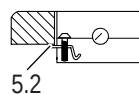
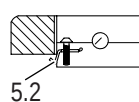
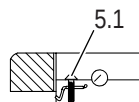


Abbildung 5

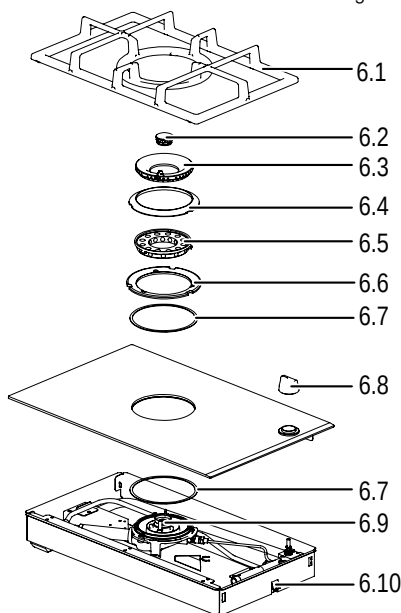


Abbildung 6

Gerätetyp GFC 2732

- Gerät aus der Verpackung entnehmen.



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

Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seite 18 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (5.1) (siehe Seite 20) aller Spannkammern (5.2) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannkammern (5.2) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.



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

- Glaskeramik-Platte auspacken. Das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte so auf die Arbeitsplatte auflegen, dass die unten aufgeklebten Winkel in das Kochfeldunterteil eingreifen.



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

- Druckringe (7.4) mit den aufgezogenen Dichtungen (7.5) auflegen, Druckring so positionieren dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)!

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring (7.4) mit dem Brenner verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen.
- Die Brennerköpfe (7.3) aufstecken, Brennerdeckel (7.2) auflegen.
- Topfträger (7.1) auflegen.
- Bedienknebel aus der Verpackung nehmen und aufstecken.

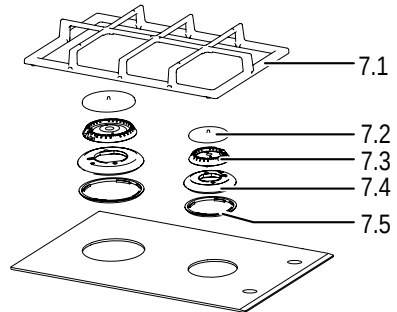


Abbildung 7

Gerätetyp GFC 2764



Zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche beim Transport, wird diese auf dem Kochfeld-Unterteil montiert ausgeliefert. Zur Gerätemontage in der Arbeitsplatte muss die Glaskeramik-Kochfläche deshalb erst abgenommen werden.

- Dazu das Gerät der Verpackung entnehmen und die Druckringe (8.4) mit aufgezogenen Dichtungen, nach dem Herausdrehen der Befestigungsschrauben, abnehmen.
- Glaskeramik-Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seiten 18 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (5.1) (siehe Seite 20) aller Spannkammern (5.2) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannkammern (5.2) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.



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

- Glaskeramik-Kochfläche aufnehmen und das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte auf die Arbeitsplatte auflegen.



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

- Druckringe (8.4) mit den aufgezogenen Dichtungen auflegen und Druckring so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)! Sollten Dichtungen auf der Glaskeramik-Kochfläche haften bleiben, so ist beim Aufziehen auf die Druckringe darauf zu achten, dass die ca.1,5 cm breite Lippe der Dichtung in die Ausnehmung des Druckringes eingelegt wird.

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring mit dem Brenner (10.2) (siehe Seite 27) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen.
- Die Brennerköpfe (8.3) aufstecken, Brennerdeckel (8.2) auflegen.
- Topfträger (8.1) auflegen.
- Bedienknebel (8.6) aus der Verpackung nehmen und aufstecken.

