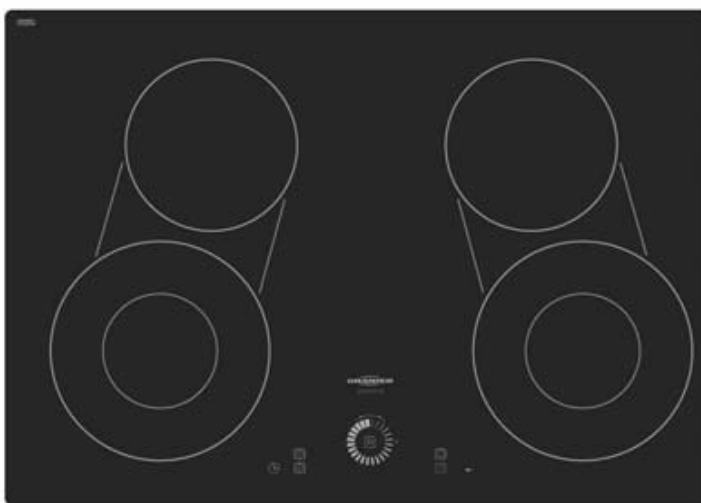
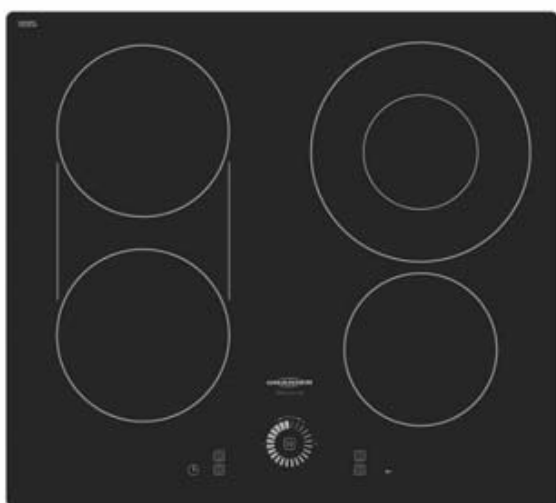


Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER



Kochfeld

KFI 2066 01

KFI 2084 01

Sehr geehrter Kunde,

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

ORANIER-Haushalts-gerät 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:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Zentrale Küchentechnik

Telefon 0 64 62 / 9 23-355

Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Zentrale Heiztechnik

Telefon 0 64 62 / 9 23-360

Telefax 0 64 62 / 9 23-369

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 7.30 - 17.00 Uhr

Fr 7.30 - 15.00 Uhr

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

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich

Dürnmberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88

Telefax <43> 07 32 / 66 02 23

eMail sales@oranier.at

Schweiz

Gas-Center Chur M. Honegger AG

Sägenstraße 75 · 7000 Chur

Telefon <41> 81-2 53 70 71

Telefax <41> 81-2 53 73 31

eMail info@oranier.ch

Luxemburg

Energus SA

40, rue Rangwee · 2412 Luxembourg

Telefon <352> 40 83 80

Telefax <352> 40 83 81

eMail magasin@energus.lu

Sicherheitshinweise	S.4
Umweltschutz	S.4
Kundendienst	S.5
Gerätebeschreibung	S.5
EINBAU	
Wahl des Aufstellungsortes	S.6
Einbau	S.6
Anschluss	S.7
BEDIENUNG	
Kochzonen	S.8
Kochgeschirr	S.9
Welche Kochzone für welches Kochgeschirr?	S.9
Tastenfeld	S.10
Einschalten	S.10
Stopp	S.10
Leistungseinstellung	S.10
Timer	S.10
Kindersicherung	S.11
Clean lock	S.11
Sicherheitsfunktionen	S.12
REINIGUNG	S.13
BETRIEBSSTÖRUNGEN	
Bei der Inbetriebnahme	S.14
Beim Einschalten	S.14
Während des Betriebs	S.14
GARTABELLE	S.15

Sicherheitshinweise

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert. Es ist ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

Restwärme :

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben. Ein „H“ wird während dieser Zeit angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung). Vor erneuter Benutzung nicht vergessen, die Kindersicherung wieder auszuschalten.

Für Benutzer mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten.

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit vollkommen den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).

Der Herzschrittmacher muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.

In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.

Bezüglich der Konformität des Herzschrittmachers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihren behandelnden Arzt erkundigen.

