D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Gas-Einbaukochfelder Edelstahl

GKM 2467 04
GKM 2477 04
GKM 2497 04
GKM 2498 04

4029808347083 / 402980347090 / 402980347106 / 402980347113

2467 04 · 2477 04 · 2497 04 · 2498 04 · 1127

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

CE-Konformitätserklärung
Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes (z. B. Beheizen eines Raums) ist unzulässig und daher gefährlich.
Dieser Herd wurde unter Einhaltung der folgenden Richtlinien entwickelt, gebaut und auf den Markt gebracht:
• Sicherheitsvorschriften „Gas“-Richtlinie 2009/142/EC;
• Sicherheitsvorschriften der „Niedrigspannung“-Richtlinie 2006/95/EC;
• Sicherheitsvorschriften „EMC“-Richtlinie 2004/108/EC;
• Vorschriften der Richtlinie 93/68/EC.
Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 3

Sicherheitshinweise 4

Sicherheitshinweise für den Betrieb 7

Bedienung des Gaskochfeldes 8
- Bedienung der Kochstellen 9
- Gas entzünden und Brenner regeln 9
- Das richtige Kochgeschirr 10
- Energiesparendes Kochen 10

Reinigung und Pflege 10

Technische Daten und Abmessungen 11
- GKM 2467 11
- GKM 2477 12
- GKM 2497 13
- GKM 2498 14

Einbau und Anschluss 15
- Gasanschluss herstellen 17
- Elektroanschluss herstellen 17
- Umstellung auf eine andere Gasart 18
- Düsenwechsel 18
- Kleinbrandeinstellung 19
- Technische Daten Gasbrennstellen 20
- Transportsicherung 20

Im Falle einer Störung 21

Hinweise zur Entsorgung 22

ORANIER-Werksgarantie 23

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 22).

Ihr Gerät im Überblick

Modell „GKM 2467”

Modell „GKM 2477”

Modell „GKM 2497”

Modell „GKM 2498”

Bitte beachten Sie: Die Abbildungen auf dieser Seite dienen der Produktunterscheidung. Sie sind nicht im gleichen Maßstab gehalten und geben deshalb nicht die tatsächlichen Größenverhältnisse der einzelnen Gaskochfelder zueinander wieder.

1. 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 Kochfeldes 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. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR KOCHFELD 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 das Kochfeld und die zugänglichen Teil heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Kochfeld aus und bedecken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

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

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

WARNUNG:
Das Kochfeld wird während der Verwendung heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber. Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger.

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!

Aber nicht in diesem Gebäude telefonieren! Warnen und informieren Sie alle Ihre Mitbewohner! Nur anklopfen! Nicht läuten!

WARNUNG:
Das Gerät keinesfalls zum Heizen von Räumen benutzen.

Achten Sie darauf, daß die Brennerdeckel richtig aufliegen.
Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.

Sicherheitshinweise

- Das Kochfeld 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 2008: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland), TRF 1996: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland), ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich), SVGW-Gasleitsätze G1: Richtlinie für die Erdgasinstallation in Gebäuden (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz). Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- 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 Kochfeldes 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.
- 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.
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 ein Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht brennt, stellen Sie ihn ab 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.
- 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.

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen das Kochfeld, solange es 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.

Sicherheitshinweise

- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie bitte nicht das Gerät, 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) muss 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.
- 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 die Kasserolle oder Pfanne mit dem 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 auch, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, den Gaszufuhrhahn.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit 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).
- 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.
VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden.
Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.
Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
Stellen Sie niemals etwas auf die geöffnete Backraumtür oder den Auszug. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.
Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. 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.

Bedienung des Gaskochfeldes

Kochstelle vorne links | Kochstelle hinten links | **Bedienfeld GKM 2467** | Kochstelle hinten rechts | Kochstelle vorne rechts

Kochstelle vorne links | Kochstelle hinten links | Kochstelle mitte **Bedienfeld GKM 2477** | Kochstelle hinten rechts | Kochstelle vorne rechts

Kochstelle vorne links | Kochstelle hinten links | Kochstelle mitte **Bedienfeld GKM 2497** | Kochstelle hinten rechts | Kochstelle vorne rechts

Bedienfeld GKM 2498

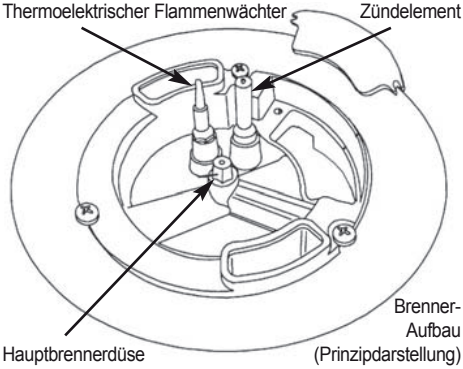
Kochstelle vorne mitte | Kochstelle vorne links | Kochstelle hinten links | Kochstelle hinten mitte | Kochstelle rechts

Bedienung der Kochstellen

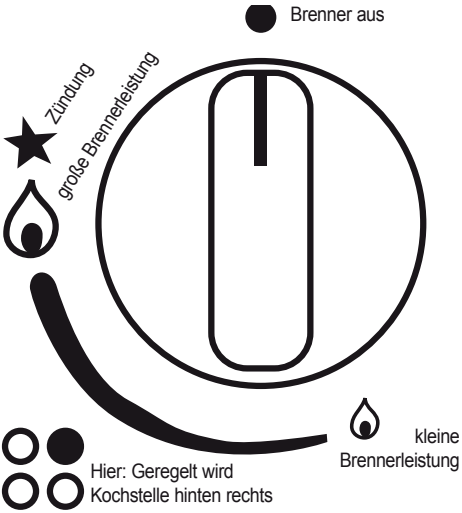
Auf dem Bedienfeld des Gaskochfeldes sind 4 bzw. 5 Brennerregler angeordnet (modellabhängig). Jeder Brennerregler ist durch die Beschriftung eindeutig einer Kochstelle zugeordnet.