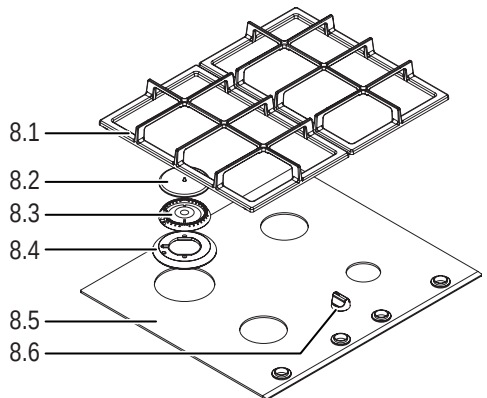


Abbildung 8

Gerätetyp GFC 2795



Zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche beim Transport, wird diese auf dem Kochfeld-Unterteil montiert ausgeliefert. Zur Gerätemontage in der Arbeitsplatte muss die Glaskeramik-Kochfläche deshalb erst abgenommen werden.

- Dazu das Gerät der Verpackung entnehmen und die Druckringe (9.10) mit aufgezogenen Dichtungen und den Druckring (9.6) mit der Dichtung (9.7) nach dem Herausdrehen der Befestigungsschrauben, abnehmen.
- Glaskeramik-Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

Gerätemontage

- Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seiten 18 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- Schrauben (5.1) (siehe Seite 20) aller Spannkammern (5.2) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannkammern (5.2) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.



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

- Eine der Dichtungen (9.7) aus der Verpackung nehmen und auf den Brennerkörper (10.1) (siehe Seite 27) legen.
- Glaskeramik-Kochfläche aufnehmen und das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
- Glaskeramikplatte auf die Arbeitsplatte auflegen.



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

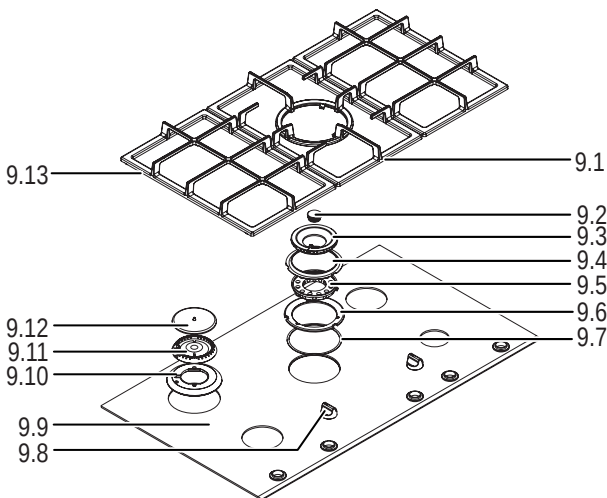


Abbildung 9

Wok-Brenner

- Zweite Dichtung (9.7) mit dem Druckring (9.6) in die Brenneröffnung legen. Druckring so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



Der Druckring muss eben aufliegen (nicht verkanten)!

- Mit den beiliegenden Schrauben den Druckring mit dem Brenner (10.1) (siehe Seite 27) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen und nacheinander auflegen (siehe Zeichnung), dabei auf erforderliches Einrasten achten.

Normal-, Stark- und Garbrenner

- Druckringe (9.10) mit den aufgezogenen Dichtungen auflegen und Druckringe so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.



Die Druckringe müssen eben aufliegen (nicht verkanten)! Sollten Dichtungen auf der Glaskeramik-Kochfläche haften bleiben, so ist beim Aufziehen auf die Druckringe darauf zu achten, dass die ca. 1,5 cm breite Lippe der Dichtung in die Ausnehmung des Druckringes eingelegt wird.

- Mit den beiliegenden Schrauben die Druckringe mit den Brennern (10.2) (siehe Seite 27) verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.
- Brennerteile den Verpackungen entnehmen und nacheinander auflegen (siehe Zeichnung), dabei auf erforderliches Einrasten achten.
- Topfträger (9.1) und (9.13) auflegen.
- Bedienknebel (9.8) aus der Verpackung nehmen und aufstecken.

Alle Typen

Gasanschluss herstellen

- Den Gasanschluss unter Beachtung der Angaben auf Seite 18 herstellen.