Elektrische Gefahr

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Gerätes mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riss auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, damit es nicht zu einem Stromschlag kommt.

Hierzu die Sicherungen entfernen oder das Gerät vom Strom trennen.

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

Umweltschutz

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

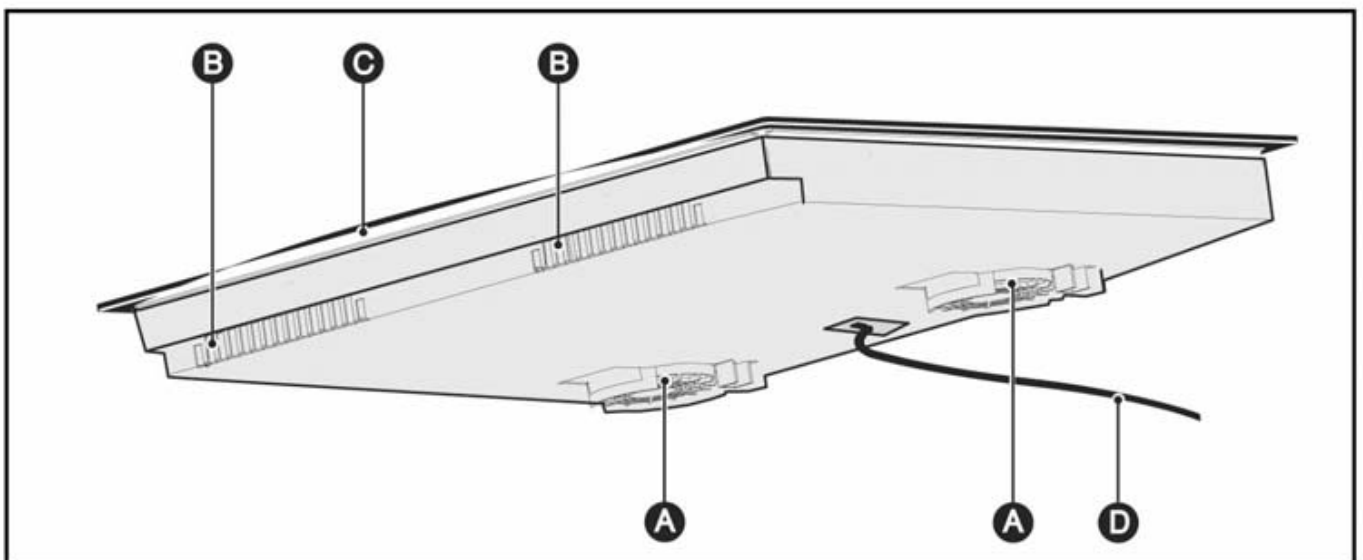
Zusätzlich für Österreich: Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

Kundendienst

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen.