Das Gaskochfeld ist zu Ihrer Sicherheit mit sog. „Thermoelektrischen Flammenwächtern“ ausgestattet, die dafür sorgen, dass ca. 20 Sekunden nach einem Verlöschen der Gasflamme die Gaszufuhr automatisch unterbrochen wird.

Für eine einwandfreie Funktion dieser Schutzschaltung ist notwendig, dass die Brennerdeckel gerade auf der Brennerkrone aufliegen und die Düsen sowie der eigentliche Flammenwächter nicht durch Speisenreste verschmutzt sind.



Jede Kochstelle kann unabhängig von den anderen im Bereich „kleine Flamme“ (=kleine Brennerleistung) bis „große Flamme“ (=höchste Brennerleistung) stufenlos Ihren erfordernissen angepasst und geregelt werden.



Gas entzünden und Brenner regeln

Das Gaskochfeld verfügt über eine bequeme und sichere elektrische Zündeinrichtung mit Einhandbedienung. Zum Zünden des Brenners Regler drücken. In gedrückter Stellung nach links (gegen den Uhrzeigersinn) bis zum „Stern“, dem Zeichen für „Zündung“, drehen und etwa 5 Sekunden gedrückt halten. Danach loslassen und die Größe der Flamme wie gewünscht einstellen.
Sollte die Flamme nach dem Loslassen des Brennereglers wieder verlöschen, muss der Vorgang noch einmal wiederholt werden. Für eine neue Zündung muss der Brennerregler vorher in die Stellung „Brenner aus“ (=senkrecht nach oben) gedreht werden.

Nach erfolgreicher Zündung Kochgeschirr aufsetzen und Flammengröße nachregeln:

Drehen nach links = kleinere Flamme
Drehen nach rechts = größere Flamme

Brennerreglereinstellungen zwischen „Großer Flamme“ und „Brenner aus“ dürfen nicht gewählt werden!

Zum Ausschalten (Verlöschen) der Gasflamme muss der Brennerregler in die Stellung „Brenner aus“ (=senkrecht nach oben) gebracht werden. Die Gaszufuhr wird geschlossen, die Flamme verlischt.

Tipp: Bei einem Stromausfall oder wenn das Zündelement durch z.B. überkochende Speise feucht geworden ist, können Sie den Brenner natürlich auch mit einem Streichholz oder Feuerzeug entzünden. Gehen Sie dazu ebenso vor wie oben beschrieben und halten Sie die Flamme in die Nähe der Brennerkrone. Aber Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
Deshalb ist der Benutzung der elektrischen Zündeinrichtung wenn möglich immer der Vorzug zu geben!

Wenn die Kochstelle (Brenner) nach mehr als 10 Sekunden nicht zündet, wiederholen Sie den Zündvorgang. Bleibt auch dieser Versuch ohne Erfolg, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Kundendienst.

Das richtige Kochgeschirr

Mit dem richtigen Kochgeschirr sparen Sie Zeit und Energie! Wählen Sie den Geschirrdurchmesser passend zu der Größe der Kochstelle. Die Flamme sollte den Boden des Kochgeschirrs bedecken, aber nicht darüber hinaus brennen. Die seitlich vorbeifließende Hitze erwärmt lediglich die Griffe des Geschirrs und die Raumluft und verpufft ansonsten wirkungslos.

Da der Wärmeübergang bei einer Gasflamme optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden. Das Kochgeschirr muss hitzebeständig und zur Verwendung auf offener Flamme geeignet sein. Hervorragend geeignet ist Kochgeschirr aus Edelstahl, Kupfer, Email und Gusseisen. Auch Glasformen können mit gutem Erfolg verwendet werden, sofern der Hersteller dies zulässt.

Es eignen sich auch Töpfe mit relativ dünnen oder auch nicht ganz ebenen Böden. Eine Neuanschaffung von Kochgeschirr erübrigt sich also. Kochgeschirr mit sog. „Sandwichboden“ sind natürlich sehr gut zu verwenden, bieten aber zusammen mit einem Gasherd keine Vorteile gegenüber „einfachem“ Kochgeschirr.

Energiesparendes Kochen

Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen auch weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die dann oft weggeschüttet wird.

Benutzen Sie immer einen gut schließenden Deckel zu Ihrem Kochgeschirr! Der Topfinhalt kocht nur dann über, wenn Sie eine zu große Flamme eingestellt haben. Regeln Sie deshalb auf eine kleinere Flamme zurück sobald der Topfinhalt stark kocht. Sie sparen Energie und vermindern die Dampfbildung während des Kochvorganges.

Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig! Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie verbraucht als durch das Wiedererwärmen erkalteter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die in der Speise enthaltenen hitzeempfindlichen Vitamine.

Benutzen Sie einen Schnellkochtopf! Diese Sonderform des Kochgeschirrs spart viel Zeit, Energie und gart dabei sehr schonend!

Reinigung und Pflege

Verwenden Sie keine Scheuermittel und -schwämme, insbesondere keine Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche beschädigen.

Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen ebenfalls nicht verwendet werden.

Oberflächen vor dem Reinigen unbedingt abkühlen lassen - Verbrennungsgefahr!

