D AT

Bedienungsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Gas-Elektro-Standherd

STK

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

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

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- und Installationsanleitung auf der Internetseite

www.oranier-kuechentechnik.de

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

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 38).

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Lebensgefahr/Gefahr schwerer Verletzungen
	STROMSCHLAGGEFAHR	Gefährliche elektrische Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / Entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

2. Sicherheitshinweise 5

3. Hinweise zum Betrieb 13
3.1. Vorschriften und Richtlinien 13
3.2. Aufstellen 13
3.3. Backofen 13
3.4. Kochfeld 13
3.5. Geschirrschublade 14
3.6. Energiesparender Betrieb 14

4. Ihr Gerät im Überblick 15
4.1. Ausstattung 15
4.2. Zubehör 16

5. Bedienung 17
5.1. Bedienfeld 17
5.2. Backofen 17
5.3. Relings 17
5.4. Tabelle der Beheizungsarten 18
5.5. Bedienknebel mit integrierter Taktfunkenzündung 19
5.5.1 Kochstelle zünden und Leistungseinstellung 19
5.5.2 Kochstelle ausschalten 19
5.6. Thermoelektrischer Flammenwächter 20
5.6.1 Richtige Platzierung der Brennerdeckel 20
5.6.2 Brennerkelche und Brennerkronen reinigen 20
5.7. Flammenbild 21
5.8. Geeignetes Gargeschirr 21
5.9. Praktische Hinweise zum Kochen und Backen 22

6. Reinigung und Wartung 23
6.1. Reinigung 23
6.2. Ausbau der Backraumtür 24
6.3. Backraumtür-Scheiben ausbauen 25
6.4. Leuchtmittel der Backraumbeleuchtung austauschen 26

7. Aufstellen und anschließen 27
7.1. Aufstellort 28
7.2. Verbrennungsluftversorgung 28
7.3. Abzug der Verbrennungsabgase aus der Umgebung 29
7.4. Installation des Gerätes 28
7.5. Gas-Anschluss 30
7.6. Kippsicherung anbringen 33
7.7. Elektro-Anschluss 34
7.8. Umstellung auf andere Gasart 35
7.8.1 Düsenwechsel bei Kochfeldbrennern 35
7.9. Kleinbrandeinstellung 35

8. Störungen beheben 37
8.1. Funktionsstörungen 37
8.2. Leuchtmittel wechseln 38

9. Kundendienst 39

10. Umweltfreundlicher Betrieb 40
10.1. Verpackung / Altgerät entsorgen 40
10.2. Tipps zum Energiesparen 40

11. Technische Daten 41

12. EU-Datenblatt 42

13. ORANIER-Werksgarantie 43

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Kochen im häuslichen Umfeld bestimmt. Kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
- Das Gerät darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. Raumbeheizung, Trocknen von Textilien, verwendet werden.
- Nur geschultes Personal darf das Gerät anschließen oder auf eine andere Gasart umstellen
- Falschanschluss und/oder falsche Installation können schwere Unfälle und/oder Sachschäden hervorrufen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Bedienungsanleitung und Installationshinweise beachten!
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung lesen

2. 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 beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Explosionsgefahr

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

BEI GASGERUCH ODER STÖRUNG AN DER GASINSTALLATION

- sofort die Gaszufuhr schließen!
- offenes Feuer und Zigaretten ausmachen!
- keine Licht- oder Geräteschalter bedienen!
- keine Stecker aus der Steckdose ziehen!
- keine Telefone oder Handys benutzen!
- Fenster öffnen, um den Raum gut zu lüften!
- außerhalb des Raumes Gasversorger oder Kundendienst benachrichtigen!
- Gaszufuhr schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist!
- Flüssiggasbehälter ausschließlich in senkrechter Position verwenden!
- Ihr Gasverteilernetz muss dem auf dem Typenschild angegebenen Gasdruck entsprechen, ggf. muss das Gerät an einem geeigneten Gasdruckregler betrieben werden.
- Für Dichtheitskontrollen NIEMALS Feuerzeug oder Streichhölzer benutzen!

Verpuffungsgefahr

Wenn der Garraum-Brenner nach 15 Sekunden noch nicht gezündet hat, den Brenner abstellen, die Backraumtür öffnen und mindestens 1 Minute warten, bevor ein weiterer Zündversuch durchgeführt wird.

Erstickungsgefahr

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.

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 der Aufstellungsraum gut belüftet wird, 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, z.B. das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder, wenn eine mechanische Entlüftung vorhanden ist, die Wahl einer höheren Leistungsstufe.

Brandgefahr

- Während der Benutzung können das Gerät und die zugänglichen Teile heiß werden.
- Heiße Öle und Fette niemals unbeaufsichtigt lassen! Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- NIEMALS einen Fett- bzw. Ölbrand mit Wasser löschen! Schalten Sie das Gerät aus! Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerdecke abdecken!
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- Keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen im Backraum, in der Geschirrschublade oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufbewahren!
- Textilien von den Flammen fernhalten.
- Vor dem Öffnen der Kochfeld-Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (z.B. verschüttetes Kochgut) entfernen.
- Vor dem Schließen der Kochfeld-Abdeckung Kochfelder stets abkühlen lassen.
- Bei Rauchbildung das Gerät vom Stromnetz trennen! Backraumtür geschlossen lassen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Brandgefahr

- Durch Öffnen der Backraumtür entsteht ein Luftzug, der unbeschwertes Backpapier im Backraum in Kontakt mit den Heizelementen bringen kann.
  Verwenden Sie Backpapier stets in geeigneten Abmessungen und beschweren Sie es mit einem geeigneten Gegenstand, z.B. Geschirr oder Backform.
- Strom- und Gasleitungen dürfen die Geräterückseite nicht berühren.
- Gasbrenner nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Verbrennungsgefahr

- Die Heizelemente im Inneren des Backraums nicht berühren!
- Niemals über die Flammen greifen!
- Keine Kochmuldenschutzgitter verwenden, sie werden sehr heiß!
- Stets Topflappen o.ä. verwenden, um Zubehör oder Geschirr aus dem heißen Backraum zu nehmen
- Kochgeschirr nie leer erhitzen!
- Pfannen immer in die Mitte über die Kochzone stellen und deren Griffe in eine sichere Position drehen, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen!
- Die Backraumtür stets vorsichtig öffnen, aus dem Backraum kann heißer Dampf entweichen!
- Wenn beim Garen hochprozentiger Alkohol verwendet wird, nur kleine Mengen einsetzen! Die Backraumtür vorsichtig öffnen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten!

Stromschlaggefahr

- Reparaturen am Gerät nur durch geschultes Fachpersonal durchführen lassen!
- Nur Original-Ersatzteile verwenden!
- Beschädigte Netzanschlussleitung dürfen nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder durch ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden
- Bei Beschädigungen das Gerät nicht betreiben.
  Gerät vom Stromnetz trennen und die Gaszufuhr schließen!
- Bei gerissenen oder gebrochenen Oberflächen das Gerät nicht betreiben!
- Nicht am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen!
- Zur Reinigung keine mit Dampf- oder Hochdruckreiniger ein setzen!
- Netzanschlusskabel nie mit heißen Geräteteilen oder anderen Wärmequellen in Kontakt bringen!
- Vor dem Austausch der Backraumbeleuchtung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!

Verletzungsgefahr

- Bei Defekt das Gerät nicht einschalten! Gerät vom Stromnetz trennen, die Gaszufuhr schließen und den Kundendienst rufen.
- Nicht in die Scharniere der Backraumtüre greifen!
- Während der Zündung der Brenner nie die Zündvorrichtungen berühren!
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber verwenden, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen! Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann!
- Das Gerät mit geschlossener Gerätetür betreiben!
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!

Kippgefahr

- Bei Installation des Gerätes den beiliegenden Kippschutz anbringen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne montierten Kippschutz!

3. Hinweise zum Betrieb

3.1. Vorschriften und Richtlinien

Beim Anschluss an das Gasnetz oder Umrüstung auf eine andere Gasart 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.

Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.

3.2. Aufstellen

Bitte beachten Sie die Hinweise zum Aufstellen und Anschließen (Abschnitt 7)!

- Das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumtür bzw. an deren Griff oder an der Kochmuldenabdeckung anheben oder bewegen.
- Das Gerät nicht an Gasrohren oder -anschlüssen anheben oder bewegen.
- Das Gerät ist vor Umwelteinflüssen, z.B. Sonne, Regen, Schnee oder Staub, zu schützen.

3.3. Backofen

- Vor dem erstmaligen Betrieb alle im Backraum befindlichen Beipackteile und Verpackungsreste entnehmen.
- Beim erstmaligen Betrieb entsteht Geruch durch Isoliermaterialien und Heizelemente.
  Das Gerät deshalb vor der ersten Verwendung für 45 Minuten bei maximaler Temperatur leer betreiben. Während dieser Zeit den Raum gut lüften.
- Niemals Folie oder Backpapier auf den Backraumboden legen.
- Kontakt der Backraum-Türscheibe mit Alufolie kann Verfärbungen an der Backraum-Türscheibe hervorrufen.
- Speisen nicht im Backraum lagern
- Beim Herausziehen aus dem Backraum neigen sich Zubehörteile (Rost, Backblech, Fettpfanne). Heißer Inhalt kann herabtropfen.
- Herabtropfender Obstsaft kann die Backraumoberfläche angreifen.
- Nach jedem Gar- oder Backbetrieb im Backraum verbliebene Rückstände vollständig aufnehmen und Thermostat sowie Betriebsarten-Wahlschalter auf "0" (Aus) drehen.
- Die Backraumtür nicht als Abstellfläche benutzen.