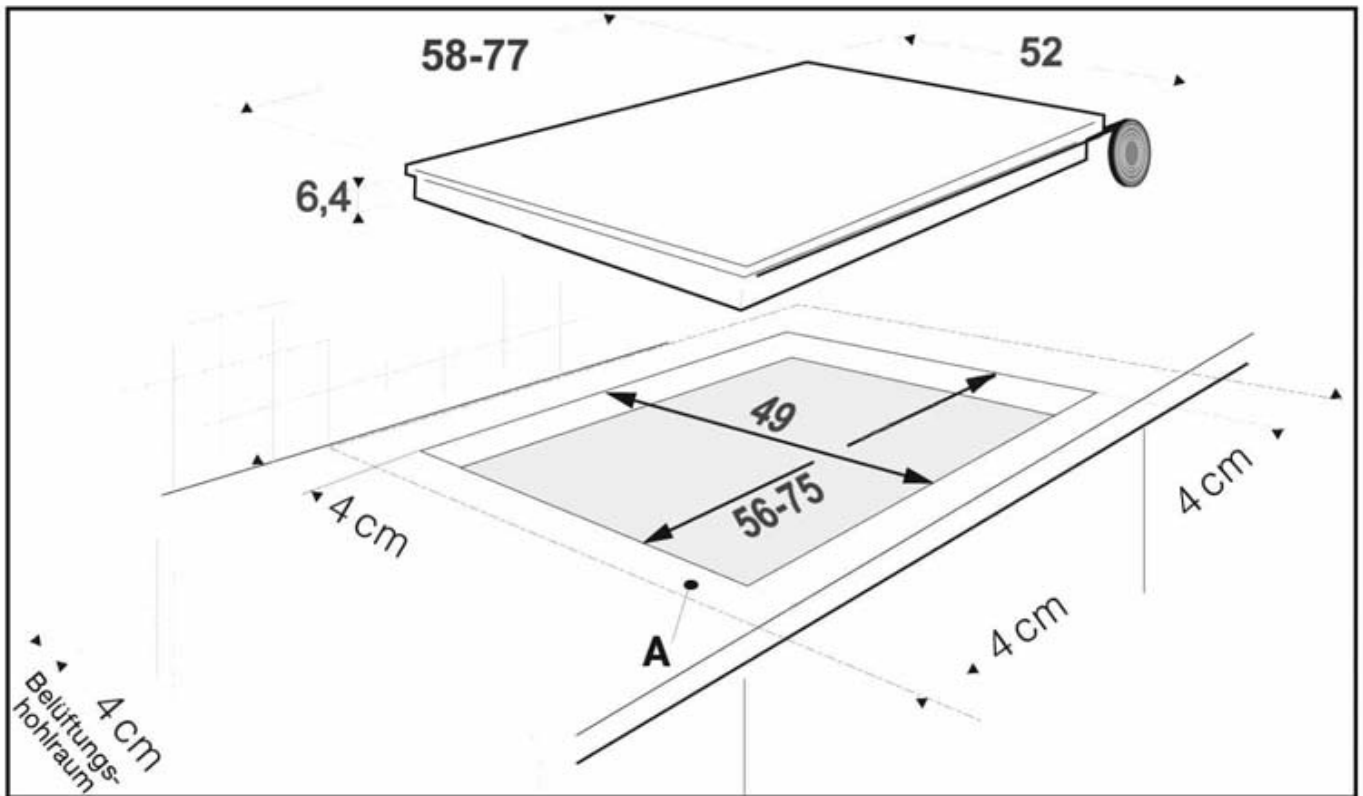
Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Gerätebeschreibung



- A** Lufteintritt
- B** Luftaustritt
- C** Glaskeramik-Kochfläche
- D** Stromkabel

Einbau des Gerätes



Wahl des Aufstellungsortes

Das Gerät muss so platziert werden, dass der Stromanschluss zugänglich bleibt.

Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Das Gerät kann ohne weitere Auflagen über einem Möbel, einem Backofen oder einem einbaubaren Elektrogerät eingebaut werden. Es ist nur zu prüfen, dass die Luftein- und -ausgänge unbehindert freiliegen (siehe Kapitel „Beschreibung des Geräts“).

Einbau

Die oben abgebildete Skizze ist zu beachten.

Die Schaumstoffdichtung unter dem Gerät entlang der auf der Arbeitsplatte aufliegenden Kante aufkleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsplatte.

Die Clips am Kochfeld befestigen.

Empfehlung

Wenn unter dem Kochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, ist es aufgrund der thermischen Sicherungen des Kochfeldes nicht möglich, das Kochfeld zu benutzen, wenn der Backofen im Pyrolysebetrieb ist.

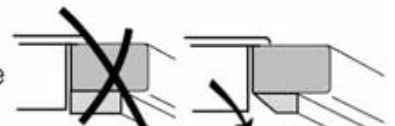
Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.

Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel beim Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen ausgelöst werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. In diesem Fall wird empfohlen, an der Möbelseite über eine kleine Öffnung (8 cm x 5 cm) die Belüftung des Kochfeldes zu verbessern.

Achtung

Unbedingt darauf achten, dass die unter dem Kochfeld vorhandenen Lufteintritte immer ganz freiliegen. Das Induktionskochfeld muss bei allen Einbauarten gut belüftet werden.

Bei 80cm-Modellen sicherstellen, dass die Querstrebe des Möbels die Luftzufuhr nicht behindert. Falls erforderlich, abschrägen.



Einbau des Gerätes

Anschluss

Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden.