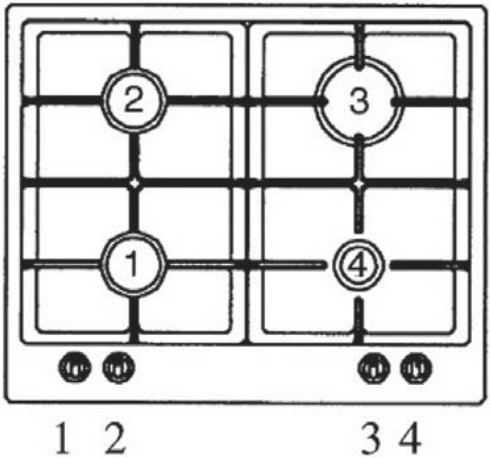
Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch völlig aus. Anschließend noch trocken nachreiben.

Reinigungsmittelrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ebenfalls auf Dauer ätzend wirken und die Oberfläche angreifen.

Vermeiden Sie das Einbrennen von Verschmutzungen.

Achten Sie darauf, daß Brennerköpfe und Brennerdeckel nach dem Reinigen richtig und gerade aufliegen. Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten lassen.

GKM 2467: Technische Daten und Abmessungen

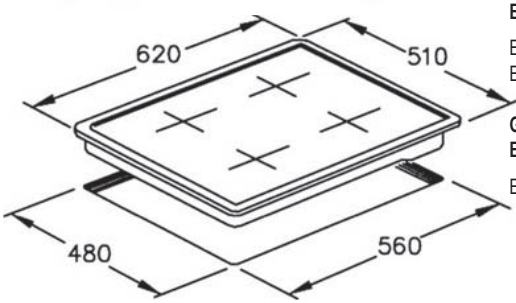


2 Vario-Brenner 1,75 kW (Min. 0,60 kW) (1, 2)
1 Stark-Brenner 3,00 kW (Min. 0,95 kW) (3)
1 Spar-Brenner 1,00 kW (Min. 0,60 kW) (4)

Elektrische Einhandzündung
Thermoelektrische Zündsicherung,
Mulde Edelstahl
emaillierte Guss-Topfträger
Sicherheitsdüsen Erdgas
(1 Satz Flüssiggas-Düsen
zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 62 cm; Tiefe 51 cm

Ausschnittmaß: Breite 56 cm; Tiefe 48 cm



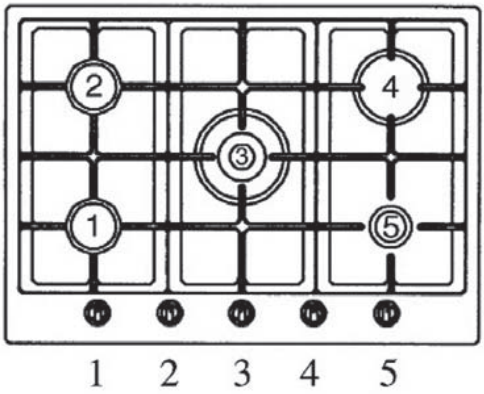
Energieeffizienz der Brenner "$EE_{gas\ burner}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ burner}$ Vario-Brenner (1,2): je 59,5 %
$EE_{gas\ burner}$ Stark-Brenner (3): 59,1 %

Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "$EE_{gas\ hob}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ hob}$ (1,2,3): 59,3 %

GKM 2477: Technische Daten und Abmessungen

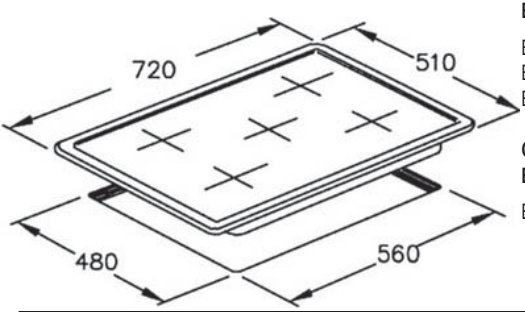


2 Vario-Brenner 1,75 kW (Min. 0,60 kW) (1, 2)
1 Dreikreis-Brenner 3,50 kW (Min. 1,8 kW) (3)
1 Stark-Brenner 3,00 kW (Min. 0,95 kW) (4)
1 Spar-Brenner 1,00 kW (Min. 0,60 kW) (5)

Elektrische Einhandzündung
Thermoelektrische Zündsicherung
Mulde Edelstahl
emaillierte Guss-Topfträger
Sicherheitsdüsen Erdgas
(1 Satz Flüssiggas-Düsen
zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 72 cm; Tiefe 51 cm

Ausschnittmaß: Breite 56 cm; Tiefe 48 cm



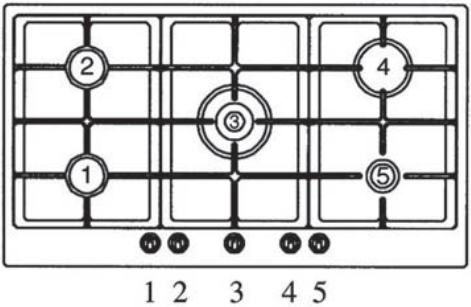
Energieeffizienz der Brenner "$EE_{gas\ burner}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ burner}$ Vario-Brenner (1,2):	je 59,5 %
$EE_{gas\ burner}$ Dreikreis-Brenner (3):	52,1 %
$EE_{gas\ burner}$ Stark-Brenner (4):	59,1 %

Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "$EE_{gas\ hob}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ hob}$ (1,2,3,4):	57,5 %