3.4. Kochfeld

- Ausschließlich Gargeschirr mit planem Boden verwenden.
- Harte Verunreinigungen, z.B. Salzkörner, können beim Verschieben des Gargeschirrs Kratzer auf der Glaskeramik-Oberfläche verursachen.
- Nach jedem Garbetrieb verbliebene Rückstände vollständig aufnehmen und Thermostat bzw. Energieregler auf "0" (Aus) drehen.
- Kochfeld nicht abdecken.
- Keine Gegenstände auf die Kochfeldoberfläche fallen lassen.
- Gaskochfelder:
  - Brenner stets sauber halten, zur Reinigung keine alkalischen Mittel oder Chemikalien verwenden.
  - Auf korrekte Platzierung des Brennerdeckels und des Brennerkelches achten

3. Hinweise zum Betrieb

3.5. Geschirrschublade

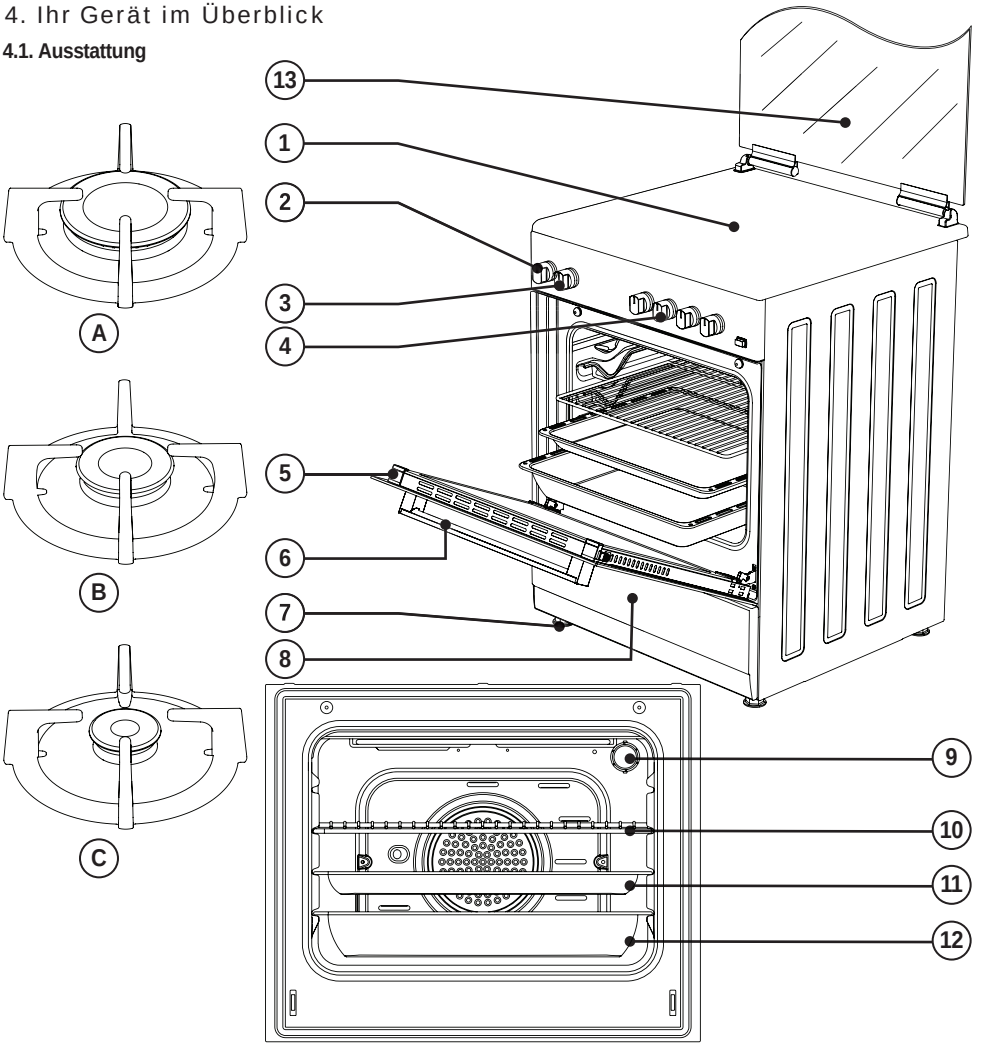
- Die verfügbare Stauhöhe der Schublade beachten.
- Keine heißen Gerichte oder Gegenstände in die Geschirrschublade legen.

3.6. Energiesparender Betrieb

- Den Backraum nur dann vorheizen, wenn das zu garende Gericht es erfordert.
- Gargeschirr und Backformen aus geeignetem Material und in geeigneter Größe verwenden.
- Die Backraumtür während des Garvorganges möglichst nicht öffnen.
- Restwärme des Backofens ausnutzen:
  Beheizung 5-10 Minuten vor Garende ausschalten.

4. Ihr Gerät im Überblick

4.1. Ausstattung



A	**Starkbrenner**	**6**	**Backraumtürgriff**
B	**Normalbrenner**	**7**	**Standfuß**, höhenverstellbar
C	**Garbrenner**	**8**	**Geschirrschublade** bzw. **Blende****
		9	**Garraumbeleuchtung**
1	**Kochmulde**	**10**	**Rost**
2	**Temperaturregler** (Backofen)	**11**	**Backblech**
3	**Funktionswahlschalter**	**12**	**Fettpfanne****
4	**Kochfeld-Knebel***	**13**	**Abdeckhaube**
5	**Backraumtür**		

*mit integrierter Taktfunkenzündung

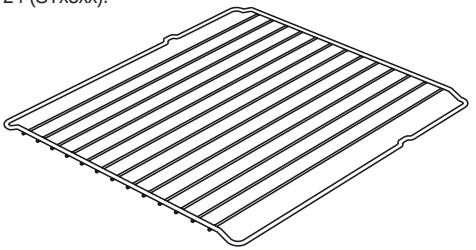
**modellabhängig

4.2. Zubehör

Zubehör so weit in den Backraum einschieben, bis es die geschlossene Backraumtür (5) nicht mehr berühren kann.

Rost

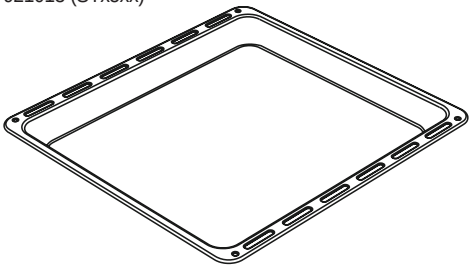
Separat bestellbar unter Art.-Nr. 9210 20 (STx6xx) / 9210 24 (STx5xx).



Zum Braten oder Erwärmen von Lebensmitteln oder als Standfläche für Backformen.
Den Rost mit der Verprägung nach unten einschieben.

Backblech

Separat bestellbar unter Art.-Nr. 9210 16 (STx6xx) / 921013 (STx5xx)

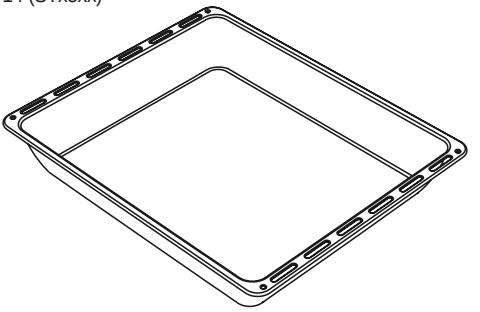


Das flache Backblech eignet sich zur Zubereitung von Gebäck oder auch, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, z.B. herabtropfendes Fett beim Grillen auf dem Rost.

Schieben Sie das Backblech nur so weit ein, dass ein Abstand von ca. 1 cm zur Backraumrückwand bleibt.

Fettpfanne (modellabhängig)

Separat bestellbar unter Art.-Nr. 9210 17 (STx6xx) / 9210 14 (STx5xx)

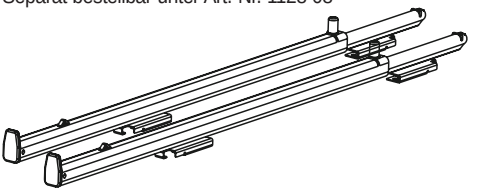


Zum Auffangen abtropfender Flüssigkeiten, z.B. herabtropfendes Fett beim Grillen auf dem Rost.

Schieben Sie die Fettpfanne nur so weit ein, dass ein Abstand von ca. 1 cm zur Backraumrückwand bleibt.