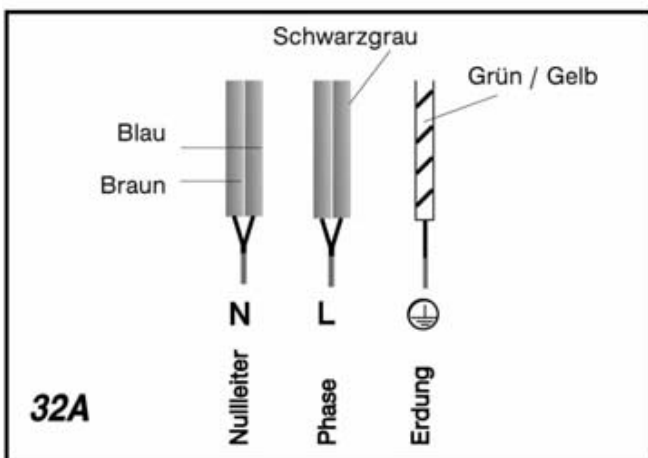
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall zu berücksichtigen.)



Achtung

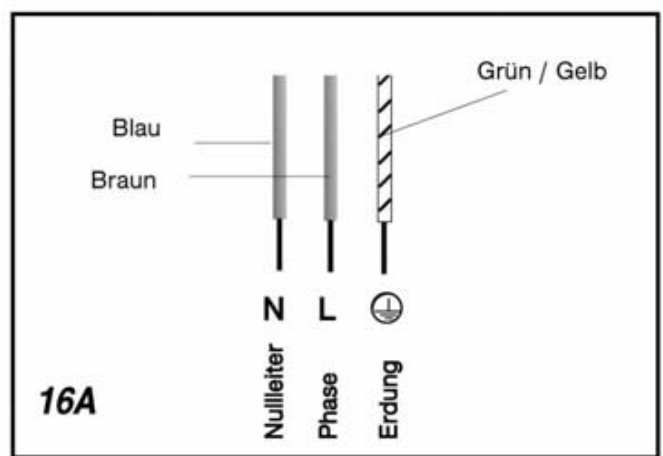
Um Gefahren vorzubeugen, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

Anschluss 220-240V ~



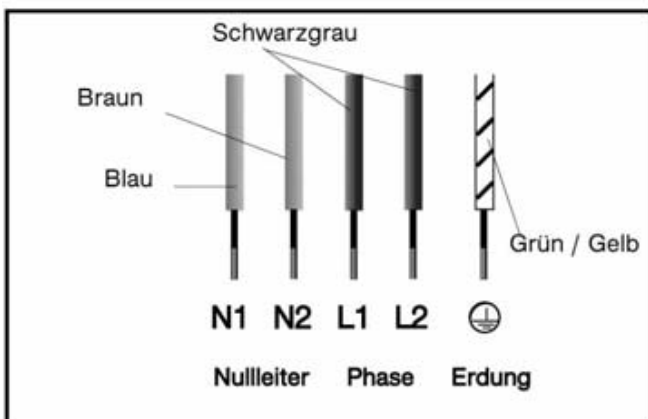
Anschluss 2 x 230 V 2L+2N ~ - 16 A

Trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen.

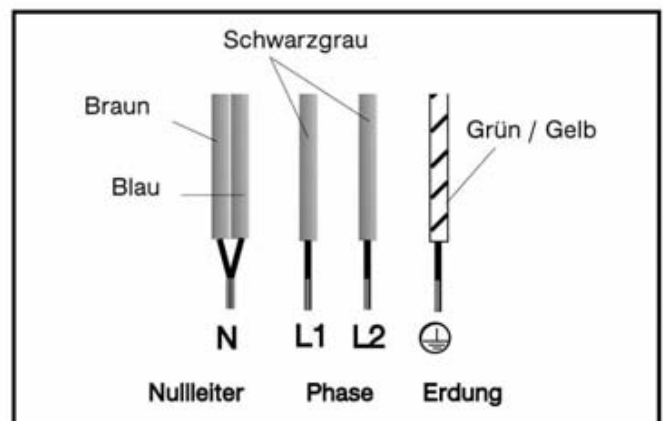


Anschluss 400V 2N ~ - 16A

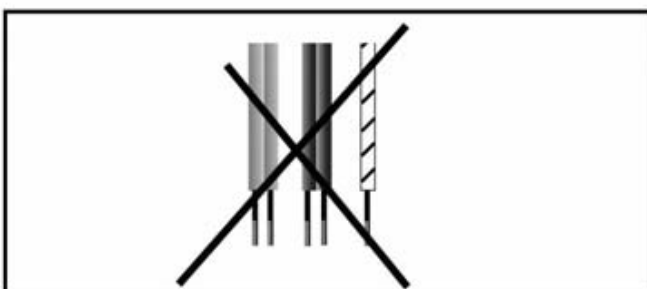
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