GKM 2497: Technische Daten und Abmessungen

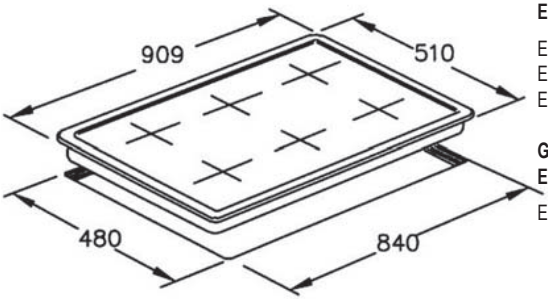


2 Vario-Brenner 1,75 kW (Min. 0,60 kW) (1, 2)
1 Dreikreis-Brenner 3,50 kW (Min. 1,8 kW) (3)
1 Stark-Brenner 3,00 kW (Min. 0,95 kW) (4)
1 Spar-Brenner 1,00 kW (Min. 0,60 kW) (5)

Elektrische Einhandzündung
Thermoelektrische Zündsicherung
Mulde Edelstahl
emaillierte Guss-Topfträger
Sicherheitsdüsen Erdgas
(1 Satz Flüssiggas-Düsen
zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 90,9 cm; Tiefe 51 cm

Ausschnittmaß: Breite 84 cm; Tiefe 48 cm



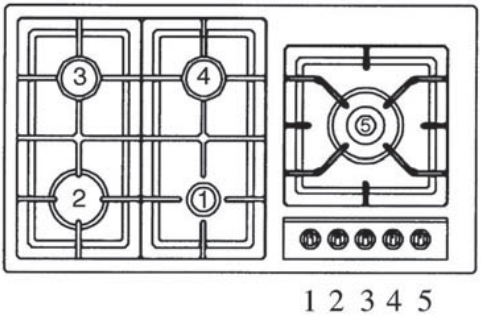
Energieeffizienz der Brenner "$EE_{gas\ burner}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ burner}$ Vario-Brenner (1,2):	je 59,5 %
$EE_{gas\ burner}$ Dreikreis-Brenner (3):	52,1 %
$EE_{gas\ burner}$ Stark-Brenner (4):	59,1 %

Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "$EE_{gas\ hob}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ hob}$ (1,2,3,4):	57,5 %

GKM 2498: Technische Daten und Abmessungen

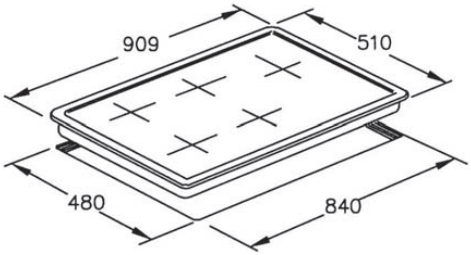


1 Spar-Brenner 1,00 kW (Min. 0,60 kW) (1)
1 Stark-Brenner 3,00 kW (Min. 0,95 kW) (2)
2 Vario-Brenner 1,75 kW (Min. 0,60 kW) (3,4)
1 Dreikreis-Brenner 3,50 kW (Min. 1,8 kW (5)

Elektrische Einhandzündung
Thermoelektrische Zündsicherung
Mulde Edelstahl
emaillierte Guss-Topfträger
Sicherheitsdüsen Erdgas
(1 Satz Flüssiggas-Düsen
zur evtl. Umrüstung im Lieferumfang)

Aussenabmessungen: Breite 90,9 cm; Tiefe 51 cm

Ausschnittmaß: Breite 84 cm; Tiefe 48 cm



Energieeffizienz der Brenner "$EE_{gas\ burner}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ burner}$ Stark-Brenner (2): 59,1 %
$EE_{gas\ burner}$ Vario-Brenner (3,4): je 59,5 %
$EE_{gas\ burner}$ Dreikreis-Brenner (5): 52,1 %

Gesamtenergieeffizienz der Kochmulde "$EE_{gas\ hob}$" nach EU-Verordnung 66/2014, Werte ermittelt nach DIN EN 30:

$EE_{gas\ hob}$ (2,3,4,5): 57,5 %

Einbau und Anschluss

Wie aus den nachfolgenden Abbildungen ersichtlich, ist das Gaskochfeld für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen.
Der Aufstellungsraum muß einen Rauminhalt von mindestens 20 m^3 haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut. Modellabhängige Maße finden Sie auf den Seiten 11 bis 14, für alle Modelle geltende Einbaumaße entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Abbildungen.

Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Um ein angenehmes Arbeiten zu gewährleisten sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

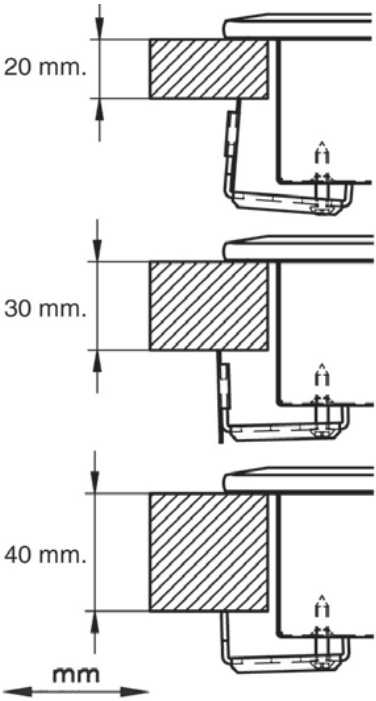
Die Wandabschlussleiste muss aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein.
Empfehlung: Kunststoff-Trägerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.