Teleskop-Vollauszug (modellabhängig)

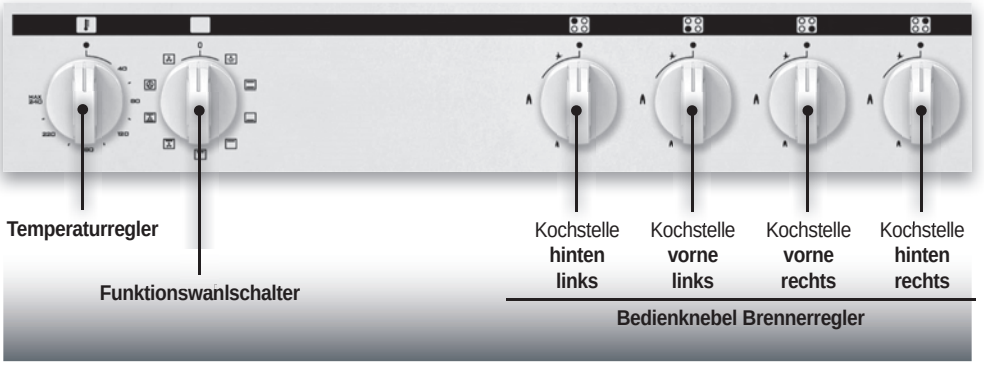
Separat bestellbar unter Art.-Nr. 1128 08



Die Teleskop-Vollauszüge werden auf die Reling aufgeklippt. Beachten Sie die dem Vollauszug beiliegenden Handhabungshinweise.

5. Bedienung

5.1 Bedienfeld



5.2. Backofen

Einschalten:

► **Funktionswahlschalter (3)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen.

Ausschalten:

► **Funktionswahlschalter (3)** auf "0" (Aus) drehen.

Beheizungsarten und Gartemperatur einstellen:

► Mit dem **Funktionswahlschalter (3)** die Beheizungsart einstellen (siehe umseitige Tabelle 5.3.).

► Mit dem **Temperaturregler (2)** die die Gartemperatur einstellen.

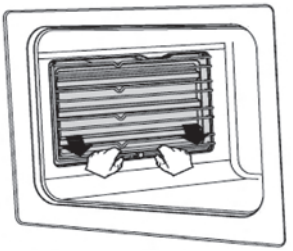
Nach Ende des Gar-/Backvorganges das Gerät ausschalten:

► **Funktionswahlschalter (3)** auf "0" (Aus) drehen.

5.3. Relings (modellabhängig)

Relings entnehmen:

► Unterste Sprosse der Reling etwas nach unten drücken.



Der untere Befestigungshaken der Reling wird so aus der Halterung in der Backraumwand gedrückt.

► Anschließend die Reling aus den oberen Haltelöchern entnehmen.

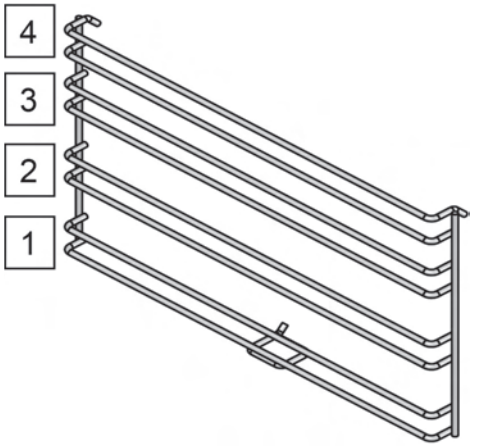
Relings wieder einsetzen:

► Die Reling in die oberen Haltelöcher einhängen.

► Dann die unterste Sprosse der Reling etwas nach unten drücken und den unteren Befestigungshaken der Reling in die Halterung der Backraumwand einführen.

Einschubebenen 1-4:

In die Einschubebenen 1 und 2 können **Teleskop-Vollauszüge** (Sonderzubehör; siehe auch **4.2 Zubehör**) eingesetzt werden.



5.4. Tabelle der Beheizungsarten

Beheizungsarten und Gartemperatur können jederzeit mit dem **Funktionswahlschalter (3)** bzw. dem **Temperaturregler (2)** geändert werden.

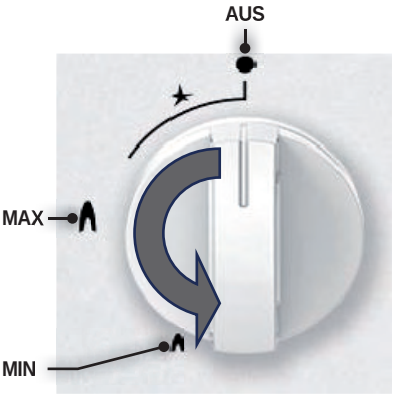
		Modell	
Symbol	**Beheizungsart**	**STK557**	**STK657**
	Backraumbeleuchtung	**x**	**x**
	Ober-/Unterhitze	**x**	**x**
	Unterhitze	**x**	**x**
	Oberhitze	**x**	**x**
	Grill	**x**	**x**
	Grill mit Umluft	**x**	**x**
	Umluft	**x**	**x**
	Heißluft	**x**	**x**
	Auftauen	**x**	**x**

5. Bedienung

5.5. Bedienknebel mit integrierter Taktfunkenzündung

5.5.1 Kochstelle zünden und Leistungseinstellung

► **Bedienknebel** drücken, gedrückt halten und gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung **MAX** drehen, bis die Flamme stabil brennt (ca. 5-10 s).



Warnung – Verpuffungsgefahr!
Wenn sich das Gas auch nach mehr als 15 s nicht entzündet, Kochstelle ausschalten und die Tür oder das Fenster des Raumes öffnen. Warten Sie anschließend noch mind. 90 s, bevor Sie einen erneuten Zündversuch durchführen!

Wenn innerhalb von 15 s keine Zündung erfolgte:

► **Bedienknebel** zurück auf **AUS** stellen und nach ca. 90 s einen erneuten Zündversuch ausführen.

Warnung – Verpuffungsgefahr!
Bleibt auch dieser Versuch ohne Erfolg, wenden Sie sich bitte an unseren technischen Kundendienst

► Sobald die Flamme stabilisert ist, stellen Sie die gewünschte Flammenhöhe zwischen **MAX** und **MIN** ein:
Drehen nach links = kleinere Flamme
Drehen nach rechts = größere Flamme

Achtung!
Kochstellen nicht in einer Knebelstellung zwischen MAX und AUS betreiben!

5.5.2 Kochstelle ausschalten

► **Bedienknebel** auf **AUS** stellen.

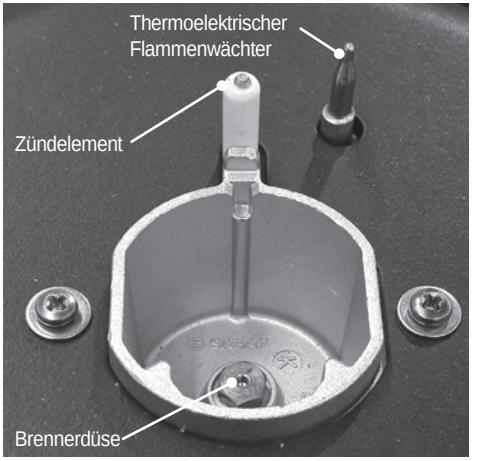
Die Gaszufuhr wird geschlossen, die Flamme verlischt.

5.6. Thermoelektrische Flammenwächter

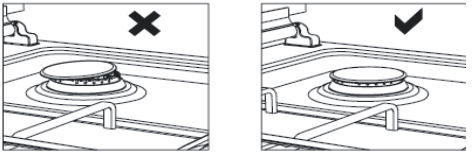
Alle Gasbrenner des Kochfeldes sind zu Ihrer Sicherheit mit sog. **„Thermoelektrischen Flammenwächtern“** ausgestattet, die dafür sorgen, dass, ca. 20 s nach dem Verlöschen einer Gasflamme, die Gaszufuhr zu diesem Brenner automatisch unterbrochen wird.

Warnung – Verpuffungsgefahr!
Sollte der Thermoelektrische Flammenwächter ausgelöst und die Gaszufuhr unterbrochen haben, die Tür oder das Fenster des Raumes zum Lüften öffnen.
Warten Sie anschließend noch mind. 90 s, bevor Sie einen erneuten Zündversuch durchführen!