Anschluss 400 V 3~ - 16A

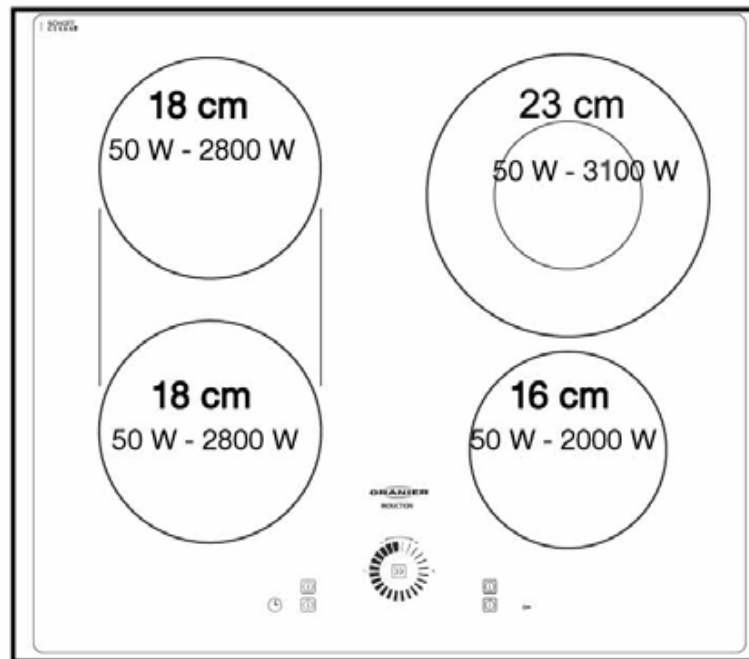


Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nullleiter richtig angeschlossen ist.