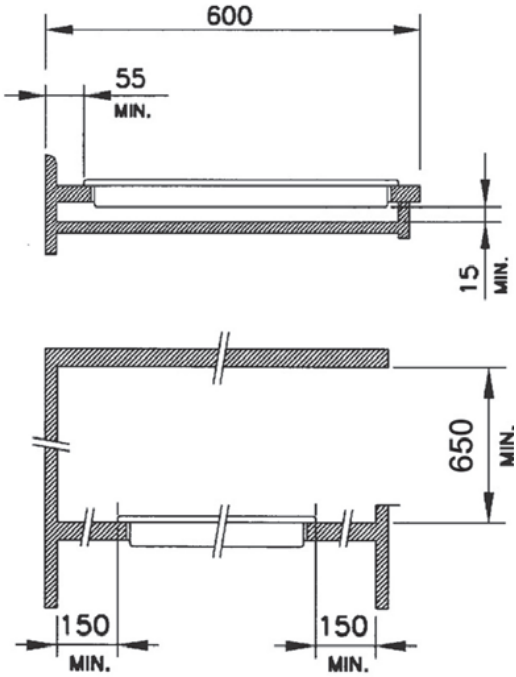
Die Wand oberhalb der Wandabschlussleiste im Bereich des Gerätes darf nicht aus einem brennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien usw. entsprechen nicht dieser Anforderung!

Auch bei normalem Gebrauch wirken auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65 ºC über der Raumtemperatur! Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen (T 90º C).

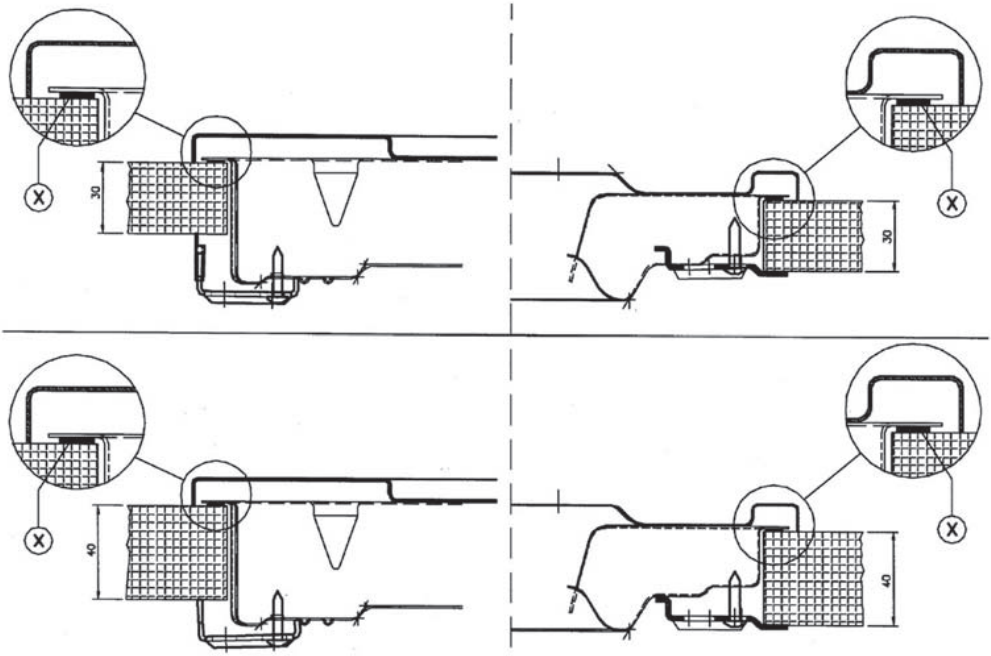
Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (T 100 ºC) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.





Einbau und Anschluss



Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der vorgegebenen Maße möglichst genau mit einer Oberfräse oder Stichsäge mit geradem Sägeblatt. Versiegeln Sie die Schnittkanten anschließend sorgfältig um ein Eindringen von Flüssigkeit in die Arbeitsplatte zu verhindern.

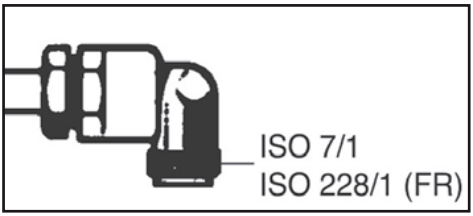
Nehmen Sie das Gaskochfeld aus der Verpackung und prüfen Sie alle Einzelteile auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden.

Bei der Montage in einen Unterschrank mit Türen ist unter dem Gaskochfeld eine Trennplatte einzubauen. Zwischen Geräteunterseite und der Oberfläche der Trennnplatte muss ein Abstand von mindestens 10 mm eingehalten werden. Die Trennplatte muss für Wartungsarbeiten am Gaskochfeld einfach und leicht herausnehmbar ausgeführt sein.

Vor dem Einsetzen des Gaskochfeldes in den vorgesehenen Ausschnitt muss noch die beigefügte Dichtung („X“ in der obigen Abbildung) auf dem kompletten Umfang des Ausschnittes anzubringen. Die Fläche sollte vorher fett- und staubfrei gemacht werden, damit ein einwandfreier Sitz der Dichtung ihre Funktion dauerhaft sichern hilft.

Anschließend Kochfeld einsetzen und mit den Spannklammern befestigen.

Gasanschluss herstellen



Bereiten Sie jetzt den Gasanschluss vor. Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung auf Seite 18.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart“ auf Seite 17 erläutert.

Bei den Modellen **GKM 2499, GKM 2498** und **GKM 2497** ist der Gasanschluss 1/2“ (ISO 7) **hinten rechts nach unten** ausgeführt.