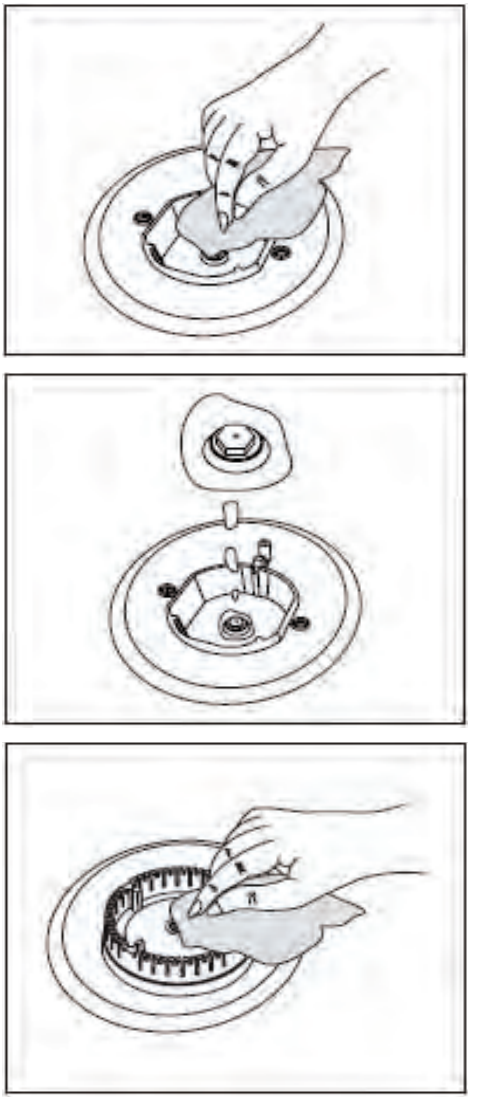
Für eine einwandfreie Funktion dieser Schutzschaltung ist es notwendig, dass die Brennerdeckel gerade auf der Brennerkrone aufliegen und die Düsen sowie der eigentliche **Flammenwächter** nicht durch Speisenreste verschmutzt sind.



5.6.1 Richtige Platzierung der Brennerdeckel



5.6.2 Brennerkelche und Brennerkronen reinigen



5.7. Flammenbild

Wenn die Gasflamme gelbe Spitzen aufweist, von der **Brennerkrone** losgelöst aussieht oder in irgendeiner Form instabil ist:

- ► **Bedienknebel** auf **AUS** stellen und die Gaszufuhr schließen.
- ► Korrekten Sitz des **Brennerdeckels** sowie der **Brennerkrone** überprüfen, ggf. reinigen.
- ► Eventuell übergelaufene Flüssigkeiten aus den **Brennerkelchen** entfernen.

5.8. Geeignetes Gargeschirr

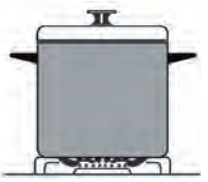
Die **Kochstellen-Brenner** haben unterschiedliche Durchmesser. Die wirtschaftlichste Art und Weise mit Gas zu garen ist, für Ihr Gargeschirr den passenden **Kochstellen-Brenner** zu verwenden und die Gasflamme, nachdem das Gargut den Siedepunkt erreicht hat, den betreffenden **Bedienknebel** auf **MIN** einzustellen.

Gargeschirr stets mit Deckel verwenden, das spart Energie!

Geeignete Kochstellen-Brenner/Gargeschirr-Kombinationen:

Starkbrenner (S)	Ø 22 - 26 cm
Normalbrenner (N)	Ø 14 - 22 cm
Garbrenner (G)	Ø 12 - 18 cm

Warnung – Gefahr von Beschädigungen!
Achten Sie darauf, dass die Flammenspitzen sich nicht über den äußeren Umfang des Topfs verteilen. Dabei könnten möglicherweise vorhandene Kunststoff-Accessoires des Gargeschirrs (Griffe usw.) beschädigt werden.



Hinweise:

Nur Gargeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden!

Nur Gargeschirr mit trockenem Boden auf den Kochstellen-Brenner stellen!

Warnung – Verletzungsgefahr!

Im Betrieb werden die zugänglichen Teile des Gerätes sehr heiß. Kinder und Tiere fernhalten!!

Auch nach der Verwendung bleiben die zugänglichen Teile noch einige Zeit sehr heiß.
Die heißen Teile nicht berühren und keine Gegenstände darauf abstellen!

Niemals Besteckteile oder Deckel auf dem Kochfeld ablegen, sie können während des Betriebes der Kochstellen sehr heiß werden und daher bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen!

Verwenden Sie kein Gargeschirr, das über die Kochfläche herausragen würde!

5. Bedienung

5.9. Praktische Hinweise zum Kochen und Backen

- Wenn das Rezept es erfordert den Backraum vorzuheizen, sollte das Vorheizen etwa 10 Minuten vor dem Einbringen des Gargutes beginnen (Brot, Gebäck, Brötchen, Soufflés, Zubereitung von gefrorenen oder tiefgekühlten Gerichten).
- Speisen mittig auf das Backblech oder den Rost platzieren, um ausreichend Raum für eine unbehinderte Luftzirkulation im Backraum zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Gargeschirr nur in ausreichender Größe, um ein Überlaufen von Flüssigkeiten oder Speisen zu vermeiden.
  Dies reduziert den Reinigungsaufwand!
- Material und Beschichtung des Gargeschirrs beeinflussen die Bräunung: Emaillegeschirr und dunkle Oberflächen verstärken den Bräunungseffekt!
- Um mehrere Gerichte gleichzeitig im Backraum zuzubereiten, die Speisen auf mehreren Blechen platzieren. Für bestmögliche Ergebnisse muss die Hitze frei im Backraum zirkulieren können.
- Bei Verwendung mehrerer Backbleche deren Einschubpositionen während des Backvorgangs gegeneinander austauschen. Das obere Backblech nach dem Fertigbacken herausnehmen, das untere Backblech in die dabei freigewordene Position einschieben.
- Niemals Backbleche direkt auf dem Boden des Backraumes abstellen. Dies stört die Luftzirkulation und führt zum Anbrennen.
- Kleinere Garbehälter mittig auf dem Rost platzieren.
- Wenn ein Backblech nicht vollständig vom Gargut bedeckt, das Gargut kurz zuvor aus dem Tiefkühlfach genommen oder das Backblech zum Auffangen von Flüssigkeiten verwendet wird, kann es sich durch die Temperaturunterschiede verformen. Dies ist normal. Nach dem Abkühlen nimmt das Backblech wieder seine ursprüngliche Form an.
- Heißes Glasgeschirr nach der Entnahme aus dem Backraum nicht gleich einer kalten Umgebung aussetzen.
  Nicht direkt auf kalten oder nassen Flächen, sondern auf ein trockenes Tuch oder einen Untersetzer stellen und langsam abkühlen lassen.
  Andernfalls kann das Glasgeschirr springen.
- Bei Verwendung des Grillrostes, ein Backblech oder die Fettpfanne in eine der unteren Einschubpositionen einschieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen. Füllen Sie ein wenig Wasser in das Backblech oder die Fettpfanne, das erleichtert die spätere Reinigung!

6. Reinigung und Wartung

6.1. Reinigung

Allgemeines

- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- 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.

Glaskeramik-Kochfläche (modellabhängig)

- Zucker, zuckerhaltige Speisen (wie z. B. Marmelade) und geschmolzener Kunststoff müssen sofort von der heißen Kochfläche entfernt werden, sonst kann die Oberfläche beim Erkalten zerstört werden!
- Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen und Speisereste, am besten von der noch lauwarmen Kochfläche,
- Reinigen Sie die abgekühlte Kochfläche mit Wasser und etwas Spülmittel, evtl. auch mit einem Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen.
  Wischen Sie unbedingt mit klarem Wasser nach und reiben Sie die Kochfläche trocken.
- Rückstände von Reinigungsmitteln können beim nächsten Aufheizen Verfärbungen hervorrufen. Tücher oder Schwämme, die auch zum Reinigen anderer Flächen in Gebrauch sind, können Verfärbungen entstehen lassen.
- Die wöchentliche Pflege mit einem Pflegemittel für Glaskeramikflächen schützt vor Verfärbungen, vermindert die Gefahr einer Beschädigung durch Zucker und kann oft auch Verfärbungen oder hartnäckige Flecken beseitigen.

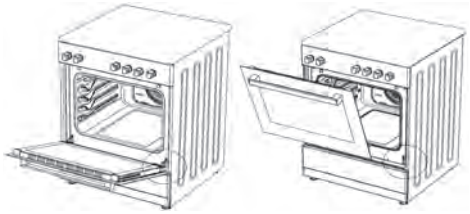
Backofen

- Den Backraum nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch und Seifenwasser auswischen. Feucht nachwischen und trockenreiben.
- Gegebenenfalls von Zeit zu Zeit geeignetes flüssiges Reinigungsmittel für eine komplette Reinigung verwenden. Keine trockenen oder Pulverreiniger verwenden. oder mit Dampfreinigern reinigen.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf- oder Hochdruck-Reinigungsgeräten gereinigt werden..

6. Reinigung und Wartung

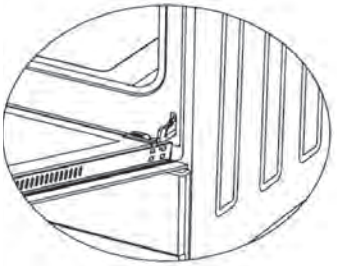
6.2. Ausbau der Backraumtür (5)

Ungesicherte Scharniere können mit großer Kraft zuklappen!
Bei geschlossenem Scharnierriegel ist die **Backraumtür (5)** gesichert. Bei vollständig geöffnetem Scharnierriegel sind die Scharniere gesichert.

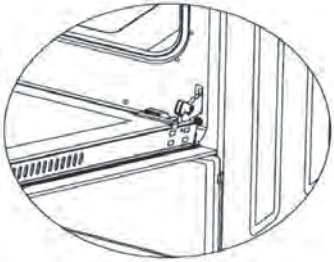


► **Backraumtür (5)** vollständig öffnen.