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.
-  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.

Umstellen auf andere Gasart

- Vorschriften der regionalen Gasanbieter und zum Feuerschutz sind zu beachten. Nur Fachpersonal darf an gasführenden Verschraubungen arbeiten! Reparaturen an der Gasausrüstung dürfen nur von einem anerkannten Gas-Installateur durchgeführt
- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.



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

- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3-15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.
- Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.



Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 31 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.



Vor dem Wechsel die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen.

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsabläufe beziehen sich exakt auf den Typ GFC 2795.

Da die Module dieses Kochfeldes mit dem Aufbau der übrigen Typen vergleichbar sind, wird auf eine weitere, nach Typen differenzierte Beschreibung der Arbeitsabläufe zur Gasartumstellung verzichtet.

- Bedienknebel abziehen.
- Die Topfträger, Brennerdeckel und -köpfe abnehmen.
- Anschließend die Schrauben herausdrehen, mit denen die Druckringe an die Brennerkörper geschraubt sind.
- Nehmen Sie die Druckringe mit Dichtungen ab (siehe Abb. auf Seite 23).
- Heben Sie die Glaskeramikplatte ab.

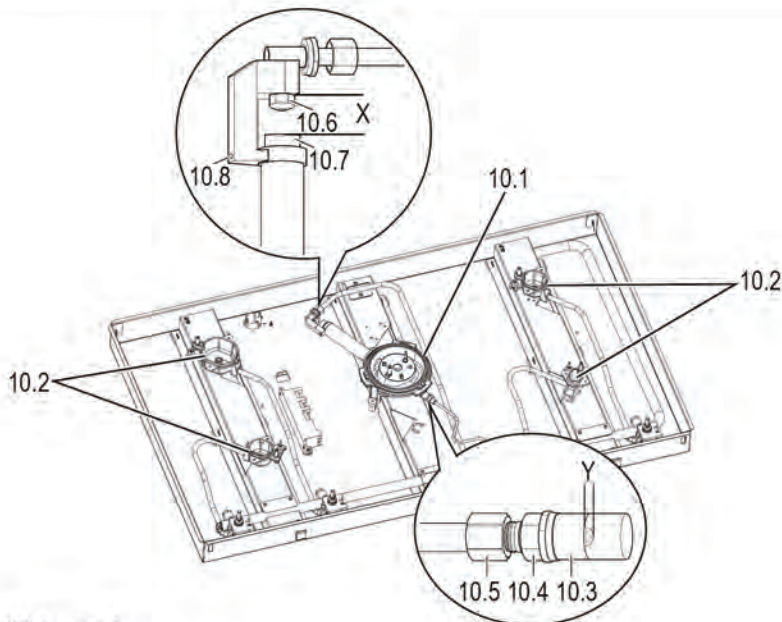


Abbildung 10

Wechsel der Hauptgasdüsen

Normal-, Stark- und Garbrenner

- Wechseln Sie die Hauptgasdüsen in den Brennerunterteilen (10.2) mit einem Steckschlüssel.

Wok-Brenner, Außenkreis

- Lösen Sie die Arretierschraube (10.8) und schieben Sie den MS Injektor (10.7) soweit in das Mischrohr bis die Außenringdüse (10.6) zugänglich ist.
- Wechseln Sie die Außenringdüse.
- Verschieben Sie den MS Injektor, bis sich der Abstand (X) aus der nachstehenden Tabelle ergibt. Ziehen Sie die Arretierschraube (10.8) wieder an.
- Prüfen Sie nach dem Düsentauch die Gasdichtheit.



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

Gasart, Drücke	Außenbrenner X	Innenbrenner Y
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	6 mm	3/4 offen (◐)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	11 mm	voll offen (◯)

Wok-Brenner, Innenkreis

- Lösen Sie die Verschraubung (10.5) (siehe Seite 27) und drehen Sie den Düsenhalter (10.4) (siehe Seite 27) heraus.
- Tauschen Sie die Innenringdüse (11.1) aus.
- Schrauben Sie den Düsenhalter wieder ein und verbinden Sie ihn mit der Zuleitung.
- Stellen Sie die Schiebehülse (10.3) (siehe Seite 27) anhand obiger Tabelle (Y) ein.