Bei den Modellen **GKM 2467** und **GKM 2477** ist der Gasanschluss 1/2“ (ISO 7) nach **hinten links** ausgeführt.

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

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

Der Anschluss mit einem flexiblen Metallschlauch muss derart ausgeführt sein, dass die Länge des Schlauches im vollständig gestreckten Zustand 150 cm nicht überschreitet! Stellen Sie sicher, dass der Schlauch weder geknickt oder gequetscht wird und keine beweglichen Teile berühren kann.

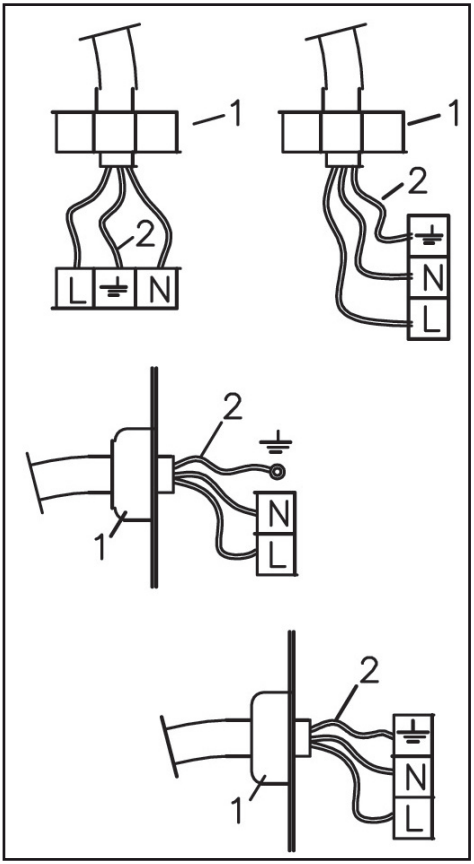
Wir empfehlen den bauseitigen Gasanschluss vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen. Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, daß sie während des Betriebes nicht mit beweglichen Teilen der Kücheneinrichtung in Berührung kommen und nicht durch Wärme beschädigt werden können.
Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und noch keine Verbindung zum Stromnetz herstellen.

Achtung!
Arbeiten an Gasleitungen oder Elektroarbeiten dürfen ausschließlich nur von Fachleuten ausgeführt werden!
Lebensgefahr!

Elektroanschluss herstellen

Für die elektronische Zündeinrichtung wird ein Elektroanschluss benötigt. Für diesen Elektroanschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der Elektrische Anschluss muss gemäß VDE-Richtlinien erfolgen. Das Kochfeld ist für einen Anschluss an 230 V / 50 Hz vorgesehen. Die Stromversorgung kann auch an einem vorhanden Backofen erfolgen. In diesem Fall sind die unten abgebildeten Anschlussvarianten zulässig. Beachten Sie, dass in diesem Fall die Anschlussleitung so lange ausgeführt sein muss, dass der Herd ausgebaut und sicher vor dem Einbaumöbel abgestellt werden kann ohne dass die Anschlussleitung unter mechanischer Spannung steht.

Bei einem Austausch des Netzkabels (nur von einem Fachmann durchzuführen!) muss der Querschnitt der Leiter des neuen Kabels mindestens 0,75 mm² betragen und das kabel eine Temperaturbeständigkeit von T=90º besitzen. Achten Sie darauf, dass der Schutzleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger ausgeführt ist als die anderen Leiter.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden die auf Missachtung der o.g. und geltender Vorschriften zurückzuführen sind. Gleiches gilt für Manipulationen an auch nur einem Teil des Gerätes durch Unbefugte.

Umstellung auf eine andere Gasart

Das Gaskochfeld ist für die in Deutschland gültige Gaskategorie II 2ELL 3B/P eingerichtet. Die Originaleinstellung ab Werk wurde für die Verwendung von Erdgas H (G20) mit 20 mbar Vordruck vorgenommen.
Es ist aber auch möglich, das Gerät für die Verwendung von Propan/Flüssiggas (G30/G31) mit 50 mbar Vordruck umzustellen. Dazu müssen die Düsen in den Gasbrennern ausgetauscht werden.

Zusätzliche Düsensätze befinden sich im Lieferumfang des Gaskochfeldes.

Achtung: Bei einer Einstellungsänderung oder einer Änderung der gastechnischen Ausrüstung den originalen Aufkleber mit den Angaben zur gastechnischen Ausrüstung entfernen und durch einen dem aktuellen Zustand entsprechend beschrifteten Aufkleber ersetzen!

Der Gasherd kann ohne Nachstellen innerhalb eines Wobbe-Index-Bereiches von 12,0 - 15,7 kWh/m³ betrieben werden.

Düsenwechsel

Entfernen Sie die Topträgerroste indem Sie sie an der Hinterkante anheben und herausheben. Bei Kochfeldern 60 cm zuerst den rechten, bei allen anderen zuerst den mittleren Rost entfernen.