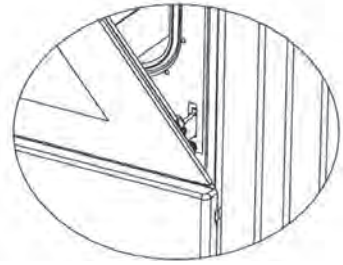
► Linken und rechten Scharnierriegel hochklappen. Zum Lösen der Verriegelung des Scharnierriegels ggf. ein Werkzeug, z.B. Schraubendreher, verwenden.



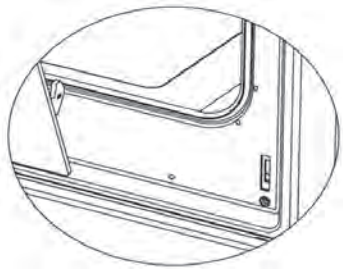
► Beide Scharnierriegel vollständig in Richtung **Backraumtür (5)** aufklappen.



► **Backraumtür (5)** schließen, bis sie die offenstehenden Scharnierriegel berührt.



► Zum Aushängen die **Backraumtür (5)** weiter schliessen, beidhändig fassen und nach oben aus den Scharnierschlitzen entnehmen.



Wiedereinbau der Backraumtür (5):

► Zum Wiedereinbauen der **Backraumtür (5)** in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
Beim Wiedereinbau auf korrekte Positionierung der **Backraumtür (5)** und korrekte Verriegelung der Scharnierriegel achten.

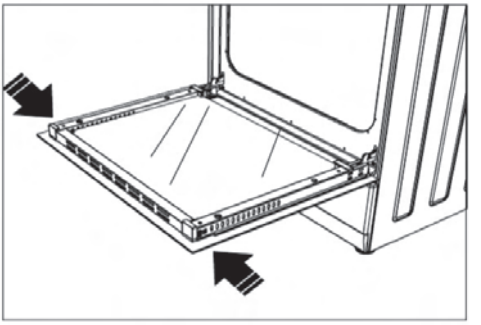
6. Reinigung und Wartung

6.3. Backraumtür-Scheiben ausbauen

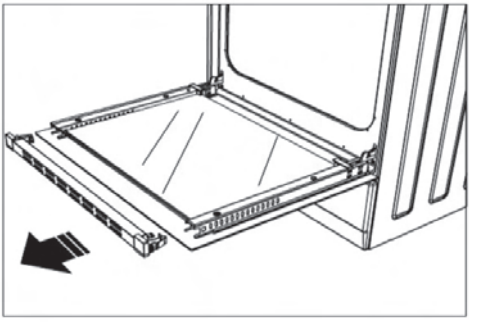
Zerkratzte Scheiben in der Backraumtür (5) können zerspringen!
Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfkantige Metallschaber für die Reinigung der Glasscheiben der Backraumtür (5) benutzen.
Sie können die Glasoberfläche zerkratzen!

Vor Ausbau der Scheibe(n) die Backraumtür (5) gegen ungewolltes Zuklappen sichern oder die Backraumtür (5) zur Entnahme der Glasscheibe(n) ausbauen!

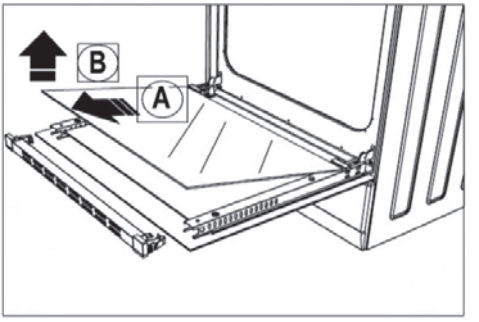
► Türprofil abnehmen: die Verriegelungen des Türprofils links und rechts eindrücken…



► … und in Pfeilrichtung abnehmen.



► Die Innenscheibe etwas herausziehen [A] und nach oben abnehmen [B]

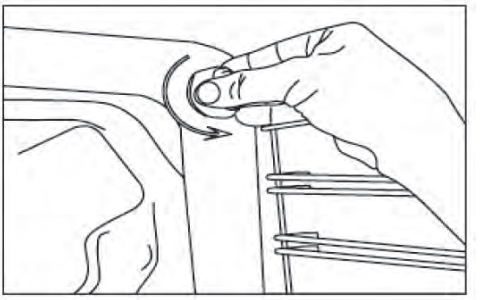


6. Reinigung und Wartung

6.4. Leuchtmittel der Backraumbeleuchtung austauschen

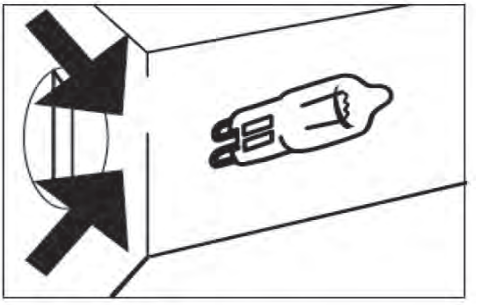
Stromschlaggefahr!
Für Wartungsvorgänge das Gerät vom Stromnetz trennen!

Gefahr von Verbrennungen!
Wartungsvorgänge nur am abgekühlten Gerät durchführen!



- ▶ Glasabdeckung der Backraumbeleuchtung abschrauben.

Wir empfehlen Ihnen dabei Gummihandschuhe zu tragen, um die Glasabdeckung sicher greifen zu können.



- ▶ Defektes Leuchtmittel herausziehen.
- ▶ Neues Leuchtmittel einsetzen.
- ▶ Glasabdeckung der Backraumbeleuchtung wieder einschrauben.
- ▶ Gerät wieder ans Stromnetz anschließen bzw. Sicherung wieder einschalten..

7. Aufstellen und anschließen

Stromschlaggefahr!
Für Anschluss, Wartung oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz trennen!

Brandgefahr!
Abwärme-Austrittsöffnungen nicht abdecken!

Brandgefahr!
Gasgeräte sind werkseitig auf Betrieb an Erdgas ein-gestellt. Eine Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!

Brandgefahr!
Das Gerät darf nicht hinter einer Möbel- oder Dekortür installiert werden!

Gefahr von Beschädigungen!
Gerät nicht am Backraumtürgriff anheben oder damit verschieben!

.

Besondere Hinweise für gasbefeuerte Geräte:

Die nachfolgenden Anweisungen richten sich an qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts. Nur entsprechend berechtigte Fachkräfte dürfen Gasgeräte anschließen oder auf den Betrieb an einer anderen Gasart umstellen.
Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind die relevanten Anforderungen an die Belüftung.

Der Installateur muss

- über Gasinstallationsberechtigungen verfügen.
- mit den Typenschild-Informationen über bestimmungsgemäße Gasarten vertraut sein.
- überprüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) der Geräteeinstellung entsprechen.
  Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Typschild angegeben
- den Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation in den Räumen, prüfen und deren Eignung feststellen
- Dichtigkeit der Gas-Anschlüsse und -armaturen sowie die korrekte Funktion aller Bedienelemente des Gerätes sicherstellen.
- Rohre, Gaszufuhrleitungen und Dichtungen verwenden, die den geltenden Normen entsprechen.
- die Elektroinstallation auf Vorhandensein einer vorschriftsgemäßen Erdung überprüfen.
- darauf achten, dass der Gas- und Elektro-Anschluss mit keinen anderen beweglichen Teilen in Berührung kommt, die sie beschädigen könnten.
- die zulässige Länge des Gasverbindungsschlauches von 1,5 m einhalten.
- die Vorschriften und Richtlinien im Abschnitt 3.1 einhalten.

Nennwärmebelastungen der einzelnen Brenner (in kW), bezogen auf Brennwert, sowie Nennanschlusswerte (in g/h) bei Flüssiggas: siehe "Düsentabelle" im Abschnitt "Technische Daten".

7. Aufstellen und anschließen

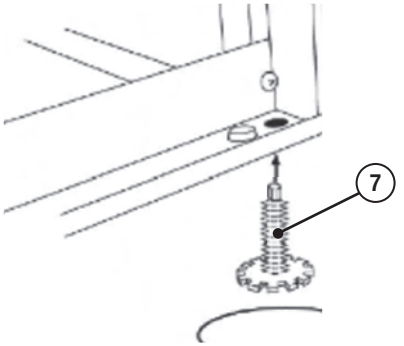
7.1. Aufstellort

- Der Aufstellort muss trocken und gut belüftbar sein.
- Angrenzende Möbel dürfen nicht über die Muldenoberfläche hinausragen.
- Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nicht brennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien o.ä. entsprechen nicht dieser Anforderung!
- Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoff- bzw. Furnierbelag mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein.
- Beachten Sie die Installationsanweisungen!
- Das Gerät darf nur mit angebrachter Kippsicherung betrieben werden!
- Freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.

Bei gasbefeuerten Geräten muss der Aufstellort

- mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet.
  Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen.
- bei längerer oder intensiver Nutzung zusätzlich durch geöffnetes Fenster belüftet werden.

Das Gerät ist mit höhenverstellbaren **Standfüßen (7)** ausgerüstet. Durch Verdrehen der **Standfüße (7)** kann das Gerät um bis zu +30 mm in der Höhe justiert werden.