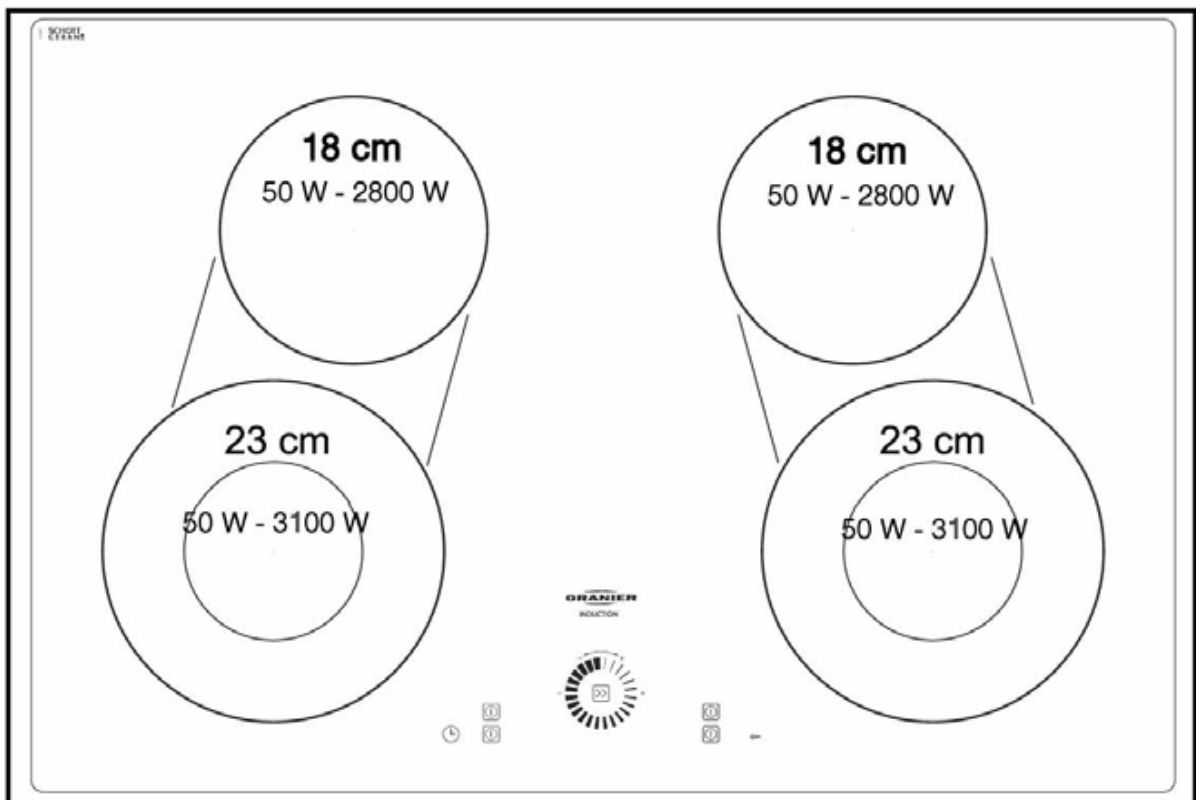


Bedienung

Kochzonen



KFI 2066 01



KFI 2084 01

Bedienung

Kochgeschirr

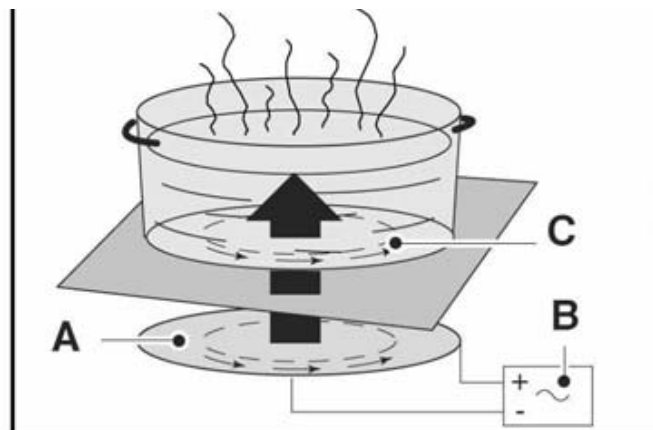
Induktionsprinzip

Das Induktionsprinzip beruht auf einem magnetischen Vorgang.

Wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet.

Kochgeschirr

Das meiste Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochen. Lediglich Glas, Steingut, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Stähle sind nicht für das Induktionskochen geeignet. Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit dicken und ebenen Böden. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.



- A** Induktor
- B** Elektronischer Schaltkreis
- C** Induktionsströme

Welches Kochgeschirr für welche Kochzone?

Empfehlung

Überprüfung der Eignung des

Kochgeschirrs: Stellen Sie es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4. Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.

Bei blinkender Anzeige kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.

Kochzone*	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
23 cm	12..... 26 cm

* modellabhängig

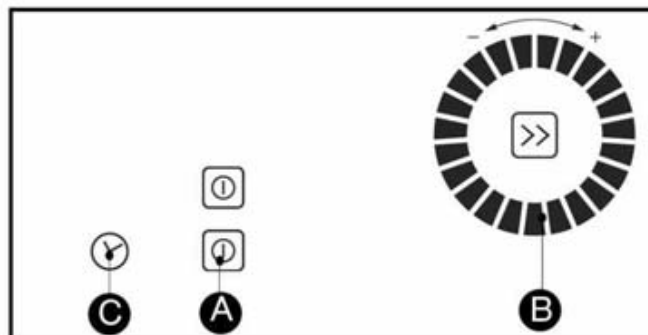
Empfehlung

Vorzugsweise die gegenüberliegenden Kochzonen benutzen. Bei Verwendung beider Kochzonen einer Seite und maximaler Leistung einer dieser Zonen wird die zweite Zone automatisch in ihrer Leistung beschränkt. Dies wird in den Displays angezeigt.

Bedienung

Tastenfeld

- A** Ein-/Aus-Tasten.
- B** Einstellung Timer / Leistung.
- C** Timer



Einschalten

Die Ein-/Aus-Taste der zu benutzenden Zone drücken. Eine blinkende 0 und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. In der ausgewählten Anzeige erscheint ein Punkt. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden.

Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

Stopp

Die Ein-/Aus-Taste der benutzten Zone länger drücken.

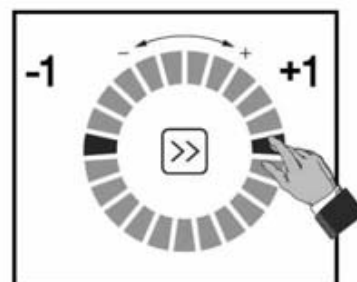
Leistungseinstellung

Mit dem Finger im Uhrzeigersinn über das Bedienfeld fahren, um die Leistung von 1 auf P (max. Leistung) zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung zu verringern.