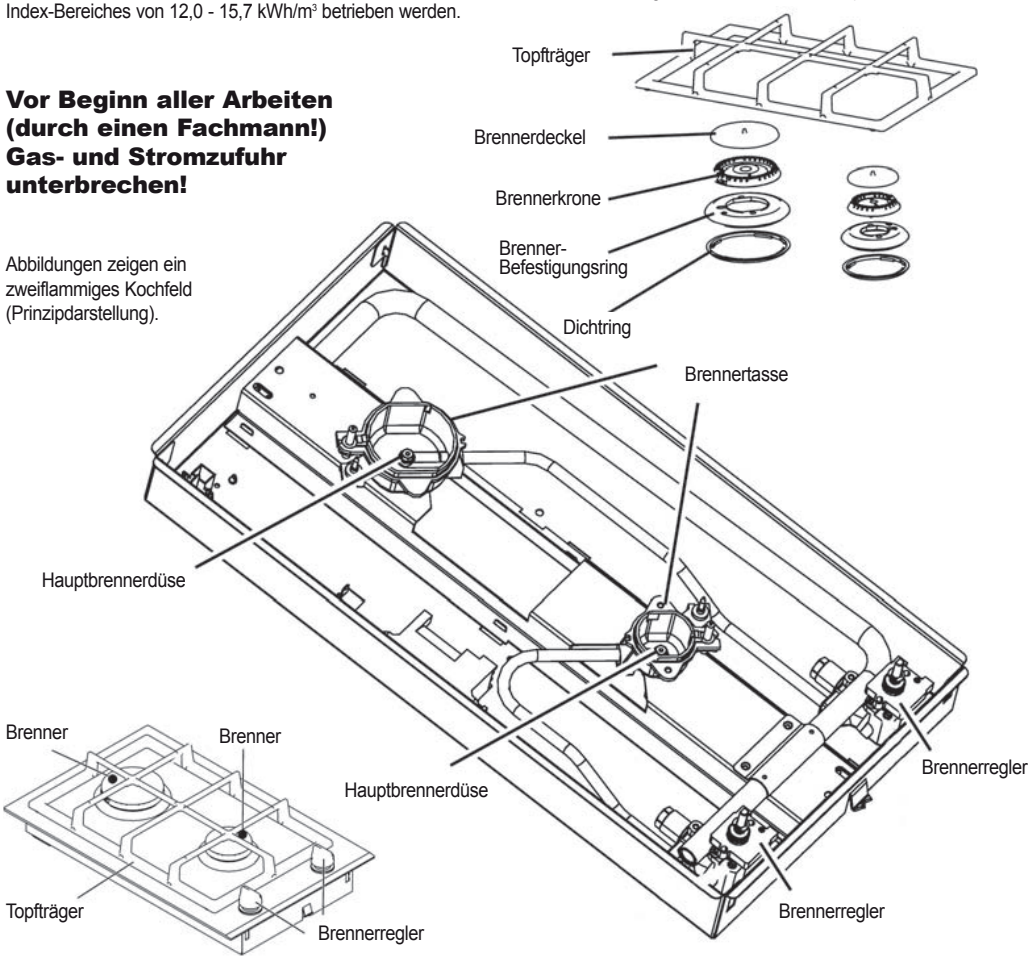
Jetzt alle Knöpfe der Brennerregler abziehen. Anschließend alle Brennerteile entfernen (abheben).

Nachdem alle Brennerteile entfernt sind, muss die Edelstahl-Kochfeldabdeckung gelöst werden.
Hierzu bitte die Verschraubungen im Bereich der Brenner mit einem Schraubendreher entfernen und anschließend die Kochfeldabdeckung abheben.

Jetzt ist der Zugriff auf die Brenner und Gashähne möglich. Hauptbrennerdüse (siehe Prinzipdarstellung Seite 7) entfernen und durch die zur verwendeten Gasart passende ersetzen. Anschließend „Kleinbrand“ neu einstellen (siehe dazu auch Beschreibung und Tabelle auf Seite 18).

Vor Beginn aller Arbeiten (durch einen Fachmann!) Gas- und Stromzufuhr unterbrechen!

Abbildungen zeigen ein zweiflammiges Kochfeld (Prinzipdarstellung).



Kleinbrandeinstellung:

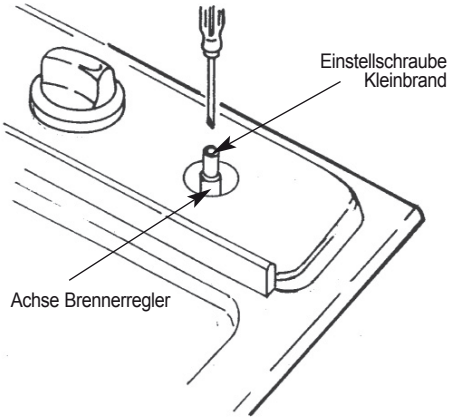
Nach dem Austausch der Düsen für eine andere Gasart muss auch der sog. „Kleinbrand“ an jedem Gasbrenner neu eingestellt werden.

Brenner zünden und Brennerregler auf kleinste Brennerleistung einstellen. Jetzt den Einstellknebel von der Achse des Brennerreglers ziehen.

Anschließend mit einem geeigneten Schlitzschraubendreher die Brennerleistung so einstellen, dass die Flamme nicht ausgeblasen werden kann (Flammenhöhe ca. 3-4 mm).

Dabei erweist es sich während der Einstellung des Kleinbrandes als zweckmäßig, die Achse des Brennerreglers außen festzuhalten (Zange), um eine versehentliche Verstellung des eigentlichen Brennerreglers, weg von der kleinsten Brennerleistung, zu verhindern.

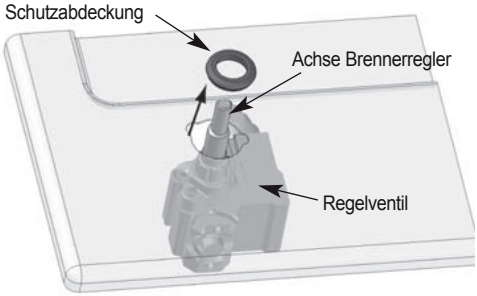
Nach erfolgter Einstellung Knebel wieder aufsetzen und bis zum Anschlag auf die Achse des Brennerreglers schieben. Brennerregler schließen.