Kippgefahr!
Die Standfüße (7) nicht vollständig aus dem Gewinde drehen, sonst wird das Gerät instabil!

7.2 Verbrennungsluftversorgung

- Während der Verwendung benötigt dieses Gerät 2 m³/h Luft je kW Leistung.
- Es muss, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten, eine ausreichende Belüftung vorhanden sein.
  Der Luftzustrom muss direkt durch die Belüftungsöffnungen kommen, die an nach außen grenzenden Wänden eingerichtet sein müssen.

Abbildung 1

Abbildung 2

- Diese Belüftungsöffnungen müssen einen effektiven Querschnitt von 100 cm² für die Luftzufuhr aufweisen. Es können dabei eine oder mehrere Öffnungen vorge sehen werden). Diese Öffnung(en) müssen freiliegend sein, damit sie nicht blockiert werden können. Vorzugsweise sollte(n) diese Öffnung(en) bodennah oder der Seite gegenüberliegend, an der die verbrannten Gase austreten, erstellt werden.

- Wenn es nicht möglich ist, diese Belüftungen an dem Ort einzurichten, an dem das Gerät aufgestellt ist, kann die erforderliche Luft auch über einen angrenzen den Raum zugeführt werden. Vorausetzung dabei ist, dass der angrenzende Raum kein Schlafzimmer oder ein gefährlicher Ort ist.

7.3. Abzug der Verbrennungsabgase aus der Umgebung

Gaskochgeräte entlassen die Verbrennungsabgase direkt in die Umgebung oder über einen Dunstabzug in einen Entlüftungsschacht ab.
Wenn kein Dunstabzug installiert werden kann, muss ein elektrischer Ventilator in einer Wand oder einem nach außen geöffneten Fenster angebracht werden.
Dieser elektrische Ventilator muss so leistungsfähig sein, dass er das gesamte Luftvolumen der Küchenumgebung etwa 4-5 mal pro Stunde umwälzen kann **(Abb. 3, 4)**.

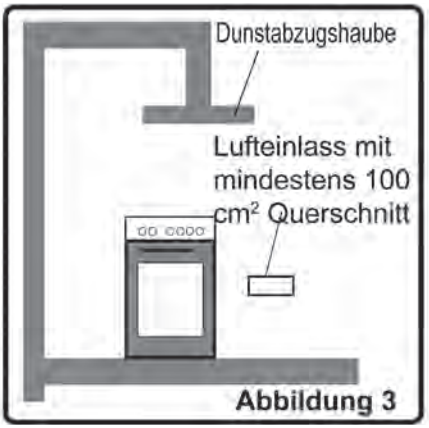


Abbildung 3

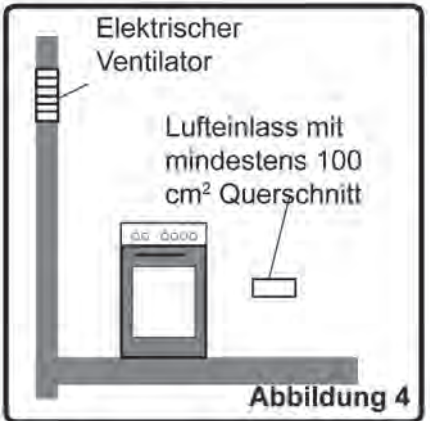


Abbildung 4

7.4. Installation des Gerätes

Gefahr von Personen- und Sachschäden!
Befolgen Sie unsere nachstehenden Empfehlungen, um beim späteren Betrieb des Gerätes Probleme und gefährliche Situationen zu vermeiden!

Bei der Aufstellung des Gerätes müssen bestimmte Faktoren beachtet werden und Sie müssen bei der Aufstellung Ihres Gerätes sehr sorgfältig vorgehen.

- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, wo das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochmulde überragt.
- Wenn angrenzende Küchenmöbel die Kochmulde überragen, muss zwischen dem Gerät und dem angrenzenden Küchenmöbel ein Abstand von min. 10 cm eingehalten werden.
- Angrenzende Möbelstücke müssen für Temperaturen von mindestens 100°C ausgelegt sein.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe des Kühlschranks auf. Bei der Auswahl des Aufstellungsortes für das Gerät müssen Sie darauf achten, dass sich keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien wie Vorhänge, wasserdichteTextilien usw. in der Nähe befinden.
- Es wird empfohlen, dass ein freier Raum um das Gerät herum vorhanden ist, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Gefahr von Personen- und Sachschäden!
Die unbedingt einzuhaltenden Mindestabstände von Hängeschränken und einer Dunstabzugshaube über dem Gerät sind aus Abbildung 5 ersichtlich.
Wenn keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, muss dieser Abstand mindestens 70 cm betragen.

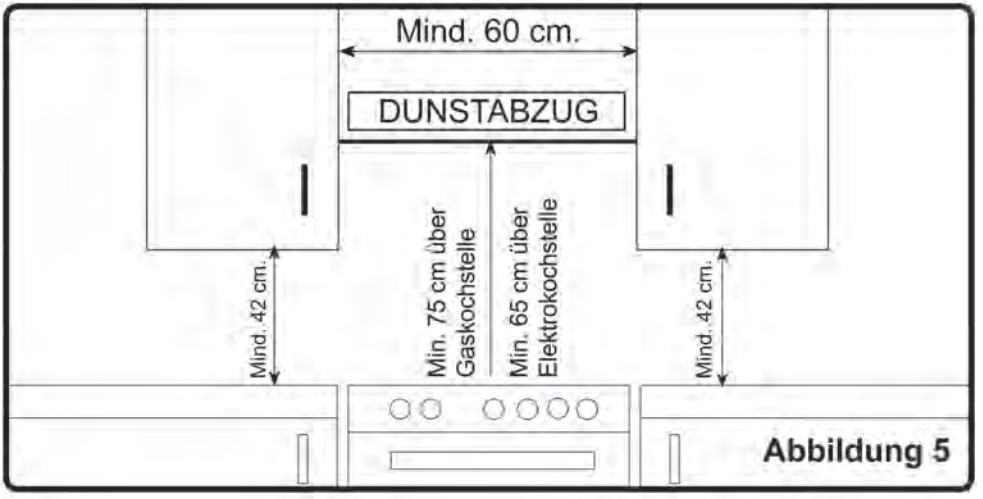


Abbildung 5

7.5. Gas-Anschluss

Gefahr von Personen- und Sachschäden!
Der Gas-Anschluss des Gerätes muss nach inländischen und internationalen Standards sowie gemäß einschlägiger Vorschriften ausgeführt werden!

- Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp das Gerät ausgerüstet ist.
  Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Geräterückseite. Sie finden weitere Informationen zu geeigneten Gasarten und den dafür einzusetzenden Düsen in den Gasbrennern in der Tabelle der technischen Daten.
- Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck für die Ventile gemäß der technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und es dabei möglichst wenig Gas verbraucht.
- Wenn der Druck des verwendeten Gases unterschiedlich zu den genannten Werten oder in Ihrem Gebiet nicht stabil ist, kann es erforderlich werden einen geeigneten Druckregler zu installieren.
  Um diese Installation und die damit verbundenen Einstellungen vornehmen zu lassen, müssen Sie sich unbedingt an einen autorisierten Kundendienst wenden!

Die folgenden Punkte müssen bei Einsatz und Installation eines flexiblen Gas-Anschlussschlauches geprüft werden:

Gefahr von Personen- und Sachschäden!

Es dürfen ausschließlich spezielle Gas-Anschlussschläuche eingesetzt werden!

Flexible Gas-Anschlusschläuche müssen jährlich erneuert werden!

- Wenn die Gasverbindung aus einem flexiblem Schlauch bestehen soll, der am Gaseinlass des Gerätes befestigt wird, dann muss zusätzlich eine Rohrmanschette angebracht werden.
- Verbinden Sie das Gerät mit der Gasquelle mittels eines möglichst kurzen und dichten speziellen Gas-Anschlussschlauches.
- Die dabei maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1,5 m.
- Der Gas-Anschlussschlauch muss von Bereichen ferngehalten werden, die sich auf Temperaturen über 90° C aufheizen können.
- Der Gas-Anschlussschlauch darf nicht gerissen sein, verdreht, gedehnt oder geknickt werden.
  Er muss von scharfen Kanten, sich bewegenden Gegenständen entfernt gehalten werden und darf nicht beschädigt sein. Vor der Installation muss er auf Produktionsschäden geprüft werden.

7. Aufstellen und anschließen

- Nachdem die Gaszufuhr geöffnet wurde, müssen alle Verbindungsteile und der Gas-Anschlussschlauch mit Seifenlauge oder speziellen Flüssigkeiten zur Lecksuche auf Dichtheit geprüft werden.
  Es dürfen sich auf keinen Fall Gasblasen bilden!
  Wenn Gasblasen sichtbar werden, müssen Anschlussdichtungen überprüft und ggf. der Gas-Anschlussschlauch ausgetauscht werden.
  Anschließend ist die Überprüfung auf Dichtheit erneut durchzuführen!

Explosionsgefahr!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offene Flamme!