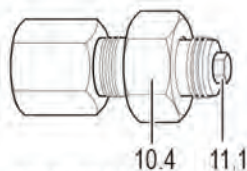


Abbildung 11



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

Einstellung der Minimal-Stellung



Die Einstellung der Minimalstellung der Brenner muss bei abgenommener Glaskeramikplatte erfolgen! Wegen der danach vorhandenen Zugänglichkeit der elektrischen Verdrahtung darf das Gerät nicht wieder an das Stromnetz angeschlossen werden! Zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz oder einem Gaszünder.

- Stellen Sie die Gaszufuhr wieder her.

Wok-Brenner

- Legen Sie die Brennerringe und -deckel des Wok-Brenners auf. Achten Sie auf die richtige Positionierung!
- Drehen Sie den Schalter zur Seite oder entfernen Sie den Sicherungsring und nehmen Sie die MS-Scheibe, die Feder und den Schalter ab.

- Schrauben Sie die Kleinstelldüsen (12.2) und (12.1) heraus und drehen Sie die neuen Kleinstelldüsen bis zum Anschlag hinein. Die Düse mit dem größeren Durchmesser muss in Position (12.2) eingeschraubt werden.
- Zünden Sie den Kochstellenbrenner und drehen Sie den Knebel auf die Position „Außenkreis Kleinbrand“ (Seite 11, Pos. 3).
- Versichern Sie sich, dass die Flammen nicht verlöschen, wenn der Knebel schnell von Maximalstellung zur Position (Seite 11, Pos. 3) gedreht wird. Sollte dies der Fall sein kann die Kleinstelldüse (12.2) minimal nach links zurückgedreht werden.
- Drehen Sie den Knebel auf die Position „Innenkreis Kleinbrand“ (Seite 11, Pos. 5).
- Versichern Sie sich, dass die Flammen nicht verlöschen, wenn der Knebel schnell von Maximalstellung zur Position (Seite 11, Pos. 5) gedreht wird. Sollte dies der Fall sein kann die Kleinstelldüse (12.1) minimal nach links zurückgedreht werden.
- Nehmen Sie die Brennerringe und -deckel des Wok-Brenners wieder ab.
- Drehen Sie den Schalter wieder zurück bzw. stecken Sie den Schalter, die Feder und die MS-Scheibe wieder auf und sichern Sie die Bauteile mit dem Sicherungsring.
- Führen Sie eine Funktionsprüfung durch.

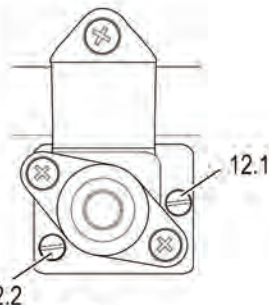


Abbildung 12

Normal-, Stark- und Garbrenner

- Drehen Sie den Schalter zur Seite oder entfernen Sie den Sicherungsring und nehmen Sie die MS-Scheibe, die Feder und den Schalter ab.
- Schrauben Sie die Kleinstelldüse (13.1) heraus und drehen Sie die neue Kleinstelldüse bis zum Anschlag hinein.
- Drehen Sie den Schalter wieder zurück bzw. stecken Sie den Schalter, die Feder und den Messingring wieder auf und sichern Sie die Bauteile mit dem Sicherungsring.
- Montieren Sie das Kochfeld wieder. Gehen Sie dabei wie im Kapitel „Gerätemontage“ (Seite 20 bis 24) beschrieben vor.
- Führen Sie eine Funktionsprüfung durch.