Direktzugriff auf Leistung: auf die Taste >> in der Mitte des Bedienfeldes drücken :

1 Druck ->P, 2maliger Druck ->6,

3maliger Druck ->3, und 4maliger Druck ->P. (P steht für Booster)




Empfehlung

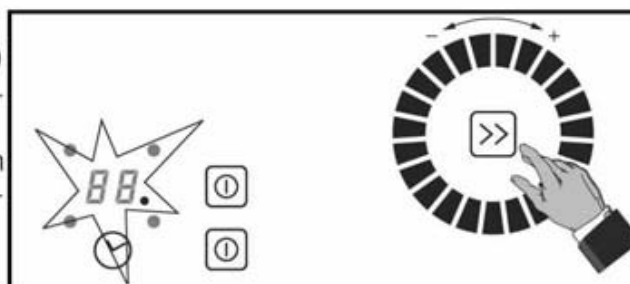
Leistung und Timer können bei jedem Druck auf den rechten oder linken Bereich des Bedienfelds stufenweise angepasst werden.

Timer

Jeder Kochzone kann ein Timer zugeordnet werden. Die 4 Timer können gleichzeitig benutzt werden.

Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste  wählen Sie diejenige Kochzone, der der Timer zugeordnet werden soll.

Die LEDs des Timers können nur in Betrieb befindlichen Zonen zugeordnet werden. Die LED-Anzeige des laufenden Timers leuchtet hell.



Timer einstellen:

- Schalten Sie die Kochzone ein und regeln Sie die Leistung.
- Die Timer-LED der Kochzone auswählen.
- Zur Einstellung der Garzeit mit dem Finger über das Bedienfeld gleiten, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist. Für lange Garzeiten entgegen den Uhrzeigersinn drehen, um direkt auf 99 Minuten zu springen. Der Timer läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht.


Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, der Timer zeigt 0 an und ein Signalton ertönt.

- Bei Druck auf eine der Tasten wird der Signalton gestoppt.

Änderung der Timer-einstellen:

- Timer auswählen.
- Auf dem Bedienfeld in + oder - Richtung drehen.

Ausschalten des Timers:

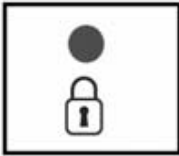
- Timer auswählen.
- Taste  lange gedrückt halten.

Direkter Zugriff auf den Kurzzeitwecker:

- Auf Taste >> drücken, die Einstellung erfolgt in 10-Minuten-Schritten.

Bedienung

Kindersicherung




Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt.

Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und lässt die auch die Abschaltung einer gesperrten Kochzone zu.

Kindersicherung einschalten

Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

Betrieb des Kochfeldes bei eingeschalteter Kindersicherung

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol .

Wenn Sie auf die Tasten **Leistung** oder **Timer** der in Betrieb befindlichen Zonen drücken, leuchtet die LED der Verriegelung auf und erlischt nach einigen Sekunden.


Lediglich die Taste „Stopp“ ist immer aktiviert.

Bei den nicht in Betrieb befindlichen Kochzonen leuchten bei Drücken der Tasten „Ein/Aus“ das Symbol und die Tasten.

Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige,

Kindersicherung bei ausgeschaltetem Kochfeld

Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet nicht. Durch kurzen Druck auf diese Taste leuchtet die LED.

Das Symbol  und die LED Anzeige leuchten auf, wenn Sie die **An/Aus** Taste einer der Kochzonen betätigen.


Kindersicherung ausschalten


Die Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.

CLEAN LOCK

Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Verriegelung des Kochfelds während der Reinigung.

Aktivierung :

- Das Kochfeld kann ein- oder ausgeschaltet sein.
- Kurz auf die Taste  drücken. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige blinkt.
- Nach einer vordefinierten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt.

Clean Lock kann durch langen Druck auf die Taste  aufgehoben werden.



Empfehlung

Vor der erneuten Benutzung an die Entriegelung des Kochfeldes denken (siehe Kapitel: „Kindersicherung“).

Bedienung

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Restwärme

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.

Während dieser Zeit wird ein „H“ angezeigt.

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einer Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Topfbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Topf auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass Kochgeschirr oder Kochfeld beschädigt werden.

Sicherheit „kleine Gegenstände“

Ein auf das Kochfeld gelegter kleiner Gegenstand (z. B. Gabel, Löffel oder Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt.

Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Strom abgegeben.



Achtung

Mehrere kleine Gegenstände auf einer Kochzone können als Kochgeschirr erkannt werden.

Wenn die Leistungsaussage leuchtet, ist die

Kochzone in Betrieb, die Gegenstände können heiß werden.