- Alle für einen Gas-Anschluss verwendeten Metallteile müssen rostfrei sein. Überprüfen Sie auch die Verfallsdaten der verwendeten Teile!

Folgende Punkte müssen bei Einsatz und Installation eines festen Gas-Anschlusses geprüft werden:

- Während des Anschlusses müssen Sie die Sechskantmutter an der Gassammelleitung immer gegenhalten, während Sie die Kontermutter anziehen.
- Verwenden Sie zum Herstellen einer sicheren Anschlussverschraubung ausschließlich Maulschlüssel in genau passender Schlüsselweite.
- Zwischen allen Dichtflächen der Brenner-Einzelteile sind ausschließlich die Dichtungen zu verwenden, die zusammen mit dem Gasumstellungs-Kit geliefert wurden. Verwendete Dichtungen müssen unbedingt zur Verwendung bei Gasanschlüssen zugelassen sein!

Explosionsgefahr!

Verwenden Sie für Gasanschlüsse niemals Dichtungen aus dem Sanitärbereich!

7. Aufstellen und anschließen

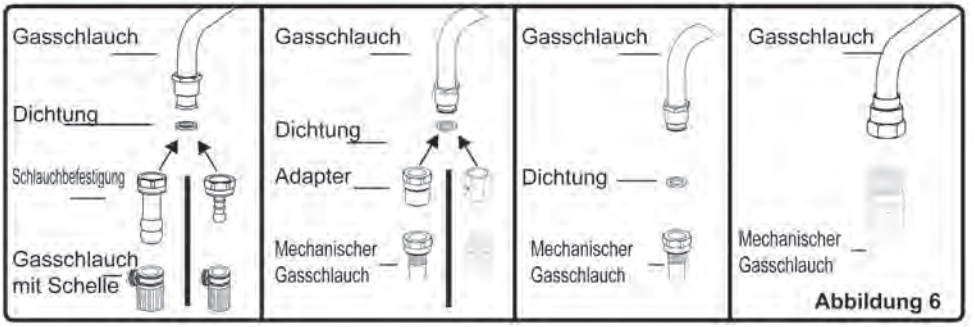


Abbildung 6

Hinweis:

Dieses Gerät ist für den Anschluss an eine Gasversorgung in dem Land vorgesehen ist, für das es hergestellt wurde.

Das Land, für welches das Gerät hergestellt wurde, ist auf der Geräte-Rückseite oder dem Typenschild des Gerätes angegeben.
Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land verwenden wollen, können die in der vorstehenden **Abbildung 6** gezeigte Anschlussvarianten erforderlich werden.

In derartigen Fällen liegt es in Ihrer Verantwortung. sich mit den örtlichen Behörden in Verbindung setzen, um alle notwendigen Informationen für die Ausführung eines vorschriftsgemäßen Gas-Anschluss in Erfahrung zu bringen.

Explosionsgefahr!

Zur Erstellung des geeigneten Gas-Anschlusses nach geltenden Sicherheitsvorschriften müssen Sie einen autorisierten Kundendienst beauftragen!

Explosionsgefahr!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offene Flamme!

Ändern der Gaszufuhr:

In einigen Ländern können die Typen für die Gaszufuhr von NG/LPG Gase unterschiedlich sein. In diesem Fall müssen Sie alle aktuellen Anschlussteile und Muttern (sofern vorhanden) entfernen und die neue Gaszufuhr entsprechend verbinden.

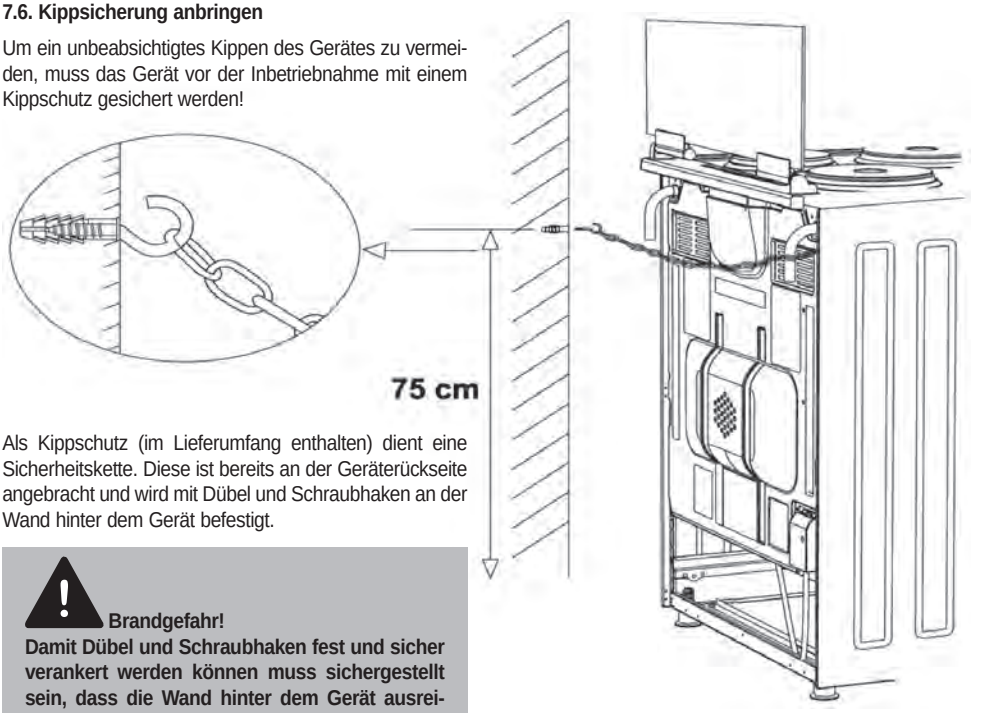
Unter allen Umständen müssen alle Teile, die für einen Gas-Anschluss verwendet werden, von inländischen und/ oder ausländischen Behörden genehmigt sein.

Explosionsgefahr!

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart Gasdichtheitsprüfung durchführen!

7.6. Kippsicherung anbringen

Um ein unbeabsichtigtes Kippen des Gerätes zu vermeiden, muss das Gerät vor der Inbetriebnahme mit einem Kippschutz gesichert werden!



Als Kippschutz (im Lieferumfang enthalten) dient eine Sicherheitskette. Diese ist bereits an der Geräterückseite angebracht und wird mit Dübel und Schraubhaken an der Wand hinter dem Gerät befestigt.

Brandgefahr!
Damit Dübel und Schraubhaken fest und sicher verankert werden können muss sichergestellt sein, dass die Wand hinter dem Gerät ausreichenden Halt bieten kann und die Sicherheitskette gespannt ist.

7. Aufstellen und anschließen

7.7. Elektro-Anschluss

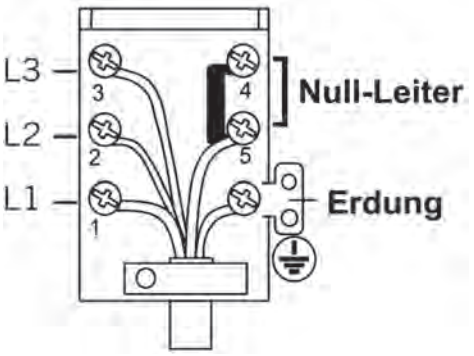
Schutzklasse I: Dieses Gerät muss geerdet werden.

Warnung!
Gas- und Elektroanschluss darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!

- Auf dem Typenschild angegebene technische Daten sowie gesetzliche Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgers sind zu beachten
- Eine beschädigte Netzanschlussleitung ist ausschließlich durch eine beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliche Netzanschlussleitung zu ersetzen.
- Wenn der Netzstecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein.
  Bei Anschluss über Netzstecker ist dies nicht notwendig, wenn der Netzstecker zugänglich bleibt.
- Bei der Verlegung des Netzanschlusskabels ist darauf zu achten, dass es nicht eingeklemmt oder unzulässig erwärmt wird.

Stromschlaggefahr!
Verkabelungsschema der Netzanschlussbox beachten!

Elektroanschluss von mehrphasigen Geräten:
Netzanschluss 380-415V 3N ~ 50 / 60 Hz
Netzanschlusskabel H05 VV-F 5G 1.5 mm²



Stromschlaggefahr!

- **Netzstecker nur mit trockenen Händen anfassen!**
- **Niemals den Netzstecker ziehen, solange das Gerät in Betrieb ist!**
- **Zum Herausziehen immer den Netzstecker fassen, niemals am Netzanschlusskabel ziehen!**

- Auf ausreichenden Leitungsquerschnitt achten.
- Ein Netzstecker muss jederzeit erreichbar sein.
  Wenn der Netzstecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.
- Netzanschlusskabel nicht knicken oder einklemmen
- Zum Anschluss des Gerätes keine Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Netzanschlusskabel von Wärmequellen fernhalten
- Auf Einsatz eines vorschriftsmäßigen FI-Schutzschalters achten

7.8. Umstellung auf andere Gasart

Warnung!
Gasgeräte sind werkseitig auf Betrieb an Erdgas eingestellt. Umstellung auf andere Gasarten darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!

Stromschlaggefahr!
Für Anschluss, Wartung oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz trennen!

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!