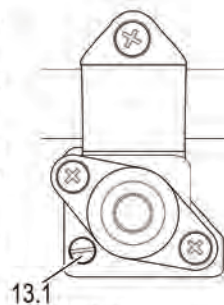


Abbildung 13



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

Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Gerätemaße

	GFC 2731	GFC 2732	GFC 2764	GFC 2795
Brennerleistung bezogen auf H ₅ (H _i)				
Starkbrenner		1 x 3,0 (2,7) kW	1 x 3,0 (2,7) kW	1 x 3,0 (2,7) kW
EE ^{Starkbrenner*}	55,65 %			
Normalbrenner		1 x 1,65 (1,50) kW	2 x 1,65 (1,50) kW	2 x 1,65 (1,50) kW
EE ^{Normalbrenner*}	54,78 %			
Garbrenner			1 x 1,0 (0,9) kW	1 x 1,0 (0,9) kW
Wok-Brenner	1 x 5,9 (5,35) kW			1 x 5,9 (5,35) kW
EE ^{Wok-Brenner*}	55,13 %			
Energieeffizienz Kochmulde EE _{gas hob}	55,13 %	55,21 %	55,07 %	55,09 %
Anschlusswerte				
Gas (Flüssiggas)	5,90 (5,35) kW	4,65 (4,20) kW	7,3 (6,60) kW	13,2 (11,95) kW
Flüssiggas	4,28 g/h	338 g/h	530 g/h	958 g/h
Elektro gesamt	2 W	2 W	2 W	2 W
Gerätemaße/mm				
Kochfeld B x T x H	330 x 520 x 55	330 x 520 x 55	600 x 520 x 55	900 x 520 x 55
Ausschnitt B x T	260 x 500	260 x 500	555 x 500	865 x 500
Gerätekategorie	3	3	3	3
Produkt-Identnummer CE0085	BQ0415	BQ0415	BQ0415	BQ0415
SVGW-Nr.				

*) "EE" entspricht der Energieeffizienz nach EN 30-2-1. Prüfgas G20.

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 Verordnung (EU) 2016/426 und EN 30 geprüft.

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

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

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	Ø Düsen für Brenner (Durchmesser der Kleinstelldüsen)		
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,29 mm (0,60)	0,97 mm (0,50)	0,77 mm (0,45)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	0,79 mm (0,30)	0,57 mm (0,25)	0,46 mm (0,22)

Gasart, Drücke	Ø Düsen für Brenner/mm (Einstellung Kleinbrand)	
	Wok-Brenner	
	Außenring	Innenring
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1,75 (0,74)	Y (0,40)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	1,00 (0,46)	C (0,23)

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

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



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.

Gasanschlusswerte

Gasart, Drücke	Gasdurchfluss			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Wok-Brenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	286 l/h	157 l/h	95 l/h	562 l/h
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	332 l/h	183 l/h	111 l/h	654 l/h
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	218 g/h	120 g/h	73 g/h	428 g/h

Tabelle Nennbelastung

Gasart, Drücke	Nennbelastung bezogen auf H _S (H _I) je Brenner / kW			
	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner	Wok-Brenner
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	3 (2,7)	1,65 (1,50)	1,0 (0,9)	5,9 (5,35)
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	3 (2,7)	1,65 (1,50)	1,0 (0,9)	5,9 (5,35)
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	3 (2,7)	1,65 (1,50)	1,0 (0,9)	5,9 (5,35)

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 bestandenen 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 Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger



- + Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- + Einbaubacköfen, Einbauherde
- + Kochfeldabzüge
- + Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- + Dampfgarer und Mikrowellen
- + Kühl- und Gefriergeräte
- + Geschirrspülmaschinen
- + Standherde Gas und Elektro
- + Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH
 Oranier Str. 1
 35708 Haiger
 Telefon +49 (0) 2771 2630-150
 Telefax +49 (0) 2771 2630-348
 E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Oranier Heiz- und Kochtechnik GmbH
 Niederlassung Österreich
 Blütenstraße 15/4
 A-4040 Linz
 Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60
 Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80
 E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