Überlaufschutz



In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten (s. Abbildung) und ein Signalton (modellabhängig) ertönen:

- Überlaufen über die Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten.

In diesen Fällen das Bedienfeld reinigen oder den Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

Auto-Stopp System

Das Kochfeld ist mit einem „Auto-Stopp System“ ausgerüstet, das, wenn das Abschalten einer Kochzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

Wenn diese Sicherung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Kochzone durch die Anzeige „AS“ oder „A“ im Bedienfeld und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zum Abschalten eine beliebige Taste drücken.

Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

Reinigung

Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden:

Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Vakuum“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.

Reiben von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer deren Oberfläche beschädigt werden kann.

Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste stellen.

Behälter mit rauhem oder verbeultem Boden vermeiden: Diese können zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

Die genannten Punkte führen nicht zu Funktionsstörungen und fallen nicht unter die Garantieleistung.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.

Keine geschlossenen Konservendosen erhitzen, sie könnten platzen.

Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

Keine Alu-Folie zum Kochen benutzen. Keine in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackten Produkte auf dem Kochfeld abstellen.

Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

Das Kochfeld darf nicht als vorübergehende Abstellfläche benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).

Keinen Dampfreiniger benutzen. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

Pflege des Gerätes

VERSCHMUTZUNGSARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENSWEISE
Leicht.	Küchenschwämme	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißer Alkoholesig.	Weißer Alkoholesig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder.	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen (Schutzwirkung).



Crème



Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches Geschirr



Pulver





Scheuerschwamm

Betriebsstörungen

Bei der Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts, die Leuchtanzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Die Haussicherung schaltet sich aus. Es funktioniert nur eine Seite.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“.
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Einen mit Wasser gefüllten Topf 1/2 Stunde auf jeder Kochzone erhitzen.

Bei Einschalten

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den Hauptschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine andere Anzeige.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung  oder  wird angezeigt.	Das Kochfeld ist verriegelt.	Siehe Kapitel „Nutzung der Kindersicherung“.

Während des Betriebs

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden einen Signalton ab und ein  oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner  oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebnahme einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm (10 cm auf Zone 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gefäß zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für das Gefäß.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik. Normalbetrieb.	Nichts.



Achtung

Bei Bruch, Sprung oder auch nur leichtem Riss der Glaskeramik-Oberfläche das Gerät sofort vom Netz abschalten, um nicht Gefahr eines Stromschlags zu laufen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Gartabelle

		FRITTIEREN AUF- KOCHEN			KOCHEN/BRÄUNEN WIEDER AUFKOCHEN AUFKOCHEN KLEINER BRÜHEN		KOCHEN/GAREN			WARM HALTEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Brühe					●					
	Dicke Suppen							●			
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe					●					
	Gefriergut						●				
SAUCEN	Dicke Saucen auf Mehlschwitzenbasis							●			
	Mit Butter und Eiern (Bearnaise, Hollandaise)									●	
	Zubereitete Saucen									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat						●				
	Trockengemüse						●				
	Gekochte Kartoffeln						●				
	Bratkartoffeln						●				
	Auftauen von Gemüse									●	
FLEISCH	Dünn geschnittenes Fleisch gebratenes Steak			●							
	Grillgut (Gusseisengrill)				●						
FRITTIERGUT	Tiefgekühlte Pommes frites	●									
	Frische Pommes frites	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (sobald ein leichtes Zischen ertönt)						●				
	Kompott						●				
	Pfannkuchen					●					
	Englische Creme						●				
	Geschmolzene Schokolade										●
	Marmelade						●				
	Milch						●				
	Spiegeleier						●				
	Nudeln					●					
	Babygläschen (Wasserbad)									●	
	Ragout					●					
	Kreolischer Reis					●					
	Milchreis									●	

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

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

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

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

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

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

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

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

ORANIER®

Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- ❑ Kaminöfen
- ❑ Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- ❑ Gas-Heizautomaten
- ❑ Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- ❑ Einbauherde Gas oder Elektro
- ❑ Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- ❑ Gourmet-Koch-Backstationen
- ❑ Dunstabzugshauben
- ❑ Kühl- und Gefriergeräte
- ❑ Geschirrspülautomaten
- ❑ Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- ❑ modulAIR
Kontrollierte Be- und Entlüftung
inkl. Wärmetauscher,
Entfeuchtungs-Modul und
Kaminofenschaltung



ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923 700 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com