! Geräte mit Produktion ab 03/2009 sind mit abweichenden Regelventilen ausgestattet. Die Vorgehensweise zur Kleinbrandeinstellung gestaltet sich hier wie folgt:

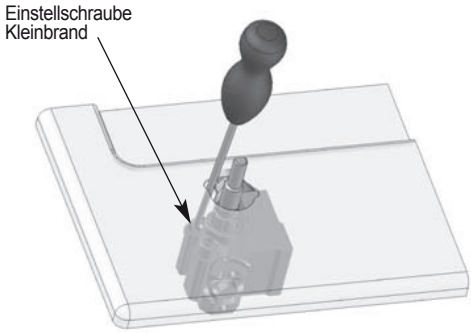
Brenner zünden und Brennerregler auf kleinste Brennerleistung einstellen. Jetzt den Einstellknebel von der Achse des Brennerreglers ziehen.

Entfernen Sie mit Hilfe einer Schraubendreherklinge die ringförmige Schutzabdeckung um die Achse des Brennerreglers.



Anschließend mit einem geeigneten Schlitzschraubendreher die Brennerleistung so einstellen, dass die Flamme nicht ausgeblasen werden kann (Flammenhöhe ca. 3-4 mm).

Nach erfolgter Einstellung die ringförmige Schutzabdeckung um die Achse des Brennerreglers wieder einsetzen, Knebel wieder aufsetzen und bis zum Anschlag auf die Achse schieben. Brennerregler schließen.



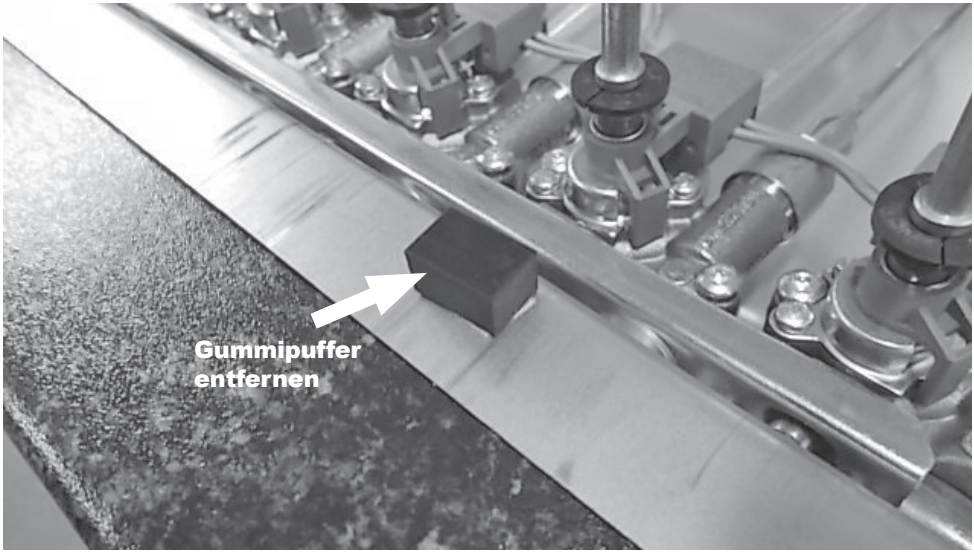
TECHNISCHE DATEN

GASBRENNSTELLEN

SPEISUNG TYP		DRUCK mbar NORMAL	BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE 1/100 mm	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W	VERBRAUCH	
Naturgas	G20	20	Stark-Brenner	129	3000	286	l/h
			Vario-Brenner	101	1750	167	
			Spar-Brenner	77	1000	95	
			Dreikreis-Brenner	141	3500	333	
Flüssiggas	G30/G31	50	Stark-Brenner	79	3000/2700	218/214	g/h
			Vario-Brenner	58	1750/1575	127/125	
			Spar-Brenner	46	1000/900	73/71	
			Dreikreis-Brenner	83	3500	255/250	
Flüssiggas	G30/G31	28-30/37	Stark-Brenner	87	3000	218	g/h
			Vario-Brenner	66	1750	127	
			Spar-Brenner	50	1000	73	
			Dreikreis-Brenner	94	3500	254	
(Nicht im Lieferumfang enthalten - zusätzlich bestellbar)							

Transportsicherung entfernen

Zwischen Edelstahlabdeckung und Trägergestell befinden sich **mehrere Gummipuffer**, die das Gerät während des Transportes schützen. **Diese Gummipuffer müssen entfernt werden.**



Im Falle einer Störung

Nicht immer liegt bei einer auftretenden Betriebsstörung ein ernsthafter Defekt vor. Bevor Sie den Kundendienst verständigen, prüfen Sie bitte anhand der nachfolgenden Tabelle, ob Sie die Störung nicht problemlos selbst beheben können.
Reparaturen und Kundendienstbesuche sind auch in der Garantiezeit nicht kostenfrei, wenn ein Bedienfehler vorliegt oder die Betriebsstörung anhand der Störungstabelle behoben werden hätte können.

Halten Sie im Kundendienstfall und bei einer Ersatzteilbestellung bitte die auf dem Typenschild angegebenen Daten bereit.

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

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 desbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der bean-standeten 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 ver-längert 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; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende 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 her-vorgerufen 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

ORANIER

Küchentechnik

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
Tel. +49 (0) 2771 2630-150
Fax: +49 (0) 2771 2630-348
info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
Tel. +43 (0) 732 66 01 88 70
Fax: +43 (0) 732 66 01 88 80
service-kt@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

2467 04 · 2477 04 · 2497 04 · 2498 04 · 1127 V39