Das Gerät ist für die in Deutschland gültige Gaskategorie II 2ELL3B/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 Gerätes.

Düsentabelle siehe Abschnitt "11. Technische Daten".

7.8.1 Düsenwechsel bei Kochfeldbrennern

- ▶ Topfträger, Brennerdeckel und Brennerkelche abheben.
- ▶ Düse mit Steckschlüssel herausdrehen.
- ▶ Düse der anderen Gasart einsetzen und festziehen.

7.9. Kleinbrandeinstellung

Stromschlaggefahr!
Für Anschluss, Wartung oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz trennen!

Nach dem Austausch der Düsen für eine andere Gasart muss auch der sog. „Kleinbrand“ für jeden Brenner neu eingestellt werden:

- ▶ **Brenner** zünden und auf kleinste Brennerleistung **MIN** einstellen.
- ▶ **Bedienknebel** von der Achse des **Brennerreglers** ziehen.

Abb. oben: **Brennerregler**

- ▶ Mit einem kleinem Schraubendreher an der Einstellschraube (s. Abb.) die Brennerleistung so einstellen, dass die Flamme nicht ausgeblasen werden kann (Richtwert: Flammenhöhe mindestens 4 mm).

In der Kleinbrand-Einstellung darf die Gasflamme auch dann nicht verlöschen, wenn

- der Brennerregler rasch von der Groß- in die Kleinstellung gedreht wird.
- ein leichter Luftstrom, z.B. mit der Hand erzeugt, auf die Flamme trifft.

7. Aufstellen und anschließen

Während der Einstellung des Kleinbrandes erweist es sich 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 **Bedienknebel** wieder aufsetzen, bis zum Anschlag auf die Achse des **Brennerreglers** schieben und **Brennerregler** schließen.

8. Störungen beheben

8.1. Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Was ist zu tun?
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter oder Türklingeln betätigen, keine offene Flamme zünden. Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort von außerhalb der Wohnung benachrichtigen.
Kochstelle oder Gas-Backofen kann nicht gezündet werden / funktionieren nicht.	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung prüfen.
	keine Gaszufuhr	Gasabsperrhahn öffnen.
		Gaszuleitung auf Verformung prüfen
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme).	Zündvorgang wiederholen, gegebenenfalls auch mehrfach.
	Brennerdeckel / Flammenkränze liegen nicht richtig auf dem Brenner.	Brennerdeckel / Flammenkränze korrekt platzieren
	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	Brenner können ersatzweise mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt.	Zündkerze reinigen. Gegebenenfalls austauschen lassen.
	Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Isolator beschädigt.	Kundendienst rufen, Zündkerze austauschen lassen.
	Zündtransformator oder Schalter defekt.	Kundendienst rufen, Brenner können ersatzweise mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Abschalten einer Kochstelle oder des Gas-Backofens nicht möglich.	Kochstellen- bzw. Backofenhahn defekt.	Gasabsperrhahn sofort schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Kundendienst rufen.
Abschalten des Elektro-Backofens nicht möglich.	Elektrisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Schaltet während des Kochens aus	Zu langer Dauerbetrieb	Backofen nach langen Garzyklen abkühlen lassen
Stromschlag beim Berühren des Backofens	Keine ordnungsgemäße Erdung	**Gerät nicht betreiben.** Geräteanschluss von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen lassen

8. Störungen beheben

Störung	Mögliche Ursache	Was ist zu tun?
Bildung von Kondensat	Je nach Art des Garguts kann Kondensat entstehen bzw aus dem Gerät entweichen	Dies ist ein normaler Vorgang.
Rauchentwicklung	bei Beginn der Inbetriebnahme	Dies ist ein normaler Vorgang.
	Lebensmittelrückstände an den Heizelementen	Gerät abkühlen lassen, Lebensmittelrückstände entfernen und Backraum reinigen
Backofen heizt nicht	Backraumtür nicht korrekt geschlossen	Tür schließen und neu starten.
	Einstellung der Bedienelemente	Bedienungsanleitung beachten
	Sicherung ausgelöst oder ausgeschaltet	Sicherung einschalten oder ersetzen. Wenn die Störung bleibt, einen Elektriker rufen
	Häufiges Öffnen der Backraumtür	Häufiges Öffnen der Backraumtür vermeiden
Beleuchtung schwach oder ausgefallen	Rückstände auf der Glas-abdeckung der Backraumbeleuchtung	Glasabdeckung der Backraumbeleuchtung reinigen
	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel ersetzen, dabei auf technische Daten des Leuchtmittels achten

Stromschlaggefahr!
Gefahr von Beschädigungen!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen! .

Reparaturen dürfen nur von dafür geschultem Fachpersonal und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.

Eine beschädigte Netzanleitung muss durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

8.2. Leuchtmittel wechseln

Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".

9. Kundendienst

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die **Artikelnummer** und die **Seriennummer** Ihres Geräts.

Diese Angaben finden Sie auf dem Typschild, das unterhalb der Backraumöffnung angebracht ist und nach dem Öffnen der **Backraumtür (5)** sichtbar wird.

10. Umweltfreundlicher Betrieb

10.1. Verpackung / Altgerät entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar, daher sortenrein entsorgen.

Ein Altgerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine für Elektrogeräte zuständige Sammelstelle zu übergeben.

10.2. Tipps zum Energiesparen

Backofen:

- Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen dies erfordern.
- Gargeschirr mit guter Wärmeaufnahme verwenden, z.B. dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backbleche.
- Unnötiges Öffnen der **Backraumtür (5)** vermeiden.
- Restwärme des Backofens nutzen:
  bei längeren Garvorgängen den Backofen 5 - 10 Min. vor dem Garende ausschalten.
- Ungenutztes Zubehör nicht im Backraum belassen.

Kochfeld:

- Gargeschirr auswählen, das zur Kochzonengröße und zur Menge des Garguts passt.
- Gargeschirr auf der Kochzone zentrieren.
- Gargeschirr mit ebenem Boden verwenden.
- Mit Topfdeckel kochen, Anheben des Topfdeckels vermeiden.
- Nach dem Ankochen frühzeitig eine niedrigere Leistungsstufe einstellen

11. Technische Daten

		STK5xx	STK6xx
Breite	(mm)	500	600
Tiefe	(mm)	630	630
Höhe	(mm)	855	855
Unteres Heizelement	(W)	1000	1200
Oberes Heizelement	(W)	800	1000
Ringheizkörper*	(W)	1800	2200
Grillelement*	(W)	1500	2000
Backraumbeleuchtung	(W)	15 - 25	
Netzanschluss		Netzkabel mit Schuko-Stecker	
Versorgungsspannung		220-240V ~ 50/60 Hz	

*modellabhängig

Düsentabelle

	Erdgas G20 / 20 mbar			Flüssiggas G30 / 50 mbar		
	Ø (mm)	**Gasstrom (m^3 / h)**	**Leistung (kW)**	**Ø (mm)**	**Gasstrom (g / h)**	**Leistung (kW)**
Starkbrenner (S)	1,15	0,276	2,90	0,75	211	2,90
Normalbrenner (N)	0,97	0,162	1,70	0,60	124	1,70
Garbrenner (G)	0,72	0,96	0,95	0,43	69	0,95

12. EU-Datenblatt

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

Name oder Warenzeichen			Oranier Küchentechnik GmbH	
Modellkennung			STK557	STK657
Typ		Freistehend	X	X
		Einbau		
Masse des Gerätes (M), netto		[kg]	43	49
Anzahl der Garräume			1	1
Wärmequelle pro Garraum		Elektrisch	X	X
		Gas		
Volumen pro Kammer		[l]	47	60
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell	$EC_{electric\ oven}$	[kWh/Zyklus]	0,71	0,76
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft	$EC_{electric\ oven}$	[kWh/Zyklus]	0,70	0,76
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell	$EC_{gas\ oven}$	[MJ/Zyklus] [kWh/Zyklus]	- -	- -
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft	$EC_{gas\ oven}$	[MJ/Zyklus] [kWh/Zyklus]	- -	- -
Energieffizienzindex pro Kammer	EEI Kammer		93,3	95,0
Energieeffizienzklasse			A	A

Informationen für inländische Gaskochfelder gemäß EU-Verordnung 66/2014

Name oder Warenzeichen		Oranier Küchentechnik GmbH	
Modellkennung		STK557	STK657
Art der Kochmulde		Gas	Gas
Anzahl der Kochzonen bzw. Kochflächen		4	4
Energieeffizienz pro Gasbrenner	Zone vorne links	-	-
	Zone hinten links	56,0	56,0
	Zone vorne rechts	55,5	55,5
	Zone hinten rechts	56,0	56,0
	Zone vorne mittig	-	-
	Zone hinten mittig	-	-
Energieeffizienz Gaskochfeld		55,8	55,8

13. ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät, noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.
Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeignete 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 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

ORANIER

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

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:
Telefon +49 (0) 2771 2630-355
Telefax +49 (0) 2771 2630-351
E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:
Telefon +49 (0) 2771 2630-150
Telefax +49 (0) 2771 2630-348
E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:
Telefon +49 (0) 2771 2630-355
Telefax +49 (0) 2771 2630-351
E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie